PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES
- Código del Programa de Formación: **633410**
- Nombre del Proyecto Formativo : APLICACIÓN DE PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS OPERATIVAS,MEJORANDO LA CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD DE LOS SERVICIOS EN LOS ALOJAMIENTOS RURALES DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA
- Fase del Proyecto : CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS,RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE
- Actividad de Proyecto Formativo:
- Competencia: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
- Resultados de Aprendizaje:
- PREPARAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES, CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCION, SIGUIENDO LOS CRITERIOS DE CALIDAD Y PRINCIPIOS DE SOSTENIBILIDAD.
- ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE CONSERVACION Y PRESERVACION REQUERIDOS PARA CADA TIPO DE PRODUCTO.
- CONTROLAR IMVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS Y ELEMENTOS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDAR ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- Duración de la Guía de Aprendizaje :

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido a la guía de aprendizaje sobre solicitar y almacenar materias primas, en esta guía además de conocer los formatos para realizar la solicitud de materias primas podrá reconocer las principales unidades de medida usadas en cocina, esta información a su vez le permitirá reconocer y diligenciar la receta estándar para la preparación de alimentos, además, entender la importancia de la receta en el cálculo de
las cantidades de materias primas necesarias para la producción, definir si dicha materia prima cumple con los estándares de calidad mínimos establecidos por la organización, reconocer los equipos de almacenamiento de las materias primas y finalmente, los procedimientos y formatos para realizar el correcto almacenamiento

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión inicial.

Señor@ aprendiz responda las siguientes preguntas:
-¿Cómo identifican en su hogar que es momento de realizar las compras de víveres?
-¿Cuenta usted con un sistema para determinar cuánto dinero usara a diario en sus actividades? ¿En que consiste?
-¿Cuál es la forma utilizada en su hogar para definir qué cantidades de cada ingrediente deben ir en una preparación?

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad:

3.2 Actividad de apropiación y transferencia del conocimiento

3.2.1. Unidades de medidas

3.2.1.1. En la carpeta de material de apoyo encontrará el material titulado “CONVERSIÓN DE MEDIDAS” Con este material desarrolle las siguientes acciones:
a. Descargue y lea atentamente el material.
b. Usando la información consignada en el material diligencie el siguiente cuadro en donde debe convertir las cantidades a las unidades señaladas

Ambiente requerido: Instalaciones asignadas

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación:Documento pdf

Material de apoyo:cuadro de conversión

Duración de la actividad: horas.

CANTIDAD	PASAR A	RESULTADO
3 kilogramos	gramos	
4320 gramos	kilogramos	
21,8 litros	mililitros	
2300 mililitros	litros	
3,2 litros	Centímetros cubicos	
23 cucharadas	gramos	
2 tazas	mililitros	
5 tazas	litros	
16 cucharaditas	gramos	
2,5 litros	onzas	
710 onzas	Mililitros-	
2,5 tazas de azucar	gramos	

Tome registro de la información consignada en la tabla y adjúntela al desarrollo de la guía de aprendizaje.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

3.2.2. Receta Estándar

3.2.2.1. En la carpeta de material de apoyo encontrara el material titulado " PASO A PASO FORMATO DE RECETA ESTANDAR" y "FORMATO RECETA ESTANDAR" con este material desarrolle las siguientes acciones:

a. Descargue y lea atentamente el material Paso a paso formato de receta estándar Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos SENA.

b. Descargue el **FORMATO RECETA ESTANDAR** y diligencie los siguientes espacios del formato de receta: nombre de la preparación, métodos de cocción, tipos de cocción, peso por porción, numero de porciones, tiempo de preparación, aporte calórico, tiempo de la preparación, ingredientes, unidad, cantidad, valor unitario, valor total, costo total de los ingredientes, margen de error o variación, costo total de la preparación, costo por una porción, mise en place y procedimientos. El formato debe ser diligenciado a mano con la siguiente información:

"Receta de flan, esta preparación está compuesta de 1 litro de leche entera con un costo de 2500 el litro, 8 huevos AA con un costo de 12000 la cubeta por 30 unidades y 250 gramos de azúcar con un costo de 4500 el kilogramo, esta receta es muy fácil de hacer debe llevar a la licuadora los ingredientes y procesarlos hasta tener una mezcla homogénea, luego adicionar la mezcla a una refractaria que este dentro de un molde más grande con agua caliente en su interior, llevamos al horno precalentado a 180°C por 1 hora, retiramos, dejamos enfriar y servimos esta receta alcanza para 15 personas"

c. tome registro de la actividad y anéxelo a las evidencias de esta guía

Ambiente requerido:

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación:Formato de receta estandar

Material de apoyo: documento pdf

Evidencias de aprendizaje:conocimiento,Desempeño,producto

Instrumentos de evaluación:Receta Estandar

Duración de la actividad: horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

3.2.3. Inventarios

3.2.3.1 En la carpeta material de apoyo encontrara el documento “INVENTARIOS DE COCINA”, realice las siguientes acciones:

a. Descargue y lea atentamente los materiales de apoyo

b. Elabore a mano un mapa conceptual donde desarrolle el concepto de los inventarios en la cocina y los métodos de rotación de materia prima.

Para el desarrollo de mapa conceptual proceda a indagar en el siguiente link:http://galeon.com/alimentosefren/mapaconcept.pdf

c. Tome registro fotográfico del mapa conceptual elaborado y adjúntelo al documento de desarrollo de esta guía.

Ambiente requerido: ambiente asignado IE

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación:video

Material de apoyo:documento pdf

Evidencias de aprendizaje:Formato de inventario

Instrumentos de evaluación: Producto

Duración de la actividad: horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

•ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente de nición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

•ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que con ene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

•ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características psico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo
tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio,
Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras,
•ALIMENTO NO PERECEDERO: Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: fríjol, azúcar, harina, pastas, arroz, enlatados
•BODEGA DE ALIMENTOS: Es todo establecimiento de alimentos cuyo n primordial es almacenar ydistri
buir alimentos terminados, empacados o a granel.
•BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO: Condiciones de infraestructura y procedimientosestableci dos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la
calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.
•BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución dealimentos
para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción
•CONTAMINACIÓN CRUZADA: Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, general

mente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.

•EMBARQUE: Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

•INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

•LIMPIEZA: La eliminación de erra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

•MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria
de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

•MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Sistema de biblioteca Sena. NTS 006 HOTELES
- Ley 1562 del 11 de Julio del 2012 Sistema de Riesgos Laborales.
-

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Katt Garcia**	**instructora**	**ccit**	**15/04/2024**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					