PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
- COCINA CALIENTE
- Código del Programa de Formación:66210161
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) N/A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada) N/A
- Competencia: : PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Duración de la Guía: Preparar salsas calientes nacionales
- Elaborar platos calientes nacionales
- Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar
- **60 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz a cocina caliente es la que como su nombre indica se tiene que cocinar y se sirve caliente, como pastas, salsas, fondos, asados. frituras El equipamiento pesado que se encuentra en este sector de la cocina caliente es: hornos, planchas, parrillas o freidoras, baño maría, marmitas, etc. El equipamiento liviano: cacerola, sartén, ensaladeras, moldes etc. todo depende de qué tipo de menú se elabore.

¡Bienvenido y muchos éxitos!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1. Actividades de Reflexión inicial.

- **Actividad 1.**
- **La importancia de aplicar las B.P.M, en la manipulación de los alimentos**

- **Actividad 1.1**
- **Un auxiliar de cocina en un restaurante, almacena las carnes al lado de los productos de higiene**
- **Socialice, debata y Responda (En equipos):**

a. **Según lo anterior que clase de contaminación causo el auxiliar y por qué.**

b. **Fue adecuado el proceso de almacenamiento que realizo el auxiliar y por qué.**

Actividad 1.2

¿Los conocimientos adquiridos día a día aumentan su seguridad y autoestima por qué?

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- ✓ **Actividades de Reflexión inicial:**
- ✓

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

- **Actividad 1.**
- **Nombre de una salsa fría y cuando es emulsionada y dos derivadas**
- **Actividad 2.**
- **Técnicamente cual es el termino de ahumado industrial y ahumado artesanal**

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

- **Actividad 1.**
- **Mencione dos términos de cocción de la carne.**

- **Ambiente Requerido: cocina dotada de estufa, mesa, agua, pipa con gas o gas domiciliario**

Materiales: Tablero, marcadores, hojas de block, alimentos perecederos y no perecederos

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular .

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Conocimiento : Respuestas a preguntas sobre los conocimientos y comprensiones del elemento de competencia.**	**Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente.** **Clasifica las áreas de la cocina.** **Establece las diferencias técnicas, procesos, y métodos de cocción.**	**Técnica de evaluación:** **Lista de chequeo**
Evidencias de Desempeño **Trabajo en equipo y practico, estandarización, manipulación y preparación de variedad de productos**	**Realiza mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados**	**Técnica de evaluación:** **Cuestionario escrito**
Evidencias de Producto: . **Manipulación, preparación y emplatado de recetas**	**Interpreta receta estándar.** **Prepara platos calientes.**	**Técnica de evaluación:** **Observación**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Mise en place:(MEP) es un término francés que se emplea normalmente en el ámbito de la

gastronomía. Literalmente significa colocar o poner en su sitio y puede referirse a cualquier proceso de preparación culinaria en el que sea necesario establecer un orden determinado de los ingredientes que se van a emplear para elaborar una receta

Manipulación de alimentos: implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Cuando se trabaja manipulando productos en cualquiera de estas etapas es importante poner especial cuidado a fin de prevenir accidentes y enfermedades

Receta estándar: Es la lista detallada de todos los ingredientes necesarios para la preparación de un alimento, la cual además de describir los ingredientes también debe incluir cantidades exactas, unidad de gramaje, costo unitario y costo total, como también la información detallada de la preparación, esto hace que cualquier cocinero que tenga acceso a la misma receta la pueda preparar con los mismos estándares

14-REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.definicionabc.com/comunicacion/mise-en-place.php
http://files.jomar.webnode.com.co/200000347-9e3fe9f39f/LA%20RECETA%20EST%C3%81NDAR.pd
https://www.codigococina.com/diccionario-de-cocina/mise-en-place/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**AIDAHERNANDEZ DE DUQUE**	**INSTRUCTOR**	**PROGRAMAS ESPECIALES**	**10/11/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					