PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TÉCNICO EN COCINA
- Código del Programa de Formación: 635503 VERSIÓN 103

  Nombre del Proyecto Formativo: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS CULINARIOS EN LA COCINA HUILENSE, MANTENIENDO PARÁMETROS DE INOCUIDAD Y CALIDAD EN LOS ALIMENTOS.
- Fase del Proyecto: EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto Formativo: DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
- Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
- Resultados de Aprendizaje: ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 100 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Difícil es hablar de cocina y más difícil aun, es cuando se trata de una de las más refinadas y de las más elegantes cocinas del mundo. Estamos hablando de la cocina francesa la cual está caracterizada por su diversidad extrema, su calidad y finura. Todo aquel cocinero o aprendiz debería pasar por esta cocina y aprender sus cocciones, sus cortes, sus salsas y sobretodo copiar sus detalles, sus delicadezas. De gran influencia a nivel mundial, la cocina francesa, sirve de base para aprender y dar los primeros pasos en el mundo culinario.

Francia es un país altamente desarrollado del continente europeo. Su capital París es, además, de ser la gran capital del amor un gran circuito para el paladar y el gusto. Francia se caracteriza según sus regiones y sus diferentes comidas, pero poco a `poco su cultura gastronómica ha sido tomada como base de las diferentes culturas gastronómicas.

Es por esto y por su gran diversidad de alimentos que se da en este país, que caracterizamos a Francia, por su gran escuela y sus técnicas. A partir de estas bases iniciamos nuestra guía de aprendizaje.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

¿ **Cómo cree usted que los cortes y las preparaciones de base ayudan a mejorar la presentación y realzan el sabor de un producto**?

Realizar una lluvia de ideas, dando respuesta a la pregunta anterior, en equipos de 5 aprendices deben construir un collage con imágenes, que permita dar la explicación a los demás aprendices.

Podrá reunirse con sus compañeros y organizar la actividad, para lo cual dispone de 60 minutos. Pasado este tiempo debe socializar la actividad con los demás aprendices de otros equipos.

Ambiente requerido: Ambiente con aire acondicionado, excelente iluminación y bajos niveles de ruido.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación, Exposicion

Materiales de formación: Computadores con acceso a Internet , Televisor, - revistas, marcadores, pegante, cartulina

Material de apoyo: Diapositivas, videos, archivos en línea.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Compartir con los demás compañeros, experiencias vividas, de visitas a restaurantes, donde considere que las preparaciones o cortes en los alimentos no fueron correctos para resaltar la presentación y el sabor.

¿Cuáles serian las recomendaciones que darias al chef?

Ambiente requerido: Ambiente con aire acondicionado, excelente iluminación y bajos niveles de ruido.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación, Mesa redonda.

Materiales de formación: Computadores con acceso a Internet , Televisor, - Impresora (Multifuncional), Mesas Trapezoides, Tablero Acrílico, Sillas, Escritorio, Office con licencia para 35 computadores, Marcadores Recargables, Tinta marcadores, Borrador Acrílico , Borrador acrílico. 1

Material de apoyo: Diapositivas, videos, archivos en línea.

Duración de la actividad: 2 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

3.3.1 Argumentar técnicas y métodos de conservación y almacenamiento de los alimentos, según normatividad vigente.

1. En equipos de 6 aprendices realizar la lectura de los documentos que el instructor asignara a cada equipo, seguidamente socializaran el tema con su equipo de trabajo y realizaran una expoción. Luego deben socializar con los demás compañeros la edad de la historia del hombre que les fue asignada.

Ambiente requerido: Ambiente con aire acondicionado, excelente iluminación y bajos niveles de ruido.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación, Exposición

Materiales de formación: Computadores con acceso a Internet , Televisor, - Impresora (Multifuncional), Mesas Trapezoides, Tablero Acrílico, Sillas, Escritorio, Office con licencia para 35 computadores, Marcadores Recargables, Tinta marcadores, Borrador Acrílico , Borrador acrílico. 1

Material de apoyo: Diapositivas, videos, archivos en línea.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.3.2.- Identificar la terminología técnica de la cocina, al igual que las especias, según su uso y aplicación.

En equipos de 4 aprendices, revisar el material de apoyo sobre la terminología de la cocina, y de acuerdo a los conceptos asignados, realizar diferentes actividades creativas y divertidas para socializar con los demás equipos de trabajo.

Ambiente requerido: Ambiente con aire acondicionado, excelente iluminación y bajos niveles de ruido.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación, Exposición

Materiales de formación: Computadores con acceso a Internet , Televisor, - Impresora (Multifuncional), Mesas Trapezoides, Tablero Acrílico, Sillas, Escritorio, Office con licencia para 35 computadores, Marcadores Recargables, Tinta marcadores, Borrador Acrílico , Borrador acrílico. 1

Material de apoyo: Diapositivas, videos, archivos en línea.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.3.3- **Aplicar métodos de mise un place de utensilios, equipos y materias primas, para la elaboración de alimentos, teniendo en cuenta los criterios de uso.**

En equipos de 6 aprendices realizaran taller practico según la receta estándar entregada, donde deben presentar el misa place debidamente organizado, de acuerdo a la receta aisgnada a cada equipo.

Ambiente requerido: Ambiente de cocina con equipos, utensiclios y herramientas, excelente iluminación y bajos niveles de ruido.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Interpretación, lista de chequeo

Materiales de formación: Mercado (Materiales de formación)

Material de apoyo: receta estandar

Duración de la actividad: 8 horas.

3.3.4 - REALIZAR PORCIONAMIENTO DE CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS: SEGÚN TECNICAS DE CORTES.

En equipos de trabajo de 6 aprendices, realicen la lectura al documento; material de apoyo cortes de la carne, entregado por el instructor. Mediante diapositivas, realizadas en power point, con imágenes ilustrativas; socialice a sus compañeros cada uno de los cortes de las carnes según temas asignados por el instructor.

Para complementar, observe los videos "CORTES Y PORCIONAMIENTO DE CARNES", relacionados en referentes bibliográficos.

Ambiente requerido: Ambiente con aire acondicionado, excelente iluminación y bajos niveles de ruido.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación, Exposición

Materiales de formación: Computadores con acceso a Internet , Televisor, - Impresora (Multifuncional), Mesas Trapezoides, Tablero Acrílico, Sillas, Escritorio, Office con licencia para 35 computadores, Marcadores Recargables, Tinta marcadores, Borrador Acrílico , Borrador acrílico.

Material de apoyo: Diapositivas, videos, archivos en línea.

Duración de la actividad: 5 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

3.4.1. Realizar cortes y técnicas de cocción en los alimentos, teniendo en cuenta su uso y aplicación en la empresa.

1. en equipo de 6 aprendices y con base en la orientación y demostración del instructor, sobre los diferentes tipos de cortes en verduras, realice la práctica de cada uno de ellos, según las especificaciones estándar.

Ambiente requerido: Ambiente de cocina con equipos, utensiclios y herramientas, excelente iluminación y bajos niveles de ruido.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Interpretación, lista de chequeo

Materiales de formación: Mercado (Materiales de formación)

Material de apoyo: receta estandar

Duración de la actividad: 5 horas.

2.- Una vez realizados los cortes a cada integrante del equipo se le asignara un rol especifico y deben realizara la preparación según la receta estándar entregadas por el insturtor (shop suey, verduras a la francesa y revuelto gramajo)

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación, Exposición

Materiales de formación: Computadores con acceso a Internet , Televisor, - revistas, marcadores, pegante, cartulina

Material de apoyo: formato de Excel en línea.

Duración de la actividad: 5 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
ANALISIS	Identificar las materias primas y efectuar operaciones de limpieza en la producción de alimentos.		**Evidencias de Conocimiento:** Exposición de los temas asignados. **Evidencias de Desempeño:** Interpretación y manejo de la receta estándar. **Evidencias de Producto:**	ALMACENA Y CONSERVA LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ALMACENA ALIMENTOS DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS DE ALMACENAMIENTO Y A LOS SISTEMAS ESTABLECIDOS.	**Lista de chequeo exposicion** **Lista de chequeo**

			Elaboración de formato receta estándar en : lasagna, cordon blue, pasta carbonara y creppes.		Formatos receta estándar paso a paso.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Cortes en carnes
- Cortes en verduras
- Mise place
- Terminoligia de la cocina

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).**

Decreto 3075 de 1997, decreto 60 2002

ALZATE LONDOÑO, Jaime Guía profesional de Cocina.

BRAVERMAN. J.B.S Bioquímica de loa alimentos. Editorial El Manual Moderno. México 1993

BURTON, Donald y ROUTH. Joseph. Química Orgánica y Bioquímica. Editorial Interamericana. México 1977.

CHARLEY ,Helen. Tecnología de Alimentos. Procesos químicos y físicos en la preparación de Alimentos. Ed .Limusa México 1995

Biblioteca hogarama, Aromas y Deleite de nuestra cocina, editorial Cultura Libreraria Americana s.a.

La Gran Cocina Colombiana, Editorial océano grupo editorial, volumen I, II y III**.**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Adriana Cifuentes**	**Instructora**	**cocina**	**25 de junio de 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					