CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

DIAGNÓSTICO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

Programa de formación: Técnico en Cocina
Ficha N°
Fecha :

Competencia: Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos
Resultados de aprendizaje: Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
Instructora: Elsa Patricia Ramos Aguirre
Nombres de aprendices:

Estimado aprendiz de acuerdo a sus conocimientos previos o consultas realizadas por cada uno de ustedes, crear equipos de trabajo de 4 aprendices y responda lo siguiente

Equipo 1

1. Defina el concepto de alimento
2. Nombre los Grupos de alimentos según su origen
3. Nombre los tipos de alimentos según su aporte en el organismo humano.

Equipo 2

1. Defina el concepto de Nutrientes
2. Defina el concepto de Proteínas

Equipo 3

a. Defina el concepto de Lípidos – grasas
b. Defina el concepto de Vitaminas

Equipo 4

a. Defina el concepto de Carbohidratos
b. Defina el concepto de Fibra
c. Defina el concepto de minerales

Con el desarrollo de esta actividad vamos a trabajar

a. Trabajo individual
b. Trabajo en equipo
c. Mesa redonda
d. Retroalimentación por parte del instructor
e. Identificación de liderazgo

Taller 1

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Propósito	Tipologías	Descripción	Ejemplo
Según función en el organismo	Energéticos		
	Reguladores		
	constructores		

Según nutrientes	Carbohidratos		
	Grasa		
	Proteína		
	Fibra		
	Minerales		
Según normativa	Alto riesgo		Carnes, frutas y verduras,
	Mediano		
OTRAS	perecederos No perecederos		

TALLER 2

Estimado aprendices de acuerdo a sus conocimientos previos y consultas realizadas por cada uno de ustedes Haga un listado de diez (10) alimentos típicos representantes de países latinoamericanos e identifique la función que cumple en el organismo, los nutrientes que lo componen (proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales, glúcidos, lípidos, agua, grasa) y clasifíquelos según los grupos identificados en la tabla anterior. (Actividad Individual)
Tabla 1 Función de Los Alimentos en el organismo.

FUNCION DE LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO										
PAIS	**PLATO**	**PROTEINAS**	**CARBOHIDRATOS**	**VITAMINAS**	**MINERALES**	**GLUCIDOS**	**Clasificación**			
							Según función en el organismo	**Según nutrientes**	**Según normativa**	**otra**

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

TALLER 1- PREPARACIONES BASICAS DE COCINA

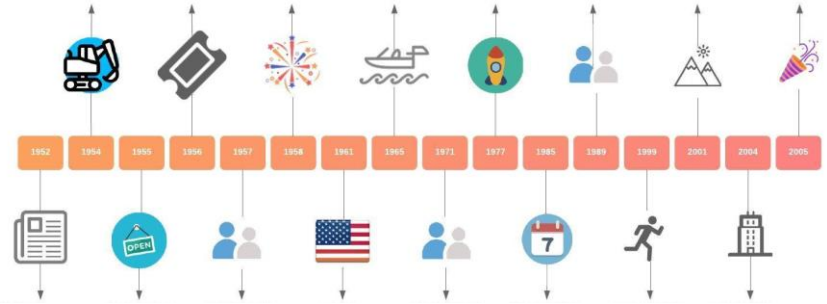
Actividad técnica de aprendizaje - ATA:	Contextualizar la historia de la cocina, teniendo en cuenta sus principales exponentes y acontecimientos.	
Nombre del taller	La cocina y sus referentes.	**N° 1**
Objetivos de aprendizaje del taller:	**Cognitivo** Analizar la evolución de la cocina teniendo en cuenta su contexto histórico. **Procedimental** Establecer las principales características de la evolución de la cocina teniendo en cuenta el contexto actual y la normatividad vigente. **Actitudinal** Adoptar vocabulario técnico del quehacer del cocinero reconociendo su origen en el contexto histórico y sus referentes.	
Descripción del taller:		
Preparación (Recursos y medios):	Presentaciones, Videos, Bibliografía, Navegador, Computador, Proyector, Video Beam, TV, Internet, Bases de Datos SENA	
Tiempo de ejecución	48 Horas	
Bibliografía y webgrafía:		

Nota:
*El buen cocinero se destaca por hacer uso correcto del lenguaje técnico que lo caracteriza, es por ello que en el presente taller, te invitamos a desarrollar "**Tu propio Glosario o Diccionario especializado**" el cual deberás construir y ampliar día a día durante las actividades realizadas. No olvides, este será un entregable al finalizar el taller, el cual deberás subir en el espacio designado por el instructor. Cada glosario no debe contener menos de 100 palabras referentes a la cocina. (**NO VALE** zanahoria, cebolla, entre otras, solo terminología técnica).*

Actividad 1: *Reconocer la historia y evolución de la cocina, resaltando sus máximos exponentes y principales acontecimientos.*

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

1. De acuerdo con la asignación del instructor, y en 7 grupos de trabajo, consulten sobre una de las siguientes épocas de la evolución de la cocina analizando su origen, así como la influencia del clima y de la cultura, los alimentos representativos y avances tecnológicos que hayan impulsado su desarrollo.
   Épocas:
   - Paleolítico.
   - Eneolítico.
   - Edad de los metales.
   - Edad Antigua.
   - Edad Media.
   - Edad Moderna.
   - Edad Contemporánea.
2. Por medio de caricaturas socialicen con los demás compañeros el resultado de la consulta sobre la época asignada.
3. Colectivamente, elaboren una línea de tiempo de toda la evolución vista, apoyándose en el siguiente ejemplo y con la información obtenida anteriormente:



Entregable: Línea de Tiempo.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

Actividad 2:

1. Los hechos históricos ocurridos en cada región del mundo permitieron su desarrollo gastronómico definiendo las clases y las tendencias de la cocina. Realice algunas consultas sobre el tema y complete la siguiente Tabla:

Tabla 1: Cuadro comparativo gastronomías e influencia

Tipo de gastronomía	Tipo de plato	Nombre del plato	Ingredientes principales	Modo de preparación	Influencia
Régimen					
Época					



Religión					
Corriente					
Enfermedades					

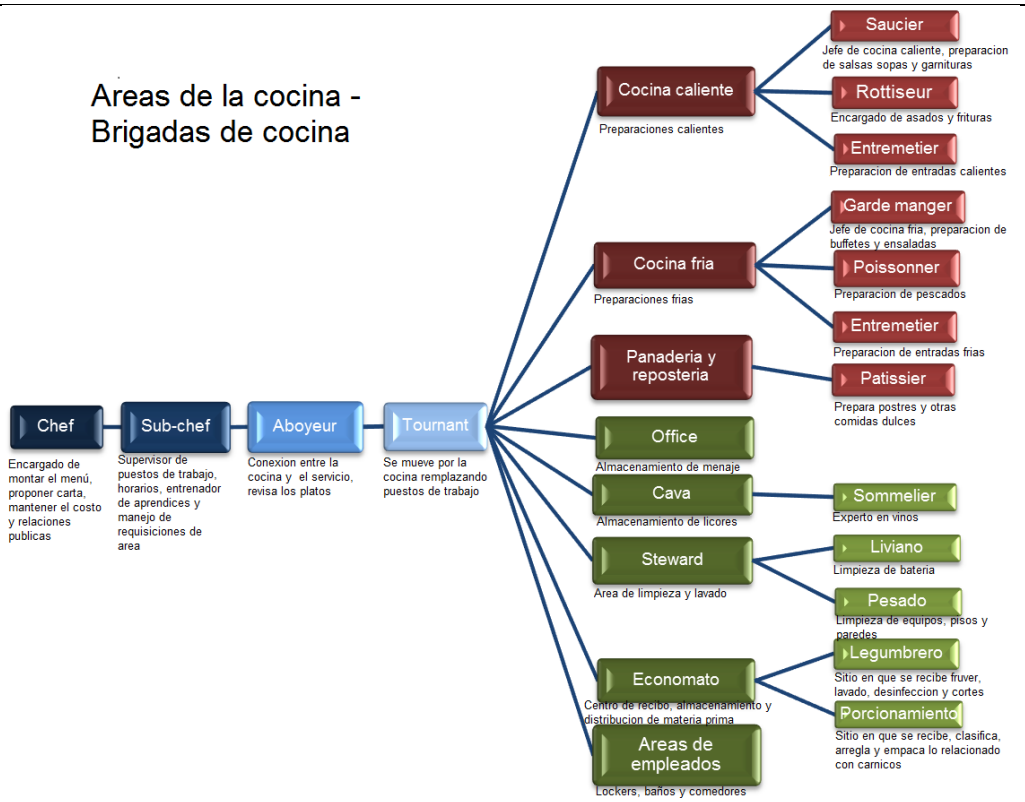
2. Cada aprendiz realizará un cuadro comparativo en el cual identifique semejanzas y diferencias encontradas en las cocinas consultadas (Nacional e Internacional).

CONTINENTE	COLOMBIA	
	SEMEJANZAS	DIFERENCIAS
EUROPA		
ASIA		
AFRICA		
AMERICA		
OCEANIA / INSULAR		

Actividad 3: *Reconocer las brigadas de cocina, sus integrantes y funciones principales, según el procedimiento del área de trabajo.*

Teniendo como referente el siguiente organigrama, de manera colaborativa en 5 equipos de trabajo, realizacen una infografia, donde amplien la descripcion de cada uno de los cargos mencionados y sus respectivas funciones.

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA	TÉCNICO EN COCINA 



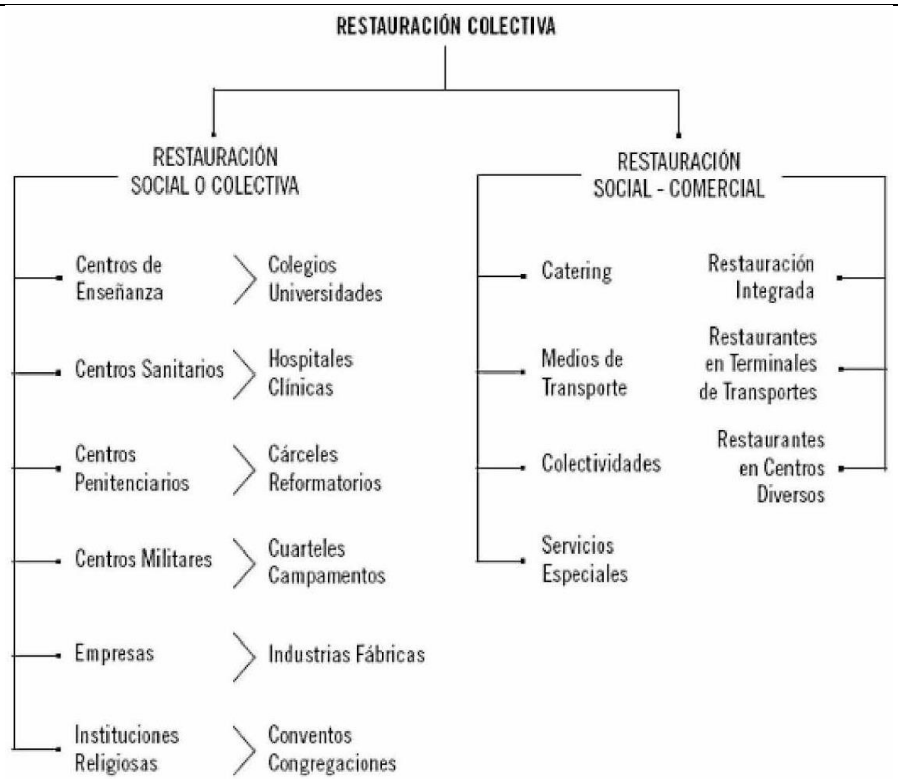
Al finalizar la actividad, realice la socialización de su infografía con los demás equipos de trabajo y escuchar atentamente la retroalimentación por parte del instructor.

Entregable: Infografía.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

Actividad 4: *Reconocer los diferentes tipos de Servicios alimentarios comerciales y no comerciales teniendo en cuenta sus características más representativas.*

1. Teniendo en cuenta la siguiente imagen, de manera colaborativa en 5 equipos de trabajo, consulten acerca de los Servicios Alimentarios.

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA	TÉCNICO EN COCINA 



2. Realizar una cartilla explicativa y gráfica (dibujos, caricaturas, entre otras), donde defina cada servicio alimentario, con sus características principales, dicho documento debe ser entregado con el fin de socializar.

Entregable: Cartilla Descriptiva.
Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

Actividad 5:

Relacionar cocciones de acuerdo a métodos, técnicas y transmisión de calor en los alimentos de acuerdo a estándares internacionales.(mapa conceptual transmisión de calor)

DESARROLLO DEL TALLER

Control de documento:	
Nombre	**Fecha**
Juan Camilo Rodríguez Sandoval	

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Julián Eduardo Gómez Benavides	
Martha Leonor Mora Delgado	
Robinson Damián Sanabria Marín	
Iveth	
Tania Charris Franco	

	Versión: 01 Código: GFPI-F-132
Resultado de Aprendizaje:	1. efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
Conocimiento de Proceso:	Citar hechos históricos y avances tecnológicos de la cocina. Reconocer las tipologías de la gastronomía mundial, sus características y tendencias. Mencionar las características de las principales cocinas internacionales. Citar los aportes de los cocineros destacados internacionales y colombianos. Mencionar las características de la cocina colombiana. Clasificar establecimientos de la industria de servicios alimentarios. Clasificar áreas de la cocina. Identificar cargos, funciones y áreas de desempeño en la cocina. Definir términos del vocabulario técnico. Utilizar vocabulario técnico. Reconocer los equipos para cocción alimentos. Verificar el funcionamiento de equipos. Manipular equipos para la cocción de alimentos. Identificar los tipos de cocción para alimentos. Clasificar los métodos y medios de cocción de los alimentos. Analizar la pertinencia del uso de los equipos en el tipo de materia prima. Aplicar técnicas de uso seguro de herramientas de corte en el alistamiento de las materias primas. Mencionar los tipos cortes técnicos de frutas y verduras.
Evidencia:	Taller de cortes para frutas y hortalizas utilizados en cocina.
Denominación del programa o módulo de formación:	TECNICO EN COCINA
Actividad técnica de aprendizaje – ATA No. 2	Aplicación de técnicas de cortes en frutas y hortalizas.

Nombre del taller	Aplicar técnicas de corte en frutas y hortalizas para los procesos de producción en cocina.	**N° 1**
Objetivo de aprendizaje del taller:	Aplica las técnicas de corte para los requerimientos de producción haciendo uso de los utensilios, herramientas y maquinas según su funcionalidad. Realiza cortes en frutas y hortalizas aplicando las técnicas estándares, haciendo uso de la herramienta, máquinas y utensilio requerido por el proceso. Usa responsablemente los cuchillos, tablas y máquinas de corte según manual de operación, para realizar cortes de acuerdo a requerimiento del proceso.	
Descripción del taller:	El aprendiz reconoce y utiliza los utensilios, máquinas y herramientas de corte, para aplicar las técnicas de acuerdo con los tipos de corte según estándares y requerimientos de producción.	
Preparación (Recursos y medios):	Taller de cocina dotado con mesas de trabajo, utensilios y tablas de corte, cuchillos y máquinas de corte.	
Tiempo de ejecución	48	
Bibliografía y webgrafía:	Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Técnicas y preparaciones de base ISBN 978-607-05-0160-96.1. México: IFGP: Limusa. https://marcapl.com/blog/2017/09/trabajos-en-cocinas-factores-de-riesgo/ https://prezi.com/p/edit/zokgisjfau22/ Manual_de_Cuchillos.pdf Tabla cortes foro panamericano	

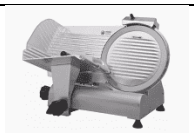
Actividad 1. **RECONOCIMIENTO DE MÁQUINAS, CUCHILLOS, TABLAS Y UTENSILIOS PARA CORTES EN COCINA.**

Señor(a) aprendiz, para el desarrollo de esta actividad, observe la presentación en línea guiada por el instructor, titulada ¨**Herramientas, Maquinas y Utensilios para corte en cocina**¨ **https://prezi.com/p/edit/zokgisjfau22/** donde se exponen los conceptos relacionados sobre: los tipos de cuchillos, su manejo y uso profesional para la técnica, además de relacionar materiales de fabricación, características, cuidados y técnicas de afilado, en la presentación también se abordan los

conceptos de los utensilios y las herramientas, que se utilizan, relacionando su función usos y riesgos asociados en el proceso.

Para fortalecer los conocimientos vistos se propone que cada aprendiz llene la siguiente tabla, donde relacione nombre las máquinas, su descripción, usos, cuidados generales y busque imágenes libres en internet para su ilustración.

Tabla de identificación de Herramientas – Utensilios - Maquinas

Elementos	Descripción	Uso	Cuidados generales	Imagen fotográfica
Máquinas				
				
Utensilios				
				
Tablas				
Cuchillos				
				
				

Para finalizar la actividad y retroalimentar lo visto en la presentación anterior desplácese al taller de cocina en compañía de su instructor, verifique las fichas técnicas de las máquinas de corte y realice las actividades de: desarmado, lavado, desinfección y ensamble.

Ambiente Requerido: polivalente y taller de cocina
Materiales: Computador, Video beam o TV, herramientas informáticas.
Tiempo: 4 horas

Actividad 2: MANEJO TÉCNICO DEL CUCHILLO EN PRACTICA SIMULADA SEGÚN ESTANDARES.



En un ambiente de cocina, el instructor y los aprendices portan el uniforme requerido por la normatividad.

A través de la técnica didáctica demostración, el instructor presenta diferentes tipos de cuchillos, identificando: materiales de fabricación, formas, usos específicos y cuidados en general y realiza los siguientes pasos:

1. Ubica una mesa de trabajo y realiza la mise en place correspondiente para una demostración del manejo técnico del cuchillo.
2. Toma la postura corporal correcta evitando riesgos biomecánicos
3. Ubica la tabla de corte, con un paño húmedo debajo de ella para evitar deslizamiento y realiza una demostración de la empuñadura del cuchillo, posición de las manos y movimientos básicos para realizar el manejo técnico de cuchillo (caída libre, pívot, arrastre y punta fija).
4. El instructor hace una demostración de las técnicas de afilado del cuchillo y uso de la chaira
5. Para afianzamiento, apropiación e identificación de las técnicas del manejo del cuchillo, el aprendiz toma la postura corporal correcta y realiza las practica indicada por el instructor.
6. Limpia y desinfecta los elementos utilizados y deja limpio el lugar dispuesto (estación de trabajo).

Simulación del aprendizaje:

Con el fin de afianzar el aprendizaje y apropiación de las técnicas de manejo del cuchillo, el uso de las herramientas y utensilios, en espacio de 4 horas cada equipo debe hacer la simulación del manejo del cuchillo bajo orientaciones y correcciones del instructor.

Inicia las prácticas, haciendo uso de harina o algún producto que facilite el desarrollo de la práctica del manejo del cuchillo.

El instructor observa cada equipo e individuo e invita a practicar de forma responsable el manejo del cuchillo y si se observa alguna forma inadecuada, hace la observación correspondiente, en busca de mejorar el proceso.

Limpia y desinfecta los elementos, utensilios y estación de trabajo.

Ambiente Requerido: Taller de cocina dotado con mesas, máquinas de corte, tablas y cuchillos para cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

ACTIVIDAD 3- IDENTIFICAR LAS TECNICAS PARA CORTES EN FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO A ESTANDARES Y ORDENES DE PRODUCCIÓN.



1. El instructor divide el grupo en 5 equipos de trabajo, entrega los temas para consultar y las respectivas bibliografías y cibergrafía en las cuales se puede apoyar para su consulta (cocina de referencia(pags), libro de la cordon blue, videos:oihf, definir las siguientes temáticas: cartelera cortes, corte en cualquier tipo de producto

2. Después de realizar la consulta, elaboran una presentación con el siguiente contenido:

1. Título de la presentación
2. Concepto
3. Herramienta, equipo o utensilio utilizado para su corte
4. Explicación del método o técnica para cada corte
5. Ejemplos: con imágenes ilustradas con su fuente: (la fuente corresponde a decir de donde fue tomada)

Pueden hacer uso de cualquier herramienta informática para la presentación, ejemplo Power point, prezzi, canva, Powtoon, entre otros.

3. Cada equipo en su exposición lleva los ejemplos de cada corte en uno de los siguientes géneros: plastilina, vegetales, balso, arcilla, o uno de su gusto.

4. Con el fin de socializar la temática, los equipos tienen un tiempo de máximo 40 minutos para realizar su presentación, al finalizar cada exposición por equipos seleccionan una técnica evaluativa con el propósito de evaluar sus compañeros y el nivel de atención, apropien una técnica didáctica que permita su retroalimentación, esta estará acompañada por el instructor.

Temáticas de cortes en frutas y hortalizas:

1. **Equipo No 1**: Láminas, brunoise, fino brunoise, médium dice, large dice, macedonia, concasse, ecrasse, en camisa.
2. **Equipo No 2** fina juliana, juliana, bastones, Pont neuf, paisana, cincelado, doble cincelado, bracelets.
3. **Equipo No 3** torneados (cocote, inglesa, nature, chateau, fondant), parisiense, noisette, troceado, chiffonade.
4. **Equipo No 4** rondelle, chip, paja, fosforo, cabello ángel, rejilla, Vichy, media luna, demi dove, cuartos, fetas, bies.
5. **Equipo No 5** frutas: macedonia, van dike, supremas, acanalado, espiral, pluma, rosas, abanico

4. Al finalizar las exposiciones de todos los grupos, el instructor pregunta sobre lo aprendido, aclara dudas, complementa la información pertinente y cierra la sesión.

Ambiente Requerido: polivalente y taller de cocina
Materiales: Computador, Video beam o TV, tablas, guantes, cuchillos.
Tiempo: 8 horas

ACTIVIDAD 4 - APLICAR LAS TECNICAS Y LOS CORTES EN FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO A ESTANDARES Y ORDENES DE PRODUCCIÓN



El instructor monta una estación de trabajo, explica, realiza y expone los cortes correspondientes en frutas y hortalizas

Con el fin de apropiar los conocimientos adquiridos, realice un trabajo colaborativo con su equipo de la actividad anterior.

En el taller de cocina haga el montaje de la Mise en place por estaciones de trabajo, (mesas de trabajo, tablas de corte, paño de cocina, cuchillos, afiladores, chaira, recipientes).

Disponga la materia prima correspondiente, dada por el instructor.

Siga las siguientes instrucciones:

1. Adecuación del cuchillo correspondiente al tipo de corte (afilado, sentado de filo, lavado y desinfección)
2. Adopte una postura ergonómica, y tenga en cuenta las recomendaciones de seguridad.

Para el uso del cuchillo siga las siguientes instrucciones:

a. Reconozca la orden de producción de acuerdo las indicaciones del instructor
b. Realice los cortes primarios y hermoseado del producto.
c. Ubique los desechos en el lugar correspondiente, según código de colores.
d. Para una mejor referencia, tome como apoyo la "tabla estándar del SENA"
e. Realice técnicamente los cortes asignados.
f. Presente su evidencia (corte del producto).

El instructor utiliza la "TABLA ESTÁNDAR DE CORTES DEL SENA", para verificar el tipo de corte y medidas correspondientes, como evidencia de producto.

Se aplica una lista de chequeo por parte del instructor, donde se verifique el paso a paso: mise place, posturas y elementos de protección personal, técnicas de corte, disposición de residuos, emplatado, limpieza y desinfección.

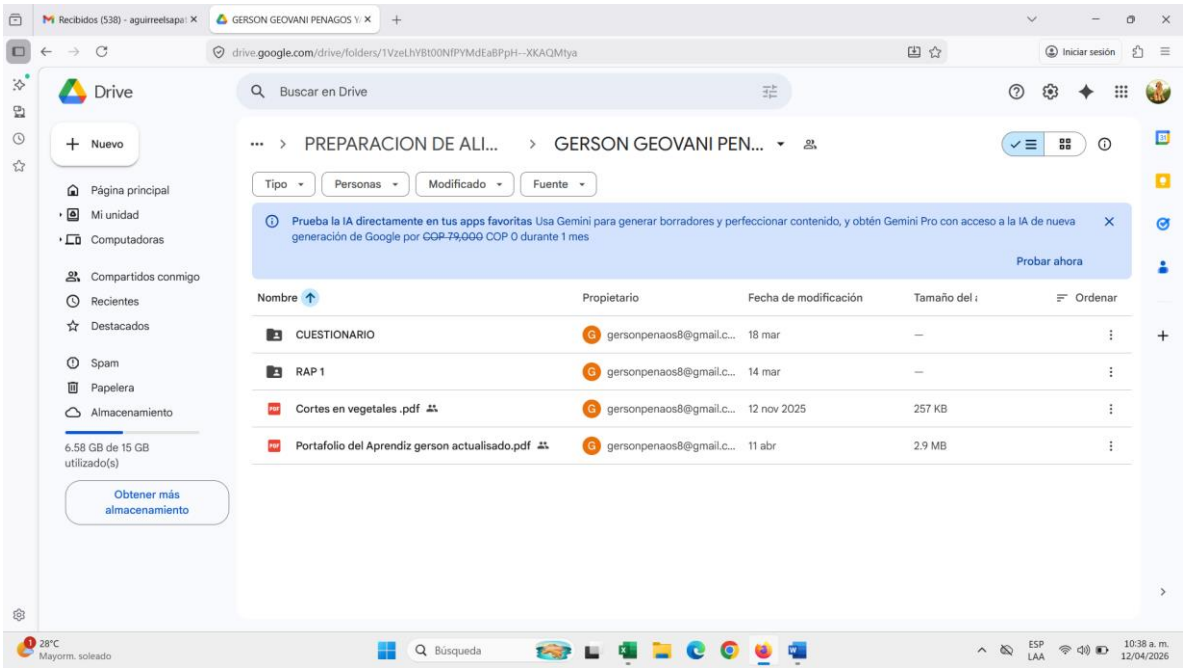
Para finalizar, el instructor propone un conversatorio socializando las experiencias de los aprendices como aporte al desarrollo de sus funciones, su responsabilidad en el manejo de la calidad del alimento, uso de los equipos y utensilios de la cocina, responsabilidad ambiental y su corresponsabilidad con en los riesgos asociados al proceso en la manipulación de alimentos (materias primas e insumos).

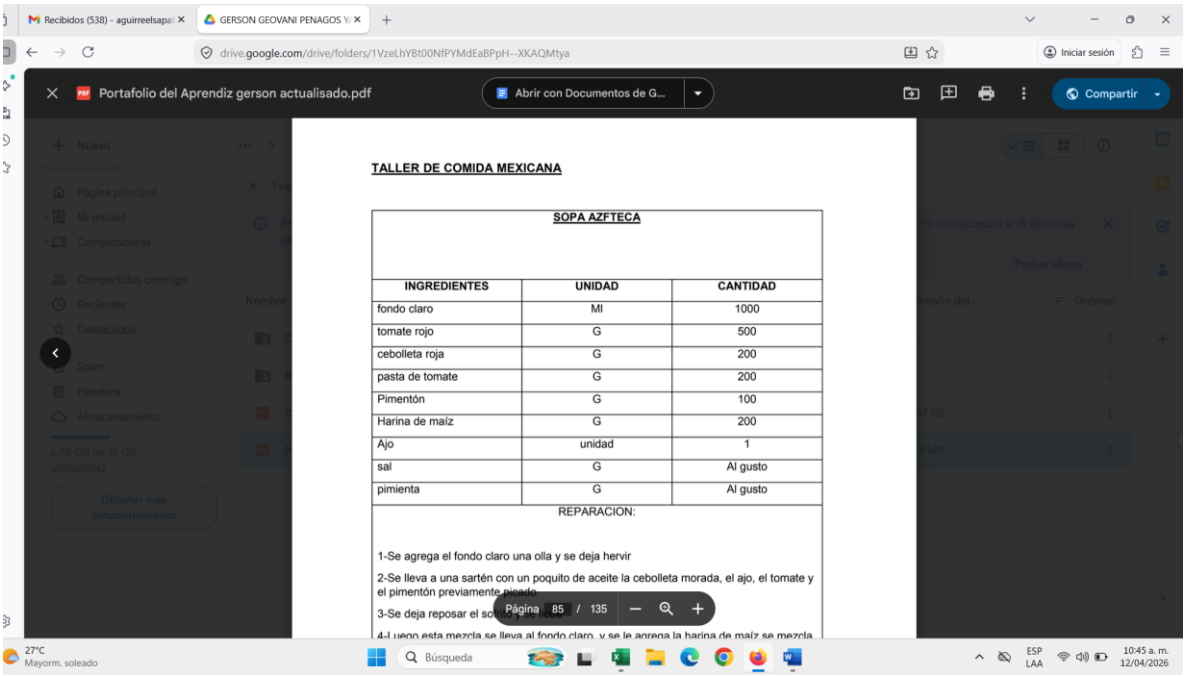
Ambiente Requerido: polivalente y taller de cocina
Materiales: Computador, Video beam o TV, taller de cocina (tablas para cortar, guantes, cuchillos, mesa de trabajo, plato, recipientes, piedra de afilar, tabla estándar de cortes Sena)
Tiempo: 16 horas

Control de documento:		Fecha
Ana María Gaviria Cuartas		
José Alirio Navarrete Barrera		
José Humberto Canon Domínguez		
Juan Camilo Rodríguez		
Julián Eduardo Gómez Benavides		
Lucas Mesa Espinel		
Luisa Fernanda Peláez Tamayo		

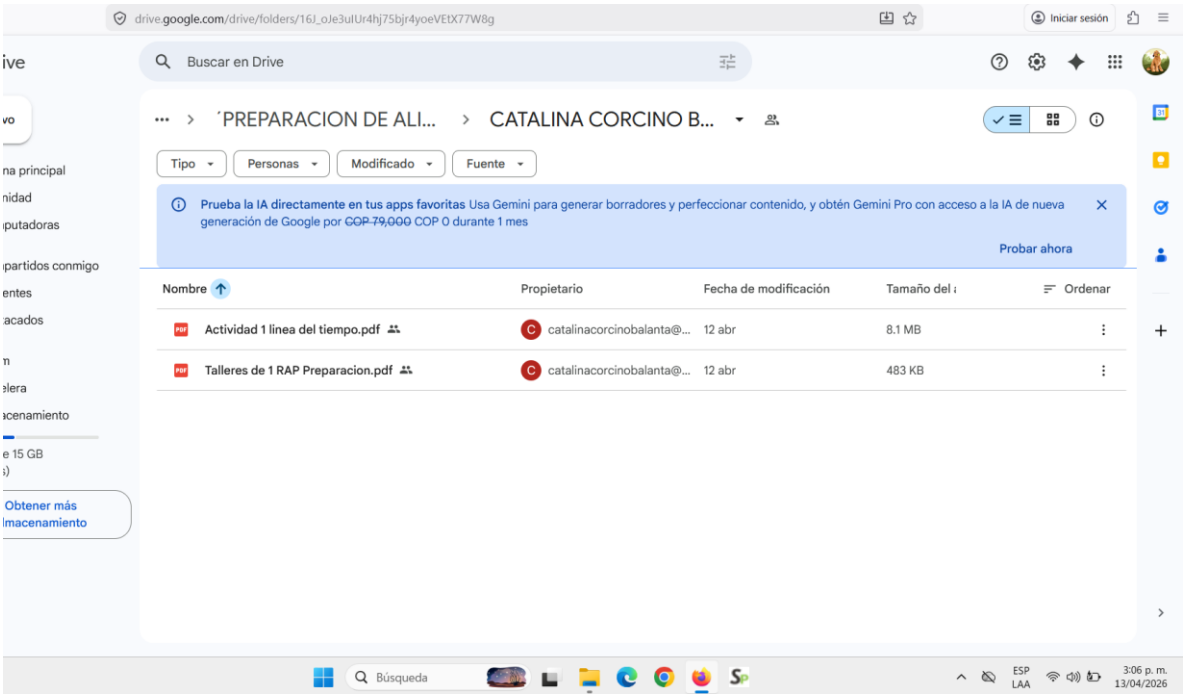
Magda María Ayala Mendoza		
Martha Leonor Mora Delgado		
Robinson Damián Sanabria Marín		

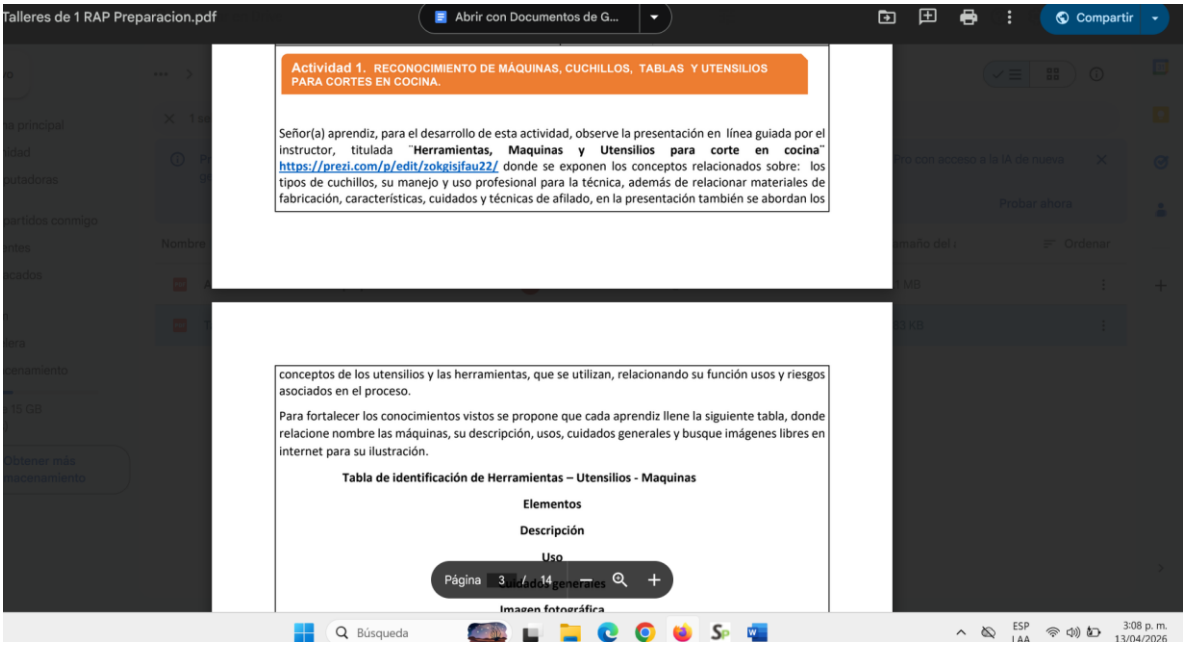
EVIDENCIAS DE APRENDICES FICHA 3233491

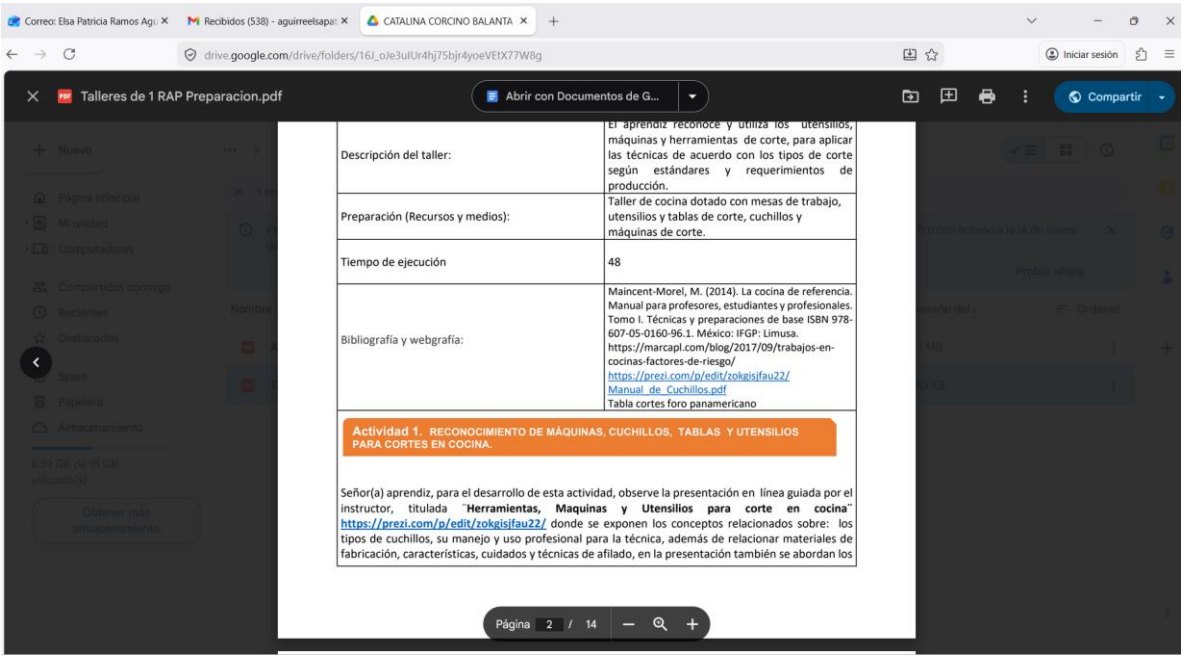




EVIDENCIAS APRENDICES FICHA 3315184


drive.google.com/drive/folders/16J_oJe3ulUr4hj75bjr4yoeVEtX77W8g
Iniciar sesión
Buscar en Drive
´PREPARACION DE ALI...
CATALINA CORCINO B...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Prueba la IA directamente en tus apps favoritas Usa Gemini para generar borradores y perfeccionar contenido, y obtén Gemini Pro con acceso a la IA de nueva generación de Google por COP 79,000 COP 0 durante 1 mes
Probar ahora
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Actividad 1 linea del tiempo.pdf
catalinacorcinobalanta@...
12 abr
8.1 MB
Talleres de 1 RAP Preparacion.pdf
catalinacorcinobalanta@...
12 abr
483 KB
Obtener más almacenamiento
Búsqueda
ESP LAA
3:06 p. m. 13/04/2026

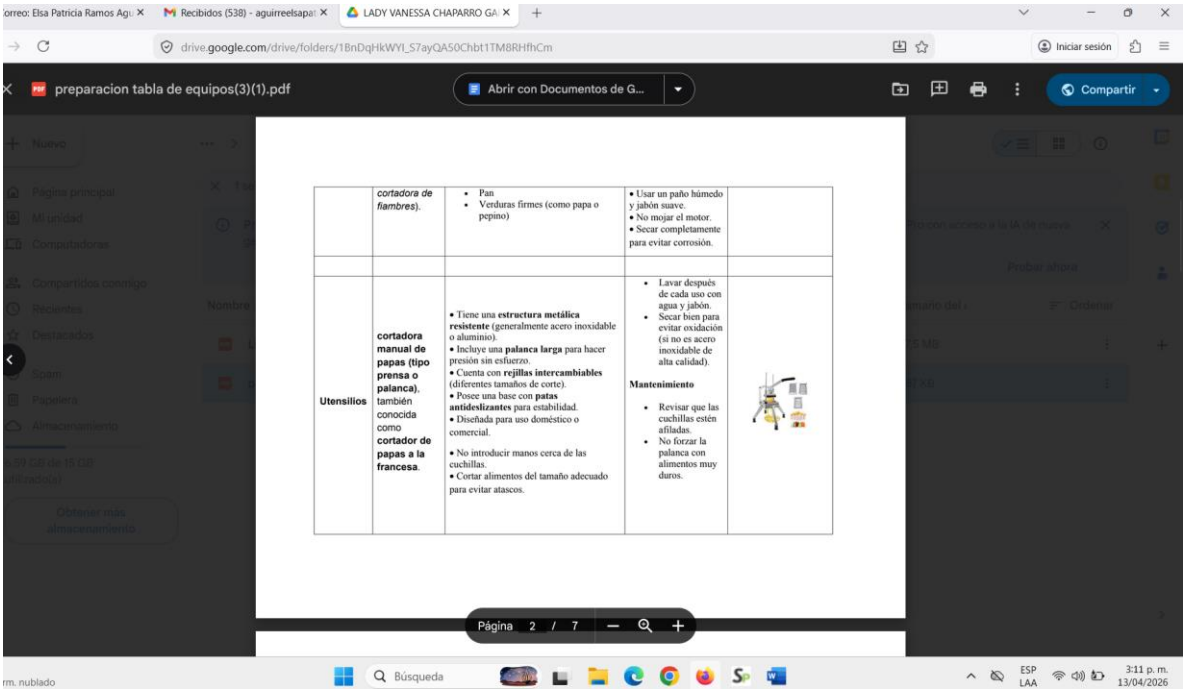

Talleres de 1 RAP Preparacion.pdf
Abrir con Documentos de G...
Compartir
Actividad 1. RECONOCIMIENTO DE MÁQUINAS, CUCHILLOS, TABLAS Y UTENSILIOS PARA CORTES EN COCINA.
Señor(a) aprendiz, para el desarrollo de esta actividad, observe la presentación en línea guiada por el instructor, titulada "Herramientas, Maquinas y Utensilios para corte en cocina" https://prezi.com/p/edit/zokgisjfau22/ donde se exponen los conceptos relacionados sobre: los tipos de cuchillos, su manejo y uso profesional para la técnica, además de relacionar materiales de fabricación, características, cuidados y técnicas de afilado, en la presentación también se abordan los
conceptos de los utensilios y las herramientas, que se utilizan, relacionando su función usos y riesgos asociados en el proceso.
Para fortalecer los conocimientos vistos se propone que cada aprendiz llene la siguiente tabla, donde relacione nombre las máquinas, su descripción, usos, cuidados generales y busque imágenes libres en internet para su ilustración.
Tabla de identificación de Herramientas – Utensilios - Maquinas
Elementos
Descripción
Uso
Página 3 / 14
Imagen fotográfica
Búsqueda
ESP LAA
3:08 p. m. 13/04/2026



Descripción del taller:	El aprendiz reconoce y utiliza los utensilios, máquinas y herramientas de corte, para aplicar las técnicas de acuerdo con los tipos de corte según estándares y requerimientos de producción.
Preparación (Recursos y medios):	Taller de cocina dotado con mesas de trabajo, utensilios y tablas de corte, cuchillos y máquinas de corte.
Tiempo de ejecución	48
Bibliografía y webgrafía:	Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Técnicas y preparaciones de base ISBN 978-607-05-0160-96.1. México: IFGP: Limusa. https://marcapl.com/blog/2017/09/trabajos-en-cocinas-factores-de-riesgo/ https://prezi.com/p/edit/zokgisjfau22/ Manual_de_Cuchillos.pdf Tabla cortes foro panamericano

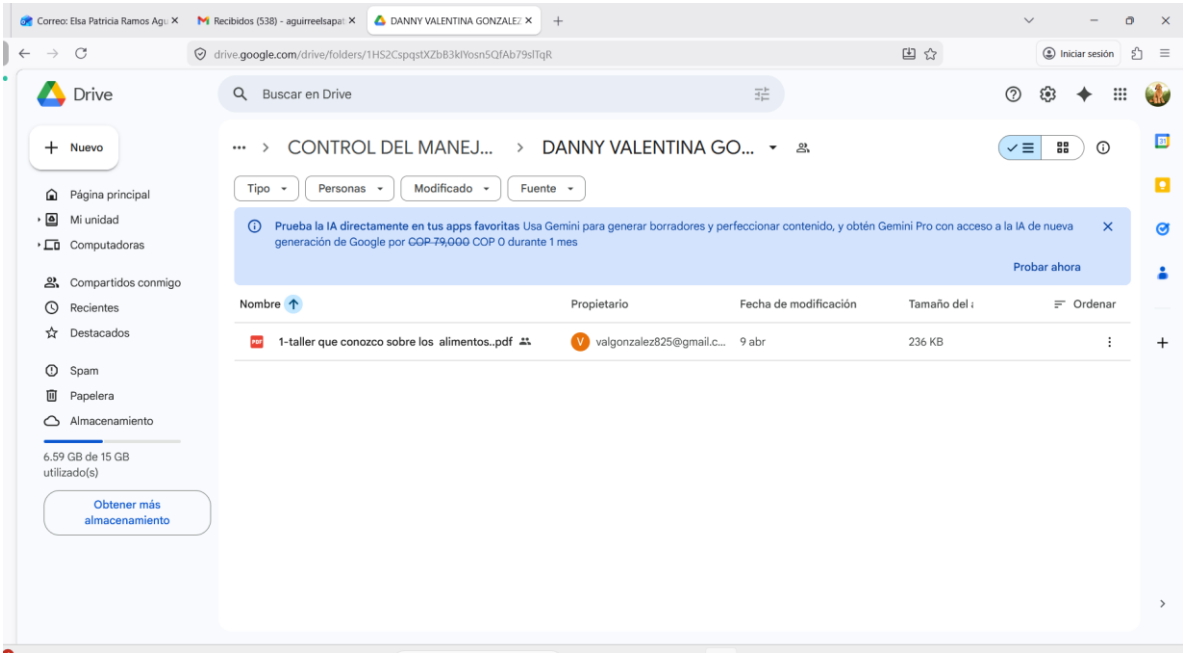
Actividad 1. RECONOCIMIENTO DE MÁQUINAS, CUCHILLOS, TABLAS Y UTENSILIOS PARA CORTES EN COCINA.

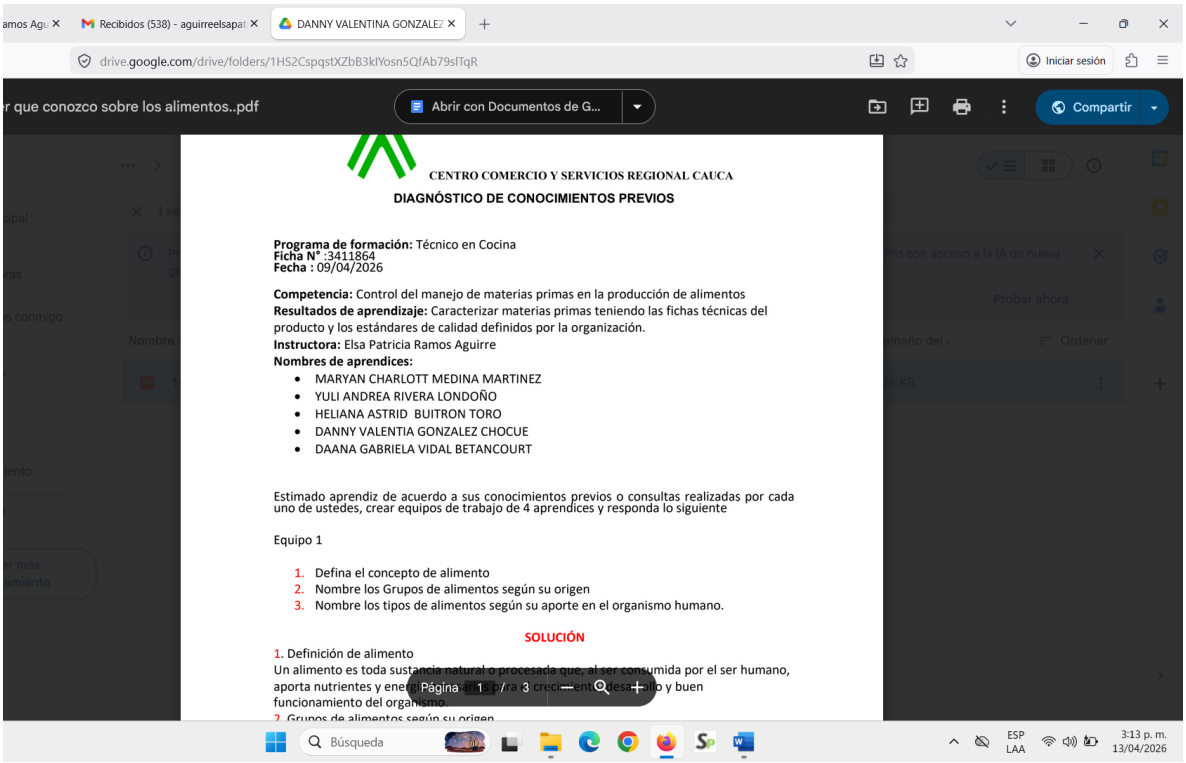
Señor(a) aprendiz, para el desarrollo de esta actividad, observe la presentación en línea guiada por el instructor, titulada "**Herramientas, Maquinas y Utensilios para corte en cocina**" https://prezi.com/p/edit/zokgisjfau22/ donde se exponen los conceptos relacionados sobre: los tipos de cuchillos, su manejo y uso profesional para la técnica, además de relacionar materiales de fabricación, características, cuidados y técnicas de afilado, en la presentación también se abordan los

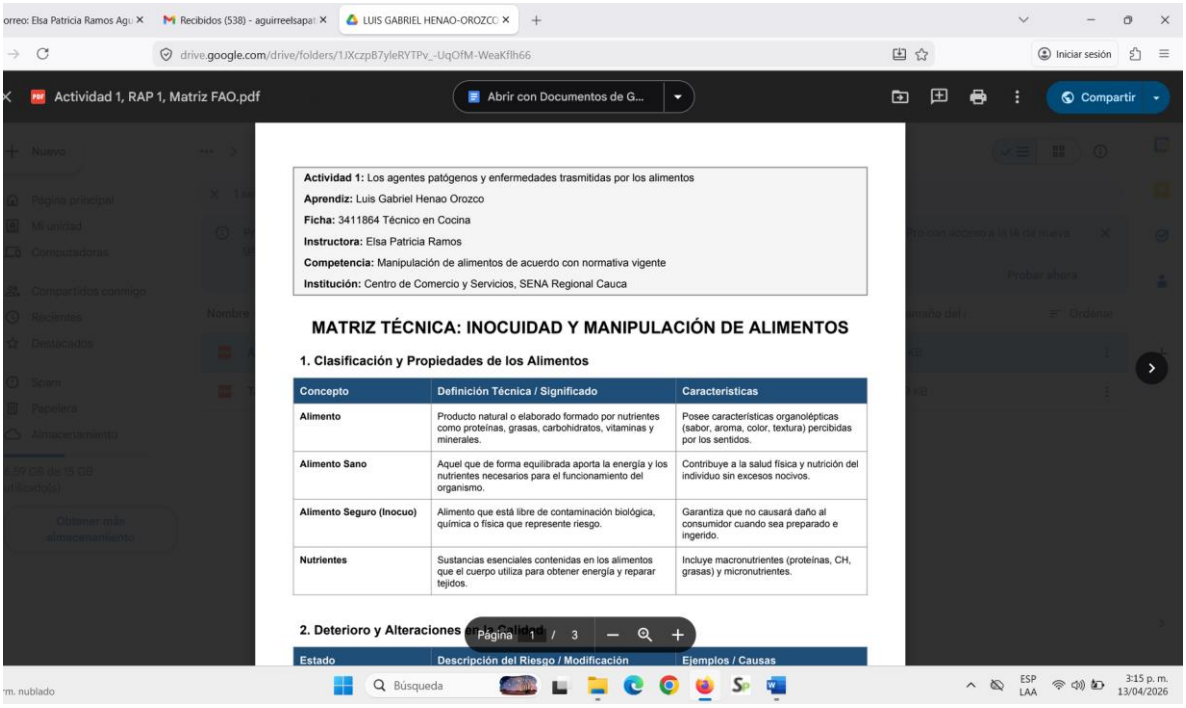


	cortadora de fiambres).	• Pan • Verduras firmes (como papa o pepino)	• Usar un paño húmedo y jabón suave. • No mojar el motor. • Secar completamente para evitar corrosión.	
Utensilios	**cortadora manual de papas (tipo prensa o palanca)**, también conocida como **cortador de papas a la francesa**.	• Tiene una **estructura metálica resistente** (generalmente acero inoxidable o aluminio). • Incluye una **palanca larga** para hacer presión sin esfuerzo. • Cuenta con **rejillas intercambiables** (diferentes tamaños de corte). • Posee una base con **patas antideslizantes** para estabilidad. • Diseñada para uso doméstico o comercial. • No introducir manos cerca de las cuchillas. • Cortar alimentos del tamaño adecuado para evitar atascos.	• Lavar después de cada uso con agua y jabón. • Secar bien para evitar oxidación (si no es acero inoxidable de alta calidad). **Mantenimiento** • Revisar que las cuchillas estén afiladas. • No forzar la palanca con alimentos muy duros.	

EVIDENCIAS FICHA


Correo: Elsa Patricia Ramos Agu
Recibidos (538) - aguirreelsapat
DANNY VALENTINA GONZALEZ
drive.google.com/drive/folders/1HS2CspqstXZbB3klYosn5QfAb79slTqR
Iniciar sesión
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
CONTROL DEL MANEJ...
DANNY VALENTINA GO...
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
6.59 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Prueba la IA directamente en tus apps favoritas Usa Gemini para generar borradores y perfeccionar contenido, y obtén Gemini Pro con acceso a la IA de nueva generación de Google por COP 79,000 COP 0 durante 1 mes
Probar ahora
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
1-taller que conozco sobre los alimentos..pdf
valgonzalez825@gmail.c...
9 abr
236 KB


Recibidos (538) - aguirreelsapat
DANNY VALENTINA GONZALEZ
drive.google.com/drive/folders/1HS2CspqstXZbB3klYosn5QfAb79slTqR
Iniciar sesión
que conozco sobre los alimentos..pdf
Abrir con Documentos de G...
Compartir
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA
DIAGNÓSTICO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS
Programa de formación: Técnico en Cocina
Ficha N° :3411864
Fecha : 09/04/2026
Competencia: Control del manejo de materias primas en la producción de alimentos
Resultados de aprendizaje: Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
Instructora: Elsa Patricia Ramos Aguirre
Nombres de aprendices:
MARYAN CHARLOTT MEDINA MARTINEZ
YULI ANDREA RIVERA LONDOÑO
HELIANA ASTRID BUITRON TORO
DANNY VALENTIA GONZALEZ CHOCUE
DAANA GABRIELA VIDAL BETANCOURT
Estimado aprendiz de acuerdo a sus conocimientos previos o consultas realizadas por cada uno de ustedes, crear equipos de trabajo de 4 aprendices y responda lo siguiente
Equipo 1
1. Defina el concepto de alimento
2. Nombre los Grupos de alimentos según su origen
3. Nombre los tipos de alimentos según su aporte en el organismo humano.
SOLUCIÓN
1. Definición de alimento
Un alimento es toda sustancia natural o procesada que, al ser consumida por el ser humano, aporta nutrientes y energía para el crecimiento, desarrollo y buen funcionamiento del organismo.
Página 1 de 3
Búsqueda
ESP LAA
3:13 p. m. 13/04/2026



Actividad 1: Los agentes patógenos y enfermedades trasmitidas por los alimentos
Aprendiz: Luis Gabriel Henao Orozco
Ficha: 3411864 Técnico en Cocina
Instructora: Elsa Patricia Ramos
Competencia: Manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente
Institución: Centro de Comercio y Servicios, SENA Regional Cauca

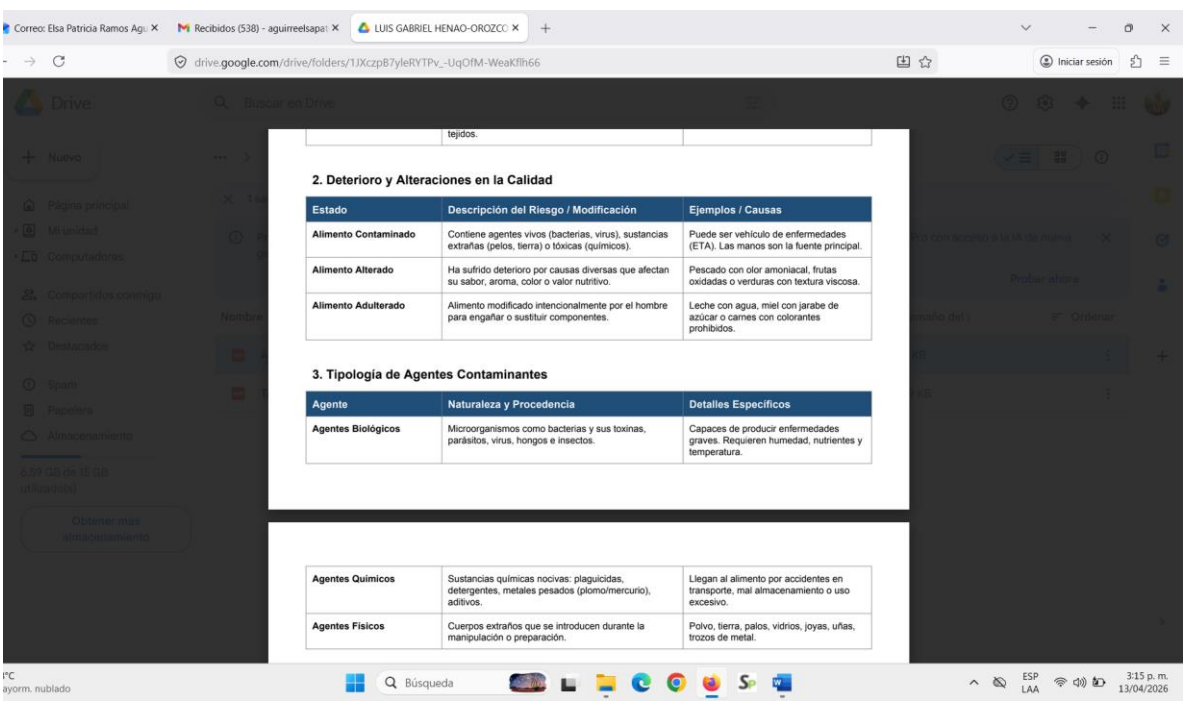
MATRIZ TÉCNICA: INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Clasificación y Propiedades de los Alimentos

Concepto	Definición Técnica / Significado	Características
Alimento	Producto natural o elaborado formado por nutrientes como proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales.	Posee características organolépticas (sabor, aroma, color, textura) percibidas por los sentidos.
Alimento Sano	Aquel que de forma equilibrada aporta la energía y los nutrientes necesarios para el funcionamiento del organismo.	Contribuye a la salud física y nutrición del individuo sin excesos nocivos.
Alimento Seguro (Inocuo)	Alimento que está libre de contaminación biológica, química o física que represente riesgo.	Garantiza que no causará daño al consumidor cuando sea preparado e ingerido.
Nutrientes	Sustancias esenciales contenidas en los alimentos que el cuerpo utiliza para obtener energía y reparar tejidos.	Incluye macronutrientes (proteínas, CH, grasas) y micronutrientes.

2. Deterioro y Alteraciones en la Calidad

Estado	Descripción del Riesgo / Modificación	Ejemplos / Causas



tejidos.

2. Deterioro y Alteraciones en la Calidad

Estado	Descripción del Riesgo / Modificación	Ejemplos / Causas
Alimento Contaminado	Contiene agentes vivos (bacterias, virus), sustancias extrañas (pelos, tierra) o tóxicas (químicos).	Puede ser vehículo de enfermedades (ETA). Las manos son la fuente principal.
Alimento Alterado	Ha sufrido deterioro por causas diversas que afectan su sabor, aroma, color o valor nutritivo.	Pescado con olor amoniacal, frutas oxidadas o verduras con textura viscosa.
Alimento Adulterado	Alimento modificado intencionalmente por el hombre para engañar o sustituir componentes.	Leche con agua, miel con jarabe de azúcar o carnes con colorantes prohibidos.

3. Tipología de Agentes Contaminantes

Agente	Naturaleza y Procedencia	Detalles Específicos
Agentes Biológicos	Microorganismos como bacterias y sus toxinas, parásitos, virus, hongos e insectos.	Capaces de producir enfermedades graves. Requieren humedad, nutrientes y temperatura.
Agentes Químicos	Sustancias químicas nocivas: plaguicidas, detergentes, metales pesados (plomo/mercurio), aditivos.	Llegan al alimento por accidentes en transporte, mal almacenamiento o uso excesivo.
Agentes Físicos	Cuerpos extraños que se introducen durante la manipulación o preparación.	Polvo, tierra, palos, vidrios, joyas, uñas, trozos de metal.