PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **PREPARACION DE ARROCES**
- Código del Programa de Formación: **6355003**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- 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:
    1. **PREPARAR LAS SALSAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR**
    2. **ELABORAR ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.**
    3. **REALIZAR EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.**
    4. **DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.**
    5. **ANALIZAR LAS TENDENCIAS DEL MERCADO EN EL TEMA DEL ARROZ EN LA DIETA ALIMENTICIA USANDO LAS DIVERSAS FUENTES DE INFORMACIÓN Y ORGANIZANDO METÓDICAMENTE LA CONSULTA Y LOS RESULTADOS.**
    6. **EVALUAR LOS PROCESOS REALIZADOS Y DEFINIR ACCIONES DE MEJORAMIENTO CONTINUO.**
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): **60 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

- La presente guía de aprendizaje orienta el desarrollo de competencias relacionadas con la preparación de arroces, aplicando técnicas gastronómicas, normas de higiene y seguridad alimentaria, así como procesos de innovación y mejora continua. El desarrollo de esta guía permitirá fortalecer habilidades culinarias, el trabajo colaborativo y la capacidad de responder a las necesidades del mercado gastronómico actual.

  El aprendiz desarrollará competencias para realizar mise en place, preparar arroces y salsas, aplicar técnicas de cocción, controlar residuos y analizar tendencias del mercado, promoviendo una formación integral y orientada a la calidad del servicio.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

Realizar una lluvia de ideas sobre la importancia del arroz en la alimentación y las diferentes preparaciones típicas de Colombia y el mundo. Posteriormente, elaborar un mapa conceptual sobre tipos de arroces y métodos de cocción.

Ambiente requerido:

Ambiente de cocina y aula de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Aprendizaje colaborativo, mesa redonda, lluvia de ideas y estudio de casos.

Materiales de formación:

Video beam, computador, tablero, marcadores y fichas técnicas.

Material de apoyo:

Guías de cocina, recetas estándar y material audiovisual.

Duración de la actividad: 6 horas.

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

Descripción de la actividad:

Identificar conocimientos previos mediante un taller diagnóstico sobre tipos de arroz, técnicas de cocción, normas de higiene y manipulación de alimentos. Analizar tendencias del mercado

gastronómico relacionadas con preparaciones de arroz.

Ambiente requerido:

Aula de formación y cocina .

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Aprendizaje basado en problemas, análisis de casos y trabajo en equipo.

Materiales de formación:

Computador, internet, utensilios de cocina y recetas estándar.

Material de apoyo:

Normas de manipulación de alimentos, videos instructivos y artículos gastronómicos.

Duración de la actividad: 8 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

Desarrollar prácticas de mise en place, preparación de salsas y elaboración de diferentes tipos de arroces aplicando técnicas de cocción y normas de seguridad e higiene. Elaborar costos básicos y analizar oportunidades de innovación del producto.

Ambiente requerido:

Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Demostración práctica, aprendizaje colaborativo y simulación de servicio.

Materiales de formación:

Ingredientes, utensilios, estufa, ollas, cuchillos, fichas técnicas y recetas estándar.

Material de apoyo:

Manual de cocina básica, normas BPM.

Evidencias de aprendizaje:

Preparaciones culinarias terminadas, ficha técnica diligenciada y participación en actividades prácticas.

Instrumentos de evaluación:

Lista de chequeo y observación directa.

Duración de la actividad: 34 horas.



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

Elaborar un menú que incluya preparaciones de arroz innovadoras y presentar el producto final al grupo, argumentando costos, técnicas utilizadas y tendencias del mercado.

Ambiente requerido:

Cocina y aula de exposición.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Proyecto aplicado, exposición y evaluación colaborativa.

Materiales de formación:

Ingredientes y utensilios.

Material de apoyo:

Recetas estándar, fichas técnicas y guías de costos.

Evidencias de aprendizaje:

Presentación del menú, preparación final y sustentación.

Instrumentos de evaluación:

Rúbrica de evaluación, lista de chequeo y autoevaluación.

Duración de la actividad: 12 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
Ejecución	Preparación de arroces y salsas	Prácticas culinarias y mise en place	Producto final, ficha técnica y sustentación	Aplica técnicas de cocción y normas BPM	Lista de chequeo y rúbrica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

• Mise en place: Preparación y organización previa de ingredientes y utensilios antes de cocinar.
• Receta estándar: Documento que establece cantidades, ingredientes y procedimientos de una preparación.
• Cocción: Aplicación de calor a los alimentos para transformarlos.
• BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.
• Salsa: Preparación líquida o semilíquida que acompaña alimentos.
• Seguridad alimentaria: Conjunto de prácticas que garantizan alimentos inocuos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

• Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Programa de formación Preparación de Arroces.
• Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 001.
• Larousse Gastronómico.
• Manual BPM para Manipulación de Alimentos.
• https://www.sena.edu.co
• https://www.invima.gov.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YADID XIOMARA TOLOZA**	**INSTRUCTORA**		**02 DE ABRIL 2026**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					