PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Preparación de Salsas Básicas para la cocina caliente.
- Código del Programa de Formación: 63550093
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- 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: Preparar salsas calientes nacionales e internacionales
- Duración de la Guía: 40 Horas.

2. PRESENTACIÓN

Este programa le permitirá adquirir conocimientos en la preparación de salsas basicas para la cocina caliente el cual le ayudara a emprender y mejorar su calidad de vida, poder aplicar estos conocimientos en diferentes áreas del sector o donde se requieran sus servicios o bien sea para montar su propio negocio y así fomentar fuentes de empleo y desarrollo de la población; para ello se requiere que el aprendiz contribuya en el proceso aprendizaje, desarrollando la capacidad de autoaprendizaje y el trabajo en equipo, aportar y retroalimentar los conocimientos previos de sus compañeros para fortalecer el conocimiento asi lograr una mejor aplicación de este. Asi mismo es indispensable aplicar la innovación y la creatividad en la preparación de los diferentes platos lo cual será de gran valor en la cocina moderna.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):

Buen dia Aprendices, reciban un caluroso saludo de parte de Silvia Maria Muñoz instructora Sena que orienta formación en Cocina y Manipulación de alimentos o Programas Especiales en el Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca.
Estamos pasando por momentos difíciles pero con el poder de Dios y trabajando en equipo vamos a combatir el Covid19. Desde casa voy a compartiles un video de mucho interés para nuestros aprendices Sena.

Los invito refelexionar sobre la importancia de cuidarnos y tener en cuenta lo siguiente.
Tips para salvar vidas:

- Lavarnos las manos constantemente, al llegar a casa o si estamos en otro lugar utilizar gel antibacterial.
- Utilizar el tapabocas y guantes.
- No toser en frente de las personas.
- Tomar distancia de las personas, no saludar de mano ni beso.
- Evitar estar cerca de tantas personas.
- Estar desinfectando las cosas que utilizamos con frecuencia.

ACTIVIDAD 1



Desarrollar el siguiente cuestionario en casa para adquirir conocimientos en cocina y poner en practica cuando este realizando los respectivos platos.

1) Que significa la palabra salsa?
2) Que son las salsas madres?
3) Cuales son las 7 salsas madres?
4) Cuales son las salsas derivadas?
5) Realice un resumen de la historia de los vinos y su utilkizacion en la cocina.
6) Que es una salmuera?
7) Que es un fondo?
8) Que es una entrada caliente?
9) Que es una entrada fría?
10) Que es un fumet?

Una vez desarrollado enviar las respuestas al siguiente correo electrónico: **estudio.cocina2@gmail.com**

ACTIVIDAD 3

- Visualizar el video elaborado por la instructora donde se muestra las diferentes salsas en un plato, accediendo mediante el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=Ha4I-GufufM

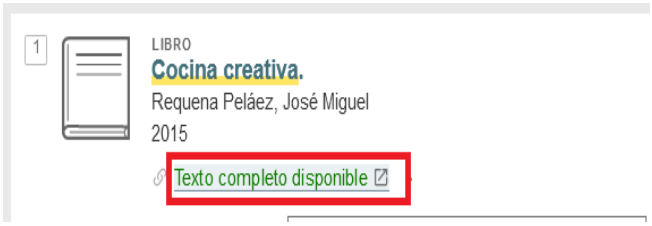
Nota:

Si desean ampliar su conocimiento en Cocina, pueden utilizar el libro digital cocina creativa de la biblioteca sena o algún tema de interes, accediendo asi:
Link:

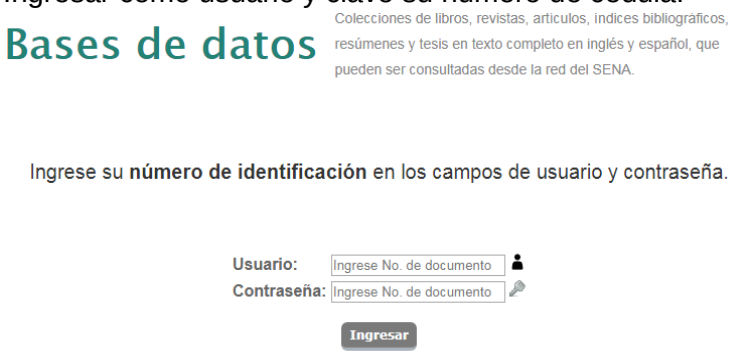
http://biblioteca.sena.edu.co/



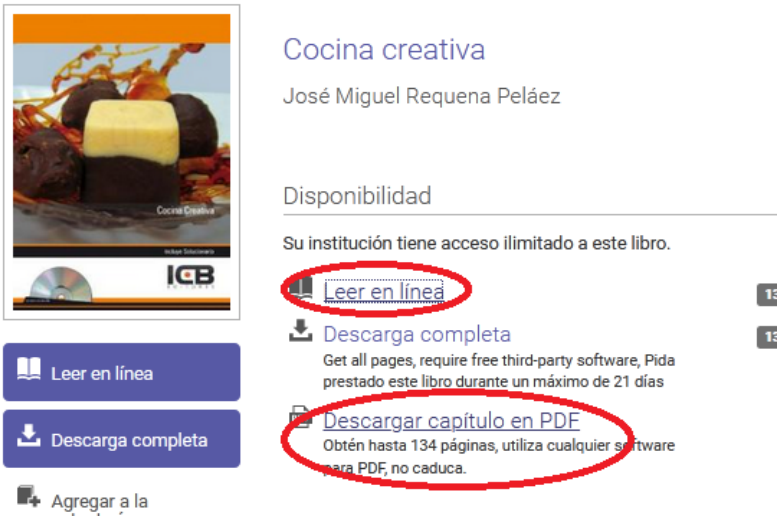
Clic en la lupa.
Les muestra lo siguiente:



Clic en texto completo disponible.
Seguidamente..
Ingresar como usuario y clave su numero de cedula.



El libro se puede descargar en línea o por capítulos:



- Ambiente Requerido: Espacion con equipo de computo que cuente con conexión a internet, la cocina de su hogar.
- Materiales: Guia de aprendizaje, lapiceros, cuaderno de apuntes, utensilios en insumos de cocina.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Apropiación de conocimientos en el desarrollo del cuestionario. **Evidencias de Desempeño:** Desarrollo de las actividades propuestas en la Guía de Aprendizaje. **Evidencias de Producto:** Elaborar platos de acuerdo a la solicitud de los clientes y normas de higiene.	-Realiza el mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. Cumple normas de higiene y presentación personal de acuerdo a políticas empresariales. Clasifica áreas de la cocina de acuerdo con los métodos de cocción utilizados en la cocina. Aplica correctamente las	CUESTIONARIO

	B.P.M de acuerdo a las normas vigentes. **El aprendiz desarrolla el cuestionario.**	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Mise en place: Previo alistamiento de los producto utensilios y disposición del personal.

Bpm: Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Receta Estandar: Es la receta básica con la que se trabaja para la elaboración de un producto.

Albahaca: Se recomienda para las recetas preparadas a base de tomate y en variedad de salsas.

Aromatizar: Añadir a un género una preparación de elementos con aromas acusados (fuertes) como especias, hierbas aromáticas, vinos, licores etc.

Aderezar o aliñar: Condimentar los alimentos para darles sabor, ejemplo: Añadir a una ensalada con aceite, vinagre y sal.

Condimentar: Añadir especias a un producto o preparación para modificar su sabor, ejemplo: Hay elaboraciones como el “pollo al curry” en la que los condimentos son el sabor principal del plato.

Desglasar: Añadir vino, agua o algún licor al recipiente donde hemos cocinado pescado o carne, para recuperar los jugos que se han solidificado en el fondo, ejemplo: Al asar una pieza de carne, se debe desglasar la placa de horno utilizada, porque quedan caramelizados muchos jugos que conviene recuperar para potenciar el sabor de la salsa.

Espumar: Retirar la espuma e impurezas que se forma en la superficie de un caldo o salsa con ayuda de un cacillo o espumadera.

Estofar: Cocinar un género a fuego lento con verduras, hortalizas y otros elementos de condimentación.

Marinar: Poner un género en una mezcla de vino, verduras, vinagre, especias, hierbas aromáticas etc para aromatizarlo y ablandarlo.

Salar: Echar sal a un género, ponerlo en salazón ya sea por medio de capas de sal o salmuera.

Vinagreta: Salsa de acompañamiento a base de vinagre, aceite, sal y verduras generalmente cebolla, tomate, pimiento verde y pimiento rojo.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Diccionario Culinario.2020/01/20.Recuperado de.http://glosarios.servidor-alicante.com/glosario-gastronomia

Sazoname.com.2020.Glosario de términos culinarios.Recuperado de.https://www.sazoname.com/glosario-de-terminos-culinarios/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Silvia Maria Muñoz**	**Instructora**	**Cocina**	**07/09/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					