

GUÍA DE APRENDIZAJE: TRANSFORMACIÓN GASTRONÓMICA ARAUCANA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA

- **Programa de Formación:** COCINA BÁSICA (662121)
- **Proyecto Formativo:** Transformación de platos típicos y productos de la región araucana.
- **Fase del Proyecto:** Ejecución.
- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (NTS USNA 001).
- **Resultados de Aprendizaje:** Manejo de materia prima, elaboración de bases, platos calientes y aplicación de BPM.
- **Duración:** 80 Horas.

2. PRESENTACIÓN

La región araucana posee una despensa única: desde la carne de res de sabana y el plátano harto, hasta el cacao de aroma y los pescados de río como el bagre rayado. Esta guía busca que el aprendiz no solo replique recetas, sino que transforme técnicamente estos productos bajo estándares internacionales de calidad y seguridad alimentaria, fortaleciendo la identidad llanera en la mesa.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Reflexión Inicial: El Valor de la Despensa Llanera (5 Horas)

- **Actividad:** Participación en la dinámica "Tingo Tango" con un elemento típico (ej. un maraca o un lazo). Quien quede con el objeto responderá: *¿Cómo podemos hacer que un plato tradicional de Arauca se vea y sepa como un plato de alta cocina internacional sin perder su esencia?*
- **Técnica:** Lluvia de ideas y socialización grupal.

3.2. Contextualización: La Ruta del Producto Araucano (15 Horas)

- **Actividad:** Recorrido por Estaciones de Aprendizaje. Cada estación representará un paso de la secuencia lógica aplicada a un plato regional (ej. El Capón de Ahuyama o la Posta de Res):
 - **Estación 1:** Alistamiento de la carne (Limpieza y cortes técnicos).
 - **Estación 2:** El Sofrito (Técnica de Hogao araucano con achiote).
 - **Estación 3:** Cocción de Base (Elaboración de caldos de río o fondos de res).
 - **Estación 4:** Emplatado con identidad (Arquitectura del plato llanero).

3.3. Apropiación: Química y Calor en el Llano (30 Horas)

- **Actividad:** Taller práctico sobre Métodos de Transferencia de Calor.
 - **Calor Seco:** Sellado de cortes de res para lograr la Reacción de Maillard.

- **Calor Mixto:** Braseado de carnes duras para transformarlas en texturas suaves.
- **Fritura Técnica:** Elaboración de bastones de yuca y patacones crocantes controlando el **Punto de Humo**.
- **Enfoque BPM:** Medición de temperaturas internas en proteínas (>70°C) para garantizar la inocuidad.

3.4. Transferencia: El Banquete Araucano (30 Horas)

- **Reto Final:** "Simulación de Restaurante de Autor". El instructor pide comandas específicas:
 - *Pedido:* "Lomito de res araucana sellado con reducción de chocolate de Tame, acompañado de puré rústico de plátano maduro".
- **Evidencia:** El aprendiz entrega el plato junto con su ficha de trazabilidad (peps) y registro de temperaturas.

4. MATRIZ DE EVALUACIÓN

Evidencia	Criterio de Evaluación	Técnica / Instrumento
Conocimiento	Identifica PCC en carnes y pescados de río.	Cuestionario Escrito.
Desempeño	Ejecuta el hogao y sellado de carnes con higiene.	Observación / Lista de Chequeo.
Producto	Plato típico transformado con sazón y estética.	Rúbrica de Valoración.

5. GLOSARIO ARAUCANO - TÉCNICO

1. **Bastimento:** Acompañamientos secos (yuca, plátano); en la guía se transforman mediante técnicas de puré o confitado.
2. **Capón:** Técnica de rellenar (ej. ahuyama); requiere control térmico en el centro del producto.
3. **Hogao:** El cimientado de sabor; debe enfriarse rápidamente según BPM si se va a almacenar.
4. **PCC:** Punto Crítico de Control (ej. asegurar que el pescado de río esté bien cocido para evitar parásitos).

- **DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LA GUÍA (80 HORAS)**

Actividad de Aprendizaje	Horas	Enfoque Principal
3.1. Reflexión Inicial	5	Sensibilización sobre calidad y ética en el servicio.
3.2. Contextualización	15	Reconocimiento de estaciones, utensilios y cadena de frío.
3.3. Apropriación (Teoría-Práctica)	30	Talleres de cortes, métodos de cocción y bases (hogao, fondos).
3.4. Transferencia (Producción)	30	Retos de cocina, servicio real y evaluación de producto final.
TOTAL, HORAS	80	

2. CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN TÉCNICA

Semanas 1-2: Fundamentación y Materia Prima (15 Horas)

- **Manejo de Insumos:** Aplicación de BPM en la recepción de la carne de res araucana y pescados de río.
- **Técnicas de Corte:** Práctica de cortes clásicos aplicados a tubérculos regionales (yuca, papa) y limpieza de proteínas.
- **Sistema PEPS:** Organización de cuarto frío y despensa seca.

Semanas 3-5: Bases y Técnicas de Calor (30 Horas)

- **Preparaciones de Base:** Elaboración técnica del hogao llanero, fondos claros/oscuros y roux para salsas derivadas.
- **Métodos de Cocción:**
 - *Calor Seco:* Sellado y asado de cortes premium.
 - *Calor Húmedo:* Pochado de pescados y blanqueado de vegetales.
 - *Calor Mixto:* Braseado y estofado de cortes duros (ej: carne para sudados).

Semanas 6-8: Transformación y Servicio (30 Horas)

- **Reto Creativo:** Transformación de la gastronomía típica (ej: reconstrucción del sancocho o capón de ahuyama).
- **Simulación de Servicio:** Los aprendices operan la línea de fuego bajo comandas en tiempo real.
- **Cierre Operativo:** Auditoría de limpieza final de estaciones y entrega de Evidencias de Producto.

3. PERFIL DE EVALUACIÓN

Al final de las 80 horas, el aprendiz debe haber entregado:

1. **Cuestionario Técnico:** Calificado sobre 100%.
listas de Chequeo de Desempeño: (Una por cada jornada práctica principal).
2. **Ficha Técnica Final:** De un plato transformado de autoría propia.

Instrumento: Lista de Chequeo de Desempeño (80 Horas)

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (NTS USNA 001).

Proyecto: Transformación de platos típicos de la región araucana.

CUESTIONARIO TÉCNICO: TRANSFORMACIÓN DE LA POSTA AL CACAO

Nombre del Aprendiz: _____ **Fecha:** _____

I. Fundamentos Técnicos (Cocina Caliente)

1. **Explique el objetivo de la técnica de "Sellado"** aplicada a la carne de res araucana al inicio del proceso. ¿Qué reacción química se busca y cómo influye en el sabor final?
2. **Defina el método de "Braseado":** ¿Por qué este método mixto es más adecuado para un corte como el "muchacho" que el calor seco directo (parrilla)?
3. **¿Qué es el "Desglasado"?** Describa qué ocurre físicamente en el caldero cuando agregamos el fondo oscuro después de retirar la carne sellada.
4. **Balance de Sabor:** El cacao araucano es un ingrediente amargo y graso. ¿Qué ingredientes o técnicas utilizó en su receta para equilibrar ese amargor y lograr una salsa armoniosa?

II. Seguridad Alimentaria e Inocuidad (BPM)

5. **Punto Crítico de Control (PCC):** Según la normativa de inocuidad, ¿cuál es la temperatura interna mínima que debe alcanzar la carne de res al finalizar el braseado para asegurar la eliminación de patógenos?
6. **Manejo de Contaminación:** Si utilizó la misma tabla para picar la cebolla del hogao y porcionar la carne de res cruda, ¿qué tipo de contaminación se está produciendo y cuál es el protocolo correcto?
7. **Zona de Peligro:** Si la posta ya cocinada se deja sobre el mesón a temperatura ambiente por más de 2 horas mientras se hace el montaje, ¿qué riesgo sanitario se corre? Explique el rango de temperatura involucrado.

III. Gestión de Materia Prima y Calidad

8. **Sistema PEPS:** Al recibir el cacao y la carne en el almacén, ¿cómo aplicaría este sistema para garantizar la frescura de los insumos?

9. **Análisis de Mermas:** Durante la limpieza de la bota o muchacho de res, se retiran tejidos conectivos y grasa. ¿Cómo afecta este proceso al costo final del plato y qué utilidad técnica les daría a esos recortes?
10. **Características Organolépticas:** Describa cómo debe ser la textura y el brillo de una salsa de cacao correctamente "napada" y emulsionada con mantequilla.

listas de Chequeo de Desempeño.

Ítem	Variable de Desempeño: El aprendiz -----	Aplica	No Aplica	Observaciones
1.	MANEJO DE MATERIA PRIMA (BPM)			
1.1	Verifica el estado organoléptico de la proteína araucana (res/pescado) al recibirla.			
1.2	Almacena los insumos siguiendo el sistema PEPS y rotulado de fechas.			
1.3	Realiza la desinfección de vegetales y utensilios antes del porcionado.			
2.	PREPARACIONES DE BASE Y TÉCNICA			
2.1	Elabora el hogao llanero con la técnica de sofrito, sin quemar los sólidos.			
2.2	Ejecuta fondos (caldos) clarificados utilizando recortes y mermas aprovechables.			
2.3	Realiza cortes técnicos uniformes en plátano y yuca (bastones, cubos, chips).			
3.	TRANSFORMACIÓN Y COCCIÓN			
3.1	Aplica el método de sellado logrando la Reacción de Maillard en la carne.			
3.2	Controla el punto de cocción interna de la proteína con termómetro (>70°C).			

- 3.3 Logra una emulsión estable en salsas derivadas (ej. salsa de cacao o suero).
-

4. SERVICIO Y PROTOCOLO

- 4.1 Organiza la **Mise en Place** de manera que no improvisa durante el servicio.
-
- 4.2 Emplata con estética, limpieza y a la temperatura de servicio adecuada.
-
- 4.3 Entrega el área de trabajo y equipos desinfectados según el plan de saneamiento.
-

Perfil de Aprobación

- **Aprobado:** Si cumple con el 100% de los ítems de seguridad alimentaria (1.2, 1.3 y 3.2) y al menos el 80% de los técnicos.
- **Deficiencia:** Cualquier incumplimiento en temperatura de seguridad (PCC) genera el rechazo inmediato del producto.

Para cumplir con las 80 horas de formación del programa de Cocina Básica en la Fase de Ejecución, el contenido temático se organiza en cuatro grandes bloques modulares. Estos integran la norma NTS USNA 001 con los productos emblemáticos de la región araucana.

1. MÓDULO DE FUNDAMENTACIÓN Y MATERIA PRIMA

- **Seguridad Alimentaria y BPM:**
 - Normatividad vigente (Res. 2674 de 2013).
 - Microbiología de alimentos: ETAs y control de la Zona de Peligro de Temperatura.
 - Limpieza y desinfección de áreas y equipos de alta gama.
- **Manejo de Insumos Regionales:**
 - Recepción y almacenamiento técnico (Cadenas de frío para carne de res y pescado de río).
 - Gestión de inventarios: Implementación del sistema PEPS.
 - Cuchillería y Cortes Básicos: Práctica en vegetales de la región (yuca, papa, plátano, cebolla junca).

2. MÓDULO DE PREPARACIONES DE BASE

- **Fondos y Caldos:**
 - Elaboración de fondos claros y oscuros (aprovechamiento de huesos de res araucana).
 - Fumet de pescado (bases para caldos de bagre o coporo).
- **Agentes Espesantes y Ligantes:**
 - Elaboración de Roux (Blanco, Rubio, Oscuro).
 - Uso de almidones regionales (yuca y plátano) como espesantes naturales.
- **Bases Aromáticas:**
 - El **Hogao Llanero**: Técnica de sofrito, uso del achiote y conservación.
 - Mirepoix y Bouquet Garni aplicado a la cocina criolla.

3. MÓDULO DE TÉCNICAS DE COCCIÓN Y COCINA CALIENTE (20 Horas)

- **Métodos de Transferencia de Calor:**
 - **Calor Seco**: Sellado, asado y parrilla (aplicado a cortes de res de sabana).
 - **Calor Húmedo**: Hervido, pochado y blanqueado (vegetales y pescados).
 - **Calor Mixto**: Braseado y estofado (técnica para carnes duras y sudados llaneros).
 - **Fritura Técnica**: Control de punto de humo y absorción de grasa (patacones y yuca frita).
- **Salsas Madre y Derivadas:**
 - Transformación de salsas clásicas con ingredientes locales (ej. Velouté con suero costeño o reducción de vino con cacao).

4. MÓDULO DE TRANSFORMACIÓN Y SERVICIO (20 Horas)

- **Estandarización y Fichas Técnicas:**
 - Costeo básico y gramajes según solicitud del cliente.
 - Diseño de platos: Equilibrio, altura, color y simetría en el emplatado.
- **Transformación del Plato Típico:**
 - Deconstrucción y modernización de recetas regionales (ej: Posta Negra Araucana, Capón de Ahuyama estilizado).
- **Simulación de Servicio (El Pase):**
 - Organización de la brigada de cocina.
 - Servicio bajo presión: Tiempos de entrega y temperaturas de servicio (>60°C).
 - Cierre operativo: Manejo de mermas y saneamiento final.

Este taller práctico está diseñado para que el aprendiz aplique la transformación técnica de un corte tradicional de la región (como el muchacho o la posta de res) en un plato de alta cocina, integrando el cacao araucano como elemento innovador.

Taller Práctico: Transformación de la Posta de Res Araucana al Chocolate

Duración: 6 horas (dentro del Módulo 4).

Objetivo: Aplicar métodos de cocción mixtos y técnicas de emulsión para transformar productos típicos, garantizando las BPM.

1. Fase de Alistamiento (Mise en Place) - 1 Hora

1. **Limpieza de Proteína:** Realizar el desgrasado técnico de un corte de res araucana (muchacho o bota).
2. **Cortes de Vegetales:** Elaborar un *mirepoix* (cebolla, zanahoria, apio) y picar el hogao base (tomate y cebolla larga).
3. **Preparación de Líquidos:** Tener listo un fondo oscuro de res y la pasta de cacao araucano (mínimo 70%).

2. Fase de Ejecución Técnica - 3 Horas

- **Paso 1: Sellado (Calor Seco).** Calentar el caldero con mínima grasa. Sellar la pieza de carne por todos sus lados hasta lograr una **Reacción de Maillard** profunda (color pardo oscuro). Salpimentar solo después de sellar.
- **Paso 2: Desglasado.** Retirar la carne y agregar el mirepoix. Una vez los vegetales doren, desglasar el fondo del caldero con un poco de vino o caldo para recuperar los jugos.
- **Paso 3: Braseado (Calor Mixto).** Regresar la carne al caldero, cubrir hasta la mitad con fondo oscuro y tapar. Cocinar a fuego bajo (o en horno) hasta que la fibra ablande.
- **Paso 4: Elaboración de la Salsa.** Colar el líquido resultante de la cocción, reducir a fuego lento y agregar la pasta de cacao. Emulsionar con una nuez de mantequilla fría para dar brillo.

3. Control de Inocuidad (BPM) - (Transversal)

- **PCC 1:** Verificar que la carne se mantenga a <5°C antes de entrar a cocción.
- **PCC 2:** Al finalizar el braseado, verificar con termómetro que el centro de la carne haya superado los **71°C**.
- **PCC 3:** Desinfectar la estación inmediatamente después de manipular la carne cruda.

4. Emplatado y Presentación - 1 Hora

- **Arquitectura del Plato:** Cortar la carne en medallones uniformes. Servir sobre un puré rústico de plátano maduro.

- **Napeado:** Cubrir parcialmente la carne con la salsa de chocolate araucano (debe tener cuerpo, sin grumos).
- **Decoración:** Terminar con unos cristales de sal y brotes verdes para contraste.

5. Evaluación y Limpieza - 1 Hora

- **Socialización:** El aprendiz sustenta cómo la técnica de braseado transformó un corte duro en uno tierno.
- **Cierre:** Diligenciamiento de la planilla de mermas y limpieza profunda del área (estufa y mesones).

Criterios de Evaluación para el Taller

- **Técnico:** ¿Logró el sellado correcto sin quemar la grasa?
- **Organoléptico:** ¿El chocolate está equilibrado (no amarga en exceso)?
- **BPM:** ¿Mantuvo el orden y la higiene durante el servicio?

Esta es la Ficha Técnica de Costeo y Estandarización para la preparación insignia del taller. Está diseñada para que el aprendiz comprenda la relación entre el manejo de la materia prima, la técnica y la rentabilidad del plato.

FICHA TÉCNICA DE PREPARACIÓN: POSTA ARAUCANA AL CACAO

Categoría: Plato Fuerte / Cocina de Autor Regional

Método de Cocción: Mixto (Sellado + Braseado)

Porciones: 5 personas

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor Unit.	Valor Total	Observaciones técnicas
Muchacho o Bota de Res	Gr	1000	\$ 26.000	\$ 26.000	Limpio, sin tejido conectivo.
Cacao Araucano (70%)	Gr	100	\$ 3.500	\$ 3.500	Rallado o en trozos pequeños.
Plátano Maduro (Harto)	Unid	3	\$ 1.500	\$ 4.500	Para el puré de base.
Cebolla Larga (Guiso)	Gr	200	\$ 2.000	\$ 400	Base del hogao/mirepoix.
Tomate Chonto	Gr	300	\$ 3.000	\$ 900	Maduro y firme.
Fondo Oscuro de Res	MI	500	\$ 1.000	\$ 500	Elaborado con mermas y huesos.

Mantequilla	Gr	50	\$ 15.000	\$ 750	Para abrillantar la salsa final.
Aceite Vegetal	MI	30	\$ 10.000	\$ 300	Para el sellado inicial.
Sal y Pimienta	Gr	c/n	-	\$ 200	Condimentación básica.
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA				\$ 37.050	

COSTO POR PORCIÓN

- Costo Unitario: \$ 7.410
- Margen de Error/Condimentos (10%): \$ 741
- COSTO TOTAL POR PLATO: \$ 8.151

PARÁMETROS DE CONTROL Y CALIDAD (BPM)

1. **Punto de Cocción:** Interno > 71°C (Bien cocido pero jugoso).
2. **Textura de la Salsa:** Debe ser de consistencia "rapante" (que cubra el dorso de la cuchara) y con brillo espejo.
3. **Trazabilidad:** Registrar lote de la carne y fecha de apertura del cacao.
4. **Mermas:** Los recortes de grasa y nervios de la carne se pesan para el control de inventario y se descartan o usan para fondo según estado.

PASOS CRÍTICOS PARA EL APRENDIZ

- **Control del Fuego:** Si el cacao se cocina a fuego muy alto, se quema y amarga la salsa.
- **Reposo:** La carne debe reposar 5 minutos antes de ser cortada para que no pierda sus jugos internos.

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
NO APLICA	NO APLICA		a.	
			a.	
			a.	

GLOSARIO DE TÉRMINOS TÉCNICOS Y REGIONALES

- **Achiote:** Semilla utilizada en la región araucana como colorante y aromatizante natural. En BPM, debe almacenarse en recipientes herméticos para evitar la humedad y proliferación de hongos.
- **BPM (Buenas Prácticas de Manufactura):** Conjunto de procedimientos obligatorios (Res. 2674/2013) para garantizar que los platos tradicionales se preparen de forma inocua.
- **Brasear:** Método de cocción mixto. Se aplica a cortes de res araucana "duros", sellándolos primero (calor seco) y cocinándolos luego en un líquido (calor húmedo) hasta que ablanden.
- **Contaminación Cruzada:** Riesgo sanitario al usar el mismo cuchillo para el plátano y la carne de res cruda sin desinfectar.
- **Desglasar:** Acción de verter un líquido sobre el caldero caliente donde se selló la carne para recuperar los jugos caramelizados (fondos de sabor).
- **Emulsión:** Unión técnica de grasa y líquido. Ejemplo: la salsa de cacao araucano integrada con mantequilla fría para dar brillo y cuerpo.
- **Hogao Llanero:** Base de sabor (sofrito) compuesta por cebolla y tomate. Es un **Punto Crítico de Control** si se almacena mal, debido a su rápida fermentación.
- **Mise en Place:** Sistema de organización previa de ingredientes y utensilios. Evita la improvisación y garantiza el orden en la línea de fuego.
- **Napar:** Cubrir un alimento (como la posta de res) con una salsa espesa de forma que lo bañe sin deslizarse totalmente.
- **PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir):** Sistema de rotación para que los insumos más antiguos (como el queso siete cueros o la carne) se usen primero, evitando vencimientos.
- **Punto de Humo:** Temperatura en la que el aceite para freír patacones comienza a humear y descomponerse, volviéndose tóxico para el cliente.
- **Reacción de Maillard:** Oscurecimiento químico de la carne al ser sellada. Aporta el sabor y aroma tostado característico de la cocina caliente.
- **Zona de Peligro de Temperatura (ZPT):** Rango entre los **5°C y 60°C** donde las bacterias se multiplican. Los platos típicos calientes deben servirse por encima de los 60°C

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **Codex Alimentarius.** (2023). *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura; Organización Mundial de la Salud. fao.org
- **National Restaurant Association.** (2022). *ServSafe manager* (7.ª ed. revisada). Pearson Education.
- **Gisslen, W.** (2018). *Professional cooking* (9.ª ed.). John Wiley & Sons.
- **Ministerio de Salud y Protección Social.** (2013, 22 de julio). *Resolución 2674 de 2013. Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.* Diario Oficial 48862.
- **Ministerio de Cultura de Colombia.** (2012). *Biblioteca básica de las cocinas tradicionales de Colombia* (Vols. 1-17). MinCultura.
- **McGee, H.** (2007). *La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida.* Debate.
- **Unidad de Normatividad Técnica Sectorial (NTS).** (2002). *Norma Técnica Sectorial NTS USNA 001. Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.* Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia.

- **CONTROL DEL DOCUMENTO**

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JHON JAIRO MUÑOZ GUZMAN	Instructor	Formación Profesional Integral	Abril de 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					