

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Cocina Internacional
- **Código del Programa de Formación:** 63550079 VERSIÓN 1
- **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 y salsas frías internacionales, de acuerdo a los estándares
 - ✓ establecidos realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar
 - ✓ Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar
 - ✓ Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta estándar.
 - ✓ Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
 - ✓ Elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa.

Duración de la Guía: 50 Horas

SOLIDARIDAD: Brindo mi ayuda a las personas cuando lo necesitan sin esperar algo a cambio, entiendo que hago parte de una comunidad.

2. PRESENTACIÓN

Apreciados Aprendices, bienvenidos al curso de COCINA INTERNACIONAL, bajo el enfoque de competencias laborales, estrategia de aprendizaje por proyectos formativos y con metodologías de formación basadas en didácticas activas como clases magistrales, preguntas, videos y talleres prácticos. Durante su proceso de formación, tiene a su disposición recursos como: el instructor-tutor-formador, el entorno, las Tic, ambiente presencial de formación colaborativo, a partir de los cuales, podrá construir en equipo, las evidencias de aprendizaje concertadas.

Los diferentes conocimiento teórico prácticos que obtendrá el aprendiz durante el curso son técnicas básicas de cocina, manipulación de alimentos, materias primas, manejo de utensilios, técnicas de cortes y cocción, manejo de salsas básicas, cocina fría y caliente apelidad a platos internacionales.

El éxito y logro del aprendizaje depende de su compromiso, disciplina, puntualidad, responsabilidad, autonomía, creatividad, iniciativa y transparencia.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN:

La cocina es una de las profesiones más antiguas e importantes en el desarrollo del ser humano; sin ella, para la humanidad sería muy difícil subsistir; esta ha evolucionado de ser un oficio a convertirse en una profesión con habilidades y técnicas propias para su desarrollo, como veremos en el transcurso de la competencia de preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente, aplicado a la cocina navideña.

De acuerdo a lo anterior el aprendiz fortalecerá competencias en el área de manipulación de alimentos con las normas básicas de seguridad industrial, manejo de equipos y utensilios; por otra parte, podrá conocer y aplicar conceptos de cocina como, mise place, operaciones básicas de cocina y las diferentes preparaciones de cocina internacional, tendiendo como base los siguientes países: Italia, Francia, España; Tailandia, Perú y México, entendiendo que estas son unas de las principales cocinas reconocidas a nivel mundial.

En su componente técnico desarrollará habilidades en la preparación de alimentos en temas como, cortes, métodos de cocción, preparación de platos calientes y fríos dentro de las preparaciones internacionales, con un enfoque en entradas, platos fuertes y postres así mismo, diferentes sus productos, por lo que el participante puede obtener conocimientos que le permitan mejorar su empleabilidad.

3.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN

- Identificar las diferentes técnicas de manipulación, conservación, técnicas de cocción y manejo de materias primas en la preparación de alimentos.
- Manejo básico de la terminología gastronómica
- Conocimiento de equipos y utensilios dentro de la cocina.

Descripción de la Actividad:

Actividad 1 (Taller escrito y práctico):

Asistir a las dos sesiones teóricas de cocina internacional y Ver el material de apoyo dejado como son los videos de manipulación de alimentos, cortes y cocción dejados para trabajo autónomo y socializarlos de forma práctica dentro los diferentes talleres.

Al finalizar los conocimientos teóricos responder el quiz teórico de cocina internacional dejado por el instructor en el link de Google forms

3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN

- Alistar materia prima según preparación
- Interpretar recetas
- Preparar platos internacionales de acuerdo al país y a los estándares de la industria alimentaria

Descripción de la Actividad:

Asistir a los 6 talleres prácticos orientados por el instructor donde se explicaran los temas de mise place, receta estándar, operaciones básicas de cocina y la preparación de los diferentes platos de acuerdo a los países trabajados en este curso

Elaborar las preparaciones de cocina internacional estipuladas en cada taller empleando las técnicas correctas de manejo de materia

AMBIENTES:

- Salón dotado con sillas y pizarra
- Cocina dotada de estufa, mesones, utensilios, equipos y zona de lavado

MATERIALES REQUERIDOS:

- Equipos y utensilios de cocina
- Materia prima precederá y no perecedera

3.4. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA:

- Prepara diferentes platos de cocina internacional con las materias primas, equipos, utensilios, técnicas, conceptos básicos de cada país, manejo de residuos y empleo de vocabulario técnico
- Presenta platos de cocina internacional, con los estándares requeridos

Descripción de la Actividad:

Elaborar en el taller 7 un menú completo de cocina internacional de los países trabajados durante los talleres anteriores, con acompañamiento y postre aplicando las técnicas aprendidas, evidenciando el buen uso de las materias primas y el uso adecuado de utensilio y equipos de cocina. Realizar una presentación del plato acorde a los lineamientos dados por el instructor, cada grupo la preparación de acuerdo al recetario dado para el curso

AMBIENTES:

- Salón dotado con sillas y pizarra
- Cocina dotada de estufa, mesones, utensilios, equipos y zona de lavado

MATERIALES REQUERIDOS:

- Equipos y utensilios de cocina
- Materia prima precederá y no perecedera

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO Desarrollo del quiz teórico	Conocimientos en técnicas básicas de cocina, vocabulario técnico, manejo de utensilios y equipos, aplicación de BPM.	LISTA DE CHEQUEO FORMULACIÓN DE PREGUNTAS/CUESTIONARIO

<p>Evidencias de Desempeño:</p> <p>Asistencia a los talleres prácticos donde se evidencia la aplicación de las diferentes técnicas de cocina aplicadas en las preparaciones de cocina internacional</p>	<p>REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR</p> <p>DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE</p> <p>DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL</p> <p>TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO</p> <p>ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR</p> <p>PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS</p>	<p>VALORACIÓN DE PRODUCTO/LISTA DE CHEQUEO</p>
<p>Evidencias de Producto:</p> <p>Entregar un plato completo al finalizar el curso, desarrollado con autonomía y en grupo, el cual debe tener entrada, plato fuerte y postre, este debe ser ejecutado con las técnicas y protocolos impartido durante el curso</p>	<p>ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR.</p> <p>ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.</p>	<p>VALORACIÓN DE PRODUCTO/LISTA DE CHEQUEO</p>

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ASAR: cocinar en parrilla, hornos o sartenes a fuego alto, con un poco o nada de grasa, logrando un producto dorado por el calor, idealmente con jugosidad interna

AL VAPOR: acción de cocer alimentos con vapor.

BAÑO MARÍA: la acción de cocer de manera indirecta por medio de un baño de agua caliente.

BLANQUEAR: pasar por unos segundos por agua hirviendo e inmediatamente hacer un choque térmico con un baño frío (agua con hielos).

BRUNOISE: corte cúbico de 3 a 5 milímetros.

CONCASSÉ: corte del tomate, sin piel y sin semilla, en brunoise

ESCALDAR: pasar por agua hirviendo por corto tiempo

Freír: sumergir el aceite caliente (190 °c), ingredientes para su cocinar y conseguir una textura crocante

FONDO: caldo a base de mirepoix (zanahoria, cebolla, apio) y proteína (pescado, pollo, carne de res o cerdo).
Jardinera: corte pequeño de vegetales, de 4mm x 4 mm x 3-4 cm.

JULIANA: corte largo de vegetales según la forma del mismo.

LIGAR: lograr el espesor de una salsa agregando elementos espesantes.

MARINAR: someter generalmente proteínas crudas a ingredientes aromáticos, vinos o cerveza, sales o azúcar, para aportar sabor y aroma

MIREPOIX: corte irregular de zanahoria, cebolla y apio, usado para aromatizar fondos, salsas y otras preparaciones.

ROUX: preparación básica en la cocina, compuesta por partes generalmente iguales de mantequilla y harina

SALTEAR: cocinar en un sartén con un poco de grasa, a fuego alto y rápidamente.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Sánchez. (2017). IC Editorial. Aprovechamiento de materias primas. Recuperado de:

<https://ebookcentral-proquest-com.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumb/reader.action?docID=5350020&query=cocina+basica>

Caro. A (2017). IC Editorial. Realización, de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir elaboración. Recuperado de

<https://ebookcentral-proquestcom.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumb/reader.action?docID=5350063&query=cocina+basica>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NIDYA AIDEE RISCANEVO	Instructor Instructor	Centro nacional de hoteleria y turismo	18/11/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					