PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
- Código del Programa de Formación: 63550156
- 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:
  - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
  - IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
  - DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
  - HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.
  - MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 120 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Querido aprendices, bienvenidos a su curso de cocina fría nacional e internacional. Gracias aeste curso se puede romper las barreras yconocer las culturas e historia de otrospaíses a través de la comida, por eso lacocina se vuelve una herramienta paradescribir la ruta gastronómica y cultural dela cocina internacional. En esta guía podrá fortalecer suscompetencias en la preparación de lacocina internacional, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización dematerias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, para ello se debe conocer lasnormas y el proceso de alistamiento de materias primas (mise en place), para garantizar excelentes preparaciones.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción: Lluvia de ideas sobre qué es la cocina fría, reconocimiento de experiencias previas, análisis de imágenes de platos fríos.









Ambiente requerido: Aula o cocina fría.

Estrategias didácticas: Conversatorio, indagación .

Materiales: Tablero, marcadores, imágenes de cocina fría.

Material de apoyo: Presentación inicial del curso.

Duración: 2 horas.

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

Descripción: Estudio guiado sobre conceptos, técnicas, cortes y materias primas descritas en el programa.

COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

La **cocina fría** se especializa en la elaboración y servicio de alimentos que se consumen a temperatura ambiente o fríos, sin importar si en su proceso de preparación inicial requirieron cocción. La cocina nacional se refiere a platos intrínsecos de la identidad de un país, mientras que la internacional abarca recetas de diferentes partes del mundo conocidas globalmente.

Cocina Fría Nacional (Colombia)

La cocina fría nacional (colombiana) incluye platos que, aunque se asocian a la identidad local, se sirven a temperaturas frescas. Algunos ejemplos son:

- **Ceviche de pescado o camarón:** Un plato popular en las costas colombianas, preparado con pescado blanco o camarones marinados en limón, que se sirve frío y, a menudo, con patacones.
- **Ensalada de arroz con pollo:** Una preparación común que utiliza arroz cocido y frío mezclado con pollo a la plancha frío y otros ingredientes como maíz y nueces.
- **Papitas saladas o sudadas:** Aunque las papas se cocinan, a menudo se sirven frías o a temperatura ambiente como acompañamiento de otros platos fríos como el matambre.
- **Arepas:** Estas tortas de maíz, un alimento básico en Colombia, se pueden rellenar con ingredientes fríos como queso o aguacate y consumir en frío.

Cocina Fría Internacional

La cocina fría internacional abarca una amplia gama de platos reconocidos a nivel mundial.

- **Gazpacho y Salmorejo (España):** Sopas frías de tomate y otros vegetales, muy populares en el verano, que se sirven bien refrigeradas.
- **Sushi y Sashimi (Japón):** Platos que consisten en arroz sazonado con pescado crudo fresco u otros mariscos, servidos fríos.
- **Carpaccio y Ensalada Panzanella (Italia):** El carpaccio es carne o pescado crudo cortado muy fino, y la panzanella es una ensalada de pan y tomate, ambos se sirven fríos.
- **Causa Limeña (Perú):** Un plato patriótico a base de puré de papas amarillas sazonado y relleno con pollo, aguacate y mayonesa, que se sirve frío o a temperatura ambiente.
- **Rollitos vietnamitas (Vietnam):** Rollos de papel de arroz rellenos de verduras frescas, hierbas, a veces carne o mariscos, y que se sirven fríos con salsas para mojar.

Ambiente requerido: Aula y cocina fría.

Estrategias didácticas: Clase demostrativa, análisis de contenido, trabajo colaborativo.

Materiales: Fichas técnicas, videos, utensilios.

Material de apoyo: Programa de formación.

Evidencias: Lista de clasificación de materias primas y cortes.

Instrumentos: Lista de chequeo.

Duración: 10 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción: Preparación de sopas frías, ensaladas, salsas, antipastos, ceviches y bebidas.





Ambiente requerido: Cocina fría.

Estrategias didácticas: Aprendizaje práctico, trabajo por estaciones.

Materiales: Materia prima, utensilios, equipos.

Material de apoyo: Recetas estándar.

Evidencias: Productos elaborados.

Instrumentos: Desempeño práctico.

Duración: 80 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción: Una vez el aprendiz tenga un conocimiento afianzada, deberá implementar situaciones y actividades para el deasarrolo de su ejercicio laboral aplicando las técnicas y protocolos establecidos en el proceso de formación, para ellos debe desarrollar las siguientes actividades de montaje de buffet frío y presentación final de preparaciones.

Ambiente requerido: Cocina fría y área de presentación.

Estrategias: Proyecto final, resolución de problemas.

Materiales: Platos, bandejas, decoraciones, utensilios.

Material de apoyo: Manual de montaje y decoración.

Evidencias: Buffet final montado.

Instrumentos: Lista de cotejo y evaluación sensorial.

Duración: 28 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
			Evaluación de la aplicación de normas de bioseguridad de alimentos y residuos **Elaboracion de menus y recetas estándar**	**Dispone de los residuos solidos al final de la jornada según la normativadad vigente** **Realiza el mise en place**	**Taller practico, pratica en cocina** **Taller practico de preparación de mise en place**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Cocina fría: Área dedicada a preparaciones que no requieren cocción directa.

Garnish: Decoración artística de platos.

Vinagreta: Emulsión ligera a base de aceite y vinagre.

Terrina: Preparación prensada generalmente servida fría.

Cortes: Técnicas de corte aplicadas a frutas y verduras.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.youtube.com/watch?v=Ske8lruf4v0

https://www.youtube.com/watch?v=eHtHq9FL4Rk

https://es.scribd.com/document/708450942/MANUAL-COCINA-FRIA-2024-Procedimientos

https://www.google.com/search?q=cocina+fria+nacional+e+internacional&sca_esv=e47e6d432fe63bf0&rlz=1C1SQJL_esCO930CO930&sxsrf=AE3TifPYe3TamsVqR2az-amHv4r643a1YA%3A1763727095894&udm=50&fbs=AIIjpHxU7SXXniUZfeShr2fp4giZ1Y6MJ25_tmWITc7uy4KIeoJTKjrFjVxydQWqI2NcOhZufN78Vg3E82QOGfwkmnQG0FRM9cMFA6JFVNBMh1rrPoHRp-By7VJh4qtyRd8FnYElVqV_My67L7KLyCLUf8swagneb8BRSgJeRL9o68YckkHg9NVk2kXW01lttdnKztrM4KdvHjmtXDF8i0GXsXeUVNtNsw&aep=1&ntc=1&sa=X&ved=2ahUKEwiRiaC4m4ORAxWimbAFHfhWMbsQ2J8OegQICBAD&biw=1366&bih=641&dpr=1&mstk=AUtExfAuP4DgdH0U8Pf6BkH24OqfEC0FSlyoCEqtpak_bA8eN9hfpGnzFkf929mWQ5vCVyuX3z2AuLkKHzhhFsqmPPKQ29T6pIwAR24xmwzMd3Pwkp9QXb8yXLwQ9x2PXZCL1tAUrseO5hEOwFc5qxh-NrLa299lRseI3d1N-sx9EHSWShJPfcWKWwSj60jNZHb6OTBvkzsIBVWUu4QNjHl5C_rplgzAQojIcl32avyVEsBeqfxekwvJxXqPjUBBn_a7YzQZgHBo1uib7qrGaZ1xnunldHXQ5rmgLP6eUXtJ-7YU2YuK6b9DkpCr9UgGLZBHDjyxOuj9PLm7V9l9u4SdmkY6aFX4nGtnLQ&csuir=1&mtid=-lYgadPwE9GFwbkPzt7p2AY

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YADID XIOMARA TOLOZA SANTOS**	**INSTRUCTORA**		

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					