



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE #8

- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en cocina saludable
 - **Código del Programa de Formación:** 63550158
 - **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** N/A
 - **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** Hacer
 - **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):**
 - **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.
 - **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
 - -Realizar el mise en place de acuerdo a la programación y recetas estándar.
- Duración de la Guía:** 120 horas

2. PRESENTACIÓN

Querido aprendices, bienvenidos a su curso de cocina saludable. Gracias a este curso se pueden romper las barreras y conocer las culturas e historia de otros países a través de la gastronomía, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de la cocina saludable, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias 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 las normas 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):**
- Interpretar y elaborar las recetas estándar según los procedimientos de buenas prácticas de manufactura
- Controlar y determinar las cantidades necesarias para la producción de acuerdo a las recetas y ordenes de producción
- Controlar que las entradas y salidas de la materia prima e insumos recibidos y entregados corresponden a la requisición, especificaciones de compra y ficha técnica del producto.
- **Ambiente Requerido:**
- Laboratorio o taller de cocina para el procesamiento de alimentos y/o ambiente de formación CTMAE.
- **Materiales:**
- Materia prima de primera calidad, utensilios de cocina, materiales audiovisuales. Insumos para la elaboración de alimentos.

GFPI-F-135 V01



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
• Evidencias de Conocimiento • Evidencias de Desempeño • Evidencias de Producto	• Prepara alimentos dulces y salados teniendo en cuenta receta estándar y las ordenes de servicio. • Emplea métodos de conservación de alimentos y de mejora de los productos conforme a estándares. • Aplicar sistemas de calidad de acuerdo a los parámetros establecidos a la normatividad vigente. • Controlar, verifica y caracteriza inventario de su área, de acuerdo a los estándares establecidos. • Actúa idóneamente consigo mismo, con los demás y la naturaleza, en los contextos laboral y social, en el marco del desarrollo sostenible. • Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos técnicos.	• Listado de materias primas. • Talleres evaluativos • Receta estándar debidamente elaborada • Métodos de conservación de materias primas • Evaluación práctica • Pantallazos WhatsApp • Reconocimiento de materias primas. • Fotografías de procesos y prácticas. • Técnica: Observación • Instrumento: Rubrica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Cocina internacional:** Con el objetivo de ampliar conocimientos y conocer nuevas técnicas, tendencias y presentaciones alrededor del mundo. Esto permite a los gastrónomos considerar criterios económicos y sociales para ofrecer un mejor servicio para la satisfacción de necesidades. podrás conocer la importancia del mundo gastronómico a través de distintas preparaciones representativas y podrás comenzar a aplicarlo en tus propuestas.
- **Cocina nacional:** El plato nacional es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad.

GFPI-F-135



- **Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **Materia Prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **Registro Sanitario:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.
- **Materias primas:** son materiales que obtenemos directamente de la naturaleza. Ejemplos de materias primas son la madera, el algodón, el petróleo, la lana, rocas y minerales, etc. Según su origen, podemos clasificar las materias primas en tres grupos: • Origen animal: lana, seda, cuero,..... • Origen vegetal: madera, corcho, algodón,... • Origen Mineral: arena, arcilla, carbón, hierro.
- **Pastelería:** Conjunto de las preparaciones dulces o saladas que precisan de la presencia de una pasta como soporte o como envoltorio, y por lo general cocidas al horno. La pastelería también designa el establecimiento en el que se elaboran y se venden estos productos.
- **panadería:** negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa. ... Sin embargo, una panadería puede vender productos de alta calidad y muy exquisitos como las tortas o las masas finas.
- **Repostería:** El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, y decoración de platos dulces tales como tartas, pasteles, galletas, budines, etc. Hay una extensa variedad de recetas. La repostería es la mejor fuente del dulce o de sal .
- **Bollería:** Se entiende por productos de bollería aquellos productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Pueden contener otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados.

Por norma general, existen dos tipos de bollería: bollería ordinaria, sin relleno ni guarnición de ningún tipo. Y bollería rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico adecuado, se ha rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

6. REFERENTES

INFOGRÁFICOS

<https://isu.edu.mx/que-es-la-gastronomia->

[ia-](https://isu.edu.mx/que-es-la-gastronomia-internacional/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Cocina%20Internacional,m%C3%A1s%20que%20s%C3%B3lo%20la%20comida.)

[internacional/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Cocina%20Internacional,m%C3%A1s%20que%20s%C3%B3lo%20la%20comida.](https://isu.edu.mx/que-es-la-gastronomia-internacional/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Cocina%20Internacional,m%C3%A1s%20que%20s%C3%B3lo%20la%20comida.)

<https://www.definicionabc.com/general/panaderia.php>

[bra/pasteleria/](https://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%C3%ADa)

[https://es.wikipedia.org/wiki/R](https://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%C3%ADa)

[eposter%C3%ADa](https://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%C3%ADa)

<https://laroussecocina.mx/pala>



GFPI-F-135 V01



<https://gastronomiaycia.republica.com/2013/07/23/bolleria-reposteria-y-pasteleria-definiciones/>

<https://elgourmet.com/glosario/harina>

<https://concepto.de/levadura/>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	LAURA VANESA ECHEVERRY GIL	INSTRUCTORA COCINA – PUERTO BERRIO	Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial	23/007/2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					