



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TÉCNICO EN COCINA 2993936**
- Código del Programa de Formación: **635503**
- Nombre del Proyecto: **APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE CULTURA GASTRONOMICA NACIONAL E INTERNACIONAL EN LA ZONA DE COMERCIO Y SERVICIOS.**
- Fase del Proyecto: **EJECUCIÓN**
- Actividad de Proyecto: : **DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS - PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL**
- Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

1. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
 2. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
 3. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.
 4. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.
- Duración de la Guía: 220 horas (CONTIENE MATERIALES Y TALLERES AÑEXOS QUE LOS SUBDIVIDE EN FASES DE 4 CICLOS DE 50 Y 1 CICLO DE 70 HORAS)



PRESENTACIÓN: (retroalimentación para aplicación a procesos productivos)

La producción dentro de una planta de transformación y producción de alimentos y bebidas, como lo es una cocina profesional, cuyo único objetivo es satisfacer cada una de las necesidades que un comensal puede tener al momento de visitar un establecimiento que pueda proveer cada uno de sus deseos culinarios, es ahí cuando un cocinero aplicando de manera magistral cada una de las técnicas y procedimientos, convierte su laboratorio de transformaciones gastronómicas en un taller de arte y sabor que transmite cultura y un delirio de sensaciones inherentes de tener una placentera y exitante jornada de degustación de manjares inigualables.

Por lo anterior es cuando el conocimiento real de materias primas, equipos y herramientas, técnicas gastronómicas y un gusto estructural definido, conjugaran una alquimia que solo tradusira arte, color, ciencia y sabor unidos en un solo plato de comida.

Ven y demos un vistazo a este inigualable mundo del buen comer.... ¡Bienvenu!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Descripción de la(s) Actividad(es)

Realizar preparaciones culinarias de indole nacional e internacional, aplicando conocimientos en reposteria y panaderia de comedor.

Mediante aplicación de técnicas de Mise en place, cocina ensamble y aplicación de normas de higiene, cada uno de los cocineros inscritos, realizan procedimientos de adecuación (limpieza y hermoseo), alistamiento (Mise en place: tanto de pre-proceso, como de proceso de transformación,) producción (producto transformado con sabores y texturas prediseñadas y diseño de montaje estructurado exponiendo preparaciones de contexto gastronómico nacional e internacional), y costeo (análisis de costos y utilidades).

La anterior actividad general se subdividirá en acciones de mayor particularidad que permitirá al futuro profesional de los fogones, tener una concepción especifica de cada parte del proceso sistemático de un plan de producción gastronómico, aplicando procedimientos, técnicas y desarrollo secuencial de su experticia.

Con la guía del chef instructor, diseñar en grupo o brigada de servicio, un plan de producción generalizado, teniendo en cuenta cada uno de los procesos tanto de análisis, planeación, alistamiento, ejecución, costeo y evaluación de la operación gastronómica referente.

Para el proceso anterior se tendrán en cuenta el desarrollo de las siguientes actividades:



ORDEN TEMÁTICO DE PARA EJECUCIÓN DE PLAN DE PRODUCCIÓN ASISGNADO :

Análisis:

1. Diseño de concepto de servicio a montar(tipo de gastronomía que va ir al servicio); esto deberá ir con el diseño arquitectónico, tipo de servicio, decoración, publicidad etc... necesarios para que solo al ver el establecimiento ya se sepa que tema comunica.

Planeación:

1. Diseño de oferta de alimentos y bebidas (este diseño debe ser teniendo en cuenta el concepto seleccionado y la estructuración de costos adecuado y según el sector objetivo escogido para su implementación)
2. Calculo y posicionamiento de talento humano requerido para el desarrollo del servicio, garantizando rapidez, eficiencia y eficacia.
3. Calculo y diseño de la planimetría de producción (Equipos, herramientas etc), de la cocina del establecimiento, todo esto acorde con el diseño de la oferta de alimentos y bebidas anteriormente realizada.

Alistamiento:

1. Conocimiento previo de los grupos de inventario de materia prima
2. Aplicación de procesos de *MISE EN PLACE* (*alistamientos previo*)

Ejecución:

1. Aplicación adecuada de Modos, medios y métodos de cocción, a los proceso culinarios necesarios dentro del plan de producción diseñado.
2. Aplicación de preparaciones bases para desarrollo de producción por técnica de producción alimentaria: "COCINA ENSAMBLE",
3. Aplicación de conocimiento de técnicas de cocina nacional e internacional
4. Aplicación de conocimientos de técnicas en repostería, pastelería y panadería de comedor
5. Aplicación de técnicas y protocolos de costeo y registro de recetas estándar de los productos a distribuir

Evaluación:

1. Realizar permanentemente control y revisión sobre los siguientes procesos:
 - *Mantenimiento de equipos, herramientas del taller cocina*



- *Bienestar de talento humano*
- *Control de inventarios de consumo y patrimonio*
- *Control de costos de productos comercializados*
- *Rediseño e inversión constante del concepto elegido desde un principio*

TALLERES A REALIZAR:

A continuación, descripción de talleres a desarrollar:

- Almibares de frutas
- Mermeladas de frutas
- Antipastos
- Encurtidos
- Ajiaco santafereño
- Arroz tahlilandes pollo y camarón
- Lomo de cerdo tropical
- Cazuela caribeña:
- Ceviche cartagenero:
- Filete de corvina encostrado en panko y maní
- Champiñones y zanahorias menier
- Costillas de cerdo teriyaki y verdura sauté
- LANGOSTA y CORVINA EN SALSA CREMOSA AL AJILLO ACHOTADO
- Paella mar y tierra
- BROCHETAS AL ESTILO GAUCHO y PAPA SOUR
- Ensalada silvestre de espinaca y melón
- Papillote de mojarra, crema de yuca y verduras al olivo
- Spaguettis con albondigas boloña
- Muchacho navideño
- Lasaña milanesa
- Punta de anca gaucha y brocoli pamesana
- Salmón en cama de rissoto 2 quesos

REPOSTERIA, PASTELERIA Y PANADERIA DE COMEDOR:

- Tortas livianas y pesadas
- Cremas y rellenos
- Salsas ligadas dulces y coulis
- Bavarois, espumados, flanes, pudines
- Pasta quebrada, tartas saladas y dulces
- Masa para pizza y panzerottis
- Pasta hojaldrada, milojas y opera hojaldrada



Las anteriores prácticas se realizarán según metodología de taller demostrativo ya sea presencial o virtual según las posibilidades y tipo de formación que se pueda impartir en el momento referente.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1 Conversatorios Talleres-Teóricos Prácticos

4.2 Evaluación de Desempeño y Producto, Destreza de cada aprendiz (taller práctico tipo cocina show) Gamificación concertada.

4.3 Prueba de Conocimiento teórico.

4.4 REPRESENTACIÓN TEATRAL DONDE EXPLIQUE OPERACIÓN DE UN RESTAURANTE CALCULANDO COSTOS DE PRODUCCIÓN Y TODO SU PROTOCOLO PRODUCTIVO Y ADMINISTRATIVO.

4.4 Portafolio Físico y Virtual.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Instrumentos de evaluación
Evidencia de conocimiento Prueba escrita sobre higiene, manipulación de alimentos, BPM, ETAS, contaminación alimentaria, HACCP y normatividad sanitaria.	Interpreta los principios de inocuidad alimentaria y la normatividad sanitaria aplicable a la manipulación de alimentos.	Cuestionario escrito (prueba objetiva con preguntas de selección múltiple, verdadero/falso, relación de conceptos, análisis de casos y preguntas abiertas).
Evidencia de conocimiento Ensayo reflexivo sobre la importancia de la manipulación de alimentos en establecimientos gastronómicos.	Argumenta la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura y la responsabilidad del manipulador de alimentos en la protección de la salud pública.	Rúbrica analítica para ensayo (estructura, argumentación, dominio conceptual, coherencia, ortografía y conclusiones).
Evidencia de desempeño Participación en conversatorios, mesas de discusión y socialización de investigaciones.	Expone conceptos técnicos utilizando terminología propia del sector gastronómico y fundamenta sus respuestas con argumentos técnicos.	Lista de chequeo para exposición oral y Rúbrica de sustentación oral.
Evidencia de desempeño Representación teatral o video sobre un programa del Plan de Saneamiento Básico.	Aplica los protocolos de higiene, limpieza, desinfección y saneamiento en situaciones simuladas del contexto gastronómico.	Rúbrica de desempeño y Lista de verificación para la representación audiovisual.



Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Instrumentos de evaluación
Evidencia de producto Glosario técnico "Cook Book".	Relaciona correctamente conceptos técnicos de manipulación de alimentos, BPM, ETAS, HACCP y normatividad sanitaria.	Rúbrica de evaluación de producto.
Evidencia de producto Taller de investigación y matriz comparativa de temas consultados.	Analiza e integra información técnica proveniente de fuentes confiables y normatividad vigente.	Lista de chequeo para revisión documental.
Evidencia de desempeño Actividad gráfica de identificación de incumplimientos en la presentación personal del manipulador de alimentos.	Identifica riesgos de contaminación asociados a la higiene personal y al uso inadecuado del uniforme de cocina.	Guía de observación con lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6.REFERENTES BIBLIOGRAFICOS:

1. ADMINISTRACION SANITARIA DE Ronald F.Cichy (INSTITUTO EDUCACIONAL)
2. Jaime álzate (libro)
3. Tratado Elemental de Cocina (libro)
4. Invima.gov.co Decreto 3075 de 1977
5. Técnicas de cocina cordon blue
6. <https://www.manipulador-de-alimentos.es/glosario>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Juan Felipe Salazar Ramirez	INSTRUCTOR	ARTICULACION	6/07/2026

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

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio



Autor (es)					
-------------------	--	--	--	--	--