



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

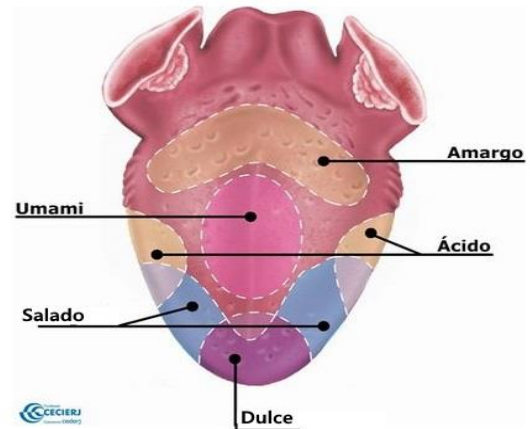
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO COCINA
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto Formativo: Implementación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos del departamento de boyacá
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo: 2. identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.
- Competencia: 260201008 - controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- Resultados de Aprendizaje: 544807 - 1. caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del
- producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
- Duración de la Guía de Aprendizaje 60 horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz. El objetivo de ésta guía es dar a conocer los conceptos, tipos, clases, composición físico química, productos alergénicos, propiedades sensoriales, estándares de calidad. Lo invito a desarrollar las actividades de manera grupal e individual, previstas a fin de lograr los dos resultados de aprendizaje propuestos.

Lo anterior genera habilidades, destrezas y actitudes que se evidenciarán en un ambiente cercano a una realidad laboral y le aporta herramientas para dar solución a las necesidades en algún momento importante, lo que marcará la diferencia en su desempeño posterior en el sector productivo de la gastronomía.



LA LENGUA

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Reconocimiento de las experiencias de los aprendices que han tenido en oportunidades anteriores.

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Ensayos, documentos de productos

Materiales de formación: -Computador, tablero, computadores, diapositivas

Material de apoyo: Videos, documentos

Duración de la actividad: 30 minutos

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

Descripción de la actividad: Mediante el conocimiento aprendido, construiremos nuevos conceptos que nos ayudarán a comprender la importancia de las materias primas.

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de caso

Materiales de formación: Presentaciones

Material de apoyo: Guías

Duración de la actividad: 30 minutos

3.3 Actividades de apropiación:



Descripción de la actividad:

- En el área de desarrollo cognitivo: Conceptualizar los sabores, olores y texturas.
Video: <https://www.youtube.com/watch?v=twgtO3o0pdM>
Video: <https://www.youtube.com/watch?v=OuJyVvJ1HOA&t=1s>
Video: <https://www.youtube.com/watch?v=4FMGyUHRw2Y>
-
- En el área de desarrollo procedimental: mediante la prueba sensorial tomamos conciencia de los sabores, olores y texturas de los alimentos
- En el área de desarrollo valorativo actitudinal: El aprendiz determina la prueba mediante una lista de chequeo.

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de casos

Materiales de formación: Presentaciones.

Material de apoyo: Documentos de diseño

Evidencias de aprendizaje: Ensayos

Instrumentos de evaluación: Documento

Duración de la actividad: 30 minutos.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Realiza prueba sensorial

Ambiente requerido: Aula

Estrategias o técnicas didácticas activas: Taller práctico

Materiales de formación: Tablero, videos, presentaciones.

Material de apoyo: Videos

Evidencias de aprendizaje: Procedimental: Elaborar un registro en la lista de chequeo y emite opinión en un documento.

Instrumentos de evaluación: Observación directa

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividades de transferencia de conocimiento:

Subactividades



Subactividad 1:

Objetivo:

Aprender los conocimientos generales del órgano de la lengua, características organolépticas de los alimentos.

GUSTOS ADQUIRIDOS

Materiales para el taller:

El desarrollo de la actividad es en el cuaderno y luego lo suben al drive.

Desarrollo de la actividad:

Entregar un informe de sensibilización de las preparaciones que mas le gustan y otro de las que no le gustan, justificando minuciosamente con su opinión. Para esto el instructor les entrega una lista de valores

Lista de chequeo para diligenciar: Ver documento adjunto (libro La enciclopedia de los sabores)

Descripción: Hacer socialización con los aprendices acerca de las mezclas que proponen en el libro

Ambiente: Aula

Materiales: Libro La enciclopedia de los sabores

Subactividad Subactividad 1a:

Objetivo:

Determinar el valor nutricional de los alimentos en cuanto a:

1. Proteínas
2. Vitaminas
3. Grasas
4. Calorías
5. Otros (hierro, calcio, fosforo, etc.)

Materiales para el taller:

Enlace: https://www.icbf.gov.co/system/files/tcac_web.pdf

Desarrollo de la actividad:

El aprendiz elabora un menú con entrada, fuerte y postre. Cada preparación debe desglosarse con los alimentos que lo componen, posteriormente elabora un cuadro donde determine la cantidad de nutrientes en la unidad de medida que corresponda en el documento.

Subactividad 2:

Video: https://www.youtube.com/watch?v=-2_IS-IlcEO

Objetivo:

Hacer prueba sensorial con queso

Materiales para el taller:

Queso crema 750 gramos, 1 sobre de pimienta negra molida, 50 gramos de sal, 1 sobre de cúrcuma en polvo, un sachet de mostaza, sashet de oregano, 5 unidades de limón jugoso.

“Estas cantidades alcanzan para todo el grupo”.



Nota: Para todos los talleres se debe tener en cuenta

Elementos del aprendiz en el taller:

Debe tener delantal descartable, repasadores para la limpieza del área de trabajo, cofia descartable, tabla para corte, Cuchillo de chef, cuchillo de uso, vasos descartables de 4 onzas, copas aguardienteras 1 onza, palos de paleta o cucharitas descartables

Desarrollo de la actividad:

Se conforman 5 grupos de trabajo, cada aprendiz debe hacer 5 mezclas usando el queso como elemento principal y la variedad de condimentos, catalogarlas en la lista de chequeo entregada por el instructor, posteriormente el aprendiz debe escribir sus conclusiones descritas a continuación en un documento en Word adjuntando la imagen de la lista de chequeo. Este documento lo debe subir al drive que el instructor les comparta.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Conclusiones:

- **Elabore un documento describiendo su experiencia sensorial en la actividad:**
 - Determine el nivel de su agrado en cada *sabor* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *aroma* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *textura* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
- Según la lista de especies o condimentos utilizadas en el taller ¿con cuál de ellas haría una mezcla ideal? Justifique.

Sub actividad 3:

Objetivo:

Hacer prueba sensorial de las frutas

Materiales para el taller:

Naranajas 5 unidades, limones 5 unidades, mangos 5 unidades, banano 10 unidades, manzana de agua 5 unidades, azúcar 50 gramos, sal 20 gramos, pimienta molida 5 gramos, curry en polvo 1 sobre, cúrcuma en polvo 1 sobre, café instantáneo 1 sobre.

Nota: Traer los productos lavados

Desarrollo de la actividad:

Cada aprendiz dentro de su grupo debe realizar cinco pruebas sensoriales con las frutas y los diferentes condimentos, registrar su percepción en la lista de chequeo y escribir las conclusiones descritas a continuación en un documento en Word adjuntando la imagen de la lista de chequeo. Este documento lo debe subir al drive que el instructor les comparta.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Conclusiones:

- **Elabore un documento describiendo su experiencia sensorial en la actividad:**
 - Determine el nivel de su agrado en cada *sabor* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *aroma* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *textura* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
- Según la lista de especies o condimentos utilizadas en el taller ¿con cuál de ellas haría una mezcla ideal? Justifique.



Sub actividad 4:

Objetivo:

Hacer prueba sensorial de las verduras

Materiales para el taller:

Pimenton rojo
Cohombro
Tomate rojo consistente grandes
Zanahoria
Brocoli
Champiñones
Pimienta negra recién molida
Paprika en polvo
Canela
Comino molido
Mostaza

Nota: Traer los productos lavados

Desarrollo de la actividad:

Cada aprendiz dentro de su grupo debe realizar cinco pruebas sensoriales con las frutas y los diferentes condimentos, registrar su percepción en la lista de chequeo y escribir las conclusiones descritas a continuación en un documento en Word adjuntando la imagen de la lista de chequeo. Este documento lo debe subir al drive que el instructor les comparta.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Conclusiones:

- **Elabore un documento describiendo su experiencia sensorial en la actividad:**
 - Determine el nivel de su agrado en cada *sabor* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *aroma* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *textura* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
- Según la lista de especies o condimentos utilizadas en el taller ¿con cuál de ellas haría una mezcla ideal? Justifique.

Área de desarrollo Cognitivo:

1.- La proteína es el mayor componente de las carnes, aves, pescados, huevos, leche, y productos derivados de la leche, se encuentran en pocas cantidades en granos, frutos secos, y nueces.

2.- Coagulación. Las proteínas consisten en largas cadenas de componentes llamados aminoácidos. Estas cadenas por lo general forman espirales. Cuando las proteínas son calentadas, los espirales se desarman, este punto se llama desnaturalización de la proteína. Para la cocina el factor importante de la desnaturalización es que cuando estas cadenas se desarman se atraen unas a otras y esta atracción se llama coagulación, la coagulación de la proteína forma una cadena sólida y se vuelve firme, la mayoría de proteínas completan su coagulación o son cocinadas a 160°F a 185°F (71°C a 85 °C)



3.- Muchos alimentos con proteínas, como las carnes, contienen baja cantidad de carbohidratos, cuando las proteínas son calentadas aproximadamente a 310°F (154°C), los amino-ácidos en las cadenas de las proteínas reaccionan con los carbohidratos y se da una reacción que produce un dorado y enriquece los sabores, esta reacción es llamada la reacción **Maillard**, por la alta temperatura que se necesita para el dorado Maillard solo se lo emplea en superficies secas, por que si existiera agua el interior de la carne no absorbería el calor necesitado.

4.- el tejido conectivo es una proteína especial que esta presente en las carnes, las carnes con mucho tejido conectivo son duras, pero el tejido conectivo es disuelto, cuando se la cocina lentamente y con humedad.

5.- Ácidos, como el limón, vinagre, y productos de tomate, hacen dos cosas a las proteínas: Aceleran la coagulación. Ayudan a disolver el tejido conectivo.

1.- Las Grasas están presentes en las carnes, aves, pescados, huevos, productos lácteos, las grasas son muy importantes como medio de cocción y para frituras.



TÉRMINOS *de* COCCIÓN *de la* CARNE *de* RES

BLUE O AZUL

La carne está sellada por fuera y cruda por dentro, es suave y casi crudo del interior.

TIEMPO

2' minutos por lado.

TEMPERATURA

35°C
45°C

ROJO INGLÉS

El centro de la carne se convierte en rojo intenso.

TIEMPO

3' minutos por lado.

TEMPERATURA

50°C
55°C
(120 °F - 130 °F)

TÉRMINO MEDIO

La carne se mantiene jugosa y su exterior es bien cocido.

TIEMPO

4' minutos por lado.

TEMPERATURA

60°C
65°C
(140 °F - 150 °F)

TRES CUARTOS

El centro de la carne tiene un leve color café y el exterior está bien cocido.

TIEMPO

5' minutos por lado.

TEMPERATURA

67°C
70°C
(155 °F - 160 °F)

BIEN COCIDO

La carne conserva poca de su jugosidad. El centro de la carne está bien cocido y su color se vuelve café.

TIEMPO

6' minutos por lado.

TEMPERATURA

70°C
76°C
(160 °F - 170 °F)

LLAMA DIRECTA



Si ya sabes cómo te gusta tu carne,
ASEGÚRATE de SEGUIR ESTA GUÍA de
TIEMPOS y TEMPERATURAS para OBTENER
RESULTADOS CONSISTENTES SIEMPRE.

RENA WARE

**Objetivo:**

Prueba sensorial de las carnes. Reconocer los sabores que encontramos en las carnes según el termino.

Materiales para el taller:

1. Carne de res pulpa gruesa: Una unidad de chatas, bola o cadera de 1250 gramos



2. Condimentos: Sal gruesa o refinada, azúcar, pimienta, paprika en polvo, Cúrcuma, curry en polvo, tomillo fresco, mejorana fresca, 5 limones, 100 ml. de vinagre, 125 gr. de margarina, 5 copas de licor (aguardiente, brandy, ron) dentro de un recipiente tapado

Otros elementos para el taller:

Fogón eléctrico, sartén con tapa, pinzas de cocina cuchara metálica. Cada grupo debe traer: 5 vasos descartables, 5 cucharitas descartables, 5 tenedoritos, tabla para picar, cuchillo para cortar, trapos para limpiar o papel de cocina, bolsa para los desperdicios.

Desarrollo de la actividad:

Cada aprendiz dentro de su grupo debe realizar pruebas sensoriales con cada termino y los diferentes condimentos, registrar su percepción en la lista de chequeo y escribir las conclusiones descritas a continuación en un documento en Word adjuntando la imagen de la lista de chequeo. Este documento lo debe subir al drive que el instructor les comparta.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**Conclusiones:**

- **Elabore un documento describiendo su experiencia sensorial en la actividad:**
 - Determine el nivel de su agrado en cada *sabor* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *aroma* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *textura* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Según los terminos de carnes utilizadas en el taller ¿con cuál de los condimentos haría una mezcla ideal? Justifique.

Sub actividad 5:**Objetivo:**

Prueba sensorial con pollo

Materiales para el taller:

1. Pechuga de pollo: Media unidad por cada grupo de trabajo
2. Condimentos: Sal refinada, azúcar, pimienta, Jengibre, curry en polvo, Cúrcuma, Romero fresco, hierbabuena, 5 limones, 100 ml. de vinagre, 125 gr. de margarina, 1 sashet de mayonesa, 1 sashet de mostaza.

Desarrollo de la actividad:

Cada aprendiz dentro de su grupo debe realizar cinco pruebas sensoriales con el pollo y los diferentes condimentos, registrar su percepción en la lista de chequeo y escribir las conclusiones descritas a



continuación en un documento en Word adjuntando la imagen de la lista de chequeo. Este documento lo debe subir al drive que el instructor les comparta.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Conclusiones:

- **Elabore un documento describiendo su experiencia sensorial en la actividad:**
 - Determine el nivel de su agrado en cada *sabor* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *aroma* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *textura* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
- Según la lista de especies o condimentos utilizadas en el taller ¿con cuál de ellas haría una mezcla ideal? Justifique.

Sub actividad 6:

Objetivo:

Percepción sensorial con pescado

Materiales para el taller:

1. Filete de pescado: 300 gramos por cada grupo de trabajo
2. Condimentos: Cebolla cabezona, ajos, Sal, azúcar, pimienta, curry en polvo, hinojo fresco, 5 limones, 100 ml. de vinagre, 125 gr. de margarina o mantequilla, 150 gr. crema de leche, 100ml. aceite de oliva, 250 ml. de vino blanco.

Desarrollo de la actividad:

Cada aprendiz dentro de su grupo debe realizar cinco pruebas sensoriales con las filete al vapor y asado con los diferentes condimentos, También realizar un plato de carpacho para cada brigada y registrar su percepción en la lista de chequeo, escribir las conclusiones descritas a continuación en un documento en Word adjuntando la imagen de la lista de chequeo. Este documento lo debe subir al drive que el instructor les comparta.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Conclusiones:

- **Elabore un documento describiendo su experiencia sensorial en la actividad:**
 - Determine el nivel de su agrado en cada *sabor* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *aroma* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *textura* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
- Según la lista de especies o condimentos utilizadas en el taller ¿con cuál de ellas haría una mezcla ideal? Justifique.

Sub actividad 7:

Objetivo:

Hacer percepción sensorial con los tuberculos



observar los cambios físico-químicos de los tubérculos

Materiales para el taller: Papa pastusa, papa criolla, arracacha, cubios, batata, yuca, platano verde o maduro, balú, zanahoria, remolacha.

Condimentos: 5 unidades Limón tahiti, 100 gramos sal, 10 gramos pimienta molida, 10 gramos cominos molidos, 10 gramos paprika, 10 gramos cúrcuma, 1 pepa nuez moscada, 125 gramos mantequilla, 2 huevos

Desarrollo de la actividad:

Realizar los siguientes procesos:

1. Preparar pure con la papa pastusa agregar claras a punto de nieve, realizar prueba sensorial con un condimento en especial y registrarlo en la lista de chequeo. Realizar observaciones del ejercicio
2. Cortar la papa criolla en tajadas delgadas cada rodaja con un condimento diferente y asar o fritar en poco aceite. Realizar prueba sensorial y registrarlo en la lista de chequeo. Realizar observaciones del ejercicio
3. Cocinar la arracacha y luego convertirla en puré, hacer hojuelas y pasar cada una por un condimento diferente, luego freír o asar con poco aceite. Realizar prueba sensorial y registrarlo en la lista de chequeo. Realizar observaciones del ejercicio
4. Cortar los cubios o nabos en láminas delgadas, hervirlos en poca agua o al vapor, posteriormente adicionar un condimento de su gusto y realizar prueba sensorial. También se puede pasar por mantequilla. Realizar prueba sensorial y registrarlo en la lista de chequeo. Realizar observaciones del ejercicio

5. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Conclusiones:

- **Elabore un documento describiendo su experiencia sensorial en la actividad de cada uno de los productos:**
 - Determine el nivel de su agrado en cada *sabor* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *aroma* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *textura* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.Según la lista de especies o condimentos utilizadas en el taller ¿con cuál de ellas haría una mezcla ideal? Justifique.

Sub actividad 8:

Objetivo:

Realizar prueba sensorial de las hierbas. Identificar los sabores, aromas de las hierbas que encontramos en cada una de las hierbas.

Materiales para el taller:

Hierbabuena, cidrón, limonaria, manzanilla, albahaca, salsa mayonesa, salsa mostaza, queso crema

Desarrollo de la actividad:

Cada aprendiz dentro de su grupo debe realizar cinco pruebas sensoriales con las filetes al vapor y asado con los diferentes condimentos, registrar su percepción en la lista de chequeo y escribir las conclusiones descritas



a continuación en un documento en Word adjuntando la imagen de la lista de chequeo. Este documento lo debe subir al drive que el instructor les comparta.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Conclusiones:

- **Elabore un documento describiendo su experiencia sensorial en la actividad:**
 - Determine el nivel de su agrado en cada *sabor* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *aroma* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *textura* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
- Según la lista de especies o condimentos utilizadas en el taller ¿con cuál de ellas haría una mezcla ideal? Justifique.

Sub actividad 9:

Objetivo:

Realizar prueba sensorial del ahumado con hierbas

Materiales para el taller:

1. Pechuga de pollo o una trucha mariposa por cada grupo de trabajo
2. Laurel y tomillo
3. Romero
4. Cebollas cabezona
5. Cabezas de ajos
6. Naranjas
7. Limones
8. Canela en astilla
9. Clavos de olor
10. Pimienta de olor (de jamaica)
11. Sal

Desarrollo de la actividad:

Cada aprendiz dentro de su grupo debe realizar cinco pruebas sensoriales con las filete al vapor y asado con los diferentes condimentos, registrar su percepción en la lista de chequeo y escribir las conclusiones descritas a continuación en un documento en Word adjuntando la imagen de la lista de chequeo. Este documento lo debe subir al drive que el instructor les comparta.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Conclusiones:

- **Elabore un documento describiendo su experiencia sensorial en la actividad:**
 - Determine el nivel de su agrado en cada *sabor* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *aroma* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
 - Determine el nivel de su agrado en cada *textura* siendo 1 el más bajo y 10 el más alto. Justifique.
- Según la lista de especies o condimentos utilizadas en el taller ¿con cuál de ellas haría una mezcla ideal? Justifique.

Sub actividad 10:

Objetivo: Evaluar el conocimiento adquirido durante los talleres de sensoriales



Materiales para el taller:

Queso crema 750 gramos, sachet de mostaza, sachet de mayonesa, 1 sobre de pimienta negra, 20 gramos de sal, 50 gr. de azúcar, Paprika en polvo, canela en polvo, 1 sobre de cúrcuma en polvo, clavo de olor triturado, nuez moscada en polvo, gengibre, hierbabuena, hojas de perejil, hinojo, 5 unidades de limón jugoso. Estas cantidades alcanzan para todo el grupo.

Materiales para la prueba:

Tapajos, Ganchos para tapar la nariz, guantes de latex, silla para el evaluado
Vasos descartables de 4 onzas, cucharitas descartables, trapos para limpiar las mesas de trabajo, 1 cuchillo, 1 tabla para picar.
Cada persona debe tener blusa, gorro.

Desarrollo de la actividad:

Cada aprendiz hará la prueba sensorial con los ojos cerrados y la nariz tapada, para esto contará con la ayuda de un compañero que le proporcionará al evaluado una muestra del alimento en una cucharita; Se hacen 4 intentos. El evaluado debe responder correctamente todos los intentos para obtener un 100%, 3 aciertos 75%, 2 aciertos 50% y 1 acierto 25%.

Lista de chequeo de evaluación para diligenciar: Ver documento adjunto

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
Ejecución	2. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	ACTIVIDAD AREA PROCEDIMIENTO: Describir las características físico químicas y organolépticas de las materias primas. distinguir grupos de alimentos.	Evidencias de Conocimiento: Respuestas a pregunta sobre teoría del color, las formas, las texturas Evidencias de desempeño: Describir las características físico químicas y organolépticas de las materias primas.	ACTIVIDAD AREA COGNITIVA: 1- Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas-químicas y grupos de inventario. ACTIVIDAD AREA PROCEDIMENTAL: Describe criterios de	Técnica: Formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario Técnica: Observación directa



			Evidencias de Producto: Entrega fichas técnicas de características físicas y químicas y organolépticas.	calidad de la materia ACTIVIDAD AREA VALORATIVA-ACTITUDINAL: Desarrollar actividades de manera responsable y organizada de acuerdo el procedimiento establecido.	Instrumento: lista de chequeo
--	--	--	---	---	--------------------------------------

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Materia Prima: Una materia prima es todo bien que es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo.

Perecedero: Que tiene duración limitada, está destinado a perecer, perder su utilidad o validez, o estropearse en un determinado plazo de tiempo.

No perecedero: Los alimentos No Perecederos son aquellos alimentos que duran más tiempo y podemos mantener sin necesidad de refrigeración al estar crudos, nos sirven además para mantener como stock en etapas de crisis teniendo en cuenta su fecha de caducidad en el empaque.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).

¿Cómo funciona la teoría del color en los alimentos?:

<https://www.misrevistas.com/estampas/lectura/4190/como-funciona-la-teoria-del-color-en-losalimentos#:~:text=%E2%80%9CMientras%20m%C3%A1s%20colores%20haya%20en,nuestro%20organismo%20ante%20diversas%20enfermedades.>

¿Cómo funcionan las papilas gustativas?: <https://www.youtube.com/watch?v=twgtO3o0pdM>

Las papilas gustativas y el Gusto: Cómo Funcionan, Sabores, Tipos y Botones Gustativos:

<https://www.youtube.com/watch?v=OuJyVvJ1HOA&t=1s>



La ciencia detrás de los sabores (solo para profesionales):

<https://www.youtube.com/watch?v=4FMGyUHRw2Y>

Textura de los alimentos: cómo se influyen mutuamente el sabor y la textura:

<https://www.paradise-fruits.de/es/textura-de-los-alimentos-como-se-influyen-mutuamente-el-sabor-y-la-textura/>

Las frutas: <https://www.youtube.com/watch?v=HELSLwYlcCw>

Composición y clasificación de las frutas: <http://www.nutrineira.com/2009/08/composicion-y-clasificacion-de-las.html>

Video:Proceso de maduración de las Carnes y sus diferentes etapas:
https://www.youtube.com/watch?v=h_wle16QYTA_g

El secreto de la carne madurada: <https://www.youtube.com/watch?v=AVcAPzNuBbl>

Corte de carne americano . Los mejores cortes de carne de ny - Cortes de carne:
<https://www.youtube.com/watch?v=v7eMNIDLHIQ>

Peces: <https://www.pescaderiascorunesas.es/pescados/bacalao>

Hierbas:<https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/especias-de-la-a-a-la-z.html?npag=3>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	RAFAEL HERNANDO MOYANO GARCIA	INSTRUCTOR	COCINA	5.07.2024

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



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					