



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Cocina básica
- Código del Programa de Formación: 63550048
- Competencia: 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- Resultados de Aprendizaje: ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE BASE, APLICACIÓN DE NORMAS, ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES, MANEJO DE MATERIA PRIMA.
- Duración de la Guía: 60 horas 60 Horas directas.

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido al curso de formación complementaria de cocina básica.



“EL aprendizaje ocurre cuando alguien quiere aprender, no cuando alguien quiere enseñar”. –Roger Schank

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de Reflexión Inicial:

Ver el video comida a lo grande y reflexionar sobre la importancia de saber las técnicas de cocina y sus principales preparaciones.



Actividad de Contextualización:

Desarrolle el S.Q:A sobre cocina basica.

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

-Área de Desarrollo Cognitiva: Identificar los cortes de vegetales, las técnicas y tipos de cocción, fondos y salsas.

-Área de Desarrollo procedimental: Caracterizar las diferentes preparaciones base de cocina respetando cortes, técnicas y tiempos de cocción.

-Área de Desarrollo Valorativa Actitudinal: Asumir con responsabilidad la labor asignada por el instructor.

Sub actividades:

1. Contextualizar en las diferentes bases de cocina, salsas y aceites, aplicadas al menu que se va a ejecutar en la formacion.
2. Realizar las compras necesarias para el desarrollo del taller.
3. Contextualizar en las diferentes preparaciones y pre cocciones de fondos y sopas, técnicas aplicadas al menú que se va a ejecutar en la formación.
4. Elaborar las compras necesarias para el taller práctico.
5. Contextualizar en las diferentes preparaciones de platos fuertes, aplicando técnicas, en el menú que se va a desarrollar en la formación
6. Realizar las compras necesarias para el desarrollo de taller práctico.
7. Contextualizar términos y puntos de cocción de los diferentes alimentos aplicando técnicas de cocción y cortes de vegetales.
8. Realizar las compras necesarias para el desarrollo del taller práctico.

Actividades de transferencia del conocimiento.

Realizar una preparación base respetando técnicas y cortes para compartir con los compañeros.

- Ambiente Requerido: cocina con condiciones de seguridad en el trabajo, equipos y mobiliario requerido para las actividades, conexión a internet.
- Materiales: materia prima requerida para los talleres practicos, untencillos de cocina.



todo funcione de manera sincrónica. Así como cada pieza de un reloj es importante; todos y cada uno de los miembros de una cocina son importantes.

Economía y administración

Es de fundamental importancia no tirar por tirar, por ello tener en cuenta las siguientes consideraciones:

Mise en place

Ser metódico y consciente en su preparación. Es decir, saber qué y en qué cantidad realizar las diversas preparaciones.

Stock y rotación

No comprar o pedir alimentos (materia prima) en exceso, tener un buen manejo del stock y de la rotación de los alimentos.

Cadena de frío

La cadena de frío no debe romperse en aquellos alimentos perecederos, para evitar que se deterioren.

Creatividad

La creatividad es una característica individual de cada persona. Sin embargo, debe adquirirse una base sólida de conocimientos y de técnicas, para poder hacer uso de ellas en favor de la creatividad.

Conocimiento de técnicas básicas

Adquirir los conocimientos y aprender las técnicas básicas de la cocina, es la base para un trabajo creativo, para poder combinar y crear.

Reloj interno

Se puede llamar así a la capacidad de conocer y manejar los tiempos de cocción. Esta cualidad es adquirida a través de la práctica y la experiencia.

10. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

WRIGHT, Juri, *Guía Completa de Técnicas Culinarias del Cordon Bleu*. España, Ed.

Blume. 1997.

Guía Completa de Alimentos. Canadá, Ed. Könnemann.

1999.

11. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Andrés Pardo	Instructor cocina	CEGAFE	01 abril de 2017
Reviso				

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



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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		Elaboración de productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.		<p>Evidencias de Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> Respuestas a preguntas sobre historia de la gastronomía, brigadas de cocina, equipos y utensilios, métodos de cocción, seguridad e higiene alimentaria. <p>Criterios de Evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reconoce la evolución histórica y cultural de la gastronomía. Identifica los roles y funciones dentro de una 	<p>LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTO</p> <p>LISTA DE CHEQUEO DE PROIDUCTO</p>



				<p>brigada de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none">• Clasifica y describe el uso adecuado de equipos y utensilios de cocina.• Diferencia y aplica correctamente los métodos y técnicas de cocción.• Aplica las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y el ambiente de trabajo. <p>Técnica: Formulación de preguntas</p> <p>Evidencia de Desempeño:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aplicación de técnicas de corte (verduras y frutas).• Elaboración de aderezos, fondos, espesantes, ligazones y salsas madres (básicas y emulsionadas).• Preparación de cremas, potages, sopas, mantequillas clarificadas y	
--	--	--	--	--	--



				<p>compuestas, y diversas cocciones de huevos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Aplicación de técnicas de apanado y rebozado.• Despiece, porcionado y cocción de aves, carnes, pescados y mariscos.• Ejecución de un menú temático. <p>Criterios de Evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Realiza cortes de verduras y frutas con precisión y uniformidad.• Prepara aderezos, fondos, espesantes y ligazones con la textura y sabor adecuados.• Elabora las salsas madres clásicas y emulsionadas siguiendo las recetas estándar.• Prepara cremas, potages, sopas, mantequillas clarificadas y compuestas, y	
--	--	--	--	--	--



				<p>diversas cocciones de huevos con la técnica adecuada.</p> <ul style="list-style-type: none">• Aplica correctamente las técnicas de apanado y rebozado.• Realiza el despiece, porcionado y cocción de aves, carnes, pescados y mariscos con los puntos de cocción y texturas deseadas.• Diseña y ejecuta un menú temático aplicando las técnicas culinarias aprendidas.• Mantiene la higiene y seguridad durante todo el proceso de preparación. <p>Técnica: Observación directa, valoración del producto.</p> <p>Instrumento: Lista de chequeo de desempeño, rúbrica de producto.</p> <p>Evidencia de Producto:</p>	
--	--	--	--	---	--



				<ul style="list-style-type: none">Informe que contenga el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas, incluyendo fichas técnicas, diagramas de flujo, y el diseño del menú temático. <p>Criterios de Evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none">Presenta un informe completo y organizado de las actividades realizadas.Documenta adecuadamente las fichas técnicas y diagramas de flujo.El diseño del menú temático es coherente y bien estructurado. <p>Técnica: Valoración del producto.</p> <p>Instrumento: Lista de chequeo de producto.</p>	
--	--	--	--	--	--



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ANDRES LEONARDO PARDO MANRIQUE	INSTRUCTOR GASTRONOMIA	Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial.	Octubre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Brigada de Cocina: Sistema de organización jerárquica en cocinas profesionales, donde cada miembro tiene roles y responsabilidades específicas.
- Mise en Place: Expresión francesa que significa “todo en su lugar”, refiriéndose a la preparación y organización de todos los ingredientes y utensilios antes de comenzar a cocinar.
- BPM (Buenas Prácticas de Manufactura): Conjunto de procedimientos y normas que aseguran la calidad e inocuidad de los alimentos durante su producción, procesamiento, almacenamiento y distribución.
- HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control): Sistema preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, identificando, evaluando y controlando los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- Fondo: Caldo concentrado, base de muchas preparaciones culinarias, obtenido de la cocción lenta de huesos, carnes, pescados o vegetales con aromáticos.
- Roux: Mezcla de harina y grasa (generalmente mantequilla) cocinada, utilizada como base para espesar salsas y sopas.
- Emulsión: Mezcla estable de dos líquidos inmiscibles, como el aceite y el agua, lograda mediante la dispersión de uno en el otro (ej. mayonesa).
- Blanquear: Cocinar brevemente un alimento en agua hirviendo, generalmente para ablandarlo, eliminar impurezas o facilitar su pelado.



- Brunoise: Corte de vegetales en cubos muy pequeños y uniformes, de aproximadamente 1-2 mm por lado.
- Juliana: Corte de vegetales en tiras finas y alargadas, de aproximadamente 2-3 mm de grosor y 3-5 cm de largo.
- Mirepoix: Mezcla aromática de vegetales (generalmente cebolla, zanahoria y apio) cortados en cubos, utilizada como base de sabor para fondos, salsas y estofados.
- Receta Estándar: Documento detallado que especifica los ingredientes, cantidades, procedimientos, equipos y rendimientos de una preparación culinaria, asegurando consistencia y control de costos.
- Inocuidad Alimentaria: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso previsto.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- 1 Gisslen, W. (2018). Professional Cooking (9th ed.). John Wiley & Sons.
- 2 The Culinary Institute of America (CIA). (2011). The Professional Chef (9th ed.). John Wiley & Sons.
- 3 Escoffier, A. (1903). Le Guide Culinaire. Flammarion.
- 4 McGee, H. (2004). On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner.
- 5 Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (1997). Decreto 3075 de 1997: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones (Buenas Prácticas de Manufactura).