



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA 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 (si aplica): Preparación de Alimentos
- Competencia: Preparar Alimentos De Acuerdo Con La Orden De Producción Y Procedimiento Técnico.
- Resultados de Aprendizaje: Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 144 Horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) a esta guía de aprendizaje, diseñada para fortalecer tus habilidades y conocimientos en el fascinante mundo de la gastronomía. En el SENA, nos comprometemos con tu desarrollo integral, proporcionándote las herramientas necesarias para que te conviertas en un profesional competente y ético, capaz de innovar y contribuir al sector gastronómico.

Esta guía te acompañará en el proceso de adquirir y perfeccionar las técnicas culinarias esenciales, desde el manejo básico de ingredientes y utensilios hasta la elaboración de preparaciones complejas, siempre bajo los más altos estándares de calidad y normativa sanitaria. A través de sesiones teóricas y talleres prácticos, desarrollarás destrezas fundamentales y una actitud crítica y creativa, elementos clave para tu éxito en el ámbito productivo.

Prepárate para un viaje de aprendizaje donde la pasión por la cocina se une al rigor técnico, permitiéndote elaborar productos culinarios de excelencia y destacarte en cualquier establecimiento gastronómico. ¡Tu camino hacia la maestría culinaria comienza aquí!



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

A continuación, se detallan las actividades de aprendizaje que te permitirán alcanzar el resultado de aprendizaje propuesto. Estas actividades combinan el conocimiento teórico con la aplicación práctica, fomentando el desarrollo de competencias integrales.

3.1 Actividades de Reflexión Inicial:

3.1.1. Sesión teórica 1. Historia de la Gastronomía

Descripción de la actividad: Explorar los orígenes y la evolución de la gastronomía a nivel mundial y local, identificando hitos, influencias culturales y figuras clave que han moldeado la cocina actual. Se busca fomentar una perspectiva histórica y cultural sobre la profesión.

Procedimiento:

- Participación en una sesión expositiva sobre la historia de la gastronomía.
- Análisis de materiales audiovisuales y lecturas complementarias.
- Discusión grupal sobre la importancia de la historia en la comprensión de las técnicas y tradiciones culinarias.
- Elaboración de un mapa conceptual o línea de tiempo destacando los periodos y eventos más relevantes.

Ambiente requerido: Aula con proyector, acceso a internet y espacio para trabajo colaborativo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición dialogada, análisis de casos, debate, elaboración de organizadores gráficos.

Materiales de formación: Presentación multimedia, artículos especializados, libros de historia de la gastronomía.

Material de apoyo: Videos documentales sobre la evolución culinaria.

Duración de la actividad: 6 horas.



3.1.2. Sesión teórica 2. Brigadas de Cocina

Descripción de la actividad: Comprender la estructura organizacional de una cocina profesional, los roles y funciones de cada miembro de la brigada, y la importancia del trabajo en equipo y la comunicación efectiva para el buen funcionamiento del servicio.

Procedimiento:

- Sesión expositiva sobre el sistema de brigadas de cocina (Brigade de Cuisine de Escoffier).
- Análisis de organigramas de cocinas de diferentes tipos de establecimientos.
- Juego de roles o simulación de situaciones dentro de una brigada.
- Elaboración de un esquema de brigada ideal para un tipo de restaurante específico.

Ambiente requerido: Aula con proyector y espacio para dinámicas grupales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición, análisis de roles, simulación, trabajo en equipo.

Materiales de formación: Presentación, manuales de organización de cocina.

Material de apoyo: Videos sobre el funcionamiento de cocinas profesionales.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.1.3. Sesión teórica 3. Reconocimiento de Equipos y Utensilios

Descripción de la actividad: Identificar y familiarizarse con los equipos, herramientas y utensilios básicos y especializados utilizados en una cocina profesional, comprendiendo su función, manejo adecuado y principios de mantenimiento y seguridad.

Procedimiento:

- Sesión expositiva y demostrativa sobre equipos y utensilios.
- Manipulación guiada de diferentes herramientas y equipos.
- Clasificación de utensilios por función y material.
- Elaboración de fichas técnicas básicas para equipos clave.

Ambiente requerido: Cocina didáctica o aula con equipos y utensilios de muestra.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración, práctica guiada, identificación visual, elaboración de fichas.

Materiales de formación: Presentación, catálogos de equipos, manuales de uso.



Material de apoyo: Videos demostrativos de uso y mantenimiento.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.1.4. Sesión teórica 4. Métodos y Técnicas de Cocción

Descripción de la actividad: Conocer y diferenciar los principales métodos y técnicas de cocción (secos, húmedos, mixtos), sus aplicaciones, los cambios que producen en los alimentos y cómo seleccionar el método adecuado para cada tipo de ingrediente.

Procedimiento:

- Sesión expositiva sobre métodos de cocción.
- Análisis de ejemplos de platos y los métodos de cocción aplicados.
- Discusión sobre las ventajas y desventajas de cada técnica.
- Elaboración de una tabla comparativa de métodos de cocción.

Ambiente requerido: Aula con proyector.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición, análisis comparativo, discusión, elaboración de tablas.

Materiales de formación: Presentación, libros de técnicas culinarias.

Material de apoyo: Videos demostrativos de diferentes técnicas de cocción.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.1.5. Sesión teórica 5. Métodos y Medidas de Seguridad e Higiene

Descripción de la actividad: Adquirir conocimientos fundamentales sobre las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, prevención de riesgos laborales en cocina y buenas prácticas de manufactura (BPM), garantizando la inocuidad alimentaria y un ambiente de trabajo seguro.

Procedimiento:

- Sesión expositiva sobre BPM, HACCP y seguridad en cocina.
- Análisis de casos de incidentes por falta de higiene o seguridad.
- Identificación de puntos críticos de control en un flujo de trabajo de cocina.
- Elaboración de un listado de verificación de higiene personal y de área.

Ambiente requerido: Aula con proyector.



Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición, análisis de casos, lluvia de ideas, elaboración de listas de chequeo.

Materiales de formación: Presentación, normativas sanitarias, manuales de BPM.

Material de apoyo: Videos sobre seguridad alimentaria y prevención de riesgos.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.2 Actividades de Contextualización e Identificación de Conocimientos Necesarios para el Aprendizaje:

3.2.1. Taller Higiene y Reconocimiento de Materias Primas

Descripción de la actividad: Aplicar las normas de higiene personal y de manipulación de alimentos en la recepción y almacenamiento de materias primas. Reconocer la calidad, frescura y características organolépticas de diferentes ingredientes.

Procedimiento:

- Demostración práctica de lavado de manos y uso de indumentaria adecuada.
- Recepción simulada de productos, verificando temperaturas y empaques.
- Identificación y clasificación de materias primas (vegetales, carnes, lácteos, etc.) por calidad.
- Ejercicio de reconocimiento sensorial de ingredientes frescos y deteriorados.

Ambiente requerido: Cocina didáctica con áreas de recepción y almacenamiento, y variedad de materias primas.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración, práctica guiada, observación, reconocimiento sensorial.

Materiales de formación: Fichas de recepción de productos, guías de calidad de materias primas.

Material de apoyo: Tablas de vida útil de alimentos.

Duración de la actividad: 6 horas.



3.2.2. Taller Flujos de Trabajo

Descripción de la actividad: Diseñar y optimizar flujos de trabajo eficientes en la cocina, desde la recepción hasta el emplatado, minimizando tiempos, movimientos y riesgos de contaminación cruzada, y maximizando la productividad.

Procedimiento:

- Análisis de diferentes diseños de cocinas y sus flujos de trabajo.
- Ejercicio de diseño de un flujo de trabajo para una preparación específica.
- Simulación de un proceso de producción, identificando cuellos de botella y puntos de mejora.
- Elaboración de un diagrama de flujo para una receta estándar.

Ambiente requerido: Cocina didáctica o espacio con mesas de trabajo para simulación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de procesos, diseño, simulación, elaboración de diagramas.

Materiales de formación: Planos de cocinas, ejemplos de flujos de trabajo.

Material de apoyo: Software o plantillas para diagramas de flujo.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.3 Actividades de Apropiación:

3.3.1. Taller Manejo de Cuchillos

Descripción de la actividad: Desarrollar destrezas en el manejo seguro y eficiente de diferentes tipos de cuchillos de cocina, aplicando técnicas de corte básicas (juliana, brunoise, mirepoix, etc.) y manteniendo la postura correcta y la seguridad personal.

Procedimiento:

- Demostración del instructor sobre el agarre correcto y técnicas de corte.
- Práctica guiada de cortes básicos con diferentes vegetales.
- Ejercicios de afilado y mantenimiento de cuchillos.
- Evaluación de la precisión y uniformidad de los cortes.

Ambiente requerido: Cocina didáctica con tablas de corte, cuchillos y vegetales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración, práctica intensiva, retroalimentación individualizada.



Materiales de formación: Guías de cortes, tipos de cuchillos.

Material de apoyo: Videos tutoriales de técnicas de corte.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.3.2. Taller Corte de Verduras y Aderezos

Descripción de la actividad: Aplicar diversas técnicas de corte de verduras según su uso culinario y preparar aderezos básicos (vinagretas, emulsiones frías) utilizando ingredientes frescos y balanceando sabores.

Procedimiento:

- Práctica de cortes específicos para verduras (tornear, ciseler, etc.).
- Elaboración de diferentes tipos de aderezos, experimentando con variaciones.
- Degustación y análisis de los aderezos preparados.
- Presentación de platos sencillos utilizando los cortes y aderezos elaborados.

Ambiente requerido: Cocina didáctica con variedad de verduras, ingredientes para aderezos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Práctica guiada, experimentación, degustación, presentación.

Materiales de formación: Recetarios de aderezos, guías de cortes de verduras.

Material de apoyo: Libros de cocina básica.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.3.3. Taller Corte de Frutas

Descripción de la actividad: Desarrollar habilidades en el corte y preparación de frutas para diferentes aplicaciones (ensaladas, postres, guarniciones), considerando su textura, madurez y oxidación.

Procedimiento:

- Demostración de técnicas de corte para frutas específicas (cítricos, manzanas, melones).
- Práctica de pelado, descorazonado y troceado de frutas.
- Preparación de macedonias y brochetas de frutas.
- Aplicación de técnicas para evitar la oxidación de frutas.



Ambiente requerido: Cocina didáctica con variedad de frutas y utensilios específicos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración, práctica, manipulación de alimentos.

Materiales de formación: Guías de corte de frutas, tablas de oxidación.

Material de apoyo: Recetarios de postres con frutas.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.3.4. Taller Fondos

Descripción de la actividad: Aprender la elaboración de fondos básicos (blanco, oscuro, de pescado, de vegetales), comprendiendo la importancia de los ingredientes, tiempos de cocción y técnicas de clarificación para obtener bases de sabor concentrado.

Procedimiento:

- Demostración de la preparación de diferentes tipos de fondos.
- Práctica en equipos de la elaboración de un fondo específico.
- Análisis sensorial de los fondos obtenidos (color, aroma, sabor).
- Discusión sobre las aplicaciones de cada tipo de fondo en la cocina.

Ambiente requerido: Cocina didáctica con ollas grandes, ingredientes para fondos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración, práctica colaborativa, análisis sensorial.

Materiales de formación: Recetas estándar de fondos, fichas técnicas.

Material de apoyo: Libros de cocina profesional.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.3.5. Taller Espesantes y Ligazones

Descripción de la actividad: Conocer y aplicar los diferentes tipos de espesantes y ligazones utilizados en cocina (roux, beurre manié, almidones, yemas), comprendiendo su función, técnicas de incorporación y cómo lograr la textura deseada en salsas y preparaciones.

Procedimiento:

- Demostración de la preparación y uso de varios espesantes.
- Práctica en la elaboración de salsas utilizando diferentes ligazones.



- Evaluación de la consistencia y brillo de las preparaciones.
- Discusión sobre la elección del espesante adecuado para cada plato.

Ambiente requerido: Cocina didáctica con ingredientes para salsas y espesantes.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración, práctica, evaluación de texturas.

Materiales de formación: Recetarios de salsas, guías de espesantes.

Material de apoyo: Libros de técnicas culinarias.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.3.6. Taller Salsas Madres Básicas

Descripción de la actividad: Dominar la preparación de las cinco salsas madres clásicas (Béchamel, Velouté, Española, Tomate, Holandesa), sus derivados y aplicaciones, como base fundamental de la cocina internacional.

Procedimiento:

- Demostración de la preparación de cada salsa madre.
- Práctica individual o en parejas de la elaboración de las salsas.
- Preparación de al menos un derivado por cada salsa madre.
- Degustación y evaluación de sabor, textura y consistencia.

Ambiente requerido: Cocina didáctica con ingredientes para salsas madres.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración, práctica intensiva, degustación, evaluación.

Materiales de formación: Recetarios clásicos de salsas, fichas técnicas.

Material de apoyo: Libros de cocina francesa clásica.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.3.7. Taller Salsas Madres Emulsionadas

Descripción de la actividad: Aprender la técnica de emulsificación para la elaboración de salsas madres emulsionadas (frías y calientes, como mayonesa y holandesa), comprendiendo la ciencia detrás de las emulsiones y cómo lograr estabilidad.



Procedimiento:

- Demostración de la técnica de emulsificación para mayonesa y holandesa.
- Práctica individual de la elaboración de estas salsas.
- Identificación de problemas comunes en las emulsiones y sus soluciones.
- Aplicación de las salsas en preparaciones sencillas.

Ambiente requerido: Cocina didáctica con batidoras, ingredientes para emulsiones.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración, práctica, resolución de problemas.

Materiales de formación: Recetarios de salsas emulsionadas, principios de emulsificación.

Material de apoyo: Videos sobre técnicas de emulsión.

Duración de la actividad: 6 horas.

3.3.18. Elaboración de un Menú Temático

Descripción de la actividad: Diseñar y ejecutar un menú temático completo (entrada, plato fuerte, postre) aplicando todas las técnicas y conocimientos adquiridos en las sesiones teóricas y talleres. Se busca integrar la creatividad, la planificación y la ejecución práctica.

Procedimiento:

- Investigación y selección de un tema o concepto para el menú.
- Diseño del menú, incluyendo recetas estándar, costos y maridaje sugerido.
- Planificación de la mise en place y el flujo de trabajo para la producción.
- Ejecución práctica de la preparación del menú en equipos.
- Emplatado y presentación final de los platos.
- Degustación y evaluación por parte del instructor y compañeros.

Ambiente requerido: Cocina didáctica completamente equipada.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Diseño de proyectos, planificación, trabajo en equipo, ejecución práctica, evaluación sensorial.

Materiales de formación: Formatos de recetas estándar, plantillas de costos, guías de emplatado.

Material de apoyo: Libros de diseño de menús, revistas gastronómicas.

Duración de la actividad: 6 horas.



4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO

Fase del proyecto formativo: Ejecución

Actividad del proyecto: Preparación de Alimentos

Evidencias de Conocimiento:

- Respuestas a preguntas sobre historia de la gastronomía, brigadas de cocina, equipos y utensilios, métodos de cocción, seguridad e higiene alimentaria.

Criterios de Evaluación:

- Reconoce la evolución histórica y cultural de la gastronomía.
- Identifica los roles y funciones dentro de una brigada de cocina.
- 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.

Técnica: Formulación de preguntas

Evidencia de Desempeño:

- 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 compuestas, y diversas cocciones de huevos.
- Aplicación de técnicas de apanado y rebozado.
- Despiece, porcionado y cocción de aves, carnes, pescados y mariscos.
- Ejecución de un menú temático.

Criterios de Evaluación:

- 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 diversas cocciones de huevos con la técnica adecuada.
- 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.

Técnica: Observación directa, valoración del producto.

Instrumento: Lista de chequeo de desempeño, rúbrica de producto.

Evidencia de Producto:

- Informe que contenga el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas, incluyendo fichas técnicas, diagramas de flujo, y el diseño del menú temático.

Criterios de Evaluación:

- 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.

Técnica: Valoración del producto.

Instrumento: Lista de chequeo de producto.

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		Evidencias de Conocimiento: <ul style="list-style-type: none"> • Respuestas a preguntas sobre historia de la gastronomía, brigadas de cocina, equipos y utensilios, métodos de cocción, 	LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTO LISTA DE CHEQUEO DE PROIDUCTO



		y normativa sanitaria.		<p>seguridad e higiene alimentaria.</p> <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 brigada de cocina.• 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	
--	--	------------------------	--	---	--



				<p>corte (verduras y frutas).</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de aderezos, fondos, espesantes, ligazones y salsas madres (básicas y emulsionadas).• Preparación de cremas, potages, sopas, mantequillas clarificadas y compuestas, y diversas cocciones de huevos.• 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	
--	--	--	--	--	--



				<p>sabor adecuados.</p> <ul style="list-style-type: none">• Elabora las salsas madres clásicas y emulsionadas siguiendo las recetas estándar.• Prepara cremas, potages, sopas, mantequillas clarificadas y compuestas, y diversas cocciones de huevos con la técnica adecuada.• 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	
--	--	--	--	--	--



				<p>durante todo el proceso de preparación.</p> <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	
--	--	--	--	---	--



				<p>bien estructurado.</p> <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 PARDOMANRIQUE	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).