PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Técnico en 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** : Análisis
- **Actividad de Proyecto Formativo**: Alistar las áreas para la preparación de alimentos
- **Competencia:** 240201524 - Desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y productivo.
- **Resultados de Aprendizaje**:
- 01 Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.
- 02 Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación
- 03 Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad.
- 04 Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48h

2. PRESENTACIÓN

Respetado aprendiz, bienvenido a la competencia transversal de **Comunicación**.

En el entorno de una cocina profesional, la comunicación no es un elemento secundario; es la herramienta crítica que garantiza el éxito del servicio, la seguridad alimentaria y la armonía de la brigada. Un "cantaor" o chef que transmite una comanda con claridad, un cocinero que confirma la orden diciendo *"¡Oído, chef!"*, o la forma en que el personal de servicio interactúa con la cocina, son

ejemplos directos de cómo el lenguaje efectivo previene errores, reduce el estrés laboral y optimiza los tiempos de preparación.

El lenguaje claro e imperativo, combinado con la comunicación no verbal (gestual, postura en la línea de pase y manejo de espacios en la estación de trabajo), impulsa un trabajo en equipo eficiente. Como futuro Técnico en Cocina, usted debe desarrollar capacidades para expresarse con precisión, escuchar activamente bajo presión, redactar e interpretar fichas técnicas o estandarizadas, y argumentar propuestas gastronómicas que resalten la identidad y el patrimonio del departamento de Boyacá.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial



Estimado aprendiz: En una brigada de cocina conviven múltiples personalidades expuestas a jornadas intensas y entornos de ritmo acelerado. Comunicarse no es solo hablar, sino asegurar que el mensaje llegue correctamente al interlocutor y que este reaccione de forma coordinada.

Observe el video proyectado en el ambiente de formación (*https://www.facebook.com/JuanDeMontreal/videos/nuestra-comunicacion-en-la-cocina/1576598457190662/*) y responda las siguientes preguntas:

1. ¿Qué mensaje principal transmite el video sobre la importancia de la comunicación?
2. ¿Cómo la comunicación efectiva contribuye al logro de metas y al flujo continuo de trabajo en un establecimiento gastronómico?
3. ¿Qué importancia tiene la escucha activa cuando se está en la línea de producción de cocina?

3.1.1 Análisis literario y contextual



De forma desescolarizada, lea el cuento de nuestro Premio Nobel de Literatura, Gabriel García Márquez (1982), *"El rastro de tu sangre en la nieve"*.

- Identifique los choques culturales, la barrera del idioma y las fallas de comunicación presentes en la historia.
- Elabore un glosario con los términos desconocidos.
- En el ambiente de formación, participe en el conversatorio compartiendo su apreciación sobre cómo la falta de una

comunicación oportuna puede alterar drásticamente el destino de las personas.

3.1.2 Simulación de barrera idiomática y supervivencia laboral

Suponga que viaja a un país donde no habla el idioma local para trabajar en la cocina de un restaurante internacional.

- **a. De forma individual:** Escriba en su libreta de apuntes qué estrategias no verbales, icónicas y de lenguaje corporal utilizaría para comprender las instrucciones del Chef, identificar insumos culinarios y sobrevivir operativamente durante el primer día de trabajo.
- **b. En grupos de trabajo:** Socialicen sus estrategias y consoliden en un pliego de papel periódico las diferencias y similitudes de las herramientas utilizadas para comunicarse sin compartir el mismo código lingüístico.

Ambiente requerido: Aula / Taller de cocina equipado con televisor e interfaz de proyección.
Estrategias didácticas activas: Discusión grupal, análisis de caso.
Materiales de formación: Pizarra, marcadores, pliegos de papel, marcadores de colores.

Duración: 3 horas.

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



El trabajo gastronómico exige comunicar ideas mediante palabras, imágenes, emplatados, fichas técnicas y normativas higiénico-sanitarias.

De forma individual y desescolarizada, elabore un **friso creativo** para resolver los siguientes puntos. Utilice formas, colores, íconos o recortes de la industria gastronómica:

Estructura del Friso

A] Definición propia de comunicación.
B] Formas no verbales empleadas en cocina (señales, miradas, emplatados)
C] Relato de una experiencia personal de mala comunicación y sus efectos
D] Medios de comunicación más frecuentes en su entorno.
E] Definición propia de información vs. comunicación.
F] Cuadro comparativo: Comunicación vs. Información.
G] Normas de redacción o citación que conoce (ej. APA, ICONTEC).
H] Herramientas que utiliza para presentar exposiciones o proyectos.
I] Utilidad práctica de esas herramientas en el sector productivo.

En el ambiente formativo, socialice su friso mediante una exposición itinerante (Galería de Frisos) orientada por el instructor.

- **Ambiente requerido:** Aula de clase / Taller.
- **Estrategias didácticas activas:** Autoevaluación, exposición tipo galería.
- **Materiales de formación:** Cartulina, marcadores, colores, tijeras, pegamento.
- **Duración:** 3 horas.

3.3 Actividades de apropiación: Tipos de comunicación, comprensión y normatividad

3.3.1 Comunicación No Verbal en el Entorno Gastronómico



La comunicación no verbal en la cocina abarca desde el lenguaje corporal del cocinero (postura de seguridad, manejo del cuchillo), los gestos de urgencia en el servicio, la distancia física (proxémica en el área de cocina caliente o fría), hasta los íconos e imágenes del sistema de rotación de alimentos (rotulado de rotación PEPS) y etiquetas de riesgo de alérgenos.

1. **Investigación:** En grupos, ingresen a la Biblioteca Virtual SENA y consulten fuentes sobre comunicación no verbal, kinesia, proxémica y semiótica.
2. **Representación teatral / Juego de roles:**
    - El instructor asignará una situación típica del entorno productivo gastronómico (ej. una entrega de turno tensa, una inspección de calidad imprevista, atención a un cliente insatisfecho en la mesa, manejo de un chef autoritario o un incidente de inocuidad).
    - Elaboración de accesorios: Con fichas, cartulinas y marcadores, diseñen antifaces, máscaras o carteles con símbolos e íconos del entorno de cocina (ej. etiquetas de alérgenos, señales de peligro, estados de ánimo).
    - Presentación: Representen la historia en un tiempo de **5 a 7 minutos** utilizando mímica, tono de voz (paralingüística), gestualidad y símbolos.
    - Evaluación: Al finalizar, el grupo ponente evaluará al auditorio sobre la interpretación del mensaje transmitido.

- **Duración:** 4 horas.

3.3.2 Comunicación Verbal y Análisis Crítico



Es el proceso mediante el cual las personas interactúan a través de las palabras ya sea de manera oral o escrita. Los órganos que predominan son el Oído y la vista. Destacamos las conversaciones, entrevistas, libros, cartas, correos electrónicos, brochures, entre otros.

a. Programa de TV / Noticiero Gastronómico (Comunicación Oral): En grupos, consulten el material sobre comunicación verbal y preparen un segmento para un programa de televisión ambientado en el sector gastronómico (ej. un show de cocina en vivo o un noticiero del sector restaurante).

- Desarrollen libretos que den respuesta a:
  - ¿Qué diferencias existen entre la comunicación verbal y la no verbal en el despacho de comanda?
  - ¿Cuándo es conveniente la comunicación oral ("cantar la orden") y cuándo la escrita (la comanda impresa o comanda digital de POS)?
  - ¿Qué cualidades debe tener la voz en la cocina (claridad, concisión, volumen adecuado) y qué cualidades debe tener un informe escrito de producción?
- Presenten el segmento en el ambiente de formación y ajusten el libreto según las retroalimentaciones del instructor.

b. Análisis de lectura y pensamiento crítico (Comunicación Escrita): Lea en grupo la columna *"NO AL VERBO"* de Gustavo Álvarez Gardeazábal:

NO AL VERBO

Publicado en Diario ADN, mayo 9 de 2019 Por: Gustavo Gardeazábal

A muchos nos llegó el Día del Idioma este texto que puede hacernos pensar a todos: “El idioma español tiene cerca de 300.000 palabras. En el libro Don Quijote, Cervantes usó 22.939 palabras diferentes. En una conversación entre dos profesionales pensionados se usan más de 3.200 palabras. Una canción de reguetón tiene, en promedio, 30 palabras. La mayoría de los jóvenes de la actual generación se comunican con 300 palabras (de estas, 78 son groserías) y con 37 emoticones. Ahora, ya se pueden imaginar el nivel de comprensión de lectura y pensamiento crítico que poseen. ¡Feliz Día del Idioma!”.

La generación de ahora no habla, garrapatea en su pantalla para comunicarse por WhatsApp, de pronto por mail. En sus colegios no les enseñan redacción. Ellos se las inventan con tal de no hablar. Prefieren el texto escrito como si sufrieran sordera, pero la verdad es que como andan con

audífonos por donde están oyendo música, lo que han suprimido no es la audición sino la lengua. Y cuando se quitan esos aparatos que los vuelven zombis hablan con una absoluta escasez de lenguaje...

Cuándo mataron al verbo no es lo de dilucidar en estos 1.200 caracteres. Lo importante es prever hacia dónde va la comunicación y hasta dónde la pantallita del Smart nos derrotó haciendo trampa con el bendito algoritmo que nos arrebató la libertad.

Redacte un texto de opinión (mínimo 500 caracteres) que responda a:

1. ¿Cuáles son los planteamientos principales del autor?
2. Como aprendiz de la generación actual, ¿qué reflexión le produce esta lectura?
3. En la profesión gastronómica, ¿por qué considera necesario invertir tiempo en el uso correcto del vocabulario técnico (términos culinarios, vocabulario gastronómico en francés/español, descripción de platos en menú) para lograr una comunicación verbal profesional?

- **Duración:** 4 horas.



3.3.3 Comprensión, Redacción de Textos y Documentación Técnica

La precisión de los signos de puntuación y la ortografía garantizan que una receta estándar o una orden de compra no se malinterprete.

Ejemplo del impacto de la coma:

- Caso A: «No, limpie el mesón de pescados» *(Orden directa de limpiar)*.
- Caso B: «No limpie el mesón de pescados» *(Prohibición de limpiar)*.

Actividades:

- **a. Redacción y Esquematización:** Consulte la guía de lectura y redacción. En grupos, elabore un mapa conceptual sobre las reglas gramaticales y de puntuación fundamentales aplicadas a la redacción técnica.
- **b. Documentación Administrativa Gastronómica:** Ingrese a la Biblioteca Virtual SENA y consulte la **Guía Técnica Colombiana GTC 185** (Documentación Organizacional).
    - **Memorando:** De forma individual, redacte un memorando formal dirigido a un cocinero de línea que no asistió al turno de alistamiento (*mise en place*) aduciendo

calamidad doméstica pero no entregó la solicitud de insumos ni el inventario crítico para el servicio del mediodía.
    - **Perfil Profesional:** Redacte su perfil laboral como Técnico en Cocina en un párrafo no mayor a 150 palabras, destacando sus competencias técnicas (cortes, cocciones, manipulación higiénica) y sus habilidades blandas de comunicación.
- **c. Mapa de Patrimonio Personal y Profesional:**
    - Dibuje su silueta en un pliego de papel periódico.
    - Identifique su patrimonio personal ubicando:
        - **Cabeza:** Patrimonio cognitivo (conocimientos culinarios, recetas, saberes).
        - **Corazón:** Patrimonio emocional (pasión por la cocina, empatía).
        - **Manos:** Destrezas técnicas y operativas (manejo de herramientas, destreza con el cuchillo).
        - **Boca:** Habilidades de comunicación y expresión técnica.
        - **Pies/Piernas:** Disciplina, trabajo bajo presión y resistencia en el servicio.
    - Al finalizar, elabore un escrito descriptivo (mínimo 200 caracteres) valorando sus capacidades y proyectándolas a su desempeño en la brigada de cocina.
- **Duración:** 3 horas.

3.3.4 Normatividad y Citación (Normas APA)

De forma individual, investigue las **Normas APA (Séptima Edición)** para la presentación de trabajos escritos. Elabore un cuadro síntesis destacando:

- Formato general (márgenes, tipografía, interlineado).
- Estructura de títulos y subtítulos.
- Formato para citar autores en el cuerpo del texto y construir la lista de referencias bibliográficas (libros de cocina, artículos culinarios, fichas técnicas).
- **Duración:** 3 horas.

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento

Elaboración de un Brochure / Portafolio Comercial Gastronómico

Aplique los conocimientos de comunicación verbal, no verbal, redacción técnica, diseño visual y normas de comunicación institucional en la creación de un **Brochure Publicitario o Portafolio de Servicios Gastronómicos** enfocado en la propuesta de su proyecto formativo en Boyacá.

Utilice una herramienta que le permita crear un buen diseño.



- **Canva**: Permite editar folletos listos para restaurantes y menús.
- **Freepik**: Ofrece vectores e ilustraciones de comida y cocina de alta calidad.
- **Pinterest**: Muestra tableros con ideas reales de portadas y distribución de texto.

Contenido requerido del Brochure:

1. **Identidad Institucional / Empresa:**
   - Nombre comercial del establecimiento.
   - Logotipo y eslogan.
   - Misión, Visión y Objetivos Organizacionales redactados con precisión sintáctica.
2. **Oferta Gastronómica / Productos:**
   - Fotografía o ilustración de alta calidad de tres (3) platos representativos.
   - Descripción comercial y técnica de cada preparación (resaltando insumos, técnicas de cocción e ingredientes regionales boyacenses).
3. **Propuesta de Valor / Enfoque Diferenciador:**
   - Redacción clara que explique qué hace única a su propuesta frente a la oferta del mercado local y regional.
4. **Datos de Contacto y Canales de Comunicación:**
   - Redes sociales, dirección, horarios de atención y correo corporativo formateado según la GTC 185.

- **Ambiente requerido:** Ambiente de formación con equipos de cómputo / conectividad a internet.
- **Estrategia didáctica:** Aprendizaje basado en proyectos, taller práctico.
- **Evidencia a entregar:** Brochure Publicitario / Portafolio de Servicios Gastronómicos (Digital o Impreso).
- **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo de producto.
- **Duración:** 6 horas.

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
ANÁLISIS	Identificar información contable, tributaria,				**Lista de chequeo Desempeño**

	financiera y administrativa, según normativa.				**Lista de chequeo Producto**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Tomado de: Lenguaje de la comunicación. https://lizmendivil.blogia.com/2004/112902-glosario.php

Campo léxico: Conjunto de palabras que comparten uno o varios rasgos de significado semejantes por ejemplo: perro, gato, gallina, león, pueden agruparse en el campo léxico animales. Así también perro, gato, gallina pueden formar el campo léxico animales domésticos. O perro, gato león, tigre son animalesmamíferos. También se conoce como campo semántico.

Codificación: Cambio de lenguaje o de código lingüístico sin modificar el contenido.

Cohesión: Adhesión de las cosas entre sí o entre las materias de que están formadas.

Coherencia Relación de significado entre los elementos del texto o del texto y el contexto. Esta relación no se presenta sólo entre los elementos superficiales que componen el texto sino que es una compleja red de factores lingüísticos y cognoscitivos. Es la interconexión significativa entre los contenidos de un texto que asegura su unidad temática. Los textos desorganizados, que repiten y mezclan ideas, que no obedecen a una estructuración o esquema son incoherentes.

Contexto. Factor determinante para comprender el significado de un texto o enunciado. El contexto se refiere a los rasgos relevantes de la situación comunicativa. El contexto cognitivo refleja la experiencia acumulada y estructurada por los sujetos, el contexto cultural a las visiones del mundo compartidas por los participantes en el acto social comunicativo.

Decodificación: Aplicar inversamente a un mensaje o señal codificado las reglas de su código para obtener la forma primitiva del mensaje.

Jerarquía: Organización por categorías o grados de importancia entre diversas personas o cosas.

Léxico: Vocabulario, conjunto de palabras de una lengua, de una región, de un colectivo, una actividad.

Ortología: Arte de pronunciar correctamente los sonidos de una lengua y de hablar con propiedad.

Redundancia: Repetición inútil de un concepto: la expresión "subir arriba" constituye una redundancia semántica, ya que el significado de "arriba" ya está implícito en el de "subir".

Texto. Unidad fundamental en el proceso de comunicación tanto oral como escrito que posee carácter social. Está caracterizado por su cierre semántico y comunicativo, así como por su coherencia profunda y superficial en estrecha relación con su intencionalidad.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

La conducta asertiva como habilidad social. Llacuna Morera. J; Pujol Franco, l. 2004. CENTRO NACIONAL DE CONDICIONES DE TRABAJO.

Ortografía Real Academia de la Lengua Española. Unidad 4 La Comunicación no Verbal. McGraw-ill

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Nedid Pineda Rodríguez	**Instructor**	Coordinación Contabilidad, finanzas e impuestos	**2019**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Ligia Aurora Vega Corredor**	**Instructor**	**Transversales-Clave**	**2025**	**Por tipo de programa**