PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

- **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE.**

Programa de Formación:	PREPARACIÓN DE ARROCES.
Código:	63550003 **Versión** 1
Ficha caracterización:	2266198.
Nombre del Proyecto:	N/A
Fase del Proyecto:	N/A
Actividad de Proyecto:	N/A
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 Alcanzar:	1. PREPARAR LAS SALSAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR 2. ELABORAR ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES. 3. REALIZAR EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. 4. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 5. ANALIZAR LAS TENDENCIAS DEL MERCADO EN EL TEMA DEL ARROZ EN LA DIETA ALIMENTICIA USANDO LAS DIVERSAS FUENTES DE INFORMACIÓN Y ORGANIZANDO METÓDICAMENTE LA CONSULTA Y LOS RESULTADOS. 6. EVALUAR LOS PROCESOS REALIZADOS Y DEFINIR ACCIONES DE MEJORAMIENTO CONTINUO.
Duración de la Guía:	60 horas – Del día 24/02/2021 al día 6/03/2021.

- **PRESENTACIÓN:**

Cordial Saludo Aprendiz de Preparación de Arroces SENA.

Con este curso Complementario de Preparación de Arroces, pretendemos fortalecer y tecnificar nuestro conocimiento empírico en todo lo relacionado a esta labor, en restaurantes grandes y pequeños, en nuestros hogares, Usted aprendiz debe armar su trabajo, poner todo de su parte, atención e investigación para entender los conceptos desconocidos y llevar a la práctica en las preparaciones, alistamientos, higienización de las herramientas y materia prima, con la ayuda de las herramientas tecnológicas que en la actualidad manejamos para facilitar los procesos de aprendizaje.

Recordemos que la Cocina como infraestructura física en un lugar sagrado, yo lo llamo un laboratorio de aprendizaje, debemos cumplir normas de BPM Básicas para evitar la ETA, podemos explotar nuestros conocimientos, aprender día a día, probar, y equivocarnos, de ahí han salido sabores fabulosos que hoy en día son un éxito en el mundo gastronómico.

Espero que esta guía de aprendizaje sea solo la entrada a un mundo mágico como lo es la COCINA, aprovechemos cada minuto, cada segundo, cada palabras, cada ingrediente que utilicemos durante la ejecución de la misma, les deseo lo mejor, muchos éxitos Aprendices SENA de Preparación de Arroces.



- **FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

Actividad (es) de Aprendizaje:

1. IDENTIFICAR LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO A NIVEL DE PREPARACIÓN DE LOS ARROCES Y LAS TENDENCIAS.
2. SEGMENTAR MERCADOS Y DEFINIR SUS CARACTERÍSTICAS.
3. INTERPRETAR RECETA ESTÁNDAR.
4. CARACTERIZAR EL PRODUCTO.
5. UTILIZAR TÉCNICAS DE COCCIÓN.
6. EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS Y PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS DEL ARROZ.
7. APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
8. EFECTUAR MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LAS NECESIDADES Y VOLUMEN DE VENTAS.
9. HABILITAR SALSAS DE ACOMPAÑAMIENTO.
10. PREPARAR ARROCES CUMPLIENDO LA RECETA ESTÁNDAR Y LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. DISPONER DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
11. EXPLORAR NUEVAS FORMAS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO.
12. APLICAR TÉCNICAS DE ATENCIÓN A CLIENTES DE ACUERDO CON SUS CARACTERÍSTICAS.

Ambiente formación: Se manejaran las herramientas tecnológicas para el proceso de formación del curso, vídeos conferencias, envío de vídeos al grupo creado del curos de WhatsApp, Google Meet, preguntas y dudas se responderán vía correo electrónico, de enviaran evidencias, y vídeos de preparación por Gmail Drive carpeta curso.

Materiales de formación: Equipos de cómputo, Dispositivos Celulares, manejo de las herramientas y aplicaciones tecnológicas (Meet, WhatsApp), para finalizar con éxito el curso.

.1. Actividades Conceptuales y de Proceso:

- MÉTODOS DE INDAGACIÓN DEL MERCADO.
- FUENTES DE INFORMACIÓN Y MÉTODOS DE CONSULTA Y ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN ARROZ: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MÉTODOS DE PREPARACIÓN, USOS Y TENDENCIAS.
- INTERPRETACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR.
- CONCEPTO DE MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO).
- TÉCNICAS PARA COCCIÓN DE ARROCES.
- NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.
- CLASES DE SALSAS.
- TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA.
- MÉTODOS PARA EL CÁLCULO DE COSTOS.

- **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:**

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto: - TOMA DECISIONES CON BASE EN LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN DEL MERCADO. - REALIZA EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN. - PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR USANDO RACIONALMENTE LOS PRODUCTOS. - ELABORA LOS ARROCES DE	➢ Prepara recetas básicas de cocina, manejo de cuchillo y tablas de picar, términos y tiempos de cocción. ➢ Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan. ➢ Reconoce y hace las conversiones necesarias en las medidas: gramos, onzas, centímetros cúbicos, etc. ➢ Maneja adecuadamente materia prima, batería y equipo de cocina evitando y controlando riesgos de contaminación cruzada.	Vídeos Conferencias, Preguntas y dudas, Lista de Verificación, evidencia fotográfica, documentos de consulta y análisis de los mismos. Trabajando desde casa: 

ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES. DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. IDENTIFICA LOS ELEMENTOS CONTAMINANTES EN EL PROCESO Y EXPLORA OPORTUNIDAD DE APROVECHAMIENTO. ARGUMENTA PROPUESTA PARA LA INNOVACIÓN DEL PRODUCTO. IDENTIFICA OPORTUNIDADES DE NEGOCIO. TRABAJA EN EQUIPO Y DEMUESTRA LIDERAZGO. USA LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN LOS PROCESOS DE CONSULTA. ANALIZA LOS ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL PRODUCTO Y LOS COMPARA CON PRECIOS DEL MERCADO.	➢ Ensambla las preparaciones con gramaje por persona, reconoce acompañamientos balanceados, salsas y fritos. ➢ Maneja las técnicas de cocción para verduras y proteínas. ➢ Reconoce el proceso del blanqueado en vegetales y cocción a vapor. ➢ Reconoce los valores nutritivos y clasificación de las materias grasas como: aceites, mantequilla, margarina. ➢ Prepara arroz base blanco para hacer el emsamble. ➢ Maneja el wok herramienta esencial en la preparación de arroces.	  

- **GLOSARIO DE TERMINOS:**

Mise en Place, Bouquet Garni, Roux, Velouté, Bechamel, caramelizar, gratinar, saltear, blanquear vegetales.

- **REFERENTES BILBIOGRAFICOS:**

Biblioteca virtual SENA http://biblioteca.sena.edu.co/

Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español.

https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms
https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms
https://www.youtube.com/watch?v=W5wkMZQ9ETQ&t=99s
https://www.youtube.com/watch?v=4dtlsMlf2nw
https://www.youtube.com/watch?v=8pXVAUP5itE&t=26s

1. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Carlos Andrés Betancourt Castro.	Instructor	Cocina	01/02/2021

2. CONTROL DE CAMBIOS:

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**Carlos Andrés Betancourt Castro.**	**Instructor**	**Cocina**	**01/02/2021**	**Actualización.**