PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboración de preparaciones calientes pastas
- Código del Programa de Formación: 66210056
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto:
- Actividad de Proyecto:
- Competencia: 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:
  Realizar mise en place (alistamiento de acuerdo a la programación y receta estándar.
  Elaborar pastas de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.
  Preparar las salsas de acuerdo a la receta estándar.
  Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.

- Duración de la Guía: 40 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Estimados aprendices nuestro curso de pastas es una grandiosa oportunidad para conocer más y preparar esta receta milenaria de la cual no se tiene un origen verídico; pero que a todos nos encanta.

La invitación es desarrollar esta guía promoviendo el aprendizaje autónomo, desde casa por medio de las TIC; que no sea una excusa no tener encuentros presenciales para seguir adquiriendo nuevos conocimientos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividades:

Promover el trabajo autónomo desde casa, apoyado en Tic.

Elaborar pastas.

Ambiente Requerido:

Ambiente de formación: cocina – Casa, acceso a internet.

Materiales: Estufa, utensilios, insumos – Dispositivito electrónico celular o pc; aplicación de WhatsApp, aplicación meet y aplicación classroom.

Resolver sondeo previo de conocimientos.

A. PREGUNTA GENERADORA:

¿Podríamos crear una pasta con ingredientes y técnicas de cocina de nuestro país?

B. REFLEXION INICIAL

¿Qué métodos de cocción conocemos?

- ¿Qué ingredientes conoce de la pasta?
- ¿Qué salsas conoce para acompañar o aderezar una pasta?
- ¿Cuántas clases de pasta conocen?

C. APROPIACION O GENERACION DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:

Estimados aprendices las siguientes actividades buscan afianzar sus conocimientos en la preparación de pastas.

Cualquier duda por favor consultar con su instructor por el canal TIC; grupo de WhatsApp, classroom y meet.

ACTIVIDAD 1.

TECNICA DIDACTICA FORO:

- Para esta actividad tengamos en cuenta que es necesario tener acceso a internet, y sus evidencias las deben cargar al classroom.
- Solicitar apoyo al instructor cuando surjan dudas.
- Leer el artículo LA PASTA TIENE SU ORIGEN Y NO INCLUYE A MARCO POLO; que encontraran cargado en classroom y sobre este mismo elaborar un escrito sobre lo que más les llamo la atención sobre la pasta.

ACTIVIDAD 2.

TECNICA DIDACTICA SOPA DE LETRAS.

El objetivo de esta actividad es elaborar una sopa de letras de 20 términos gastronómicos de pastas y salsas que pueden extraer del glosario y material de apoyo que encuentran cargado en la plataforma classroom.

D. ACTIVIDADES DE TRASFERENCIA DE CONOCIMIENTOS.

3. TALLER PRACTICO DE COCINA TIPICA COLOMBIANA.

* Se desarrollará por parte del aprendiz una de las recetas estándar vistas en el proceso formativo, y cargará la evidencia al classrom.

- En esta actividad se debe evidenciar el aprendiz, realizando la preparación ya sea en fotos o video realizando el proceso

- Se enviará una lista de chequeo para que ustedes se autoevalúen si están siguiendo las indicaciones para preparar alimentos de manera adecuada.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Historia de la pasta y generalidades. Escrito.	Conocer la historia y generalidades de la pasta.	Técnica: Foro Instrumento: Escrito.
Evidencias de Desempeño: Sopa de letras términos de pastas y salsas.	Identificar las preparaciones de pastas.	Técnica: Didáctica. Instrumento: Sopade letras.
Evidencias de Producto: Preparación de producto gastronómico, según receta estándar (pastas). Video o registro fotográfico.	Efectúa el proceso de mise en place. Interpreta receta estándar. Aplica normas de higiene y manipulación de alimentos	Técnica: observación directa Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Se encuentra cargado en la plataforma classroom.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Articulo revista mesa y vino: LA PASTA TIENE SU ORIGEN Y NO INCLUYE A MARCO POLO.

Glosario gastronómico.

Guía profesional de cocina Jaime Álzate.

Decreto 3075 de 1997

Resolución 2674 de 2013

7. **CONTROL DEL DOCUMENTO**

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	
Autor (es)	**Cristian Camilo Rodríguez**	**Instructor**	**Centro Comercio y Servicios**	**Marzo 2020**	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Cristian Camilo Rodríguez	Instructor	Centro comercio y servicios.	Febrero 3 2º21	Actualización

.