PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Comidas Rápidas
- Código del Programa de Formación: 66210004
- Nombre del Proyecto: N/A
- Fase del Proyecto N/A
- Actividad de Proyecto: N/A
- Competencia: 260201011 Preparar alimentos de acuerdo a solicitud del cliente. (Equivale a la norma NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  Realizar el mise en place (prealistamiento, expresión técnica en francés, de acuerdo a la receta estándar.
  Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.
  Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar.
  Disponer de los residuos al final de la jornada, según la normatividad vigente.
  Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.

- Duración de la Guía: 60 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices en nuestro curso de comidas rápidas vamos a elaborar preparaciones de cocina que cumplan con todos los estándares de calidad que nos permitan obtener un alimento inocuo mediante la implementación de B.PM. y los diferentes métodos de cocción

La invitación es desarrollar esta guía promoviendo el aprendizaje responsable y autónomo, desde casa apoyado en las TIC y material suministrado por el instructor en las sesiones sincrónicas.

Como primera actividad de nuestro curso vamos a resolver el sondeo previo de conocimientos del cual se compartirá el link. (11-03-2021).

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividades:
- Promover el trabajo apoyado en Tic.
- Realizar diferentes preparaciones de alimentos.

Ambiente Requerido:

Ambiente de formación cocina – Casa, acceso a internet.

Materiales: Equipos y utensilios cocina-repostería, insumos – Celular, aplicación de Whatsapp-Classromm-Zoom.

A. PREGUNTA GENERADORA:

¿Qué es comida rápida?

B. REFLEXION UNICIAL:

¿Creen que es posible elaborar comida rápida sana y cómo?

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

Vamos a observar los videos cargados en la plataforma classroom.

*Origen de la comida rápida.

*La mejor comida rápida del mundo.

*Consecuencias de la comida rápida.

ACTIVIDAD 1.

Después de observar los videos vamos a realizar un escrito donde exprese libremente lo que piensa sobre la comida rápida. (Mínimo 20 renglones tipo de letra 10). Y cargarlo en classroom (18-03-2021)

ACTIVIDAD 2.

Realizar una sopa de letras donde incluya el nombre de 20 preparaciones de comidas rápidas. (25-03-2021)

D. Actividades de transferencia de conocimientos.

3. Talleres prácticos de comidas rápidas. (07)

* En cada sesión sincrónica por plataforma zoom el instructor realizara las preparaciones de acuerdo al plan de trabajo concertado.
* El aprendiz realizara en casa una de estas preparaciones apoyado en la receta estándar y lo visto en formación; para evidenciar su evidencia la cargara en la plataforma classroom; registro fotográfico o un video corto. (Debe aparecer el aprendiz en el proceso).

Implementar las B.P.M. en el proceso de la preparación de alimentos para obtener alimentos inocuos; para ello se apoyara en la lista de chequeo con la cual autoevaluaran su proceso. (27-03-2021).

4. Actividades de evaluación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Escrito sobre comida rápida.	**Conoce preparaciones de comidas rápidas y métodos de cocción**	**Didáctica: Escrito Instrumento.**
Evidencias de Desempeño: Sopa de letras.	**Clases de preparaciones rápidas calientes.**	**Didáctica : Actividad Instrumento: Sopa de letras.**
Evidencias de Producto: Preparación de producto gastronómico, comida rápida. Registro fotográfico o video	**Efectúa el proceso de mise en place. Interpreta receta estándar. Aplica normas de higiene y manipulación de alimentos Utiliza técnicas de cocción. Elabora rellenos.**	**Técnica: observación directa Instrumento: Lista de chequeo**

5. Glosario: Se cargara como anexo en la plataforma classroom.

6. Referentes Bibliográficos:
Guía profesional de cocina Jaime Álzate

7. Control de documento:

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

8. Control de cambios:

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					