**FORMATO PARA EL DESARROLLO DE COMPONENTE FORMATIVO**

| PROGRAMA DE FORMACIÓN | Cocina internacional |
| --- | --- |

| COMPETENCIA | Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar. |
| --- | --- | --- | --- |

| NÚMERO DEL COMPONENTE FORMATIVO | 01 |
| --- | --- |
| NOMBRE DEL COMPONENTE FORMATIVO | Equipos, utensilios y herramientas de la cocina internacional |
| BREVE DESCRIPCIÓN | Las normas de higiene y seguridad en la cocina aseguran la limpieza, el orden y la prevención de accidentes. Destacan prácticas como lavarse las manos, usar ropa ajustada y mantener áreas limpias. Herramientas internacionales incluyen el caquelón, tajín y molcajete, representando tradiciones culinarias. La cocina internacional resalta sabores únicos de países como Argentina, España, Turquía y México. *Software* |
| PALABRAS CLAVE | Higiene, seguridad, herramientas, cocina, tradiciones. |

| ÁREA OCUPACIONAL | 2 - CIENCIAS NATURALES, APLICADAS Y RELACIONADAS |
| --- | --- |
| IDIOMA | Español |

1. **TABLA DE CONTENIDOS:**
2. Normas de higiene
3. Herramientas y equipos de cocina internacional
4. Cocina internacional
5. **INTRODUCCIÓN**

La cocina es un espacio donde se combinan creatividad, cultura y técnicas específicas para la preparación de alimentos. Para garantizar la calidad y seguridad de las comidas, es fundamental cumplir con normas de higiene que eviten contaminaciones, y normas de seguridad que prevengan accidentes, permitiendo un ambiente ordenado y adecuado para trabajar.

| Verduras saludables en la cocina. | Además, las herramientas y utensilios de cocina son esenciales para facilitar procesos y explorar las tradiciones culinarias de diversas culturas. Desde el caquelón suizo hasta el tajín marroquí, cada utensilio cuenta una historia, conservando prácticas tradicionales y permitiendo innovaciones en la preparación de platillos. |
| --- | --- |

Por último, la cocina internacional refleja la riqueza cultural de los países a través de sus sabores e ingredientes únicos. Argentina, España, Turquía y México son ejemplos de cómo cada región aporta su identidad, fusionando tradiciones que enriquecen el panorama global de la gastronomía.

1. **DESARROLLO DE CONTENIDOS:** 
   * + 1. **Normas de higiene**

Las normas de higiene en la cocina son esenciales para garantizar la seguridad y la calidad en la preparación de alimentos. Entre las principales recomendaciones se encuentran:

| SLIDE  CF01\_1\_Normas de higiene |
| --- |

**Normas de seguridad**

Cumplir con las normas de seguridad en la cocina es fundamental para prevenir accidentes y garantizar un entorno adecuado para trabajar. Entre las principales recomendaciones se encuentran:

| ACORDEÓN  CF01\_1\_ Normas de seguridad |
| --- |

* + - 1. **Herramientas y equipos de cocina internacional**

Las herramientas y equipos de cocina internacional representan la riqueza cultural y las tradiciones culinarias de diferentes países. Cada utensilio tiene una función específica que facilita la preparación de platos característicos de diversas regiones, permitiendo no solo preservar recetas tradicionales, sino también innovar en la cocina. A continuación, se presentan algunas de las herramientas más destacadas y su uso:

| PESTAÑAS Y TARJETAS  CF01\_2\_Herramientas y equipos de cocina internacional |
| --- |

* + - 1. **Cocina internacional**

La cocina internacional refleja una fusión de tradiciones, ingredientes y técnicas provenientes de diversas culturas alrededor del mundo. Cada país aporta su identidad única a través de sus sabores, recetas e historias, enriqueciendo el panorama culinario global. A continuación, se presenta una breve descripción de las cocinas de algunos países destacados:

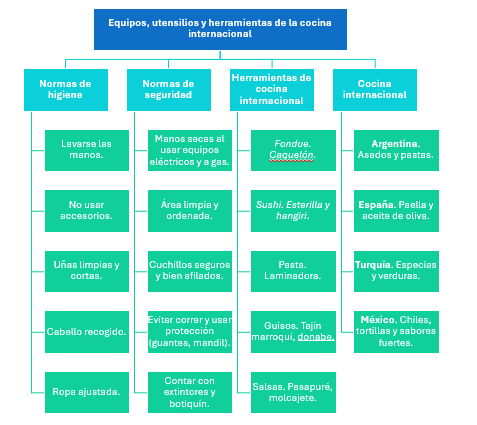
| PESTAÑAS  CF01\_3\_Cocina internacional |
| --- |

En el primer capítulo de *Cocina Internacional*, se explora la riqueza de la gastronomía española a través de un recorrido por sus tradiciones, sabores y platos icónicos. Este episodio analiza cómo ingredientes históricos como la paella y elementos culturales presentes en las obras de Cervantes y Dalí han dado forma a la cocina española. Además, muestra cómo es posible disfrutar de estas experiencias culinarias en Bogotá. Se invita a los interesados a descubrir los secretos de esta tradición y conocer su impacto en la cultura global.

| Video SENA <https://www.youtube.com/watch?v=2u-KBW0SnQI&ab_channel=SENA> |
| --- |

1. **SÍNTESIS**

A continuación, se presenta una síntesis de la temática estudiada en el componente formativo.



1. **ACTIVIDADES DIDÁCTICAS (Se debe incorporar mínimo 1, máximo 2)**

| DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD DIDÁCTICA | |
| --- | --- |
| Nombre de la Actividad | Normas, herramientas y tradiciones de la cocina internacional |
| Objetivo de la actividad | Reconocer las normas de higiene y seguridad en la cocina, así como la identificación de herramientas y tradiciones culinarias de diferentes culturas. |
| Tipo de actividad sugerida | Cuestionario |
| Archivo de la actividad  (Anexo donde se describe la actividad propuesta) | *CF0\_Actividad didactica* |

**MATERIAL COMPLEMENTARIO:**

| Tema | Referencia APA del Material | Tipo de material  (Video, capítulo de libro, artículo, otro) | Enlace del Recurso o  Archivo del documento o material |
| --- | --- | --- | --- |
| Normas de higiene. | Rimac Seguros. (s. f.). Ergonomía física. Estándares y requisitos legales nacional e internacional. | Artículo | <http://prevencionlaboralrimac.com/Cms_Data/Contents/RimacDataBase/Media/fasciculo-prevencion/FASC-8588152601892167690.pdf> |
| Herramientas y equipos de cocina internacional | Imaginativa Perú. (2016). Equipamiento de cocina profesional. [Video]. YouTube. | Video | <https://www.youtube.com/watch?v=D0Xte3DgEx0&ab_channel=ImaginativaPer%C3%BA> |
| Cocina internacional. | Bàguena, N. (2007). Las religiones y la cocina. | Artículo | <https://www.afuegolento.com/articulo/las-religiones-la-cocina/354/> |
| Cocina internacional. | Requena, A. (2008). En clave mediterránea. Universidad Internacional del Mar. | Documento | <http://www.um.es/LEQ/MAR/unico.pdf> |
| Cocina internacional. | GialloZafferano. (2018, 5 de marzo). Risotto alla milanese - Ricetta originale [Video]. YouTube. | Video | <https://www.youtube.com/watch?v=9bEepqRKtJU> |
| Cocina internacional. | Tasty. (2017, 7 de marzo). Ratatouille [Video]. YouTube. | Video | <https://www.youtube.com/watch?v=vJlH9ZIYy4I> |
| Cocina internacional. | CocinaLab. (2019, 15 de junio). Ceviche de pescado peruano - Receta tradicional [Video]. YouTube. | Video | <https://www.youtube.com/watch?v=rt8TnS-jQy4> |

1. **GLOSARIO:**

| TÉRMINO | SIGNIFICADO |
| --- | --- |
| Cocina internacional: | fusión de tradiciones, ingredientes y técnicas culinarias de diversas culturas. |
| Esterilla de sushi: | alfombrilla de bambú utilizada para formar rollos de sushi. |
| *Fondue:* | plato tradicional suizo preparado en un caquelón con queso derretido. |
| *Hangiri:* | utensilio japonés de madera para mezclar y enfriar arroz de sushi. |
| Laminadora: | máquina para extender y cortar masa de pasta fresca. |
| Lavado de manos: | acción de limpiar las manos con agua y jabón para eliminar suciedad y gérmenes. |
| Molcajete: | mortero mexicano usado para triturar alimentos como especias y salsas. |
| Normas de higiene: | reglas para mantener la limpieza y evitar contaminaciones en la cocina. |
| Normas de seguridad: | recomendaciones para prevenir accidentes en el entorno de cocina. |
| Tajín marroquí: | utensilio de barro con tapa cónica para cocinar guisos del *magreb.* |

1. **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

Armendáriz , J. (2017). *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos* (3ª ed.). Ediciones Paraninfo.

Braun, D. (2015). *Higiene en la cocina: Guía para evitar la contaminación de los alimentos*. Larousse.

Colhogar. (2021). *Higiene alimentaria: 10 normas básicas de manipulación de alimentos*. <https://www.colhogar.com/es/higiene-y-salud/higiene-en-el-hogar/10-normas-basicas-de-manipulacion-de-alimentos/>​[colhogar.com+1colhogar.com+1](https://www.colhogar.com/es/higiene-y-salud/higiene-en-el-hogar/10-normas-basicas-de-manipulacion-de-alimentos/)

El País. (2025, 8 de febrero). *Los utensilios y cacharros indispensables para los cocineros*. <https://elpais.com/gastronomia/2025-02-08/los-utensilios-y-cacharros-indispensables-para-los-cocineros.html>​[elpais.com](https://elpais.com/gastronomia/2025-02-08/los-utensilios-y-cacharros-indispensables-para-los-cocineros.html)

Electrolux Professional. (2022). *10 reglas de higiene en la cocina*. <https://www.electroluxprofessional.com/la/10-reglas-de-higiene-en-la-cocina/>​[Electrolux Professional+1colhogar.com+1](https://www.electroluxprofessional.com/la/10-reglas-de-higiene-en-la-cocina/)

Go Red for Women. (2024). *Equipo y utensilios de cocina esenciales*. <https://www.goredforwomen.org/es/healthy-living/healthy-eating/cooking-skills/meal-planning/essential-kitchen-equipment-and-utensils>​

1. **CONTROL DEL DOCUMENTO**

|  | Nombre | Cargo | Dependencia  *(Para el SENA indicar Regional y Centro de Formación)* | Fecha |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Autor (es) | Henry Oswaldo Acosta Romero | Experto temático | Regional Boyacá - Centro de Des​arrollo Agropecuario y Agroindustrial | 2016 |
| Paola Alexandra Moya | Evaluadora instruccional | Regional Antioquia - Centro de Servicios de Salud | 2024 |
|  | Olga Constanza Bermúdez Jaimes | Responsable Línea de Producción Antioquia | Regional Antioquia - Centro de Servicios de Salud | 2024 |

1. **CONTROL DE CAMBIOS**

**(Diligenciar únicamente si realiza ajustes a la Unidad Temática)**

|  | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Autor (es) |  |  |  |  |  |