Se adjunta Guías de Aprendizaje y Material de Apoyo para las fichas:
1. Ficha, 2453718, 2502367 y 2561202. Técnico cocina y complementaria higiene y manipulación de alimentos

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico en Servicio de Restaurante y *Bar***
- Código del Programa de Formación: **635301**
- Nombre del Proyecto: **Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.**
- Fase del Proyecto: **Diagnóstico**
- Actividad de Proyecto: **Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.**
- Competencias:
  - ✔ **Servicio de Alimentos y Bebidas**
  - ✔ **Preparar Bebidas**
  - ✔ **Asesorar al Cliente**
  - ✔ **Manipulación de Alimentos**
  - ✔ **Razonamiento Matemático**
  - ✔ **Interacción en Lengua Inglesa**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✔ **Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos.**
  - ✔ **Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento.**
  - ✔ **Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas.**
  - ✔ **Brindar información turística del destino según el contexto local.**
  - ✔ **Detectar los riesgos de contaminación que afectan el servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).**
  - ✔ **Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.**
  - ✔ **Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.**
  - ✔ **Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios Matemáticos**

- ✔ **Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.**
- ✔ **Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida.**
- ✔ **Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida.**

- Duración de la Guía: **264 horas**

2. PRESENTACIÓN

A través del desarrollo de esta guía, el aprendiz podrá adquirir conocimientos, habilidades y destrezas que le permitirán identificar las necesidades, tendencias y variables de consumo en los hoteles, restaurantes, bares y cafés que conforman el sector turismo. De la misma manera, al trabajar en las actividades propuestas el aprendiz podrá realizar el adecuado alistamiento del área de servicio cumpliendo con las buenas prácticas higiénicas, la orientación a clientes acerca del entorno empleando habilidades comunicativas en idioma inglés y la aplicación del razonamiento cuantitativo en el entorno productivo.

Para conseguir los resultados propuestos en la guía es importante que recuerde que puede hacer uso de las tecnologías de la información y la comunicación, la orientación de su instructor, el trabajo con sus compañeros y la curiosidad por su entorno.

¡El éxito en su proceso de Formación Profesional, se basa en la Pasión y Dedicación con que realiza sus actividades!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

1. Realice la siguiente lectura:

El Joven y el helado

Erase un domingo soleado, un joven quería llevar a su casi novia a comer un helado para afianzar la relación, por tanto, para poder llevarla contó las monedas que tenía en su bolsillo, se alegró pues vio que tenía $30.000 pesos.

Muchas cosas se le pasaron por la cabeza, conocer un lugar interesante de su ciudad, por ejemplo, llevarla al parque o al museo, al cine o a un restaurante, pero considerando los precios de los pasajes opto por algo más económico porque le quería llevar una rosa.

Decidió recogerla en su casa para luego llevarla a un parque cercano a comer un helado y declarar su amor. Una vez juntos en el parque, la casi novia le exige un helado de ron con pasas con todas las salsas y él pide un cono de helado sencillo, pensando en que tenía que guardar para los pasajes de regreso a la casa. La única persona que los atiende se encuentra al lado de su carrito y del baño público, a primera vista, su cabello está desordenado, tiene tatuajes en todo el brazo y en las manos, grandes anillos brillantes, piercings en las orejas y en los labios. La ropa sucia se le nota por debajo del delantal mugriento donde guarda las ganancias y unos guantes que al parecer no ha usado en todo el día.

Al momento de acercarse al puesto, la pareja saluda cortésmente a la persona, pero no encuentran una respuesta amable ni la atención del vendedor, al parecer algo estaba pasando en su celular. Una vez hecho el pedido, la vendedora procedió a preparar el helado; sin embargo, se tomó más tiempo del esperado por los clientes, esto porque varias cosas le han sucedido. Se acabaron las servilletas, la cuchara del helado se cayó, la lavo rápidamente en un recipiente con agua sucia y la secó con el mismo limpión con el que limpia el carro. A ella en lugar de lo pedido le entregó una paleta de agua y a él en lugar del cono sencillo le dio un brownie con helado.

Luego de 20 minutos, ellos reciben los helados que habían pedido, él pregunta ¿cuánto es? A lo que la vendedora responde: "son 5000 pesos". El joven entrega un billete de $10.000 y recibe como vueltas solo $2000 pesos, sin darse cuenta de lo sucedido.

Ambos vuelven a sus casas, momento en el cual termina en tragedia su día, pues, por un lado, la casi novia lo deja en la friendzone, se da cuenta que le falta dinero y para rematar se siente enfermo: tiene escalofríos y le duele el estómago.

Desarrolle las siguientes actividades con base en la lectura anterior en grupos de trabajo colaborativo definidos por el instructor:

a. ¿Cuáles son los aspectos relacionados con el servicio que le parecen relevantes o que afectan la situación?
b. ¿Cómo le parecieron los procesos relacionados con la limpieza y el orden a la hora de servir alimentos?
c. Mencione algunos de los aspectos importantes relacionados con el manejo del dinero y las estrategias que utiliza para evitar confusiones.
d. Escriba algunas recomendaciones que desde su perspectiva contribuirían a solucionar la situación y prestar un mejor servicio.
e. Si hubiese contado con mayores recursos económicos, ¿a qué otro lugar llevaría a la casi novia y cuánto dinero debería tener?
f. ¿Cuáles serían las razones para escoger ese lugar?

Socialice las respuestas mediante una mesa redonda orientada por su instructor.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE SABERES PREVIOS

1. Lea el artículo *7 RETOS QUE TIENE EL SECTOR HORECA PARA CRECER EN COLOMBIA*, publicado en el siguiente enlace: https://www.unipymes.com/7-retos-que-tiene-el-sector-horeca-para-crecer-en-colombia/

Desarrolle:

a. ¿Qué entiende por sector Horeca de acuerdo con la lectura?
b. ¿Qué tipo de negocios o establecimientos están relacionados con el sector Horeca?
c. Enumere los 7 retos que tiene el sector en el país.
d. Consulte, en el buscador de su preferencia, 5 establecimientos de cada tipo del Sector Horeca que hay en su ciudad o capital cercana y elabore un listado con el resultado de la búsqueda.

Comparta la información encontrada con sus compañeros e instructor en sesión de formación.

2. Resuelva el siguiente caso:

Usted quiere trabajar en un restaurante por un sueldo de un millón y medio de pesos ($1.500.000), el encargado le solicita desarrollar las siguientes actividades como prueba de selección:

e. Preséntese de forma oral en inglés a un cliente.
f. Explique el paso a paso para alistar las mesas para el servicio de almuerzo en un salón con 10 mesas.
g. Grafique el montaje de la mesa con los elementos necesarios para realizar el servicio, teniendo en cuenta que el menú del día contiene: Mojarra frita, ensalada pico de gallo, arroz de coco y patacón frito, acompañado de jugo de mora y como postre enyucado con salsa de corozo.
h. Plantee la receta estándar para obtener un vaso de jugo de mora de 250 ml, y responda, ¿cuáles son las condiciones de conservación y almacenamiento de la mora entera?, ¿cuál es la mejor técnica de rotación de inventario para la mora entera?
i. Proponga un garnish para el jugo de mora.
j. ¿Cuáles son los elementos de protección y manipulación de alimentos que debe utilizar el mesero?
k. Describa paso a paso la limpieza y desinfección de una mesa para clientes.
l. El restaurante vendió $2.500.000, por políticas del establecimiento la propina corresponde al 10% del total vendido y durante la jornada se emplearon 3 meseros, 1 cocinero, 1 auxiliar y 1 domiciliario, ¿cuánto recibe cada mesero por concepto de propina?

m. Por políticas del establecimiento de la propina de cada mesero se deben compensar los recursos faltantes. En la venta del día hay un faltante de $82.573 por una venta no pagada por los clientes. De acuerdo con la información del punto anterior ¿cuánto le queda a cada mesero de propina?
n. Un turista inglés le pregunta acerca del lugar más emblemático o más visitado de su ciudad, usted ¿qué le responde en inglés y en español?
o. Elabore un mapa sencillo donde le explique al turista como llegar al hospital más cercano desde el punto donde usted se encuentra.

Consigne las respuestas en su cuaderno y presentarlas a su instructor a manera de entrevista.

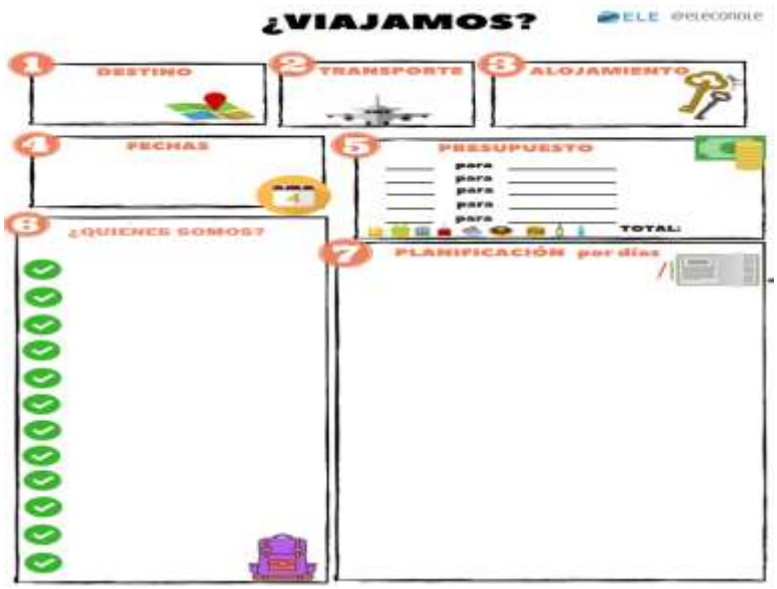
ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN Y TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

Actividad de Aprendizaje 1: Comprender la dinámica del sector de servicio alimentos y bebidas en relación al sector económico al cual pertenece. (Resultado de Aprendizaje: Brindar información turística del destino según el contexto local.)

1. Conforme un equipo de trabajo de máximo 5 aprendices y mínimo 3 aprendices.

Planeen y organicen un viaje de dos días a un destino turístico de interés del grupo y lleve el resultado al Figura 1.

Figura 1
Plan de Viaje



Nota. Tomado y adaptado de *¿Viajamos?* por ELE Internacional, s.f. Pinterest
https://i.pinimg.com/564x/e7/ec/6e/e7ec6ebb88786e81c6acf05d599095d0.jpg

Haga vivir a sus compañeros su propuesta a través de un viaje imaginario y reciba realimentación sobre la coherencia del mismo por parte de sus compañeros e instructor. Ajuste si es necesario.

2. Participe en la lluvia de ideas, orientada por su instructor, en la que se haga un listado de los actores que intervinieron en cada uno de los viajes y las responsabilidades que tenían para el éxito de la propuesta. También construyan la definición del concepto de turismo, turista y viajero, a partir de los conocimientos personales de los integrantes del grupo.

3. Lea los documentos:

   Anexo 1 *Módulo I Turismo, conceptualización y enfoque del sistema.* Apartes 1.1, 1.2, 3.2 y 3.3.
   Anexo 2 *Introducción al Turismo.* Unidad 2 - Turismo: concepto y definiciones, páginas 43 a 57.
   Anexo 3 *Turismo: historia, morfología y tipología.* Numeral 2 - Turismo, Recreación, Ocio, Tiempo Libre.

Elabore un cuadro sinóptico a partir de los conceptos y la organización del sector Turismo, preséntelo a su instructor y reciba realimentación al respecto.

Para saber ¿qué es un cuadro sinóptico y cómo elaborarlo?, consulte el siguiente material:

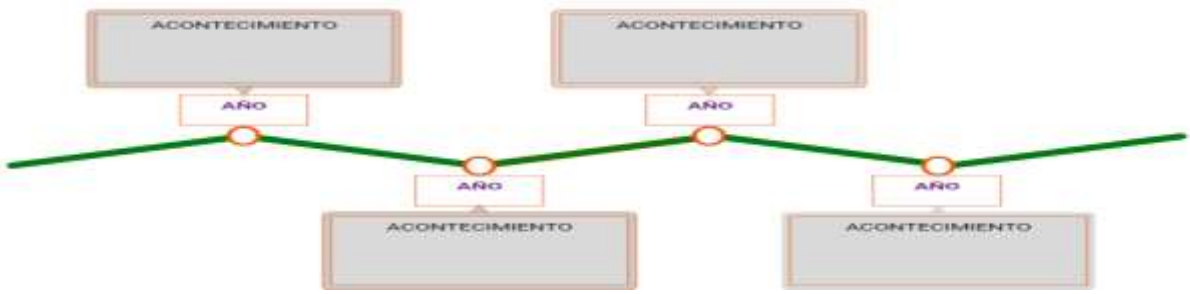
- Cuadro sinoptico [Web Side]. Comprendiendo el Trabajo Escrito. https://sites.google.com/site/manualpsifesi/tipos-de-trabajo/esquemas/cuadros-sinopticos
- Qué es un CUADRO SINÓPTICO, Cómo Hacer Cuadro Sinóptico (Definición, Ejemplos) [Video]. YouTube. https://youtu.be/rweCqiCfch8

4. Lea el Anexo 3 *Turismo: historia, morfología y tipología.* Numeral 1 - Origen y evolución del turismo.

Observe los siguientes videos acerca de la historia del turismo:
LA HISTORIA DEL TURISMO. En https://www.youtube.com/watch?v=Ql_eeDPlNUk
LA HISTORIA DEL TURISMO II. En https://www.youtube.com/watch?v=ti2qHJFW8q0&t=465s
EL GRAND TOUR. En https://.youtube.com/watch?v=jHd_BuAx1BQ

Elabore una línea del tiempo con la información recopilada en lecturas y videos. Puede guiarse con la Figura 2.

Figura 2
Línea de tiempo.



Presente a su instructor para realimentación.

5. Lea el material relacionado a continuación y consigne los conceptos en sus apuntes intentando apropiar varios de ellos.

   Glosario de términos. En https://www.entornoturistico.com/glosario-de-turismo/
   Capítulo II del Título I, de la *Ley 1558 de 2012, "por la cual se modifica la Ley 300 de 1996 y la Ley 1101 de 2006 y se dictan otras disposiciones".* Disponible en la base de datos Leyex.info del Sistema de Bibliotecas del SENA.



   Participe en la actividad lúdica organizada por su instructor para evidenciar la apropiación de conceptos.

6. Escriba en un párrafo de 10 líneas la relación que existe entre el sector Turismo y su programa de formación. Incluya al menos dos (2) sustentos teóricos encontrados en las lecturas realizadas.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula - biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, anexos 1,2 y 3, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, copias figura 1 ¿viajamos? y marcadores fijos y borrables, hojas adhesivas de colores.

Actividad de Aprendizaje 2: Identificar los tipos de turistas de acuerdo con las motivaciones y las tendencias de viaje. (Resultado de Aprendizaje: Brindar información turística del destino según el contexto local)

1. Grabe un video, de no más de 5 minutos, en el cual entreviste a un familiar, amigo o conocido que haya viajado a un destino nacional o internacional o con base en su propia experiencia en un viaje de mínimo 3 días donde se haya hospedado en un hotel. Tenga en cuenta las siguientes preguntas para el desarrollo de la actividad:

   a. ¿Cuál fue el motivo de su viaje?
   b. ¿Cuál es el lugar de destino del viaje?
   c. ¿Qué medio de transporte utilizó?
   d. ¿Dónde se hospedó?
   e. ¿Quién pagó el viaje?
   f. ¿Cuáles fueron los consumos durante el viaje o en el sitio donde se hospedó?
   g. ¿Qué actividades desarrolló durante el viaje?
   h. ¿Le informaron acerca de sus derechos y deberes durante el viaje? si es así, indique cuales.
   i. ¿Cuántas personas viajaron con usted?

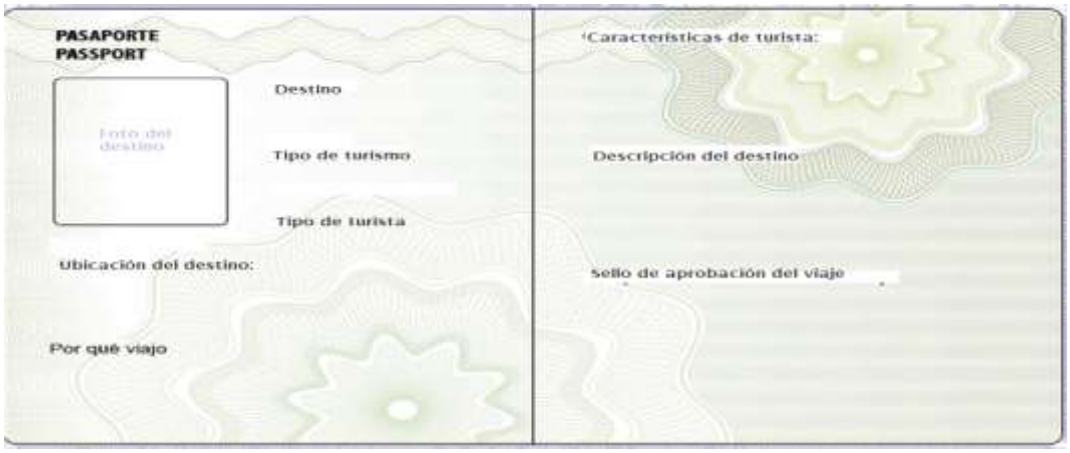
   Consigne las respuestas en sus apuntes y suba el video al espacio indicado por su instructor.

2. Observe los siguientes videos
   Comercial Campaña Nacional De Turismo Colombia. En YouTube
   https://www.youtube.com/watch?v=Vhc9SjBw1fs
   Colombia, el riesgo es que te quieras quedar. Video país. En YouTube
   https://www.youtube.com/watch?v=AcGbWkL2OiU

   Analice y defina el tipo de turismo y de turista incluidos en los videos y el realizado por el entrevistado. Con base en ello elabore cinco (5) pasaportes didácticos, según lo muestra la Figura 3.

Figura 3

Pasaporte didáctico.



Nota. Tomado y adaptado de *El Pasaporte*, por Me teletransporto, 2011, http://meteletransportoudsociales.blogspot.com/2011/04/

3. Lea los documentos
   Anexo 3 *Turismo: historia, morfología y tipología*. Numeral 3 – Clasificación del Turismo.
   Anexo 4 *Caracterización de usuarios*. *Numerales 1 al 2.3.*

Realice un mapa mental acerca de las lecturas, teniendo en cuenta las motivaciones de viaje, los tipos de turista y las diferencias entre consumidor, usuario y cliente en turismo

Para saber ¿qué es un mapa mental y cómo elaborarlo?, puede consultar el siguiente material:

- Mapa Mental [pdf]. https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Lectura/educ_continua/curso_formador/LECT59.pdf
- Técnicas de estudio: cómo hacer mapas mentales [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=kTyKNCy3mTo
- Curso de Mapas mentales: 3 - El concepto de Mapa Mental [Video]. YouTube. https://youtu.be/QotM4QHkZ0g
- Curso de Mapas mentales: 7 - Las siete reglas básicas [Video]. YouTube. https://youtu.be/Qzu3r9V3WFA
- Qué es un Mapa Mental [CURSO][Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=OFR7YjqHRME&list=PLf3MvZeOcz-VQPcTEYVXIDZtI0UPG55-1&index=3
- Beneficios de los Mapas Mentales [CURSO] [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=P1PcVPMACV4&list=PLf3MvZeOcz-VQPcTEYVXIDZtI0UPG55-1&index=4.

Presente el resultado a su instructor para recibir realimentación y unificar conceptos.

4. Preste atención a la sesión magistral L*os turistas del Siglo XXI,* orientada por su instructor y tome nota de los aspectos relevantes.

Haga una Autoevaluación de sus motivaciones y formas de viaje, con base en ella elabore una infografía en la que refleje su perfil de turista.

Para saber ¿qué es una infografía y cómo elaborarla?, puede consultar el siguiente material:

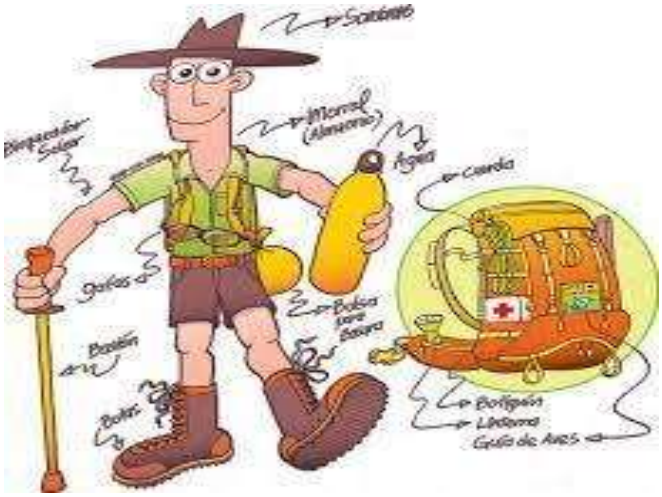
- ¿Qué es, para qué y cómo hacer una infografía? [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=lkxd0Lz6x2w
- ¿Qué es una Infografía? 20 Ejemplos, Plantillas y Consejos para Diseñar Infografía [Web site]. https://es.venngage.com/blog/que-es-una-infografia/

- ***Puede usar las siguientes herramientas digitales:***
  - Ofifacil, en: http://www.ofifacil.com/ofifacil-infografias-que-es-definicion-como-se-hacen.php
  - Canva, en: https://www.canva.com/
  - Piktochart, en: http://piktochart.com/
  - Infogram, en: https://infogr.am/es
  - Easel, en: http://www.easel.ly/

5. Busque en la base de datos Leyex.info del Sistema de Bibliotecas del SENA, la Ley 300 de 1996 *"por la cual se expide la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones"* y lea el Capítulo II del Título VIII - DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS.

Plasme en un octavo de cartulina un dibujo de un personaje con su concepto y las características de un turista ideal, alrededor de él describan sus derechos y deberes. Puede orientarse con la Figura 4.

Figura 4
Ejemplo tipo de turista



Nota. Tomando de *Guías de turismo. Buenas prácticas en turismo de naturaleza* (p. 31). Programa de Transformación Productiva (PTP) del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2014, https://www.colombiaproductiva.com/CMSPages/GetFile.aspx?guid=314aaae4-e334-4cce-9e08-df0690cf3a09

6. Visite la página https://colombia.travel/es y consulte un ejemplo de cada tipo de turismo que se practica en Colombia. Con base en ello elabore la respectiva ficha informativa siguiendo el ejemplo de la Figura 5.

Figura 5
Ficha Informativa de Turismo

Ficha Informativa de Turismo



San Gil

Datos relevantes del lugar:	23 °C Fundado en 1689 Parque gallineral a orillas del río Fonce	Ubicación: Santander - Colombia	Actividades que se pueden realizar: Rapel, Rafting, Espeleología…	Tipo(s) de turismo que se practica: Ecoturismo - Aventura	Perfil del turista: Familias

Presente las fichas al instructor para recibir realimentación.

7. Resuelva el cuestionario Conceptos de turismo entregado por su instructor.

Evidencia: Cuestionario *Conceptos de turismo*, resuelto.

Tiempo requerido: 9 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 3 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, anexos 3 y 4, hojas de papel bond, cuestionario fundamentos del turismo, guía de aprendizaje, copias figura 3 Pasaporte didácticos y figura 5 Ficha Informativa Turismo, marcadores fijos y borrables.

Actividad de Aprendizaje 3: Apropiar los mecanismos de regulación del turismo a partir del análisis de la Superestructura del sector. (Resultado de Aprendizaje: Brindar información turística del destino según el contexto local)

1. Ingrese a las páginas web de las siguientes entidades y luego de explorar la información de cada una, desarrolle la Tabla 1.

Tabla 1
Entidades Reguladoras del Turismo

Entidades Internacionales y Nacionales Reguladoras del Sector Turismo				
Siglas	**Nombre de la Entidad/ Página Web**	**Misión/ Quiénes son**	**Funciones que Realizan**	**Historia (Fecha, Lugar de Creación, Fundadores)**
ACBAR				
ACODRES				
ANATO				
ASOBARES				

COTELCO				
FONTUR				
IBA WORLD				
MINCIT				
OMT				
PROCOLOMBIA				
SCAA				
SCAE				
VICEMINISTERIO DE TURISMO				

Busque e identifique otras entidades del nivel mundial, nacional, regional y local, relacionadas con el sector turismo e Incluya el resultado en la Tabla 1 *Entidades Reguladoras del Turismo.*

Comparta con sus compañeros el resultado de la consulta, ajuste si es necesario y presente el documento a su instructor para realimentación.

2. Agrupe las entidades incluidas en la Tabla 1, según el ámbito de acción en el que inciden sus funciones (mundial, nacional, regional y local).

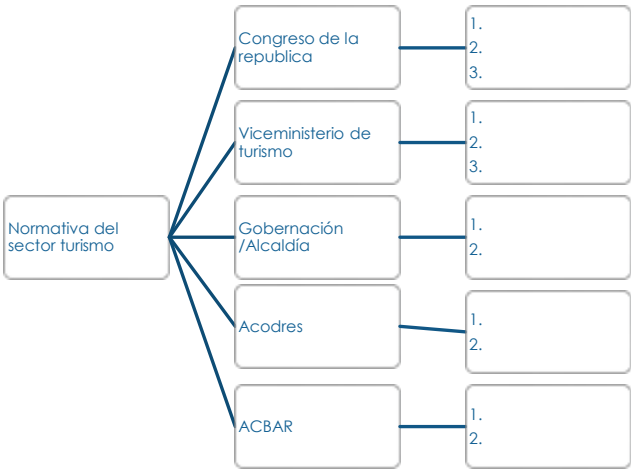
Diseñe un mural como lo indica la Figura 6. *Superestructura Turística*, en el que localice las entidades teniendo en cuenta los ámbitos geográficos de su influencia. Para ello utilice los logos de cada entidad.

Figura 6
Superestructura Turística



3. Consulte la normativa que regula el sector turismo y diligencie la matriz de la Figura 7:

Figura 7
Normativa del Sector Turístico de Colombia



Tiempo requerido: 4 horas (3 de acompañamiento directo del instructor y 1 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.
Materiales: hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores fijos y borrables.

Actividad de Aprendizaje 4: Reconocer los servicios necesarios para la atención al turista a partir de la identificación de la infraestructura y la estructura del destino. (Resultado de Aprendizaje: Brindar información turística del destino según el contexto local)

1. Lea el artículo "Próximo destino, Abu Dabi. Aquí hay varias razones para viajar", publicado por Revista Semana el 20 de diciembre de 2019. En https://www.semana.com/contenidos-editoriales/emiratos-arabes-unidos-de-otro-mundo/articulo/que-hacer-en-abu-dabi-la-capital-de-emiratos-arabes-unidos/645581

   Ingrese a Google Maps y consulte la ubicación de los equipamientos e instalaciones turísticas mencionadas en el artículo, así mismo con los hospitales, bancos, carreteras y demás elementos de la infraestructura de Abu Dabi y elabore un listado clasificado con el resultado adjuntando el mapa que arroja la aplicación. Comparta la información en sesión de formación.

2. Realice a lectura de los documentos:

   Anexo 5 *Sistema Turístico.* Numeral 2 y 3 – INFRAESTRUCTURA Y SUPERESTRUCTURA TURÍSTICA.
   Anexo 6 *Introducción al turismo*. Páginas 76-78
   Ley 1101 de 2006 "por la cual se modifica la Ley 300 de 1996 - Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones". Artículo 62. Disponible en la base de datos Leyex.info del Sistema de Bibliotecas del SENA.

Elabore un cuadro comparativo con base en las lecturas donde se diferencien en concepto y en ejemplos los equipamientos turísticos y las instalaciones turísticas.

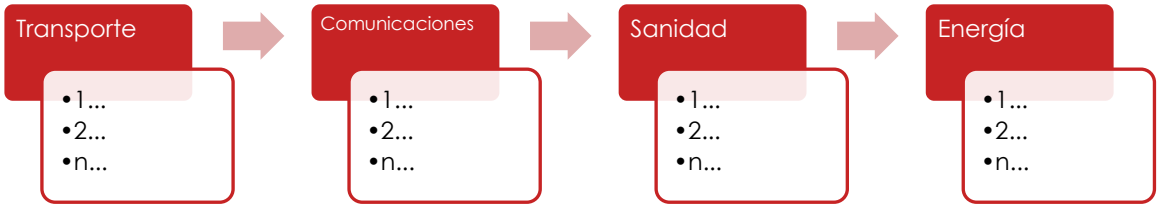
Para saber ¿qué es un cuadro comparativo y cómo elaborarlo?, puede consultar el siguiente material:

- Técnicas de estudio: Cuadro comparativo [Web Site]. Servicio de Bibliotecas Ciudad de Extremadura. https://biblioguias.unex.es/c.php?g=572102&p=3944896
- Cuadro comparativo [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=O13Rxxt-jFo
- Cuadro Comparativo [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=tExyKA3TnfA
- Estrategias de Aprendizaje - Cuadro comparativo. [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=LMfy3QRuENE

3. Seleccione una ciudad de Colombia que le gustaría conocer. Tenga en cuenta que éste destino es con el que trabajará en las actividades siguientes.

Consulte los datos de la infraestructura para la ciudad que eligió y con base en ello, diligencie la matriz de la Figura 8.

Figura 8
Infraestructura Turística



Exponga el resultado de la matriz a su instructor y compañeros.

4. Desarrolle un listado clasificado de los prestadores de servicios turísticos del destino que está trabajando.

Ingrese a la Página Web https://rnt.confecamaras.co/establecimientos y consulte el estado del Registro Nacional de Turismo (RNT) de los establecimientos del listado anterior. Presente a su instructor para recibir realimentación.

5. Observe y analice el video *Santa Marta, lo bueno y lo malo de la perla del Caribe.* En https://www.youtube.com/watch?v=vgaAn8JFVaA

Lea los artículos:

Las dos caras. En https://www.elespectador.com/opinion/las-dos-caras-columna-886214
Lo bueno y lo negativo del turismo. En http://unmundodetravesias.com/lo-bueno-lo-negativo-del-turismo/
Desarrollo sostenible. En https://www.unwto.org/sustainable-development

Diseñe y diligencie un cuadro en donde relacione los aspectos buenos y malos que ha generado el turismo en Santa Marta.

6. Lea el Capítulo III: Los tres pilares de la Sostenibilidad Turística (p. 49). *Manual del turismo sostenible: cómo conseguir un turismo social, económico y ambientalmente responsable*. Disponible en el Sistema de Bibliotecas del SENA http://biblioteca.sena.edu.co/

Ingrese a la página web Turismo para los ODS de la OMT http://tourism4sdgs.org/ Explore los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible y la sección ACT (Actuar).

Relacione e incluya en la Figura 9 los actores del turismo que influyen directamente en cada ODS. Presente a su instructor para recibir realimentación al respecto.

Figura 9
ODS



Nota: Tomado de *TOURISM FOR SDGS* en http://tourism4sdgs.org/tourism-for-sdgs/

7. Elabore una propuesta que permita mejorar los impactos negativos del turismo en Santa Marta, en el que incluya los ODS a los que da respuesta y los requerimientos en infraestructura y en estructura para el destino.

Participe en la discusión dirigida por su instructor en donde se presenten la propuesta y elijan la que mejor se ajuste a las necesidades de Santa Martha y la que dé respuesta a más ODS.

Tiempo requerido: 10 horas (7 de acompañamiento directo del instructor y 3 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.
Materiales: hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores fijos y borrables.

Actividad de Aprendizaje 5: Identificar los sitios de interés turístico de un destino tenido en cuenta las necesidades de información del turista. (Resultado de Aprendizaje: Brindar información turística del destino según el contexto local)

1. Cree la secuencia fotográfica de al menos 5 lugares que le gustaría visitar en la ciudad elegida y que ha trabajado en las actividades anteriores, y preséntelas siguiendo la manualidad propuesta en el enlace https://co.pinterest.com/pin/732257220639919469/. Puede usar fotomontajes impresos o dibujos de la secuencia.

   Realice la presentación de su secuencia fotográfica explicando lo que le parece interesante de cada lugar y la información que tenga del mismo.

2. Participe activamente en la sesión magistral de su instructor sobre los atractivos turísticos y la *METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DEL INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS del MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO 2010* - Anexo 7.

Tome atenta nota de la información suministrada por el instructor y clasifique los lugares que usted incluyo en la secuencia fotográfica.

3. Observe el video *Leticia, la capital del Amazonas colombiano - Guía Colombia #9*. En https://www.youtube.com/watch?v=1W5l9LBGmk8

Resuelva, con base en el video, los siguientes puntos en grupos de 4 o 5 aprendices:

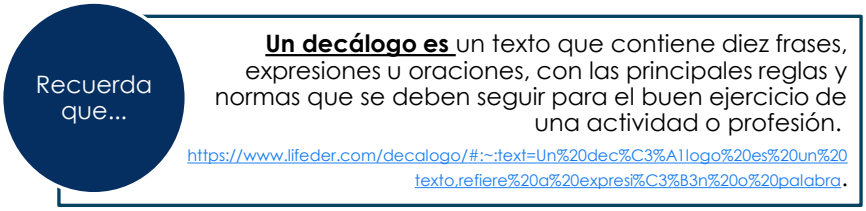
   a. De las tres poblaciones visitadas por los turistas ¿cuál se consideraría la comunidad receptora?
   b. ¿Quiénes considera que son los beneficiados con el viaje de ésta pareja a Leticia? haga el listado.
   c. ¿Cuáles son las ventajas que generan este tipo de viajes para el destino (comunidad, comunicaciones, comercio, etc.)? Analice todos los lugares que la pareja visitó.
   d. ¿Qué características tiene la gente de Leticia?

Elabore un listado de los impactos positivos y/o negativos que puede generar el turismo para la comunidad.

Participe en el conversatorio, orientado por el instructor, sobre los impactos que genera el turismo y ¿cómo potenciar aquellos positivos y mitigar aquellos negativos?

4. Consulte en las páginas de la Alcaldía y/o la Gobernación los datos del destino que eligió y elabore una maleta plegable como se muestra en el video disponible en https://www.pinterest.com.mx/pin/855121047986659365/. Adicional a la información sugerida en el modelo, incluya también la siguiente:

- Ubicación geográfica, división política, fuentes económicas.
- Población de dicho lugar, cultura, costumbres, número de habitantes, gentilicio, idiomas o dialectos, entre otros.
- Fiestas locales.
- Principales atractivos turísticos, su historia y características. Clasifíquelos según la importancia en número de visitas y la Metodología de inventarios turísticos 2010.
- Características y motivaciones de la demanda turística.
- Recomendaciones para completar o mejorar el equipamiento e instalaciones turísticas con que cuenta.
- Decálogo para visitar el destino.



5. Proponga un esquema del Sistema Integral del Turismo para el destino que ha venido trabajando desde el punto 3 de la Actividad de Aprendizaje 4, y consigne de manera creativa los datos consultados.

Preséntelo a su instructor y reciba realimentación.

6. Organice 5 grupos de trabajo de acuerdo con las orientaciones del instructor y consulte la información turística vista hasta ahora, sobre la región geográfica de Colombia asignada.

Planee una muestra turística tipo feria acerca de la región colombiana asignada por su instructor, donde presente la información consultada y resaltando todo lo bello que tiene nuestro país.

Presente su muestra turística de manera creativa e invite a compañeros de otras especialidades a visitarla. Tome registro de la actividad y de los visitantes.

7. Participe en el Seminario *La Cadena de Valor del Turismo* - e*l reto de añadir valor al destino*, organizado por su instructor. Para ello realice las siguientes lecturas, otras sugeridas por el instructor:

   Casanueva Rocha, Cristóbal & Gallego Águeda, María Ángeles. (2016) *Empresas y organizaciones turísticas* (3a. ed.). Editorial Difusora Larousse - Ediciones Pirámide. Capítulo 4 La estructura del sector turístico (pp. 141-181). En http://biblioteca.sena.edu.co/

Escuela de Organización Industrial. *Wiki EOI de documentación docente*. Turismo. Capítulo 3 Cadena de valor y modelos de negocio en turismo. En https://www.eoi.es/wiki/index.php/Turismo

8. Organice grupos de trabajo de acuerdo con las orientaciones del instructor.

Visiten y tomen registro fotográfico del sector asignado por su instructor, según oferta turística de su ciudad, y haga un inventario de los atractivos y establecimientos comerciales que puedan ser de interés turístico, como entes gubernamentales, hospitales, casas de cambio, establecimientos de alimentos y bebidas, hoteles, etc.

Recolecte información como:

- Los horarios de atención de los atractivos y de los establecimientos.
- Historia, características del entorno y de los atractivos turísticos, sus tarifas.
- Los medios de transporte para acceder a ellos.
- Las condiciones de seguridad y medidas de precaución para visitarlos.
- Ubicación o zona geográfica del sector con relación a su ciudad (mapa).
- Características y motivaciones de la demanda turística de la zona asignada.

Presente sus hallazgos acerca de la zona asignada mostrando su creatividad y recursividad en un folleto. Tenga en cuenta que éste debe servir para brindar información a un viajero.

Para saber ¿qué es un folleto y cómo elaborarlo?, puede consultar el siguiente material:

- CÓMO HACER UN FOLLETO: NUESTROS CONSEJOS PRÁCTICOS [Blog]. Pixartprinting. https://www.pixartprinting.es/blog/como-hacer-un-folleto/
- Cómo Hacer un Folleto Creativo | Tutorial Brochure Poster Dinámico [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=Kl8Tr23dChk
- Cómo hacer un FOLLETO atractivo de forma fácil, sencilla y gratis en CANVA [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=OSZmVLUZ1KY

9. Participe en el juego de roles *Orientando a un turista*. Tenga en cuenta los siguientes lineamientos:

- Roles: mesero y cliente turista
- Escenario: los actores simularan que están en un restaurante del contexto relacionado con el folleto realizado en el punto anterior. Inicia en el momento en que el mesero recoge los platos del postre y hace alguna pregunta sobre el servicio o los alimentos consumidos.
- El cliente turista realizará preguntas acerca de un atractivo turístico y un establecimiento cercano al lugar en que se encuentran. Incluyendo algunas particularidades en gustos propios.
- El mesero: debe mencionar del atractivo turístico recomendado, según la solicitud del cliente turista, junto con una descripción, ubicación, como llegar, horarios de atención, medios de acceso y condiciones de acceso (acceso gratuito o pagado, valor de la entrada,

vestimenta requerida u otras condiciones), condiciones de seguridad y medidas de precaución.
- Tiempo de ejecución de la actividad: cada aprendiz tiene 7 minutos para hacer la simulación.

Evidencia: Juego de roles *Orientando a un turista*

Tiempo requerido: 17 horas (11 de acompañamiento directo del instructor y 6 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 6: Caracterizar los establecimientos gastronómicos según tipologías y categorías. (Resultado de Aprendizaje: Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos)

1. Consulte ¿qué son? y las características de los premios Michelin, Zagat, James Beard, premios Repsol y los premios La Barra, catalogados como los más importantes de la gastronomía.

Participe en el foro orientado por su instructor, argumentando:

a. ¿Cuál de estas premiaciones representa más para la gastronomía?
b. ¿Cuáles son los establecimientos colombianos más reconocidos a nivel nacional e internacional y por qué obtuvieron dicho reconocimiento?
c. ¿Qué aporta un reconocimiento o premiación en beneficio de un establecimiento de alimentos y bebidas?
d. ¿De qué manera estos reconocimientos atraen a los turistas?
e. ¿Por qué establecimientos como Andrés Carne de Res o Crepes & Waffles son reconocidos?

2. Organice con sus compañeros equipos de trabajo de igual número de participantes y participe en la sesión orientada por su instructor bajo la técnica *Puzzle* (equipos base y equipos de expertos) y realice la lectura de la sección asignada del Anexo 8 *Historia de la Gastronomía* de Cecilia Isabel Gutiérrez (2012). Recuerde tomar nota de los aspectos relevantes de la lectura como fechas, protagonistas y sucesos.

Complemente las lecturas observando los vídeos:

Línea del tiempo HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA. En YouTube https://www.youtube.com/watch?v=2TNePwrMBfs

Historia de los restaurantes. En YouTube https://www.youtube.com/watch?v=X6Nvj-LVV60

Organice nuevos grupos de trabajo (grupo base), de tal manera que en cada uno quede un representante de cada equipo de expertos, socialice los aspectos relevantes de la lectura y videos anteriores, como fechas y sucesos para obtener un panorama de todo el documento. Responda también los siguientes interrogantes:

a. ¿Qué es gastronomía?
b. ¿Cuáles son los aportes más significativos de cada una de las épocas o periodos de tiempo al actual servicio de alimentos y bebidas?
c. ¿Cuál es el origen de los establecimientos de alimentos y bebidas?
d. ¿Quiénes son los exponentes más conocidos de la historia de la gastronomía y por qué?
e. ¿Cuál cree usted que sería el futuro de la gastronomía y del Servicio de Alimentos y bebidas? teniendo como punto de partida el contexto actual.

3. Construya, con sus compañeros del segundo grupo (grupo base), una línea de tiempo acerca de la evolución de la gastronomía y del servicio de alimentos y bebidas, con base en los apuntes de cada uno de los integrantes y empleando los materiales que estime convenientes.

Presente y socialice la línea de tiempo en sesión de formación de acuerdo con lo indicado por el instructor.

4. Participe en el conversatorio acerca de las preferencias y gustos al momento de seleccionar un restaurante.

5. Analice los siguientes recursos en línea y tome nota de las características de los establecimientos que en ellos se describen.

El Celler de Can Roca: estos tres hermanos son los mejores cocineros del mundo. En YouTube https://www.youtube.com/watch?v=NiAgHMPbo-Y
Fritanga Doña segunda - Los Insaciables Fritanga. En YouTube https://www.youtube.com/watch?v=DtPr2c0ycoA
La Cacik. En el Webside http://www.lacacik.com.co/
The Connaugth. En el Webside https://www.the-connaught.co.uk/restaurants-bars/connaught-bar/
Dante New York City. En el Webside https://www.dante-nyc.com/welcome/
Les Deux Magots. En el Webside http://www.lesdeuxmagots.fr/galerie-photos.html
Café Einstein Stammhaus. En el Webside https://www.cafeeinstein.com/?lang=en
Oma. En el Webside http://www.cafeoma.com/detalle/barras-de-cafe/cafes-y-otras-bebidas

Determine las similitudes y diferencias entre los establecimientos gastronómicos relacionados en los videos y en las páginas web suministradas y registre los datos en la Tabla 2.

Tabla 2

Comparativo establecimientos de Alimentos y Bebidas.

Comparativo Establecimientos de Alimentos y Bebidas		
Establecimientos Gastronómicos	Similitudes	Diferencias
Restaurantes		
Cafés		
Bares		

6. Elabore un cuadro sinóptico sobre los tipos de establecimientos de Alimentos y Bebidas a partir de la lectura de los siguientes recursos y otros sugeridos por su instructor:

Recursos electrónicos de la Biblioteca SENA http://biblioteca.sena.edu.co/

Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. hotr0409. ProQuest Ebook Central. Capítulo 2- numeral 3. Tipología y clasificación de los establecimientos.

Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de pos servicio en el restaurante. UF0059 (2a. ed.), IC Editorial, 2018. ProQuest Ebook Central. Capítulo 1-numeral 2. Tipos de servicio según la fórmula de la restauración.

Resolución 139 de 2012 Por la cual se modifica el manual de procedimientos de régimen de contabilidad pública. SECCIÓN I. ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA. División 56. Actividades de servicios de comidas y bebidas. En la Base de Datos Leyex.info.

Recursos físicos de las diferentes Biblioteca SENA del país

Guía de gestión de servicios en bares y cafeterías. Juan Pedro Rodríguez Montalvo. Ubicación: Antioquia/Rionegro- Bogotá/Hotelería y Turismo-Santander/Barrancabermeja.

Restaurantes, cafeterías, bares y catering: manual práctico. Antonio Madrid Vicente. Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo.

Operaciones y procesos en los servicios de bar y cafetería. Roser Vives Serra Gonzalo Herrero Arroyo. Ubicación: Antioquia/Rionegro General.

El libro del cafetería[1]. Ignacio H. de la Mota. Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo-Cundinamarca/Agro empresarial.

7. Organice grupos de trabajo y visite 6 establecimientos gastronómicos (2 bares, 2 restaurantes y 2 cafés) según la asignación de su instructor, observe las características de cada uno en cuanto a Nombre del establecimiento, Tipo de establecimiento gastronómico, localización, horario de atención, servicios, áreas, productos que vende, elementos del servicio, empleados, clientes que los visitan y todo aquello que le resulte importante.

8. Lea la norma NTS USNA 008 versión 2018 - *Categorización de Restaurantes*. En https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=4219da00-adc5-469c-babc-9974bc17217e

[1] Se toma el nombre tal como está registrado en el catálogo del Sistema de bibliotecas SENA. Sin embargo el nombre real de la publicación es *El libro del café.*

Realice una infografía acerca de los establecimientos de Alimentos y Bebidas visitados, en el cual incluya: nombre de los establecimientos, servicios que presta, ubicación, decoración, características de cada uno, el tipo de establecimientos, categoría según la NTS USNA 008 y otros aspectos que usted considere.

Socialice su infografía a sus compañeros e instructor.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 7: Identificar las áreas de los establecimientos gastronómicos según características del servicio y los productos ofrecidos (Resultado de Aprendizaje: Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos)

1. Realice un recorrido por el (los) establecimiento(s) gastronómico(s) de su centro de formación e identifique las áreas y características del mismo.

   Elabore un plano donde se puedan encontrar todas las áreas vistas durante el recorrido. Preséntelo a su instructor para retroalimentación.

2. Desarrolle la lectura de los siguientes referentes:

   Expo Maquinaria. Medidas Mínimas En Bares Y Restaurantes. En https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2015/01/06/medidas-minimas-en-bares-y-restaurantes/

   Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 006 I actualización. Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, 2012. En https://fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2003/NTS_USNA006.pdf

   Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 011. Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes, 2012. En https://cutt.ly/Jff9pHi

   Áreas de establecimientos de alimentos y bebidas en España. En https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2015/01/06/medidas-minimas-en-bares-y-restaurantes/

3. Responda las siguientes preguntas con base en las lecturas:
   a. ¿Qué es un área de trabajo?
   b. ¿Cuáles son las áreas de trabajo de un establecimiento de Alimentos y Bebidas?
   c. ¿Cómo se clasifican las áreas?
   d. ¿Qué es un área de producción?

e. ¿Qué es un área de servicios generales?
f. ¿Cuáles son las áreas para el cliente externo y el interno? y por qué?
g. ¿Cuál es el propósito de cada área?
h. ¿Cuáles son las características de cada área?
i. ¿Qué otras áreas adjuntas se pueden encontrar en el establecimiento o son complementarias?
j. ¿Cuáles áreas están destinadas al personal de servicio?
k. ¿Cómo considera que están distribuidas las áreas de un establecimiento gastronómico?
l. ¿El (los) establecimiento(s) gastronómico(s) del centro cuenta con todas las áreas propuestas en las lecturas?
m. ¿El (los) establecimiento(s) gastronómico(s) del centro cumple con los criterios exigidos en las normas?

Sustente sus respuestas ante la clase y reciba realimentación.

4. Participe en la sesión de formación orientada por el instructor acerca de la cadena productiva y de valor de los establecimientos de alimentos y bebidas, así como las tendencias del sector HORECA.

Construya la cadena de valor y productiva del establecimiento de A y B asignado. Incluya las relaciones entre cada eslabón de la cadena y la tendencia por la cual debería dirigirse el establecimiento asignado.

5. Conforme equipos de trabajo colaborativo de 4 aprendices y de acuerdo con la asignación del instructor visite uno de los establecimientos gastronómicos de su ciudad. Incluya entre otros:
   - Restaurante de lujo
   - Tienda de cafés especiales
   - Bar inglés
   - Cafetería

   Realice una maqueta del establecimiento gastronómico asignado, en donde presente y señale los siguientes aspectos:

   - Áreas y su distribución
   - Brigada de servicio (la cual debe estar ubicada en cada área de acuerdo a su cargo y funciones)
   - Mobiliario, decoración y ambientación de acuerdo al estilo del establecimiento.

   Sustente a su instructor indicando la cadena productiva y de valor relacionada.

Evidencia: Sustentación *Maqueta del establecimiento gastronómico*.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.

Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 8: Identificar los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores y fuentes. (Resultado de Aprendizaje: Detectar los riesgos de contaminación que afectan el servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)

1. Encierre con un círculo, en la Figura 10, todas las situaciones o elementos que puedan contaminar los alimentos o hacer que se multipliquen los microorganismos.

Figura 10

Contaminantes en casa



Nota. Tomado de PANAFTOSA-OPS/OMS [@panaftosa]. (18 de diciembre de 2017). *No importa el tipo de Cena Navideña que tienes planeada…La inocuidad de los alimentos no puede faltar en cualquiera* [Tweet]. Twitter. https://twitter.com/panaftosa_inf/status/942750065457815553

Escriba sus consideraciones sobre las cosas que puede hacer para evitar cada error o situación encontrada.

Comparta los hallazgos y soluciones identificados en la ilustración a través de una mesa redonda con sus compañeros e instructor.

2. Lea el artículo *Microorganismos* en https://www.caracteristicas.co/microorganismos/ y elabore una red conceptual con la información adquirida.

Para saber ¿qué es una red conceptual y cómo elaborarla?, puede consultar el siguiente material:l

- ¿Cómo construir una red conceptual? [Video]. YouTube. https://youtu.be/vGwT9ykTY_g
- Como completar una red conceptual. 2da parte. [Video]. YouTube. https://youtu.be/3GJR20Gvc-s
- Orientación Educativa O.E. (p 13)[Archivo pdf]. http://prepajocotepec.sems.udg.mx/sites/default/files/organizadores_graficos_preciado.pdf

3. Observe los siguientes videos y organice en la Tabla 3, la información presentada.

Que es la contaminación. En https://www.youtube.com/watch?v=vSbnyuN2CKM
Contaminantes y enfermedades transmitidas por alimentos, disponible en YouTube https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE

Tabla 3
Tipos de peligros de contaminación

Tipo de peligro	Definición	Ejemplos
Contaminación física		
Contaminación química		
Contaminación microbiológica		
Contaminación Cruzada		

4. Observe estas imágenes de la figura 11 y agrupe según el tipo de contaminación o peligro al que representa.

Figura 11
Tipos de contaminación



Figura *11*

Nota. Tomado y adaptado de *Manual para manipuladores de alimentos. Alumno* (p. 66), por Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud, 2017, http://www.fao.org/3/a-i7321s.pdf

5. Lea las páginas 3 a 11 del documento *BUENAS PRACTICAS HIGIÉNICAS*, disponible en http://coli.usal.es/web/Guias/alergenos.html y tome nota de los aspectos relevantes.

6. Relacione, en la Figura 11, el tipo y las razones para considerar a cada una de las partes una fuente de contaminación y las normas para evitarlo.

Figura 12

El ser humano como fuente de contaminación



Nota. Tomado de *BUENAS PRACTICAS HIGIÉNICAS* (p. 10) por Autor desconocido (s.f.), http://coli.usal.es/web/Guias/alergenos.html

Presente las actividades a sus compañeros y a su instructor para retroalimentación

7. Haga un recorrido, en parejas, por un sitio de servicio de alimentos y bebidas, identifique y tome registro fotográfico de los lugares que puedan ser una fuente de contaminación.

Elaboren un póster con las imágenes obtenidas, clasificándolas según el tipo de contaminación.

Para saber ¿qué es un póster y cómo elaborarlo?, puede consultar el siguiente material:

- ¿Qué es un póster? [Archivo Pdf]. http://www.xtec.cat/col-amordios/cct0708/posters_cientifics.pdf
- POSTER ACADEMICO [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=Kl8Tr23dChk
- Diseña pósters personalizados en minutos con Canva [página Web]. Canva. https://www.canva.com/es_co/crear/posters/

8. Presenten el resultado a su instructor y reciba realimentación.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.

Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 9: Controlar las fuentes de contaminación como mecanismo para evitar las Enfermedades Trasmitidas por Alimentos – ETA. (Resultado de Aprendizaje: Detectar los riesgos de contaminación que afectan el servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)

1. Lea el documento *ESTIMACIONES DE LA OMS SOBRE LA CARGA MUNDIAL DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA,* disponible en *la página web de la OMS* https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/200047/WHO_FOS_15.02_spa.pdf;jsessionid=CB8C31BB5F24F52CBA0D731E16CF4AB6?sequence=1

   Elabore una gráfica circular en la que se muestre la representatividad de las enfermedades relacionadas en la lectura y desarrolle un glosario con los términos representativos.

2. Lea los documentos relacionados a continuación y tome nota de los aspectos necesarios para responder las preguntas:
   Unidad 2 Enfermedades de Transmisión Alimentaria, disponible en https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/basico02.pdf
   ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA), disponible en EDUALIMENTARIA https://www.edualimentaria.com/enfermedades-transmitidas-por-alimentos

   Preguntas para resolver
   a. Características de los alimentos de alto riesgo.
   b. Definición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos
   c. Principales enfermedades de transmisión alimentaria.
   d. Causas y síntomas de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos
   e. Métodos y procedimientos de prevención de enfermedades alimentarias
   f. Microorganismo Presentes
   g. Paso a paso de la preparación higiénica de alimentos
   h. Métodos de conservación y preservación de alimentos

3. Identifique la relación existente entre el factor de riesgo, el vector, la familia y la enfermedad, como señala el dibujo y trace el camino con una línea.

Figura 13

Relación vector-enfermedad



Nota. Tomado y adaptado de *Actividades Vivienda Saludable* (p. 20), por Colombia. Ministerio de Salud, 2010, https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SA/actividades-vivienda-saludable-entornos-saludables.pdf

4. Con la información adquirida, diligencie la Tabla 4 Contaminación alimentaria.

Tabla 4

Contaminación alimentaria

Microorganismo	Enfermedad	Síntomas	Alimentos involucrados	Medidas de Control
Salmonella				
Estafilococos				
Clostridium Botulinum				
Escherichia Coli				
Listeria				
Shigella				

Ubique en las figuras 14 y 15 y 16 los aspectos solicitados.

Figura 14

Como evitar la contaminación de los alimentos

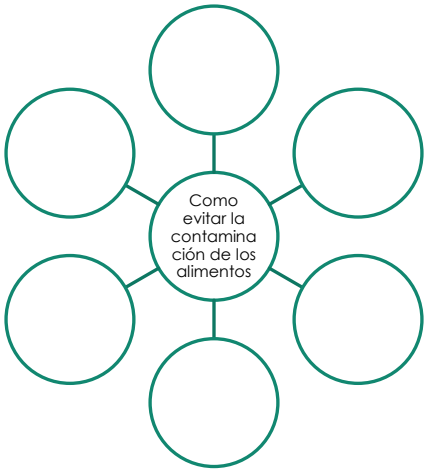
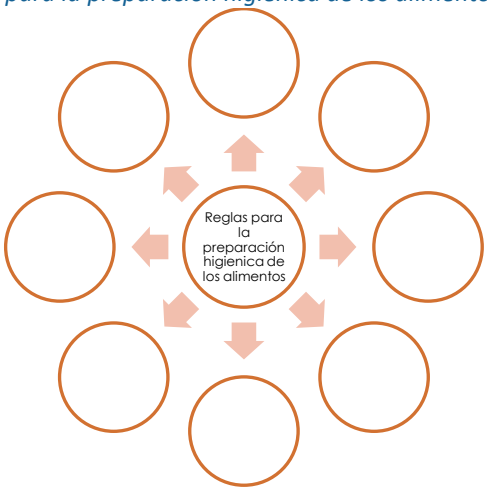


Figura 15

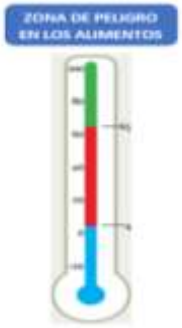
Reglas para la preparación higiénica de los alimentos



Ubique en la Figura 16 los alimentos congelados, refrigerados, procesados, en cocción, precocidos y recalentados, según la zona de peligro a la que pertenecen.

Figura 16

Zona de peligro de los alimentos



5. Observe con su instructor el video *¿Qué es eso que las personas comen y las enferma?*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=VkT2mv3qR1w

6. De respuesta a las siguientes preguntas según la información suministrada por el video
   a. Diferencia entre Intolerancia y Alergia
   b. Alimentos identificados como Alérgenos
   c. Síntomas de las Alergias
   d. ¿A cuántas personas afectan estos problemas de alergias a los alimentos?
   e. ¿Las Alergias se Heredan?
   f. ¿Existe algún tipo de norma que obligue a las empresas a informarnos sobre los alimentos que pueden producir alergias?
   g. ¿Se curan las alergias?

7. Participe en la sesión de Formación “Alimento Alérgenos” orientada por su instructor y tome nota de los aspectos relevantes.

8. Lea el documento “Nuevos problemas - alérgenos alimentarios” que se encuentra en el link http://www.fao.org/3/X2670S/X2670S.htm

Elabore una presentación en Mapa mental donde se encuentre toda la información de la sesión presencial y la adquirida en el documento.

Presente la actividad a su instructor para realimentación

9. Haga una visita a un taller de servicio de Alimentos y Bebidas (de cocina, de bar y servicio de restaurante) dentro o fuera del centro de formación.

Identifique los tipos de contaminación y sus vectores y diligencie el Anexo 9 *Lista de chequeo verificación de contaminación y vectores.* Tome el registro fotográfico de las fuentes y factores de contaminación y adjúntelas como soporte de la actividad.

10. Presente a su instructor el resultado de la actividad de verificación junto con los soportes anteriores.

Evidencia: *Listas de cotejo diligenciadas identificando los tipos de contaminación y sus vectores*.

Tiempo requerido: 10 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 10: Apropiar las prácticas higiénicas y las medidas de protección del personal de manipulador de alimentos a partir de la normativa vigente. (Resultado de Aprendizaje: Detectar los riesgos de contaminación que afectan el servicio de alimentos y bebidas teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)

1. Realice un juego de roles en grupo (4 aprendices) y simulen el servicio de un restaurante, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
   - Roles: cocinero, mesero y 2 clientes
   - Escenario: Un almuerzo en un restaurante típico. Los clientes hacen el pedido al mesero, luego éste al cocinero y se desarrollan los roles de acuerdo con lo que sucede en torno al servicio del restaurante. Los clientes preguntan por los ingredientes, el cocinero simula que hace la selección de los ingredientes, la preparación y el emplatado; y el mesero recomienda y describe las preparaciones, trasporta y sirve los platos.

2. Socialice la actividad con sus compañeros e instructor y realicen una discusión frente a la importancia y la responsabilidad que tenemos en cuanto al contacto directo o indirecto con los alimentos.

3. Observe los videos
   higiene y manipulación de alimentos Cap. 03, disponible en YouTube
   https://www.youtube.com/watch?v=D3TjyRtdrPg
   Buenas Prácticas de Manufactura ANETIF, disponible en YouTube
   https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmIVcJwc

4. Dibujen en un pliego de papel la representación de las buenas y las malas prácticas de higiene, con base en la información contenida en los videos anteriores y su experiencia. Desarrolle la actividad en grupos colaborativos.

Socialice sus dibujos con sus compañeros e instructor mediante la técnica de exposición

5. Conforme un equipo de trabajo de máximo 3 personas, realicen lectura del Título II, Capítulo III del Decreto 3075 de 1997 – *Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones* y del Título II, Capítulo III de la Resolución 2674 de *2013 - Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*, disponible en el Sistema de Bibliotecas del SENA http://biblioteca.sena.edu.co/ en la Base de Datos Leyex.info.

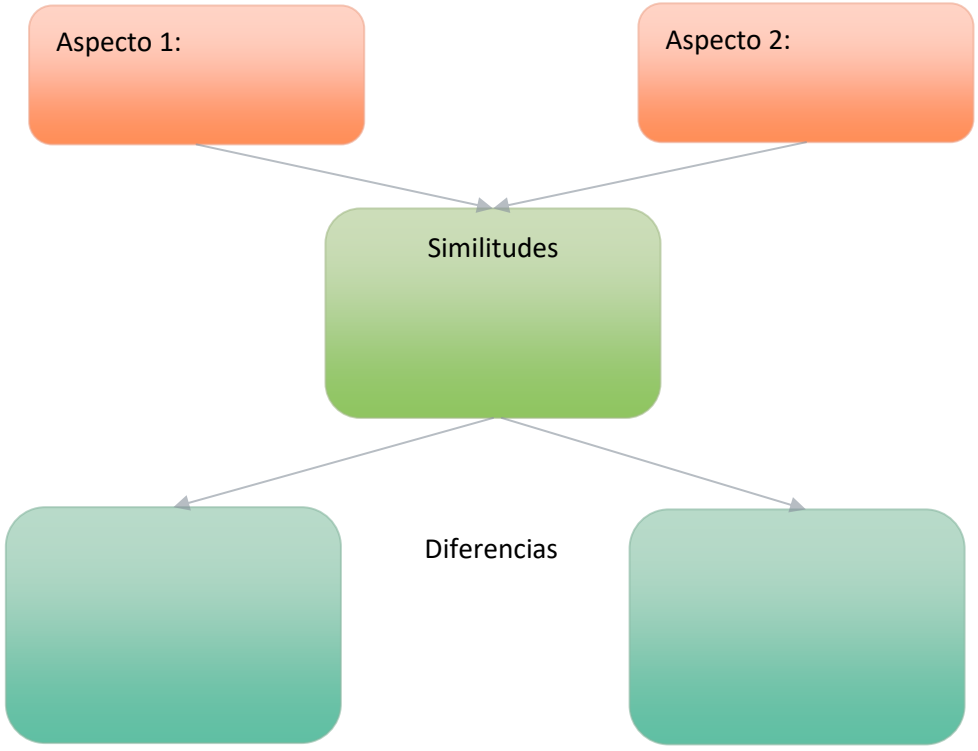
Para acceder al Sistema de Bibliotecas SENA siga la ruta:

- Ingrese a: http://biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases.html
- Busque la base de datos de su preferencia y registrese con su usuario y contraseña, el cual corresponde, en ambos casos, al número de documento de identificación.

Identifique las semejanzas y las diferencias de las normas y diligencie el organizador gráfico de la Figura 17.

Figura 17

Comparativo Normas Manipuladores de Alimentos



6. Analicen el siguiente caso:

> La organización Caritas Felices, dedicada a la elaboración de Almuerzos para niños en edad escolar, cuyos clientes son varios colegios de la ciudad, presenta falencias en sus prácticas de manipulación. Hace un par de semanas uno de sus clientes (Colegio San Paco) efectuó una auditoría a la entidad, dejando el siguiente hallazgo de no conformidad:
>
> *"Al entrevistar al personal del proceso de producción y servicio, se evidencia la falta de conocimiento de conceptos y procesos relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, incumpliendo con el requisito que dicta la norma"*
>
> El gerente de la entidad solicita a su grupo, como conocedores del tema de Higiene y Manipulación de Alimentos, que por favor le brinde una solución a está no conformidad mediante la definición de una estrategia, documentación, soportes, cartillas, manuales y cualquier otro documento que permita al personal apropiar la terminología y desarrollar los procedimientos para mantener las Buenas Prácticas de Manufactura en las áreas de producción y servicio teniendo en cuenta la normativa aplicable.

Desarrollen en grupo de trabajo colaborativo los siguientes ítems, con el fin de dar solución al problema presentado en la auditoría del cliente:

a. Un documento, cartilla, video, guía o aquello que considere pertinente para orientar al personal manipulador sobre las actividades que debe desarrollar para mantener las Buenas Prácticas de Manufactura en las áreas de producción y servicio. Dicho documento debe contener como mínimo:
   - Una Introducción en la que se destaque el concepto, la importancia y beneficios de la manipulación de alimentos en las áreas de producción y servicio.
   - El Objetivo General y los Específicos que se alcanzarán con el desarrollo y aplicación de las actividades descritas en el documento.
   - Referenciación de los recursos documentales y gráficos conservando los derechos de autor con normas APA.
b. Formatos que considere necesarios para el registro del cumplimiento de las actividades propuestas.

Para saber que son y como aplicar las Normas APA, a los trabajos:

•Ingrese a: https://normas-apa.org/etiqueta/normas-apa-2020/

7. Socialice el resultado en sesión de formación con sus compañeros e instructor.

Evidencia: Estudio de caso Caritas Felices, resuelto

Tiempo requerido: 8 horas (3 de acompañamiento directo del instructor y 5 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 11: Reconocer la conformación de la brigada de servicio y sus funciones con base en el tipo de establecimiento y servicios que ofrece. (Resultado de Aprendizaje: Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos)

1. Observe el video *Fine Dining with Bean | Funny Clips | Mr. Bean Official*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=uOpfb4lyAIs&feature=youtu.be&list=TLPQMjEwNDIwMjCTLkd7YYJl9A y complete la Tabla 5 de forma individual a partir de la situación allí presentada.

Tabla 5
Análisis de los roles en el restaurante

Análisis de los roles en el restaurante

Preguntas	Respuestas
¿Cuántas personas atienden a Mr Bean?	
Enumere las actividades que realizaron para atender al personaje.	
¿Cuál es la persona con mayor rango del personal del restaurante? Y ¿Cómo llamaría al cargo que ocupa dicha persona?	
¿Cuáles serían las actividades que desempeña la persona con mayor rango?	
¿Qué actividades realizan los meseros?	

¿Qué características resaltaría de la presentación del personal del restaurante?	
¿Cuáles comportamientos por parte del personal del restaurante encontró adecuados al ambiente laboral y por qué?	
¿La cantidad de personas atendiendo en el restaurante es suficiente para la cantidad de clientes?	

Comparta sus conclusiones en conversatorio liderado por el instructor.

2. Realice la lectura del documento *OPERACIÓN BRIGADA DEL SERVICIO*. En https://www.yumpu.com/es/document/read/58279871/fundamentos-brigada-servicios y defina los siguientes conceptos:

   - Brigada de servicio
   - Personal
   - Organigrama
   - Jerarquía
   - Manual de funciones
   - Perfil

3. Consulte las funciones de cada uno de los cargos de la brigada de servicio en los siguientes recursos del Sistema de Bibliotecas del SENA. Recuerde registrarse con su documento de identidad para acceder a ellos.

   Servicio en restaurante. Tema 1x El restaurante. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3217195&ppg=24
   Colección Básica de Servicio de Comedor. Capítulo 2 Brigada de Comedor y locales anexos al comedor. En https://repositorio.sena.edu.co/sitios/coleccion_basica_servicio_comedor/#
   Hosteleria curso completo de servicios. En https://link.gale.com/apps/doc/CX2188500001/GVRL?u=sena&sid=GVRL&xid=077d1a08

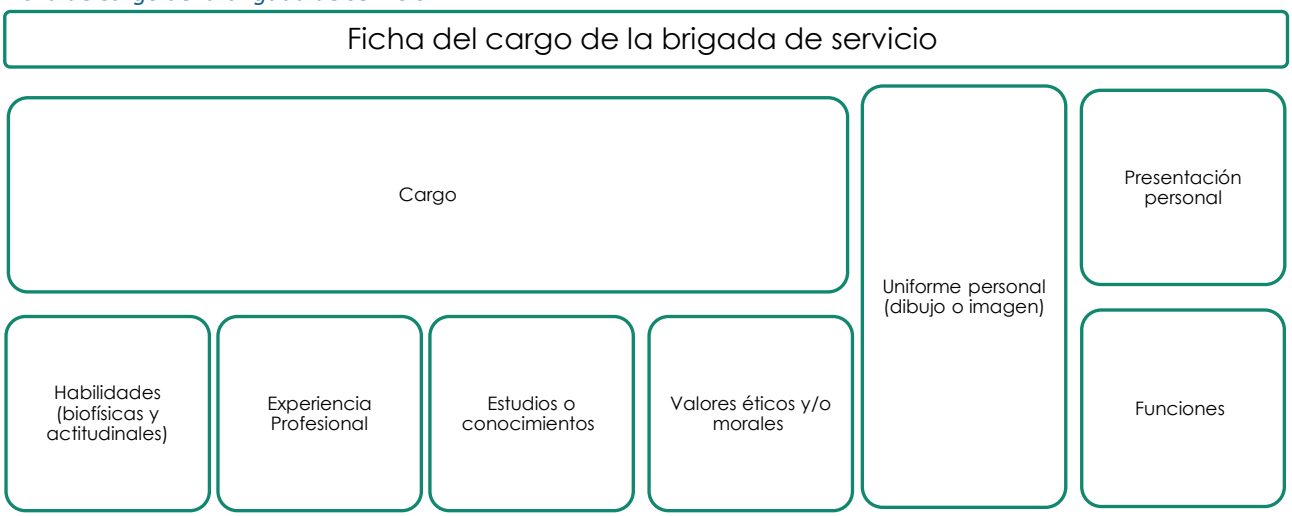
Compare las características de las brigadas americana y europea en cuanto a número de cargos, diferencias en los cargos, responsabilidades compartidas y exclusivas de los cargos de cada brigada, principios de autoridad o jerarquía, capacidad de atención a clientes, costos de personal, tipos de establecimientos a los que aplica cada brigada

Presente la comparación para la respectiva realimentación.

4. Elabore en grupos de máximo 4 personas y en medio pliego de papel, la ficha del cargo de la brigada de servicio (
5. Figura *18*) asignado por su instructor (cargos: Maitre d'hôtel, capitán de meseros, mesero, auxiliar de mesero, cajero, barman, barista, sommelier, steward, anfitrión o hostess).

Figura 18

Ficha de cargo de la brigada de servicio



Presente en cartelera la ficha de cargo y desarrolle una actividad donde corrobore la apropiación de la información expuesta en sus compañeros.

6. Resuelva el siguiente caso en sesión de formación y en grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas:

   Jaime Jiménez abrirá próximamente su restaurante en una zona exclusiva de la región, el establecimiento contará con recepción, caja, barra de bar, cava de vinos, dos salones de comedor (terraza y salón) y barra de café. El espacio contará con capacidad para 100 comensales. También tendrá un salón de eventos para 30 personas, máximo.

   El señor Jiménez requiere contratar el personal de servicio, para ello, le pide a usted que le informe acerca de:

   a. ¿Qué tipo de brigada de servicio debería tener el establecimiento? y ¿por qué?
   b. ¿Qué cargos debe tener la brigada propuesta?
   c. ¿Cuántas personas se deben contratar para cada cargo? justifique su respuesta.
   d. ¿Cuáles son las funciones de cada cargo?
   e. ¿Cuáles son los perfiles técnicos, actitudinales y éticos que deben cumplir las personas a contratar? Elabore la ficha de perfil de cada cargo.
   f. Grafique el organigrama del área de servicio para la brigada propuesta

Consigne sus conclusiones en un documento Word con Normas APA. Entregue y sustente su escrito al instructor. Ajuste si es necesario y cargue el documento final al espacio LMS destinado para tal fin.

Evidencia: *Caso Jaime Jiménez solucionado*

Tiempo requerido: 8 horas (5 de acompañamiento directo del instructor y 3 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, pliegos de papel.

Actividad de Aprendizaje 12: Establecer las necesidades de material profesional de servicio con base en los grupos de inventario, criterios de uso, condiciones del servicio y procedimiento (Resultado de Aprendizaje: Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos)

1. Observe las imágenes incluidas en el Anexo 10 *Elementos para el servicio*, clasifíquelas según el lugar de uso dentro del establecimiento gastronómico.

   Elabore con cada grupo resultante un collage (en ⅛ de cartulina) y compártalo con sus compañeros de ficha y con su instructor.

2. Participe en el Taller Cerrado 1-*Reconocimiento de material profesional de servicio*. Tome nota de toda la información suministrada por el instructor y diligencie la Bitácora de taller (Anexo 11)

   Organice el material profesional de servicio de comedor incluido en el listado entregado por su instructor y con base en la información obtenida en el taller cerrado.

3. Realice las lecturas de los siguientes recursos del Sistema de Bibliotecas del SENA. Recuerde registrarse con su documento de identidad para acceder a ellos.

   Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el pre servicio (UF0058). 4. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=4507802&ppg=37

   Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (UF0258). Capítulo 4 Mise en place del restaurante. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=3211782

   SERVICIO EN RESTAURANTE de Vaquero Juliana, páginas 223-224. En https://elibro-net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/50743?fs_q=servicio en restaurante (MF1052_2)&prev=fs

¿Qué es un inventario? del Blog *Soy empresario* Siigo. En https://www.siigo.com/blog/contador/que-es-un-inventario/

Elabore un mapa conceptual acerca de las lecturas y presente a su instructor.

4. Visite el link https://www.rieragroup.com/catalogos/ke8010_ins.pdf analice las partes de un manual de uso del equipo.

5. Elabore la Tabla 6 *Material profesional de servicio*, para el listado de recursos de servicio de comedor del Anexo 10 *Elementos para el servicio* (trabajado en el punto 1 de esta actividad), a partir de la información obtenida en el taller cerrado y las lecturas. Tenga en cuenta los grupos de inventario aquí incluidos.

Tabla 6

Material profesional de servicio

MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO DE RESTAURANTE		
1. EQUIPOS		
NOMBRE E IMAGEN	DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS (Medidas, materiales, etc.)	CRITERIOS DE USO
• **Fondue** 	Set de fondue eléctrico en acero inoxidable, olla con capacidad de 1,5 litros aproximadamente y 8 tenedor tipo trinche. Con opción para graduar la temperatura	Usado para fundir o derretir chocolate, queso, caramelo, entre otros. Por lo general es usado en eventos
•		
2. MOBILIARIO		
• **Tablones**  	Las medidas estándar de los tableros rectangulares es de 0,90 m x 1,80 m o 1 m x 2 m. Para los tableros redondos las medidas más utilizadas son 1,50 m o 1,80 m de diámetro. La altura ha de ser igual al resto de las mesas del comedor con el fin de poderlas unir en caso de ser necesario. Por lo general las patas de los tablones son plegables con el fin de facilitar su almacenamiento.	

•		
3. LENCERÍA DE MESA		
•		
4. VAJILLA		
•		
5. CUBERTERÍA (PLAQUE)		
•		
6. CRISTALERÍA		
•		
7. ACERO INOXIDABLE - PLATA - ELECTROPLATA - OTROS MATERIALES		
•		

Presente el resultado a su instructor y reciba realimentación al respecto.

6. Solucione el siguiente caso:

El restaurante típico "A su Servicio" ofrece a sus clientes cómodas instalaciones en mesas de 4 personas para disfrutar de un delicioso plato. Este restaurante generalmente vende 20 menús diariamente en el almuerzo. El día de hoy publicó en su entrada el menú relacionado en la Figura 19.

Antonio, un joven, con poca experiencia y sin conocimiento en el manejo de los equipos del área de servicio, inicia a laborar a partir de ahora y será el encargado de alistar todo lo necesario para atender a los clientes. Usted es el responsable de entrenar a Antonio en su primer día de trabajo, por lo que se le solicita que desarrolle las siguientes actividades:

Figura 19
Menú restaurante "A su Servicio"



Nota: tomado y adaptado de https://www.istockphoto.com/es/vector/tablero-del-men%C3%BA-lindo-pie-en-blanco-madera-gm1001207500-270660692

a. Consulte el Anexo 12 Formatos de requisición, entregados por su instructor, así como las fuentes bibliográficas que desee.
b. Responda: ¿qué es requisición? ¿para qué se utiliza la requisición? ¿cómo está compuesto el documento? ¿cómo está organizada la información que se solicita en el documento? ¿qué persona de la brigada efectúa la requisición? ¿quién es responsable del material solicitado?
c. Realice la solicitud del material profesional de servicio necesario para resolver el caso del restaurante *"A su Servicio"*, empleando los formatos necesarios.
d. Elabore el manual de uso para un equipo del área de comedor asignado por su instructor que le sirva para entrenar a Antonio.

Presente el resultado a su instructor y reciba realimentación al respecto.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula o biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, pliegos de papel, cartulina octavos, Anexo 10, Copias Tabla 6 Material profesional de servicio, Anexo 11, Anexo 12.

Actividad de Aprendizaje 13: Reconocer los procedimientos de organización del área de comedor con base en la Mise en Place y los requerimientos del servicio (Resultado de Aprendizaje: Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos)

1. Desarrolle los siguientes puntos y comparta sus respuestas en el foro organizado por el instructor en la plataforma LMS o en el ambiente de formación:
   a. ¿Qué le atrae de un establecimiento de Alimentos y Bebidas para elegirlo?
   b. Cuando entra a un establecimiento de Alimentos y Bebidas, ¿qué le permite decidir si come o no come allí?
   c. Con base en su experiencia, ¿qué elementos cree usted facilitan el trabajo de los meseros y hace rápido y efectivo el servicio?

d. Relate una situación donde el mesero no le prestó un buen servicio. Tenga en cuenta que ésta se puede generar por la disponibilidad de platos, la falta de materiales de servicio o la actitud del personal. Entre otras.
e. Relate una situación en la cual se haya sentido bien atendido en un establecimiento de alimentos y bebidas. Describa qué características observó en el salón, en el material profesional de servicio y en los meseros.

2. Construya una Wiki sobre los siguientes conceptos, en la plataforma definida por el instructor y a partir de la lectura de los capítulos 7. Normas generales para el montaje de mesa, 8. Decoración en el comedor: flores y 9. Ambientación en el comedor. Música del libro *Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (UF0258)*. Disponible en el sistema de bibliotecas SENA, en https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=3211782

a. Simetría
b. Armonía
c. Proceso
d. Procedimiento
e. Aforo.
f. Petit menage
g. Primeros servicios o servicios tácitos
h. Mise En Place o pre alistamiento aplicado a las diferentes áreas del restaurante (café, bar y comedor)

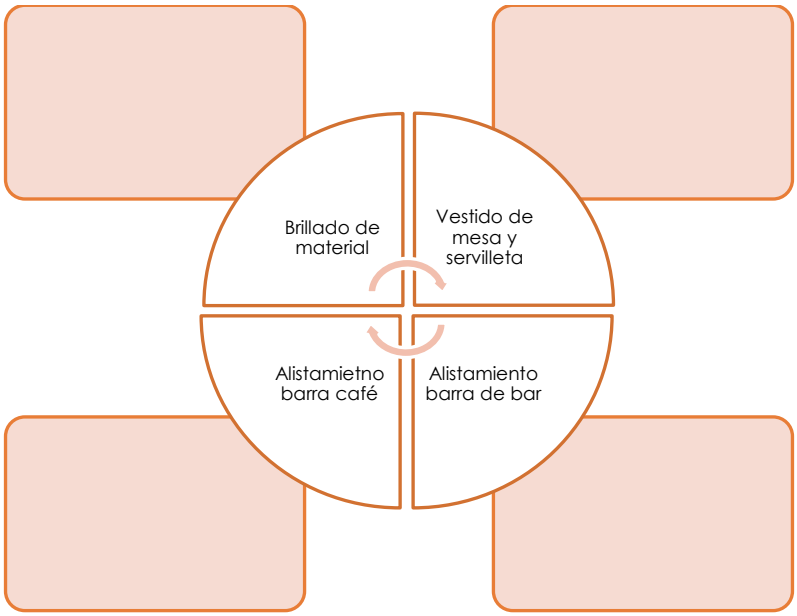
3. Atienda las orientaciones del instructor acerca de los procesos o actividades del mise en place o el pre servicio en un establecimiento de Alimentos y Bebidas.

4. Complemente sus conocimientos sobre el tema observando los siguientes videos:
25 WorldSkills Servicio de Restaurante - Brillado de cristalería y cubertería. En https://www.youtube.com/watch?v=dLTjRSp1ZCQ
Vestir la mesa en francés. En https://youtu.be/wFNc4uyBVSs
Le nappage d'une table. En https://www.youtube.com/watch?v=p4Ukpq3GfkQ
Briefing previo al servicio. En https://youtu.be/WeVFii9nTsE
Actividades previas al servicio. En https://youtu.be/PcpPT2h2wEs?list=PLslnFmzFJkJCEfQXqe7wETQ2QkN0mYvrP
Les coulisses d'un grand restaurant - La Quotidienne la suite. En https://youtu.be/20hU8WeKFP4?t=834
Mise en place de bar. En https://youtu.be/RPRb0DIsjog
How to Set Up a Cocktail Bar - Bols Bartending Academy. En https://youtu.be/s4weXtuax8Q
Cómo preparas tu estación Bar Vip Brother´s. En https://youtu.be/LZFs1krqihE
1: Preparing the Coffee Workstation. En https://youtu.be/bfDPVSo3yzU
Características de una Barra de Café. En https://youtu.be/G2BhBY_cBng

5. Describa las tareas del pre alistamiento a partir de los conceptos apropiados en la orientación del instructor y los videos observados y empleando el Figura 20.

Figura 20

Actividades de pre alistamiento



6. Participe en el *Taller* Cerrado 2-*Vestido de mesa y doblado de servilletas decorativas*, bajo la dirección de su instructor. Recuerde diligenciar la Bitácora de taller (Anexo 11)

Tiempo requerido: 6 horas (4 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula o biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 14: Alistar el área de comedor de acuerdo con los procedimientos de la Mise en Place y los requerimientos del servicio (Resultado de Aprendizaje: Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos)

1. Observe los siguientes videos tutoriales

   Manejo del charol o bandeja de servicio*: *Carrying Trays. En https://youtu.be/Ex--C6Tfut8?t=243

   Transporte de platos en la mano - Técnica de Plateado: *Curso de Mozo: Transporte de platos en la mano.* En https://www.youtube.com/watch?v=uksVd4vjJHk

   Pinzado: *Servicio de pinceo con cuchara y tenedor***.** En https://www.youtube.com/watch?v=EIqE4jYHWXk

   Manejo de pinzas. En https://www.youtube.com/watch?v=NjU5Tyst2AY

   Desbarasado de Mesa: *Desbarasado de platos*. En https://www.youtube.com/watch?v=_GDJ8d6SAlk

   AYS Training - Clearing at a Dinner. En https://www.youtube.com/watch?v=ypOx0mqhBOk

   Clearing tables. En https://www.youtube.com/watch?v=K5T42WfUcnM

2. Lea
   Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (UF0058), páginas 89 a la 93. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=4507802&ppg=92.
   Servicios especiales en restauración (MF1054_2): servicios de restaurante, páginas 21 a la 27. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=4499093&ppg=25.

3. Participe en el Taller Cerrado 3-*Prealistamiento para servicio de comedor.* Diligencie la Bitácora de taller (Anexo 11).

Presente a su instructor las bitácoras de los talleres desarrollados hasta ahora.

4. Participe activamente de la sesión magistral acerca de los montajes de mesa y algunas políticas de los establecimientos frente al tema. Tome nota de todos los aspectos importantes.

5. Dibuje los siguientes montajes de mesa indicando la secuencia del procedimiento:

   a. Montaje de mesa para menú concertado, de un ejemplo
   b. Montaje de mesa para la carta
   c. Montaje de mesa para desayuno

6. Desarrolle las actividades propuestas para el Taller Cerrado 4-*Montajes de mesas para clientes*, bajo la dirección de su instructor donde se ejecutaran los procedimientos anteriormente definidos. Recuerde diligenciar la bitácora de taller.

7. Participe en el Taller Cerrado 5-*Montaje de salón para eventos,* bajo la dirección de su instructor y diligencie el Anexo 13 *Ficha Montajes de Mesas para Eventos* y la Bitácora de taller.

8. Resuelva, en grupos de 3 aprendices, el caso del restaurante “A su Servicio”, incluido en el Anexo 14 y mediante el Taller de Evidencia propuesto por su instructor, demuestre las habilidades adquiridas en cuanto a la mise en place.

Evidencia: Caso evidencia Mise en Place Restaurante “A su Servicio”, resuelto.

Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: taller restaurante
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, material profesional de servicio, Anexo 14.

Actividad de Aprendizaje 15: Resolver problemas matemáticos cotidianos empleando operaciones aritméticas. (Resultado de Aprendizaje: Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos)

1. Resuelva el cuadro mágico donde la suma de los números de las diagonales es igual a 18 sin repetir números.

5		
	6	8

2. Observe la factura compra de la
3.

Figura 21
Factura de compra

5. y resuelva las siguientes preguntas:

   a. ¿Cuáles cree que son las operaciones matemáticas utilizadas para la realización de la factura?
   b. ¿Cómo cree que calcularon el monto del impuesto a cobrar por los productos?
   c. ¿Cuáles cree que son valores y cuáles son números que corresponden a información de la factura?
   d. ¿En la columna *valor*, cree usted que los productos están cobrados con impuestos?
   e. ¿Cree que hay valores que están incluidos pero que no se muestran en la factura?
   f. ¿Cuál y cuánto fue el impuesto que le cobraron por los productos adquiridos?
   g. Haga una lista de los productos excluidos de impuesto.
   h. Nombre los productos que tengan impuestos diferenciándolos por porcentajes.

Figura 21
Factura de compra



A PRECIOS MUY BAJOS

CODIGO	DESCRIPCION	VALOR	
0100900601483 6	MAIZ TIERNO COO	3,890	A
2 X $3,790			
0101402301934 4	BEBIDA LACTEA Y	7,580	A
0770212700802 2	AZUCAR MORENA 1	2,850	C
2 X $1,990			
0100500700906 2	MORTADELA FINA	3,980	C
5 X $1,090			
0100100602162 3	AVENA EN HOJUEL	5,450	C
0100400603822 6	AROMATICA 20 BO	1,550	A
0100400603823 3	AROMATICA 20 BO	1,550	A
0770201127796 1	GALLETA MUUU LE	2,690	A
2 X $2,450			
0101100502127 2	GALLETA HORNEAD	4,900	A
8 X $690			
0101402301621 3	BEBIDA DE AVENA	5,520	A
2 X $1,900			
0101600201461 6	PONGUE TRADICIO	3,800	A
SUBTOTAL		43,760	
AHORRO ADICIONAL $		-10	
VALOR PAGADO		43,750	
EFECTIVO $		50,000	
CAMBIO		6,250	

RESUMEN DE IMPUESTOS

ID	TOTAL	BASE	IVA
C	12,280	11,694	586
A	31,480	26,456	5,024
		38,150	5,610

6=EXCLU, 5=EXENTO, C=5%, A=19%, 8=EXE417
CEDULA DE CIUDADANIA
13520129
BIENES EXENTOS - DECRETO 417
DEL 17 DE MARZO DE 2020
ATENDIDO POR: PAOLA PAYAN
NUMERO DE ARTICULOS ENTREGADOS 26
30/08/20 11:36 05 0624 03 1426 0002
AUTORIZACION NUMERACION DE FACTURACION
18763003123341 20200104 HABILITA F125
DESDE 131200 HASTA 249999
FACTURA DE VENTA F125 160305

Presente las preguntas resueltas a su instructor.

6. Observe los siguientes tutoriales para repasar las operaciones aritméticas:
   Trucos para sumar más rápido mentalmente Intercambiar las unidades para sumar. En https://www.youtube.com/watch?v=wG-TSqZ_JqE
   Restar 9 rápido y mentalmente. En https://www.youtube.com/watch?v=9-sMFTkGT5g
   Multiplicación por dos cifras paso a paso para niños. En https://www.youtube.com/watch?v=GDIAVCUhGkw
   Multiplicar al Instante Números de 2 o 3 Cifras sin Calculadora (¿mentalmente?). En https://www.youtube.com/watch?v=OfqesO42-Rc
   Jerarquía de operaciones con suma, resta, multiplicación y división 439. En https://www.youtube.com/watch?v=SA8eRwZZscs
   Aprende a dividir por una cifra. En https://www.youtube.com/watch?v=0D1wxxlBN-0
   Dividir por dos cifras para niños. En https://www.youtube.com/watch?v=KxPT7y_48sg
   Clasificación de números: Naturales, Enteros, Racionales, Irracionales, Reales, Complejos. En https://www.youtube.com/watch?v=rtNC7g1h_JA

Responda las siguientes preguntas a partir de la información obtenida en los videos y compártalos en foro con sus compañeros.

a. ¿Qué son números racionales?
b. ¿Cuáles son sus propiedades?
c. ¿Cómo se representan los números racionales?
d. Defina las operaciones aritméticas y sus propiedades.

7. Resuelva los casos que se presentan en el Anexo 15 *Taller de sumas y restas* y preséntelo a su instructor para realimentación.

8. Participe en la orientación acerca de las variables estadísticas y tablas de frecuencia tanto simple como por intervalos orientada por su instructor y realice un mapa mental de los con la información apropiada.

9. Observe las siguientes tablas y resuelva el siguiente caso:
   Una bodega de vinos registra el siguiente movimiento de inventario para las botellas de 750ml. de cada vino:

Tabla 7
Movimientos de inventario

Ventas							
Producto	Lunes	Martes	Miérc.	Jueves	Viernes	Sáb.	Dom.
Cabernet Sauvignon	4	5	3	6	1	10	12
Sauvignon Blanc	0	6	1	2	4	3	4
Malbec	2	4	5	3	8	5	2
Carmenere	2	1	0	0	4	6	5
Chardonnay	1	3	9	0	7	3	6
Merlot	0	4	2	1	6	9	10
Compras							
Producto	Lunes	Martes	Miérc.	Jueves	Viernes	Sáb.	Dom.
Cabernet Sauvignon		12			12		
Sauvignon Blanc		6					
Malbec		12			12		
Carmenere		4					
Chardonnay		4			12		
Merlot		4					
Bajas							
Producto	Lunes	Martes	Miérc.	Jueves	Viernes	Sáb.	Dom.
Cabernet Sauvignon				2			
Sauvignon Blanc							2
Malbec	1						
Carmenere							1
Chardonnay					1		
Merlot							1

Desarrolle los siguientes puntos:

- Construya un título para cada una de las secciones de la tabla y tabule la información.
- Saque conclusiones con base en la información tabulada de las seccione de la tabla.

10. Seleccione una problemática de su entorno (ambiente de formación) teniendo las variables estadísticas y
    - Construya un título con la problemática seleccionada y con base en los parámetros definidos en formación.
    - Realice una encuesta a 20 compañeros teniendo en cuenta el título construido anteriormente.
    - Tabule la información en las tablas de frecuencia simple y por intervalos.
    - Realice 4 conclusiones con base en la información tabulada de la encuesta.

Presente el ejercicio en su cuaderno a su instructor y espere realimentación.
Socialice el ejercicio con sus compañeros e instructor.

Evidencia: *Análisis de problemáticas del entorno utilizando procedimientos matemáticos.*

Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 15.

Actividad de Aprendizaje 16: Calcular áreas empleando las unidades de medida y los métodos e conversión (Resultado de Aprendizaje: Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social)

1. Visite la panadería de su barrio y observe la ubicación, la forma y la distribución de cada uno de los elementos (mesas, vitrinas, sillas y equipos).

Responda con base a lo observado en la panadería, lo siguiente:

a. ¿Qué figuras geométricas encuentra en la panadería?
b. ¿Cómo están distribuidos los elementos en la panadería?
c. ¿Cuál es la capacidad máxima de la panadería visitada?
d. ¿Cuánto cree que mide el espacio total de la panadería? y qué forma tiene la panadería?
e. ¿Cuántas y cuáles figuras geométricas diferentes vio en la panadería?
f. ¿Qué figuras geométricas encontró dentro de los productos ofrecidos por el establecimiento?

Comparta sus observaciones con los compañeros e instructor en sesión de formación.

2. Observe los siguientes videos

   Segmentos, rayos y líneas (definiciones y etiquetas). En https://www.youtube.com/watch?v=ynAJydUsfNA

   PUNTO, LÍNEA Y PLANO POR VASILI KANDINSKY. En https://www.youtube.com/watch?v=-U-JpfxHAk8.

   ÁREAS Y PERÍMETROS Super Fácil. En https://www.youtube.com/watch?v=wYNvY_bOGdc

   Aprendo - Área Superficie Mesas – Matemáticas. En https://www.youtube.com/watch?v=dNse_omgz6o

   VOLUMEN DEL CUBO, PRISMA, ESFERA, CONO, PIRÁMIDE…GEOMETRÍA BÁSICA Mistercinco. En https://www.youtube.com/watch?v=2Cq-N5DDNg4

   Volumen y capacidad. En https://www.youtube.com/watch?v=LDKng_b7iX4

   Capacidad y volumen. En https://www.youtube.com/watch?v=AbFWpVwq5oU

   Conversión de unidades de longitud | Métod2. En https://www.youtube.com/watch?v=ArlRwcoaTOo&t=207

Con base en la información de los videos, defina los siguientes conceptos y dé ejemplo de cada uno de ellos:

a. Segmento
b. Punto
c. Recta
d. Perímetro
e. Área
f. Volumen

3. Desarrolle la lectura de la página web *Unidades y medidas*, en http://www.sc.ehu.es/sbweb/fisica_/unidades/unidades/unidades_1.html y elabore una tabla organizada con las unidades de medida, la magnitud a la cual pertenece y sus símbolos, en su cuaderno.

4. Atienda la orientación de su instructor acerca del perímetro, área y volumen incluyendo las unidades de medida. Tome nota de todos los aspectos relevantes.

5. Complete el Anexo 16 *Tabla de rendimiento de bebidas*, a partir de los factores de conversión unidades de medida de volumen vistos en la sesión presencial. Presente a su instructor.

6. Resuelva los siguientes ejercicios con la orientación de su instructor:

   A. Se tiene un salón para eventos con medidas de 60 m de largo por 20 m de ancho, las medidas de las mesas cuadradas son de 100 cm y la medida de las sillas es de 60 cm^2 y el espacio de circulación debe ser máximo 1m. Determine el aforo para el salón si se requiere hacer un montaje de 6 personas por mesa en tipo escuela.

   B. Se requiere conocer la capacidad de un salón organizado en montaje de auditorio que tiene forma rectangular con formas regulares, teniendo en cuenta que el salón mide 45

metros por 0.06 kilómetros, las sillas miden 0.50 m^2 y el espacio de circulación deber se mínimo de 400 mm. Calcule la siguiente información en metros:

a. Largo y ancho del salón.
b. Medidas ideales de la mesa presidencial para 6 pax.
c. Largo y ancho disponible del salón, teniendo en cuenta las sillas y la circulación personal.
d. Número de sillas por fila y por columna y aforo.

7. Solucione de manera grupal el *caso de definición de áreas y perímetros para el aforo de un salón de banquetes.*

   Se requiere realizar un montaje para banquete con mesas rectangulares, cuyo salón mide 80000 mm por de 750 dm. ¿Cuál es el aforo? si se sabe que:
   Las mesas son tipo tablón de 1,20 m por 0.0008 km
   Las sillas miden 65 cm^2
   El espacio de circulación debe ser 0,075 dam, entre sillas de una mesa a la silla de la otra mesa
   El espacio para la zona de baile debe ser de 18m^2
   El espacio para el buffet debe ser de 6.5 m de largo por 1.5 metros de ancho
   El espacio para la ubicación de los músicos es 12 m^2

Entreguen un documento organizado con los siguientes aspectos:

a. La conversión de todas las unidades de medidas a m y m^2, según corresponda.
b. El desarrollo de las operaciones que hicieron para obtener cada cálculo.
c. La planimetría del salón con cada una de las zonas requeridas y las medidas correspondientes a cada una.
d. El aforo para el montaje.

Evidencia: *Solución al caso de definición de áreas y perímetros para el aforo de un salón de banquetes.*

Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 16.

Actividad de Aprendizaje 17: resolver problemas matemáticos empleando operaciones aritméticas. (Resultado de Aprendizaje: Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos)

1. Solucione los siguientes casos:

A. *Si un pan vale $300 pesos, usted compra $2100 pero en el recorrido a su casa se come 1 y le dieron un pan adicional como ñapa o vendaje, ¿cuántos panes le quedan?*
B. *Si usted vende 2 galletas a 2500 pesos, ¿en cuánto venderá 18 galletas?*
C. *Encuentre el número que la suma de su doble y su triple sea igual a 100.*

Identifique las operaciones matemáticas usadas en la solución de los ejercicios anteriores.

2. Responda las siguientes preguntas con base en la solución de los casos del punto 1
   a. ¿Cree usted que las operaciones realizadas son utilizadas en su vida diaria?
   b. ¿Cuál es la importancia de las matemáticas en su vida?, dé un ejemplo en el que haya sido útil.
   c. ¿Cómo cree usted que se utilizan las matemáticas en su profesión?

Presente sus soluciones a los compañeros y al instructor en sesión de formación.

3. Consulte los siguientes enlaces acerca de las gráficas estadísticas:
   COMO HACER UNA GRÁFICA CIRCULAR Super fácil. En
   https://www.youtube.com/watch?v=RBgtRte7r5w
   COMO HACER UNA GRAFICA DE BARRAS Super fácil. En
   https://www.youtube.com/watch?v=J-lDNbXM2wE&t=43s

4. Consulte las funciones y componentes de la calculadora y haga una ficha técnica donde resaltan las funciones que más utiliza en su quehacer diario.

5. Realice la siguiente encuesta a 20 personas de su entorno educativo buscando información del mercado para la comercialización de cócteles sin alcohol a base de frutas tropicales en su ciudad:

A. ¿Has consumido cócteles sin alcohol?
   Sí __ No__
B. ¿Estás interesada/o en consumir cocteles sin alcohol a base de frutas tropicales?
   Sí __ No__
C. Género:
   Masculino___ Femenino ___
D. ¿Con qué frecuencia usted consume o consumiría cócteles sin alcohol a base de frutas tropicales?
   1. Una vez al día.
   2. Dos veces al día.
   3. Dos a cuatro veces a la semana.
   4. Una vez a la semana.
   5. Más de seis veces al mes.
   6. Otro, ¿Cuál? _____
E. ¿Qué tipo de frutas le gustaría que contengan los cócteles sin alcohol a base de frutas tropicales para su consumo?
   1. Granadilla
   2. Durazno
   3. Naranja
   4. Cereza
   5. Melón
   6. Kiwi
   7. Fresa
   8. Otro, ¿Cuál? _____

Organice la información obtenida de la encuesta en gráficas circulares y de barras.

Realice las operaciones aritméticas pertinentes utilizando la calculadora para graficar las respuestas de la encuesta.

Presente las conclusiones de acuerdo con las gráficas resultantes.

6. Consulte los siguientes enlaces acerca de las ecuaciones de primer grado:

   Solución de ecuaciones | Resolver una ecuación | Introducción. En https://www.youtube.com/watch?v=FrJ-tBTpxzo&list=PLeySRPnY35dGIC7UWuH0zUDm8BtFXics

   Solución de ecuaciones | Primer grado y Racionales. En https://www.youtube.com/watch?v=792dSUkHhgg&list=PLeySRPnY35dGIC7UWuH0zUDm8BtFXics9&index=2

7. Resuelve la siguiente problemática a través de una ecuación de primer grado y socialice con los compañeros de ficha.
   a. *El número de mesas en un ambiente de formación es el doble del número de sillas más seis, si en el salón hay 36 muebles entre mesas y sillas. ¿Cuántas mesas y sillas hay?*
   b. *Por un cóctel, una cerveza y una copa de vino, un joven ha pagado $26.000. El cóctel es cinco veces más caro que la cerveza y la cerveza cuesta el doble que la copa de vino. ¿Cuánto ha pagado el joven por cada artículo?*

8. Consulte la información acerca de la regla de tres simple en el video *REGLA DE 3 Super Fácil.* En https://www.youtube.com/watch?v=N1vI94ySy94

9. Observe el video *Proporciones directas | Comprobar una proporción... En* https://www.youtube.com/watch?v=B3_-MhYEkEk y proponga tres ejercicios.

10. Solucione las siguientes situaciones planteándolas como regla de tres simple o directamente proporcional.
    a. *Un joven trabaja todos los sábados en el bar de su vecino, sabiendo que trabaja todos los sábados las mismas horas y que por cada 6 días laborados cobra $300.000, ¿Cuánto cobra el joven por 15 días de trabajo?*
    b. *Un mesero puede atender 60 mesas en 8 horas de trabajo. ¿Cuántas mesas pueden atender los sábados el mesero si trabaja 5 horas?*

Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 18: Comprobar los resultados obtenidos en la solución de problemas empleando ecuaciones y otras operaciones matemáticas. (Resultado de Aprendizaje: Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos)

1. Resuelva los siguientes ejercicios en sesión de formación su acerca de las unidades de medida y conversiones.
   a. ¿Cuántos vasos de 7 oz puedo servir con una gaseosa de 3 L?
   b. ¿Cuántas tazas de capuchino pueden prepararse con 1/2 lb de café? Si cada taza es de 120 ml y para preparar cada una se requieren 25 gr de esta materia prima.
   c. ¿Cuántos tragos rinde una botella de Amaretto de 750 ml? si cada trago se sirve de 3 cl.

Socialice sus respuestas.

2. Observe los siguientes videos acerca de las conversiones de unidades de medida de y tome nota sobre los aspectos relevantes.

Masa o peso:

Convertir de Onzas a Gramos (oz a g). En https://www.youtube.com/watch?v=YeNo__hn3hc,

Convertir libra inglesa a gramo. En https://www.youtube.com/watch?v=WIH7M6orxkA,

Unidades de masa en Educación Primaria y Educación Secundaria Obligatoria. En https://www.youtube.com/watch?v=znU4Kn2119c

CONVERSIÓN DE UNIDADES DE MASA – Ejemplos. En https://www.youtube.com/watch?v=nRIskjCLAbI&t=53s,

Unidades de peso | vr3p2q015. En https://www.youtube.com/watch?v=EDQTDlYNme8

Convertir de Kilogramos a Gramos (Kg a g). En https://www.youtube.com/watch?v=1J_nUu59fVI

PESOS Y MEDIDAS, Escuela de cocina # 44, Cuanto pesa una taza de. En https://www.youtube.com/watch?v=OGwDmc1ymxM

Volumen:

Conversión de Onzas (fl Oz) a Mililitros (mL) - (fl Oz a mL). En https://www.youtube.com/watch?v=Z-jo2hshhyw

Convertir de litros a mililitros (L a mL). En https://www.youtube.com/watch?v=LpIHdlW86X4

Convertir de litros a cm³. En https://www.youtube.com/watch?v=Ucl-zBeYkOE

Capacidad:

NSC vivero: Unidades de volumen y capacidad. En https://www.youtube.com/watch?v=tEvyBgU8K9s

Conversión de medidas de capacidad - Ejemplos y ejercicios. En https://www.youtube.com/watch?v=gObQPKT589Y

Conversión de unidades de volumen | Unidades cúbicas. En https://www.youtube.com/watch?v=_zbeX42GCac

Como convertir de m3 a litros - Convertir unidades de volumen. En https://www.youtube.com/watch?v=622B-o4prUQ

Temperatura:

Conversión de unidades de temperatura, Celsius, Kelvin y Fahrenheit. En https://www.youtube.com/watch?v=6byHmIPy2AA

Convertir 20 grados centígrados a Fahrenheit y 98.6 grados Fahrenheit a centígrados. En https://www.youtube.com/watch?v=OGH4Om1SA2I

CONVERSIÓN DE UNIDADES DE TEMPERATURA: grados Celsius (o centígrados °C) a Fahrenheit (°F) | Vitual. En https://www.youtube.com/watch?v=VuSO4gjUYaA

3. Resuelva el Anexo 17 *Alimentos, bebidas y sistemas de medición.*

4. Observe el siguiente video acerca de la verificación de solución de una ecuación:
   RESOLUCIÓN DE ECUACIONES LINEALES CON UNA INCÓGNITA EJERCICIO 1. En https://www.youtube.com/watch?v=JdapTfctsy8

Resuelva ejercicios propuestos acerca de las unidades de medida y conversiones por su instructor en sesión de formación.

5. Observe el video *RESOLUCIÓN DE ECUACIONES LINEALES CON UNA INCÓGNITA EJERCICIO 1*. En https://www.youtube.com/watch?v=JdapTfctsy8

Resuelva y verifique las siguientes ecuaciones con la orientación de su instructor:

$$2(1+2x) = 10$$

$$3 + 3x - 1 = x + 2 + 2x$$

$$2x - 1 = 5x + 8$$

6. Compruebe sus procedimientos matemáticos en la solución de las ecuaciones anteriores con la ayuda de su instructor.

7. Redacte un enunciado para un problema de su cotidianidad donde aplique una de las ecuaciones del ejercicio anterior.

8. Responda el cuestionario acerca de regla de tres simple, ecuación de primer grado, gráficos de datos estadísticos y conversión de unidades de medida y realimente con su instructor.

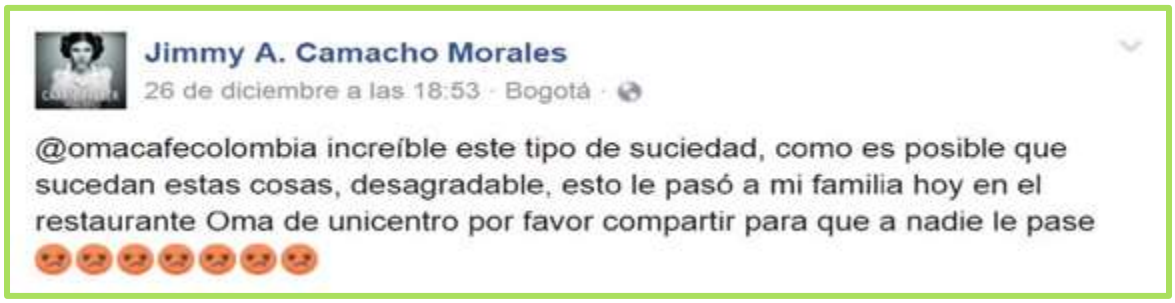
Evidencia: Cuestionario resuelto *sobre ecuaciones de primer grado, regla de tres simple, conversiones de unidades de medida.*

Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 17.

Actividad de Aprendizaje 19: Relacionar las materias primas empleadas en el servicio de bar de acuerdo con grupos de inventario y criterios de almacenamiento (Resultado de aprendizaje: Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento)

1. Resuelva los siguientes casos de estudio, responda los interrogantes y participe en los debates de las competencias correspondientes

Caso 1: OMA CAFÉ: Gusanos vivos en el salmón.
El pasado 26 de diciembre de 2016, Jimmy Camacho Morales, realizó una denuncia en su cuenta de Facebook en donde, a través de la publicación de un vídeo, pudo demostrar que encontró gusanos en el salmón que pidió en uno de los restaurantes OMA. Así se muestra en el video Gusanos vivos en plato de comida del OMA en Unicentro, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=xrZCQW6Gjkc y en el Post de la cuenta de Facebook de la usuarias



Caso 2: Heladería Coplia (Chile) Staphylococcus.
A partir de un brote de staphylococcus, una famosa heladería del área metropolitana de Santiago de Chile fue clausurada. ¡Así lo muestra el video, Cuidado al consumir helados! Disponible en *https://www.youtube.com/watch?v=PsYH47qIDe8*

a. ¿Cuál pudo ser la razón para que aparecieran los gusanos en el salmón?
b. ¿Qué diferencias encuentra en cada uno de los casos?
c. ¿Si fuera su caso como mesero que le respondería o qué solución daría a su cliente?
d. ¿Cómo identifica que un alimento está en las condiciones adecuadas para el servicio?
e. ¿Por qué el pescado y los derivados lácteos son considerados son considerados alimentos de alto riesgo?
f. ¿Considera usted que el servicio está ligado a la calidad del producto o de las materias primas?, ¿De qué manera?

g. ¿Cree usted que el almacenamiento está relacionado con la calidad de la materia prima? Justifique su respuesta.
h. Está en acuerdo o en desacuerdo que ¿el personal manipulador es el principal causante de enfermedades transmitidas por alimentos? Justifique su respuesta.

2. Realice la lectura de las siguientes fuentes bibliográficas y participe de forma activa en sesión de formación.

Alimentos y bebidas: su gerenciamiento en hoteles y restaurantes (2a. ed.). Páginas 178 a 186. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5486876&ppg=172

Aprovisionamiento y almacenaje en la venta (UF0033). Páginas 223 a 227. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3211415&ppg=224

Aprovisionamiento en restauración. Capítulo 1 Materias primas culinarias, Numeral 2 Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organogenias y aplicaciones gastronómicas básicas. En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5635905&ppg=62

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (UF0258). En https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3211782&ppg=1

3. Conforme grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas. Con base en el Anexo 18 *Carta Restaurante Islamorada* y la asignación que haga su instructor de una de las siguientes secciones, determine las materias primas y los insumos que se requieren para la obtención de los productos finales ofrecidos allí. Elabore una lista en orden alfabético de dichos productos.

- Bebidas
- Entradas
- Nuestras especialidades
- Para compartir
- Platos fuertes: Arroces y salteados
- Platos fuertes: Carnes y especialidades
- Parrillas y picadas
- Pescados y pastas
- Menú vegetariano
- Coctelería

Compartan el resultado con sus compañeros, según las orientaciones de su instructor.

4. Participe en la sesión presencial orientada por su instructor acerca de Grupos de inventario de materias primas, estándares de producto y ficha técnica.

5. Diligencie el Anexo 19 *Tabla de clasificación de materias primas* a partir de lo obtenido en el punto anterior.

6. Prepare y presente a sus compañeros una exposición en la que explique las condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima e insumos de acuerdo al grupo de inventario asignado por su instructor. Para realizar esta actividad tenga en cuenta las fuentes bibliográficas suministradas en el punto 2 y los siguientes aspectos:
   - ✓ Utilice material de apoyo visual.
   - ✓ Duración de la intervención de 10 a 15 minutos por grupo.
   - ✓ Desarrolle, en máximo 5 minutos, una actividad didáctica en la cual pueda evaluar a sus compañeros

Para saber ¿qué es una exposición y cómo hacerla?, puede consultar el siguiente material:

- Tips para hacer una buena exposición [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=UusaUQzhLpE
- *EXPOSICIÓN ORAL Y MATERIAL DE APOYO* [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=f7iYrQEVSXE
- Como hacer una buena exposición oral en case. WMCMF [Web Site] https://cutt.ly/VfzJQkS

7. Diligencie el Anexo 20 *Ficha técnica materia prima,* para un producto utilizado en el bar diferente a los licores, asignados por su instructor y a partir de los grupos de inventario tratados. Tenga en cuenta las condiciones de pulcritud, legibilidad y orden en la presentación de su trabajo -ficha técnica- a su instructor y reciba realimentación al respecto.

8. Elaboren, en equipos colaborativos de 3 personas, la cadena de secuencias para los procesos de recepción y almacenamiento de materia prima en el restaurante de un hotel, un café y un bar e integre las imágenes del Anexo 21 *Proceso de recepción y almacenamiento* según correspondan

Para saber ¿qué es una Cadena de Secuencias y cómo elaborarla?, puede consultar el siguiente material:

- *Cadena de secuencias*. EVALUACIÓN DIGITAL [Web Site] https://www.educar.ec/edu/dipromepg/evaluacion/9.4.htm
- *Cadena de secuencias.* ORGANIZADORES VISUALES. [Blog] http://conozcamosorganizadoresvisuales.blogspot.com/2014/12/cadena-de-secuencias-la-cadena-de.html

9. Organice, según las condiciones de almacenamiento, las materias primas e insumos incluidas en el Anexo 22 *Almacenamiento de materias primas*. Presente el resultado a su instructor.

Evidencia: *Tabla de clasificación de materias primas y ficha técnica de un producto.*

Tiempo requerido: 10 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 18, Anexo 19, Anexo 20, Anexo 21, Anexo 22.

Actividad de Aprendizaje 20: Registrar movimientos de inventario según procedimiento y políticas organizacionales (Resultado de aprendizaje: Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento)

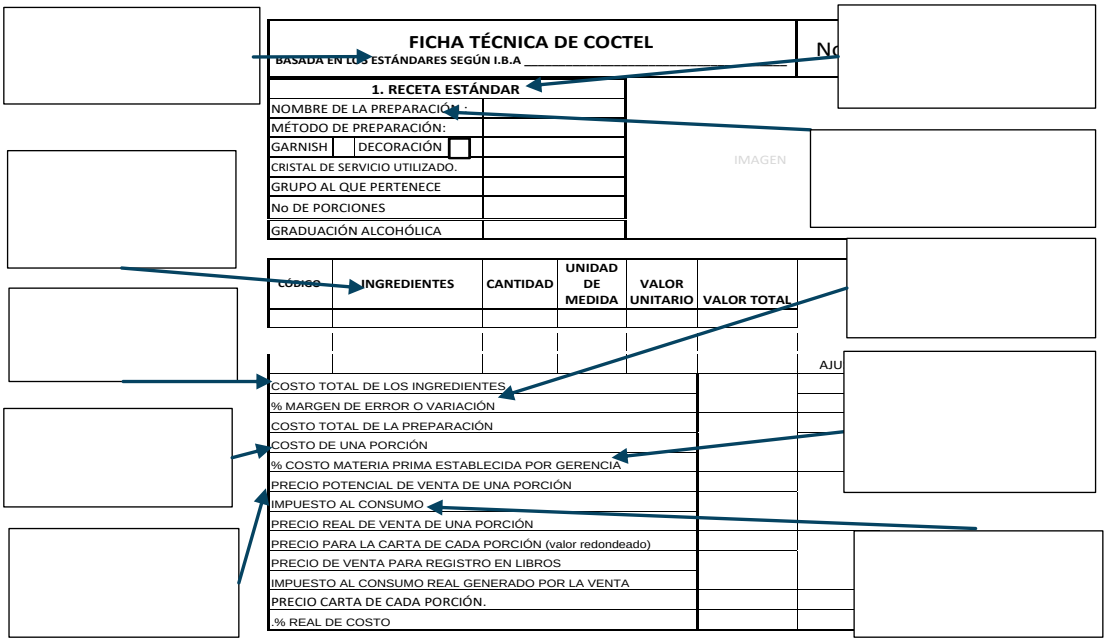
1. Haga un inventario de los productos que se encuentran en la nevera y la alacena de su hogar

   Diseñe una tabla con el listado de productos encontrados, organizándolos por grupos de inventario, en la que se muestre la cantidad inicial, las compras y los consumos durante una semana y la cantidad final de cada producto. Presente a su instructor para recibir realimentación al respecto.

2. Consulte los siguientes conceptos y a partir de ello ubique cada uno en el grafico según corresponda:
   - Receta
   - Estándar
   - Receta estándar
   - Precio de venta
   - Margen de error
   - Costo
   - Ingrediente
   - Preparación
   - Porcentaje costo de materia prima
   - Precio potencial de venta
   - Impuesto al consumo
   - Impuesto IVA.

Figura 22

Elementos de la receta estándar



3. Participe en la sesión de formación donde el instructor le orientará acerca de la receta estándar, inventarios, métodos de costeo y rotación, así como los formatos de control de materias primas a partir de la referencia del Anexo 23A y 23B *Formatos Control de Inventario* y del libro *Alimentos y bebidas Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes* de Feijoó, José Luis, numerales 12.1.3 al 13.6, en https://ebookcentral-proquest-

com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5486876&query=control+de+inventarios+en+alimentos+y+bebidas#

Recuerde registrarse con su número de documento para acceder al recurso en la Biblioteca SENA.

4. Tome nota y defina:
   a. ¿Cuáles son los sistemas de inventario?
   b. ¿Qué es el sistema de inventario PEPS?
   c. ¿Qué es el sistema de inventario UEPS?
   d. ¿Qué Promedio ponderado?
   e. De ejemplos de cada sistema a través de un gráfico
   f. ¿Qué es stock mínimo y stock máximo?
   g. De ejemplos de stock mínimos y máximos aplicados en alimentos y bebidas
   h. ¿Qué es y cómo se realiza una transferencia de materia prima?
   i. ¿Qué es y cómo se realiza un reporte de salida de materia prima?
   j. ¿Qué es y cómo se realiza un reporte de entrada de materia prima?
   k. ¿Qué es y cómo se realiza una baja de materia prima?
   l. ¿Cómo se hace la requisición de materia prima?
   m. ¿Cuál es la diferencia entre la solicitud de compra de materia prima y la orden de compra de materia prima?
   n. Consulte los medios tecnológicos (software y hardware) que se utilizan para el seguimiento de los inventarios en gastronomía.

5. Ajuste el cuadro diseñado en la actividad 1 a partir de los conceptos apropiados y comparta con su instructor.

6. Aplique los conceptos apropiados resolviendo los siguientes ejercicios:

Dato 1	Dato 2	Halle
El costo total de los ingredientes es de $26.775	El margen de error del 8%	Margen de error en pesos
		Costo Total de la preparación
		Costo por porción
El Costo de Ron Blanco por Botella de 750 cc es de $51.612	Se requieren 0,5 oz de Ron Blanco para preparar un Coctel Long Island Ice tea.	Cantidad necesaria para 5 porciones.
		Valor total del Ron para la receta estándar.
El Costo de Ginebra por Botella de 700 cc es de $53.900	Se requieren 1,5cl de Ginebra para preparar un Coctel Long Island Ice tea.	Cantidad necesaria para 5 porciones.
		Valor total del Ron para la receta estándar.

El Valor total de vodka para las 5 preparaciones del Coctel Long Island Ice Tea es de $4275.	Se requieren 1,5oz de Vodka para preparar un Coctel Long Island Ice tea.	El costo de la botella de Vodka por 750ml.
El porcentaje de costo de materia prima para el coctel B52 es de 28%	El costo de una porción es de $11.553.	El precio potencial de venta
El precio potencial de venta de un coctel es de $25.333.	El costo de una porción es de $6.840.	El porcentaje de costo de materia prima
		Precio real de venta de una porción
El precio carta de cada porción de un coctel es de $40.000	El costo de una porción es de $10.200.	El porcentaje real de costo de materia prima

7. Resuelva, en grupos de trabajo, los ejercicios del Anexo 24 *Estudio de caso inventarios*, según la asignación del instructor y comparta los resultados con sus compañeros de ficha explicando las soluciones dadas.

8. Desarrolle el caso del Anexo 25 *Movimiento de inventario bar Dublín* y presente la solución dada empleando los documentos a que haya lugar.

Evidencia: Estudio de Caso Anexo 25 *Movimiento de inventario bar Dublín* solucionado

Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 23 AYB, Anexo 24, Anexo 25.

Actividad de Aprendizaje 21: Identificar los recursos y brigada de servicio de acuerdo con tipo de bar (Resultado de Aprendizaje: Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas)

1. Lea el siguiente artículo *LA LEY SECA Y SUS CONSECUENCIAS: UN EXPERIMENTO NOBLE QUE FRACASÓ, en* https://www.gastronomiaalternativa.com/ga-23_217-la-ley-seca-y-sus-consecuencias-un-experimento-noble-qu.html

   Mencione los conceptos y sucesos que se originaron y/o evolucionaron entorno al bar y a raíz de lo descrito en la lectura. Realice otras consultas para complementar sus conocimientos. Socialice y comparta sus apreciaciones al respecto.

2. Lea los siguientes referentes:
   Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería 2ª edición, páginas 78 a 80. En Sistema de Bibliotecas SENA, en https://ebookcentral-proquest-

com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5635920&query=manual+y+procedimientos+en+bar+y+mesa#

UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería, páginas 11ª a la 20. En Sistema de Bibliotecas SENA, en https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5758740&query=Bar+y+cafeteria%3A+Manual+profesional

El origen de los bares. El Bartender.com [Blog], en https://www.elbartender.com/el-origen-de-los-bares/

3. Realicen, en grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas y de manera creativa, un rompecabezas en el cual represente en orden cronológico los acontecimientos con mayor relevancia de la historia del bar hasta llegar a lo que hoy conocemos. Comparta con sus compañeros de ficha mediante la dinámica que su instructor indique.

4. Elaboren, con base en las lecturas y en grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas, un friso con la clasificación, los tipos y las características de los bares

Sustente el friso según la asignación de su instructor y espere realimentación.

5. Realice la visita virtual a los siguientes bares:
   Cabrera RESTO-BAR, en http://360.panorapp.com/cabrera
   Vive la Experiencia PULLMANTUR en 360°, en https://www.pullmantur.travel/media/visitaVirtual/monarch/#!startscene=scene_areas publicas_sportsbar
   MSC MUSICA, en https://virtual-tours.msccruises.com/MSC-Musica/es-es/index.html?sc=scene_space_trip

Resuelva lo siguiente:

a. Clasifique los bares visitados y justifique su apreciación.
b. Nombre las áreas de bar, observadas en cada caso.
c. Liste el material profesional de servicio de bar que logró identificar y aquel que crea se requiere para prestar el servicio en cada bar visitado.

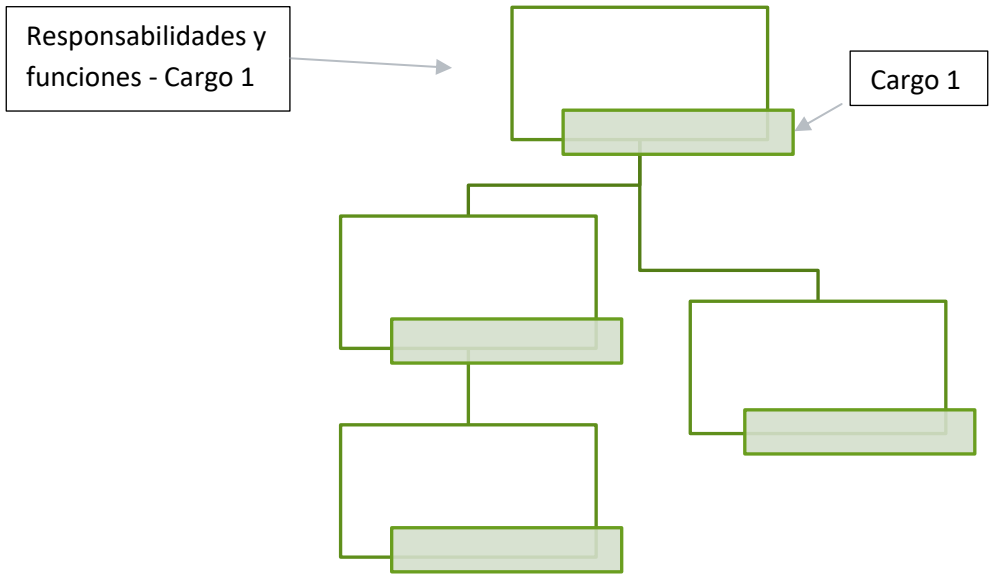
Comparta sus hallazgos en sesión de formación y participe en la discusión orientada por su instructor para unificar criterios y conceptos técnicos referentes al bar, tipos, áreas, función y brigada.

6. Elabore el plano de un bar y con ayuda de las imágenes del Anexo 26 *El Bar*, recree la distribución de las áreas, la brigada, los elementos y los equipos que lo integran. Recuerde incluir la descripción de cada elemento que coloque indicando nombre, función e importancia. Presente su producto al instructor y compañeros.

7. Distribuya los cargos de la brigada de servicio de Bar explicando las responsabilidades y funciones de cada uno.

Figura 23

Organigrama del bar



8. Describa en la Figura 24, las habilidades y actitudes que debe tener un Bartender para destacarse en el ejercicio de su labor.

Figura 24

Habilidades y actitudes del Bartender



Nota. Adaptado de *Joven caucásica mujer blanca barman*, por Rastudio, s.f., 123RF https://es.123rf.com/photo_95858518_joven-cauc%C3%A1sica-mujer-blanca-barman-de-pie-en-el-mostrador-del-bar-y-hacer-un-c%C3%B3ctel-con-la-ayuda-del-equ.html

9. Participe del Taller Cerrado 6-*Reconocimiento del Material Profesional de Servicio de Bar* y a partir de la información expuesta por su instructor, complete Tabla 8 Material profesional

de servicio (trabajada en la Actividad de Aprendizaje 12) con los materiales correspondientes al bar.

Socialice el resultado con su instructor y espere realimentación.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca, taller-Bar
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 26.

Actividad de Aprendizaje 22: Expender de manera responsable bebidas alcohólicas conforme con la normativa, los principios de autocuidado y cuidado por el otro (Resultado de Aprendizaje: Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas)

1. Reflexione sobre las siguientes preguntas:
   a. ¿A qué edad consumió su primera bebida alcohólica?
   b. ¿Se ha visto afectado por el consumo de alcohol en su entorno familiar o personal?
   c. ¿Cuáles han sido las consecuencias de un consumo excesivo de alcohol?
   d. ¿Por qué motivo ha consumido bebidas alcohólicas?
   e. ¿En qué tipo de establecimiento ha adquirido bebidas alcohólicas?
   f. ¿Le han puesto condiciones o restricciones para la compra de bebidas alcohólicas? ¿Cuáles?

2. Observe y lea el siguiente material:
   VCCP - Binge drinking ad female version. En https://youtu.be/uZtwRqRyEN0
   It's not the drinking, it's how we're drinking. En https://youtu.be/WCXUZE-mdjY
   Binge Boy - 'Know your Limits' anti-binge drinking campaign. En https://youtu.be/LNIQ79mkG_A
   Consumo Responsable de Alcohol. En https://youtu.be/itwmBGdg6-M
   Si va a tomar no maneje, entregue las llaves (La Tengo Viva). En https://youtu.be/pbJ8jGp1rUw
   ESTRATEGIA NACIONAL DE RESPUESTA INTEGRAL FRENTE AL CONSUMO DE ALCOHOL EN COLOMBIA. En https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/estrategia-nacional-alcohol-colombia.pdf
   Compañías de licores serán obligadas a promover consumo responsable. En https://www.elespectador.com/noticias/politica/companias-de-licores-seran-obligadas-a-promover-consumo-responsable/
   Políticas para el Control del Consumo de Bebidas Alcohólicas. En https://encolombia.com/derecho/decretos/minsalud/po

Figura 25

Infografía daños por el alcohol



Nota. Tomado de *Daños por el alcohol* por Angarita F. y Delgado A., 2017, Periódico 15 https://www.periodico15.com/propuesta-de-ley-seria-una-alternativa-positiva-para-evitar-el-consumo-de-alcohol-en-menores-de-21-anos/.

3. Participe en el conversatorio orientado por su instructor en cuanto al impacto que tiene el consumo excesivo de bebidas alcohólicas en el desarrollo personal, familiar, social y laboral y analicen las estrategias de promoción del consumo responsable de bebidas alcohólicas para un bar y la responsabilidad del Bartender.

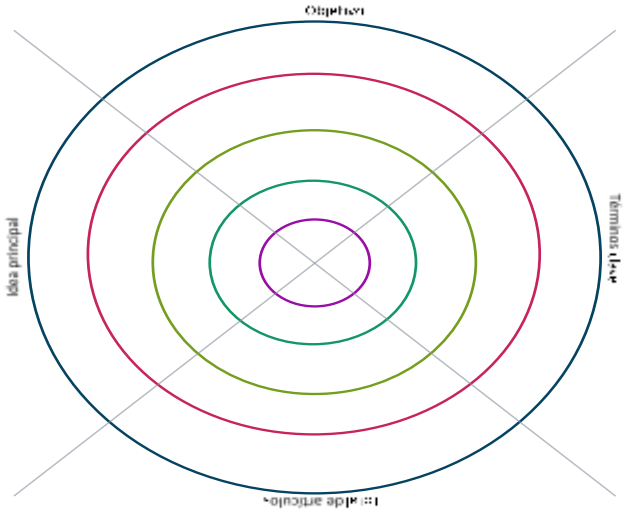
4. Organice con sus compañeros, equipos de trabajo de igual número de participantes (3 o 4) y participe en la sesión orientada por su instructor bajo la técnica *Puzzle* (equipos base y equipos de expertos), posteriormente lean las siguientes normas de acuerdo con la asignación del instructor:
    a. Ley 30 de 1986, artículos del 14 al 19
    b. Ley 124 de 1994, artículos del 1 al 5
    c. Ley 1801 de 2016, artículos 34 y 38
    d. Decreto 120 de 2010, artículos del 1 y 2
    e. Decreto 120 de 2010, artículos 6 al 10
    f. Decreto 120 de 2010, artículos 12 al 16
    g. Decreto 120 de 2010, artículos 17 a 23
    h. Otra normativa local

Organice nuevos grupos de trabajo (grupo base), de tal manera que haya un representante de cada equipo de expertos, socialicen los aspectos relevantes de las lecturas y diligencien la matriz que se muestra en la Figura 26, tengan en cuenta que cada nivel corresponde a una

norma y deberán alimentar todas las secciones. Para ello utilice pliegos del papel de su preferencia.

Figura 26

Matriz relación de normativa



5. Entre todos construyan una campaña para prevenir el consumo de alcohol en los jóvenes de su centro de formación. Incluyan un Eslogan, carteles y avisos alusivos y otros que consideren. Pueden apoyarse con el personal del área de bienestar al aprendiz para diseñarla y/o divulgarla.

   Socialicen la campaña con otros grupos del centro de formación y recolecten evidencias al respecto. (Registro fotográfico, videos, listados de asistencia).

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 23: Alistar áreas y elementos para el servicio de bar con base en los procedimientos de la Mise en Place y los estándares técnicos (Resultado de Aprendizaje: Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, órdenes de producción y proyección de ventas)

1. Observe las siguientes fotos y responda las preguntas a continuación:

Bar Sol	Bar Luna
Precio al público Gin tonic $18.000	Precio al público Gin Tonic $6.000



Nota. Tomado de *¿Por qué el Gin Tonic sigue estando de moda?*, por Excelencias Gourmet, 2019, excelenciasgourmte.com https://cutt.ly/CfGBxgY



Nota. Tomado de *Gin Tonic*, por Suprema, s.f., suprema.com.mx https://cutt.ly/ufGBnmi

a. ¿Qué diferencias identifica en los dos cocteles? Lístelas.
b. ¿Cuáles son las actividades que desarrollo el Bartender para obtener a estos cocteles?
c. ¿Cuánto tiempo tardo en los momentos antes, durante y después de la preparación de la bebida?
d. Describa que situaciones suceden dentro de la barra para obtener el coctel.
e. ¿A qué atribuye la diferencia de precios?
f. ¿Qué variables influyen para determinar el precio final de un cóctel?
g. ¿Qué garantiza que el cliente A y el cliente B obtengan el mismo cóctel con las mismas características?
h. ¿Por qué la presentación del cóctel es diferente en las imágenes propuestas?
i. ¿Cuáles son las materias primas utilizadas en este coctel? Lístelas.
j. ¿Qué características deben cumplir las materias primas que incluyó en la lista?

Socialice sus respuestas en el ambiente de formación con su instructor.

2. Lea el artículo *HABILIDADES ESENCIALES DEL BAR: PREPARA TU ESTACIÓN DE TRABAJO,* en DIAGEO BAR ACADEMY, en https://www.diageobaracademy.com/es_LAC/news/tips/habilidades-esenciales-del-bar-prepara-tu-estacion-de-trabajo-/

Elaboren, en parejas y con base en la lectura, una historieta que muestre el paso a paso del antes, el durante y el después del área de trabajo de bar y de las actividades que desarrollo

Para saber ¿qué es una historieta y cómo hacerla?, puede consultar el siguiente material:

- Concepto de historieta. Concepto.de [Web Site] https://concepto.de/historieta/
- Como hacer una HISTORIETA / Aprendo en Casa [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=pKyzW50qFnE
- ¿Cómo elaborar una historieta? [Video]. YouTube https://www.youtube.com/watch?v=ID0swKPytGA

3. Desarrolle las actividades propuestas por el instructor para el Taller cerrado 7- *Alistamiento del área de preparación y servicio y acondicionamiento de la materia prima para el servicio del bar.* Efectúe las técnicas de *Garnish y decoración* según las orientaciones del instructor. Recuerde elaborar la bitácora de taller.

4. Elabore un speech flicbook acerca de las técnicas de Garnish y decoración vistas en el taller, tenga en cuenta que cada ficha debe tener la descripción que se muestra en la Figura 27.

Figura 27

Ejemplo ficha speech flicbook técnicas de garnish y decoración



Para saber ¿qué es un speech flipbook y cómo hacerla?, puede consultar el siguiente material:

- Spanish part of speech book & posters [Video]. Pinterest https://co.pinterest.com/pin/400961173078410388/
- Spanish part of speech book bundle Video]. Pinterest https://co.pinterest.com/pin/400961173078410388/

5. Demuestre las habilidades adquiridas en cuanto a la mise en place para servicio de bar en el Taller de Evidencia propuesto por su instructor.

Evidencia: *Mise en place para servicio de bar.*

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca, Taller-Bar.

Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 24: Recordar el alfabeto y los números en inglés a partir de los fonemas propios del idioma (Resultado de Aprendizaje: Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida)

1. Observe y escuche el video *Living English - Episode 1 - Australia Plus,* disponible en https://www.qwikresume.com/resume-samples/barista/en él se mostrarán algunos saludos y formas básicas de presentación.

Preséntese en inglés, de manera oral en grupos de 5 aprendices de acuerdo con los diálogos incluidos en el video observado

Participe en la charla magistral orientada por su instructor acerca de los saludos y sus usos.

2. Observe atentamente el video *Greetings 1 Vocab & Phrases - English Meeting ESL Lesson*. En https://youtu.be/cQnD3qJiJPo y lea la entrada *Greetings and introductions in English.* En https://www.easypacelearning.com/all-lessons/learning-english-level-1/98-greetings-and-introductions-basic-english-lesson

Realice los ejercicios planteados en el Anexo 27 *Greetings and farewells y* comparta sus respuestas con sus compañeros e instructor y reciba realimentación en cuanto a uso correcto, pronunciación y escritura de saludos y despedidas.

3. Escuche y posteriormente repita en grupo e individualmente los sonidos que encuentran en el video *Canción del alfabeto | Cancion de ABC | fonética* canción, disponible en http://www.youtube.com/watch?v=36IBDpTRVNE&feature=endscreen&NR=1

4. Observe los videos
   Real English® 6 - Introducing yourself and introducing others, en
   http://www.youtube.com/watch?v=fsOD9ReH35g
   The Big Numbers Song https://www.youtube.com/watch?v=e0dJWfQHF8Y

Conforme equipos de tres o cuatro personas y participe en el concurso de deletreo dirigido por su instructor, que incluirá entre otros, el nombre de países, nacionalidades, números, nombres y apellidos.

5. Participe en el juego interactivo orientado por el instructor, ingresando a la página web *elsgames+*, en http://www.eslgamesplus.com/numbers-10-to-100-esl-vocabulary-interactive-board-game/

6. Participe en la charla acerca de los números ordinales, orientada por su instructor.

Tiempo requerido: 6 horas (4 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca, taller de bilingüismo.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 27.

Actividad de Aprendizaje 25: Identificar las formas de pregunta del idioma inglés en relación a las necesidades de comunicación en cargos y profesiones. (Resultado de Aprendizaje: Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida)

1. Visite la página web QwikResume y lea e interprete la entrada *Barista Resume Samples,* disponible en https://www.qwikresume.com/resume-samples/barista/ Para obtener mejores resultados en su aprendizaje, se recomienda no hacer uso de herramientas de traducción en línea.

   Responda en inglés las siguientes preguntas:
   a. ¿A quién le pertenece la hoja de vida?
   b. ¿Cuál es la profesión del postulante?
   c. ¿Cuál es la dirección del postulante?
   d. ¿En qué país y región vive el postulante?
   e. ¿Cuáles son las habilidades del postulante?
   f. ¿Cuáles son las cualidades requeridas para ocupar este cargo?

   Comparta sus respuestas a sus compañeros e instructor

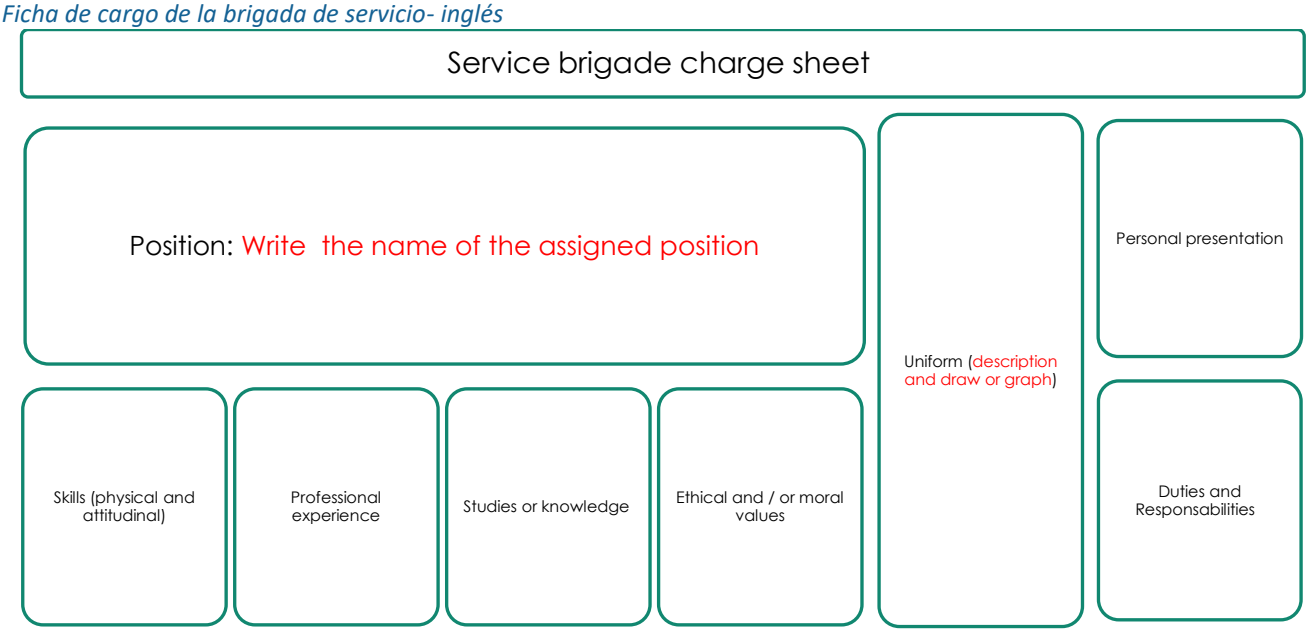
2. Observe y escuche el vídeo *people song - English with Korean Subtitles, En* https://www.youtube.com/watch?v=JBXaupIJHr8

   Cree una dramatización con base en una profesión u oficio asignado en grupos de trabajo colaborativo y elabore materiales de apoyo de carácter visual, presente su dramatización a sus compañeros e instructor. El grupo que más aciertos tenga (identifique en inglés) será el ganador.

3. Modifique de español a inglés en grupos de máximo 4 personas y en medio pliego de papel, la ficha del cargo creada en la competencia Servicio de Alimentos y Bebidas (Actividad de Aprendizaje 11).

Figura 28

Ficha de cargo de la brigada de servicio- inglés



Presente en idioma inglés el cargo y desarrolle una actividad que permita la apropiación de vocabulario a sus compañeros.

4. Observe y escuche las canciones en las que se presentan las preguntas *WH* y se explican sus funciones:
   WH-Questions part1, en http://www.youtube.com/watch?v=_vCXXvfXR4I
   WHQuestions 3.4 Video Tutorial, en http://www.youtube.com/watch?v=ed28acYrWF0

Conforme grupos de máximo 3 personas según la orientación de su instructor y creen una encuesta, que incluya datos generales y preguntas de tipo *WH y* las profesiones.

Aplique la encuesta en inglés a sus compañeros.

5. Conforme grupos de 5 personas según la asignación del instructor y participe en el juego de mesa en el que se pondrán a prueba y práctica sus conocimientos acerca de las "*wh questions*". (Este juego de mesa puede ser diseñado por el instructor siguiendo el modelo que aparece en el siguiente link Back to School Wh- Game Board)

6. Ingrese a la página web GCFGlobal, entrada *Pronombres en inglés* y observe e video gcfgloba *GCFAprendeLibre*, en https://idiomas.gcfglobal.org/es/curso/ingles/a1/pronombres-en-ingles/ y participe en la realimentación dada por su instructor referente a los pronombres y el verbo to be.

Participe en el juego de preguntas realizadas por su instructor referentes a los temas pronombres y verbo to be.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca, taller de bilingüismo.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, juegos de mesa.

Actividad de Aprendizaje 26: Describir características físicas y emocionales en inglés empleando vocabulario y expresiones verbales propias del idioma (Resultado de Aprendizaje: Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida)

1. Observe y analice el video *Cómo hacer oraciones en inglés, Sujeto, Verbo y Complemento. Lesson 2,* disponible en www.youtube.com/watch?v=tZCSPpjAS1E

   Escriba 5 oraciones de acuerdo con las reglas gramaticales observada en el video anterior.

   Conforme equipo de trabajo con otro aprendiz (parejas) y comparta las oraciones construidas; realicen ajustes de ser necesario.

   Presenten de manera verbal sus oraciones a sus demás compañeros y reciba realimentación por parte del instructor.

2. Observe el video *Como Usar This That These Those – Adjetivos y Pronombres Demostrativos En Inglés - Lección # 13,* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=-e33RswpGjo

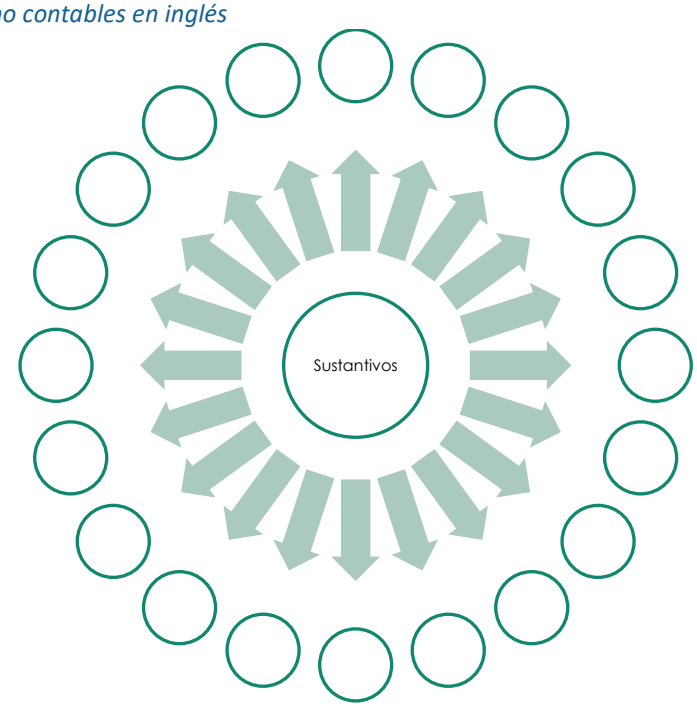
   Participe en la charla magistral de su instructor sobre Adjetivos y Pronombres Demostrativos y luego participen en la práctica propuesta para apropiar la forma de uso, pronunciación y estructura de oraciones.

3. Observe el video *Los Sustantivos Contables e Incontables en inglés*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=qKJ3KGbn8LE

   Diligencie la matriz de la figura 29 con 10 sustantivos contables y 10 no contables, rellene los círculos con color verde para los contables y azul para los no contables. Presente de manera oral a sus compañeros e instructor para realimentación.

Figura 29

Sustantivo contables y no contables en inglés



4. Visualice y escuche el video *How old are you? - To Be + Age* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=GvoNTaV5Azc

Conforme parejas para trabajo colaborativo y participe en la actividad de preguntas y respuestas relacionadas con how old are you?

Desarrolle los ejercicios propuestos en la página web *EnglishExcersice.org*, disponible en https://www.englishexercises.org/makeagame/viewgame.asp?id=2076

5. Observe el siguiente video *Aprende inglés. Las Partes del Cuerpo Humano en Inglés. Videos Educativos para Niños,* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=BIdS0juLzVIel

Conforme 2 grupos de trabajo colaborativo, Cada grupo debe elaborar en una cartelera la silueta del cuerpo humano de la siguiente manera:

Grupo 1: Partes del Cuerpo de una Mujer
Grupo 2: Partes del Cuerpo de un Hombre

Elaboren fichas con los nombres de las partes del cuerpo humano, practique el vocabulario aprendido.

6. Participe en la actividad dirigida por su instructor, en la que cada aprendiz debe relacionar los nombres en inglés de las partes del cuerpo con la ubicación en la silueta elaborada.

7. Consulte, con dos aprendices más, un órgano del cuerpo y prepare una pequeña exposición en inglés para presentarla a sus compañeros en sesión de formación. Reciba realimentación de su instructor

8. Preste atención al video *Personal Information/La Información Personal (Repaso)*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=IVPE_HydoVA&t=792s

Reúnase en parejas y participe en la actividad *El retrato hablado,* en ésta uno de los integrantes deberá describir la pareja de sus sueños o su artista favorito, mientras su compañero intentará dibujar el personaje descrito lo más parecido posible. Recuerde llevar lápices de colores, hojas blancas, lápiz y borrador.

Compartan con los compañeros de ficha los retratos logrados y expóngalos en inglés. Atienda las recomendaciones que hace su instructor en cuanto a pronunciación y uso del vocabulario.

9. Observe los videos
   Feelings and Emotions Vocabulary disponible en *https://www.youtube.com/watch?v=7uY2HrQ9qQ8* active los subtítulos si lo considera necesario
   Describing People's Appearance and Personality Conversation, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=dgqFsUAuP24 y liste las palabras utilizadas en inglés para describir a una persona.
   Escuche la canción *I Gotta Feeling,* by the Black Eyed Peas e identifique las palabras que entienda, haga un glosario de términos, junto con el listado anterior. Escucha nuevamente la canción y en entre todos los aprendices deben construir la idea principal de la canción.

10. Ingrese a la página web Learn English Grammar, en http://www.learnenglish.de/grammar/adjectivepersonality.htm y consulte el significado de los adjetivos tanto positivos como negativos que se listan. Seleccione cinco de cada uno y escriba un texto en inglés en el cual se describa a si mismo empleando dichos adjetivos. Presente su escrito al Instructor para posibles correcciones.

Participe en la ruleta de las emociones, donde usted debe identificar y decir en inglés, la emoción que representa el Emoji que seleccione la ruleta.

Tiempo requerido: 10 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca, taller de bilingüismo.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, juegos de mesa.

Actividad de Aprendizaje 27: Describir en inglés el núcleo familiar y las personas que lo integran empleando vocabulario y expresiones verbales propias del idioma (Resultado de Aprendizaje: Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida)

1. Observe los siguientes videos y apropie los términos en inglés usados para las prendas de vestir y las características de cada una:
   Clothing Vocabulary for Kids - What Do You Wear Chant - ELF Kids Videos. En http://www.youtube.com/watch?v=MqsHPm-qsdE
   Clothing Chant for Kids - My Clothes With Sentences - ELF Kids Videos. En http://www.youtube.com/watch?annotation_id=annotation_113381&feature=iv&src_vid=MqsHPm-qsdE&v=taoCF1cKZSY
   My Clothes With Sentences: Part 2 - Clothing Song for Kids - Clothes Vocabulary. En http://www.youtube.com/watch?v=jNg3KuUFkxU

Conforme un equipo de trabajo de dos aprendices y utilice revistas para diseñar su propia línea de ropa de "alta costura". Entregue además de sus diseños, un folleto escrito en inglés en el que presente sus ideas como creativo de la moda.

2. Observe los vídeos
   Real English 40b - Describing People SUBTITLED, en el que varias personas describen a otras. En https://www.dailymotion.com/video/x36o3sy
   The Big Bang Theory 1x01, el cual hace referencia a la interacción verbal entre personas y muestran diferentes personalidades. En http://www.seriesw.net/capitulo/the-big-bang-theory/1x01/

Conforme equipo de trabajo colaborativo con otro compañero y preparen una presentación oral en la que describan a un personaje en común (Actor, deportista, cantante, súper héroe, científico, etc.), expongan a sus compañeros e instructor.

3. Observe los videos para aprender el vocabulario de la familia.
   English for children - English Family Flashcards designed for children and kids - Study with fun. En https://www.youtube.com/watch?v=Px4v_elC2yM
   "La Canción de la Familia" CLIP – Inglés como lengua extranjera. En https://www.youtube.com/watch?v=dH5RTW0gh30

Preste atención a la sesión de formación orientada por su instructor donde completa la explicación de los miembros de la familia y el vocabulario faltante.
Conforme equipo con otro aprendiz y practique el vocabulario aprendido sobre la familia en los Sities
englisch-hilfen, *Family – Paraphrasing – Exercise*. En https://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/family/paraphrasing.htm

English Exercises, *English Exercises > family exercises* Simpsons Family Quiz. En https://www.englishexercises.org/makeagame/viewgame.asp?id=453

4. Cree el árbol genealógico de su familia y preséntelo frente a sus compañeros de clase, hablando brevemente en idioma inglés de cada uno de sus miembros. Puede guiarse con el ejemplo de la Figura 30.

Figura 30
Árbol Genealógico



Nota. Tomado de *árbol genealógico* por Ari Flores, s.f. Pinterest https://www.pinterest.com.mx/pin/460633868129185349/

Revise y analice el Anexo 28 *Professional resume,* escoja el modelo de Hoja de vida que más le agrade y redacte su currículo profesional en inglés. Preséntelo a su instructor sin imprimir, para corrección Ajuste los aspectos solicitados y posteriormente imprímala.

5. Presente una entrevista de índole personal donde el instructor es el entrevistador y entregue la hoja de vida como apoyo a la actividad.

Evidencia: *Entrevista en idioma inglés.*

Tiempo requerido: 4 horas (2 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca, taller de bilingüismo.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 28: Expresar cantidades y ubicación de elementos de servicio en inglés según la estructura gramatical propia del idioma (Resultado de Aprendizaje: Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida)

1. Escuche y siga la letra de las canciones y registre las palabras que comprende como contables y no contables.
   English on Tour Unit 15-1 Some things you can count, some things you can't. En http://www.youtube.com/watch?v=yZByZs0U8vI
   The Countable Noun Song. En http://www.youtube.com/watch?v=FvqHuoZlKmc

2. Participe en la charla magistral de su instructor referente a how many, how much, there is, there are.

Revise el listado de palabras que registró en el punto anterior y compárelas con el listado del instructor para determinar su uso y haga las correcciones necesarias.

3. Redacte en inglés 20 preguntas a partir de los elementos u objetos que el instructor señale y emplee la estructura gramatical explicada. Posteriormente responda las preguntas formuladas utilizando la estructura gramatical correspondiente.

Dialogue con otros compañeros en inglés, alrededor de las cantidades trabajadas.

4. Ingrese a la página web BRITISH COUNCIL y observe el video *Some, any, every and no.* En https://learnenglishteens.britishcouncil.org/grammar/beginner-grammar/some-any-every-no Practique y diferencie la forma de uso de cada uno.

Escriba 10 oraciones en inglés, usando las expresiones anteriores y compártalas con sus compañeros e instructor para posibles correcciones.

5. Atienda la explicación del instructor de oraciones mostrando elementos que den la idea de a few, a little, a lot of, too much y too many.

Practique con los ejercicios propuestos en los siguientes espacios virtuales:
At the circus… in a circus en *ENSEÑAR INGLES EN CASA*, s.f. [Blog] https://ensenaringlesencasa.com/2015/04/21/at-the-circus-in-a-circus/
Few/little exercises 01, en el AGENDA WEB, s.f. [web side] https://meet.google.com/linkredirect?authuser=0&dest=https%3A%2F%2Fagendaweb.org%2Fgrammar%2Fmany-much-few-litte-exercises.html

6. Observe y tome nota de las preposiciones de lugar y sus ejemplos, que el instructor orienta y explica.

Ingrese al Blog *ENGLISH FLASH GAMES for Learning Vocabulary*, en https://englishflashgames.blogspot.com/2008/06/prepositions-of-place- y desarrolle el juego *Prepositions of Place Game*, game.html

Observe la imagen de la Figura 31 y complete las oraciones allí propuestas.

Figura 31
Ejercicio preposiciones de lugar



1. The clock is _____ the pillow.
2. The trousers are _____ the bed.
3. The animals are _____ the room.
4. The desk is _____ the wardrobe and the bed.
5. The wardrobe is _____ the desk.
6. The picture is _____ the wardrobe.
7. The sock is _____ the shoes.
8. The desk is _____ the wardrobe.
9. The magazine is _____ the guitar.

Nota. Tomado de *ENSEÑAR INGLES EN CASA*, s.f. [Blog] https://ensenaringlesencasa.com/segundos-pasos/adverbios-de-posicion/

7. Use las imágenes del Anexo 10 *Elementos para el servicio* y con orientación de su instructor construya el vocabulario en inglés de todos los artículos.

Elabore una cartelera y escriba en lengua inglesa el nombre del elemento por grupos de material profesional de restaurante o bar. Distribuidos en equipos de trabajo colaborativo de la siguiente manera:

- Grupo 1: Lencería de Mesa
- Grupo 2: Equipos
- Grupo 3: Mobiliario
- Grupo 4: Vajilla
- Grupo 5: Cubertería
- Grupo 6: Cristalería
- Grupo 7: Acero inoxidable, Electroplata.

Expongan la cartelera en inglés y atienda la realimentación del instructor en cuanto a pronunciación.

8. Construyan, en parejas, un diálogo de mínimo 10 oraciones en inglés en donde integre el material profesional de restaurante y bar, las preposiciones contables, no contables, de lugar y las demás vistas.

Presente el diálogo en lengua inglesa dirigido por su instructor y reciba realimentación al respecto.

Tiempo requerido: 6 horas (4 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca o taller de bilingüismo.

Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 10.

Actividad de Aprendizaje 29: Orientar en ingles a personas sobre lugares y atractivos turísticos según horarios de servicio, ubicación y pautas conversacionales propias del idioma (Resultado de Aprendizaje: Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida)

1. Observe el video *Aprende en Inglés Vocabulario dentro del salón de clases.* En https://www.youtube.com/watch?v=KxjO9Mfuxpk

Atienda a la explicación de su instructor acerca del video observado anteriormente, amplíe su vocabulario y practique pronunciación.

Responda a las preguntas formuladas por su instructor en idioma inglés relacionadas con el vocabulario apropiado anteriormente. Participe de manera activa.

2. Observe los videos
   Possessive Adjective (Music Score Version 1). En https://www.youtube.com/watch?v=jXgIfHLe_n4
   It´s Mine! En https://www.youtube.com/watch?v=-IX4Y7gCQZQ
   Whose puppy is it ESL for kids. En http://www.youtube.com/watch?v=CWxrJI_Tna8

Preste atención a la explicación y ejemplos dados por su instructor acerca del "Possessive Case ('s)" y participe de una práctica oral en lengua inglesa con su instructor en la que se utilizan elementos del ambiente de formación y útiles escolares para definir de quién son los objetos señalados.

Ingrese a la página *English Exercises* y desarrolle el ejercicio *English Exercises > possessives exercises,* en https://www.englishexercises.org/makeagame/viewgame.asp?id=1737

Participe en la realimentación dada por su instructor acerca de las respuestas correctas.

3. Escuche la canción *The Calendar Song - Kids + Children Learn English Songs*, disponible en http://www.youtube.com/watch?v=N5bEbgBBAyU y apropie el vocabulario relacionado con los días y los meses del año.

Conforme equipo de trabajo colaborativo de cinco aprendices y cree una nueva canción, rima, poema o una dramatización en idioma inglés, como propuesta alternativa de apropiación del vocabulario aprendido en el video visto anteriormente.

Compartan con sus compañeros e instructor la canción, rima, poema o diálogo, en idioma inglés, creado anteriormente. El instructor hará correcciones que sean requeridas.

4. Preste atención a la explicación dada por su instructor sobre el vocabulario de las estaciones del año, señalando los meses en que se da cada una, tanto en el hemisferio norte como en el sur.

Reúnase nuevamente con los integrantes del grupo de trabajo colaborativo organizado anteriormente, elijan una estación del año y preparen una pequeña exposición en lengua inglesa acerca de las características propias de dicha estación. Presente a su instructor para posibles correcciones.

Representen frente a sus compañeros e instructor la situación o diálogo creada anteriormente.

5. Observe el video: *Telling the time in English,* disponible en http://www.youtube.com/watch?v=ub62GCUMZZo donde se presenta la manera correcta de decir la hora en inglés.

Participe en la actividad propuesta por su instructor en la que cada aprendiz debe decir en inglés la hora que el instructor indica.

Practique los conceptos ingresando al Blog *Crea y aprende con Laura*, entrada *PARA REPASAR LA HORA EN INGLÉS.* Disponible en https://creaconlaura.blogspot.com/2009/01/para-repasar-la-hora-en-ingls.html

6. Participe en el tour por el Centro de Formación, guiado por su instructor en lengua inglesa. Tome nota de las expresiones o vocabulario que considere importante y luego socialícelo en el ambiente de formación

Elabore un plano del centro de formación e incluya el área urbana donde se ubica. Esta actividad se desarrolla mediante trabajo colaborativo de 5 aprendices. Pueden tomar como base los ejemplos de la Figura 32.

Figura 32

Ejemplo Plano



Nota. Tomado de *Planos de un Hotel*, por Planos de Casas Gratis, 2012, [BLog] https://www.planosde.net/plano-de-hotel/

Indique y oriente en lengua inglesa el recorrido propuesto por el instructor haciendo uso de los planos.

7. Observe la Figura 33 y relacione el nombre de cada lugar de la ciudad con su respectiva imagen.

Figura 33
places in the city



Descargue y realice la actividad propuesta en el Anexo 29 *Places in a City* y, en sesión de formación, describa algunos lugares de la ciudad con la orientación de su instructor.

8. Retome la actividad de la competencia Asesoría al Cliente relacionada con la muestra turística de una región colombiana.

Ajuste la presentación al idioma inglés con los siguientes criterios:

- Ubicación geográfica de la región colombiana (ubicación, división política, caracterización poblacional, fuentes económicas)
- 20 principales atractivos de la región y sus características clasificados de acuerdo a la importancia en número de visitas y a la clasificación de bienes y atractivos que encuentro anexo xx: Metodología de inventarios turísticos 2010.

Haga su presentación en los equipos de trabajo colaborativo haciendo uso del idioma inglés. recuerden ser creativos y recursivos.

Evidencia: *Presentación de la región turística en inglés.*

Tiempo requerido: 12 horas (8 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente *requerido*: aula-biblioteca o taller de bilingüismo.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
1. Evidencia de Conocimiento: *Conceptos del turismo*	Identifica el entorno turístico del territorio de acuerdo con sus atractivos y la cadena de valor.	Preguntas/Cuestionario
2. Evidencia de Desempeño: *Orientando a un turista*	Comunica información turística y general del destino aplicando protocolos de servicio.	Observación directa/Lista de cotejo
3. Evidencia de Desempeño: *Maqueta del establecimiento gastronómico*	Caracteriza los establecimientos gastronómicos según tipología y categorías.	Sustentación/Lista de cotejo
4. Evidencia de Desempeño: *Identificando los tipos de contaminación y sus vectores*	Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores y fuentes. Clasifica los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que los generan.	Observación directa/Lista de cotejo

	Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes y factores de contaminación, después de cumplir a cabalidad con BPM.	
5. Evidencia de Conocimiento: *Caso Carita Feliz*	Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores y fuentes. Clasifica los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que los generan. Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes y factores de contaminación, después de cumplir a cabalidad con BPM.	Observación directa/Lista de cotejo.
6. Evidencia de Desempeño: *Caso Jaime Jiménez*	Ejecuta las funciones asignadas de acuerdo con el cargo dentro de la brigada de servicio.	Estudio de caso/Lista de cotejo
7. Evidencia de Desempeño: *Mise en Place Restaurante "A su Servicio", resuelto.*	Realiza montaje de mesas según técnicas, procedimientos y políticas del establecimiento.	Observación directa/Lista de cotejo
8. Evidencia de Desempeño: *Análisis de problemáticas del entorno utilizando procedimientos matemáticos.*	Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de su entorno. Define procedimientos matemáticos según la situación problemática.	Estudio de caso/Lista de cotejo
9. **Evidencia de Desempeño**: *Caso de definición de áreas y perímetros para el aforo de un salón de banquetes.*	Calcula perímetros, áreas y volúmenes de acuerdo con los elementos de la figura geométrica.	Estudio de caso/Lista de cotejo
10. Evidencia de Conocimiento: *Ecuaciones de primer grado, regla de tres simple, conversiones de unidades de medida.*	Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados. Resuelve ecuaciones de acuerdo con principios matemáticos.	Preguntas/Cuestionario

	Plantea reglas de tres de acuerdo a la relación entre las variables. Realiza procedimientos matemáticos mediante el uso de calculadora. Realiza conversiones según las equivalencias entre sistemas de medida.	
11. Evidencia de Producto: *Tabla de clasificación de materias primas y ficha técnica de un producto.*	Clasifica las materias primas e insumos de acuerdo con sistemas y grupos de inventarios. Almacena materias primas e insumos según tipo de producto, procedimiento técnico y normativa.	Estudio de caso/Lista de cotejo
12. Evidencia de Producto: *Caso Movimiento de inventario bar Dublín.*	Convierte unidades de medida de acuerdo con método y necesidad del manejo de materia prima. Solicita materias primas e insumos según nivel óptimo de inventario y procedimiento técnico. Elabora requisición de materia prima e insumos y material profesional de servicio según procedimiento técnico. Concilia inventario físico a partir del reporte de entradas, existencias y salidas de materias primas e insumos.	Estudio de caso/Lista de cotejo
13. Evidencia de Desempeño: *Mise en place para servicio de bar.*	Efectúa el alistamiento de áreas de preparación, servicio y material profesional de acuerdo con órdenes de producción y proyección de ventas. Elabora requisición de materia prima e insumos y material profesional de servicio según procedimiento técnico.	Observación directa/Lista de cotejo

	Acondiciona la materia prima, insumos y decoración de acuerdo con el portafolio de servicios.	
14. Evidencia de Desempeño: *Entrevista en idioma inglés.*	Comprende vocabulario y expresiones en inglés en contextos personales acorde con nivel principiante. Comprende narraciones cortas orales y escritas acerca de situaciones que ocurren en el momento de la expresión, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante. Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de uso laboral cotidiano.	Observación directa/Lista de cotejo
***15.* Evidencia de Desempeño:** *Presentación de la región turística en inglés.*	Brinda información acerca de objetos y sus características. Expresa gustos, preferencias y actividades en el tiempo libre utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante. Emplea la estructura básica del inglés (sujeto+verbo+complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos que contienen descripción u opinión acerca de un sitio turístico de interés de su región utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.	Observación directa/Lista de cotejo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Actividades de Reflexión Inicial:** Constituye el primer momento, esto es **"antes de aprender"**. Es promover **concienciación** en el Aprendiz, fomentar la importancia de que sea este quien descubra la necesidad sentida de conocimiento, la cual se va a lograr esclarecer con el estudio y desarrollo de las actividades propuestas. Estas permiten el análisis, la meditación y la crítica constructiva de la realidad. Estas dinámicas reflexivas enriquecen el quehacer pedagógico, fortalecen la práctica formativa y generan metacognición en el

aprendiz. A través de este momento pedagógico el instructor despierta, dirige, motiva y orienta una acción determinada, que sirve para generar interés o expectativa, porque estimulan y direccionan los comportamientos de los aprendices frente a una actividad concreta.

- **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:** Constituye el primer momento, esto es **"antes de aprender"**. La característica esencial es permitir al Aprendiz la identificación de saberes construidos a partir de experiencias previas con el fin de promover tanto la evaluación auto diagnóstica como la metacognición y que puede orientarse por medio de diversas las técnicas tales como preguntas, lluvia de ideas, socialización de experiencias, intercambio de métodos y formas de hacer las cosas, actividades de observación. Estas actividades facilitan y promueven una práctica guiada para comprobar la comprensión de los conceptos y procedimientos aprehendidos y transferencia de los mismos.

- **Actividades de Apropiación:** Es propia del segundo momento del aprendizaje, **"mientras aprendo"**, aquí se inicia y cuyo propósito es el de desarrollar capacidades para la elaboración de marcos conceptuales, la construcción y apropiación de los saberes inherentes a las competencias específicas, básicas y transversales.
  Estas actividades se enfocan hacia la Construcción integral del conocimiento: conceptos, procedimientos, valores. Son actividades que pretende diseñar y desarrollar el proceso de formación a partir de la toma de conciencia, por parte del aprendiz y del instructor, de las estructuras o los marcos conceptuales con los cuales integran las experiencias técnicas, científicas y culturales en el interior de los esquemas mentales que le dan sentido a lo vivenciado, a lo experimentado, a lo manipulado. Permiten desarrollar capacidades para la construcción y apropiación de los saberes de acuerdo con los aportes de expertos, de la comunidad científica y académica.
- **Actividades de Transferencia de Conocimiento:** Este momento alude al **"después de aprender"** el cual busca que los aprendices apliquen o transfieran el aprendizaje desarrollado en la fase anterior a contextos reales, de acuerdo con lo planteado en la Situación Problémica definida en el primer momento. El propósito es que los aprendices transfieran el 100% de sus conocimientos y habilidades de acuerdo con las funciones productivas, lo que daría como resultado la calidad de los desempeños y como de la gestión de la FPI.
- **Cadena de Valor:** herramienta que ayuda a determinar las actividades que se llevan a cabo dentro de la empresa y agregan valor al producto o servicio, con la finalidad de brindar la máxima calidad de servicio y producto al cliente, y crear una ventaja competitiva en el mercado.
- **Categorización:** actividad que consiste en poner las cosas en categorías según sus similitudes o criterios comunes.
- **Decreto:** es un tipo de acto administrativo emanado por el poder ejecutivo y legislativo que, generalmente, posee un contenido normativo reglamentario, por lo que su rango es jerárquicamente inferior a las leyes.

- **Estadística**: es la rama de las matemáticas que estudia la variabilidad, así como el proceso aleatorio que la genera siguiendo las leyes de la probabilidad.
- **ETA:** sigla que indica Enfermedad Transmitida por Alimentos.
- Evidencia de aprendizaje: Manifestación del aprendizaje, que refiere a la comprobación de lo que "sabe", "sabe hacer" y "es" el aprendiz. Pueden ser de conocimiento y de desempeño, de las cuales se pueden inferir los logros de aprendizaje y establecer el desarrollo o no de las competencias.
- **Evidencia de aprendizaje:** Manifestación del aprendizaje, que refiere a la comprobación de lo que **"sabe"**, **"sabe hacer"** y **"es"** el aprendiz. Pueden ser de conocimiento y de desempeño, de las cuales se pueden inferir los logros de aprendizaje y establecer el desarrollo o no de las competencias.
- **Evidencia de conocimiento:** Son las evidencias de conceptos, teorías, principios, e información importante que el aprendiz aplica para lograr resultados de aprendizaje que utilizará en su desempeño laboral. Las pruebas de conocimiento complementan las evidencias de desempeño y de producto referenciadas en el programa de formación.
- **Evidencia de desempeño:** Pruebas del saber hacer, relativas a cómo el Aprendiz ejecuta (proceso) una actividad y al resultado obtenido (producto). Permite obtener información directa, de mejor calidad y más confiable, sobre la forma como el Aprendiz desarrolla el proceso técnico o tecnológico para, así, poder identificar las competencias que posee y las que aún debe desarrollar. Las evidencias de desempeño pueden ser tanto reales como simuladas
- **Evidencia de producto:** El aprendiz demuestra que sabe ejecutar una función productiva, en condiciones del criterio de desempeño, de acuerdo a manuales, instructivos, procedimientos u otros documentos, que aportan información que permita tener un referente para verificar las características que debe reunir el producto.
- **Friendzone:** anglicismo que refiere a una relación interpersonal entre dos personas, donde una tiende a enamorarse y la otra no.
- **FPI:** Siglas para la Formación Profesional integral. Es el proceso mediante el cual la persona adquiere y desarrolla de manera permanente conocimientos, destrezas, y aptitudes e identifica, genera y asume valores y actitudes para su realización humana y su participación activa en el trabajo productivo y en la toma de decisiones sociales.
- **Fuentes de conocimiento:** Son los principios, fundamentos u orígenes que dan lugar a que los seres humanos conozcan e interioricen las leyes y normas del funcionamiento de la vida natural y social. En el ámbito de la Formación, se reconocen cuatro fuentes de conocimiento: 1) el entorno, real o simulado en los Ambientes de aprendizaje, 2) el Instructor-tutor, 3) las Tecnologías de la Información y la Comunicación y 4) el trabajo colaborativo.
- **Gastronomía:** es la ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.
- **Higiene:** conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre la salud.
- **HORECA:** es un acrónimo de HOteles, REstaurantes y CAfeterías, que se utiliza para referirse al sector de los servicios de comidas. El término tiene su origen en los Países Bajos.

- **Ley:** Regla o norma establecida por una autoridad superior para regular, de acuerdo con la justicia, algún aspecto de las relaciones sociales.
- **Lista de chequeo o cotejo:** Es un instrumento estructurado que registra la ausencia o presencia de un determinado rasgo, conducta o secuencia de acciones. La escala se caracteriza por ser dicotómica, es decir, que acepta solo dos alternativas: si, no; lo logra, no lo logra; presente, ausente; entre otros. Debe contener aquellos conocimientos, procedimientos y actitudes que el aprendiz debe desarrollar.
- **Manipulador de alimentos:** toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Menú:** Conjunto de platos que constituyen una comida.
- **Pax:** es la abreviatura internacional utilizada en la industria turística para designar la palabra "pasajero". Aunque originalmente se refería sólo a los pasajeros de barcos y aviones, hoy se ha extendido su uso para cualquier tipo de transporte. Por extensión, en hostelería se refiere también a los clientes y huéspedes de hoteles, restaurantes, etc.
- **Proceso de formación:** Actividades de Aprendizaje y Evaluación, tanto presenciales como desescolarizadas (virtuales), que se desarrollan de manera articulada y con la incorporación de diversas fuentes de conocimiento, con el fin de que el Aprendiz desarrolle, como mínimo, las competencias definidas para el programa de formación.
- **Reserva**: acción de destinar un lugar o una cosa, de un modo exclusivo, para un uso o una persona determinados.
- **Restaurante**: establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo
- **Resultado de aprendizaje:** Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor-tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

6. REFERENTES

Asesoría en la selección de A&B

Capítulo II del Título I, de la Ley 1558 de 2012, “por la cual se modifica la Ley 300 de 1996 y la Ley 1101 de 2006 y se dictan otras disposiciones”, Congreso de la Republica, Bogotá, Colombia, 10 de julio de 2012.

Capítulo II del Título VIII - de los derechos y obligaciones de los usuarios, Ley 300 de 1996 “por la cual se expide la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones”, Congreso de la Republica, Bogotá, Colombia, 30 de Julio de 1996.

Capítulo 4 La estructura del sector turístico (pp. 141-181). En http://biblioteca.sena.edu.co/

Casanueva Rocha, Cristóbal & Gallego Águeda, María Ángeles. (2016) Empresas y organizaciones turísticas (3a. ed.). Editorial Difusora Larousse - Ediciones Pirámide.

Escuela de Organización Industrial. Wiki EOI de documentación docente. Turismo. Capítulo 3 Cadena de valor y modelos de negocio en turismo. En https://www.eoi.es/wiki/index.php/Turismo.

Fernández Menéndez, M. A., & Motto López, M. (2014). UF0259 - Servicio y atención al cliente en restaurante. Málaga, España: Ediciones Paraninfo S.A.

González Montero, F. J. (2014). Servicio y atención al cliente en restaurante: Normas de servicio, protocolos de comunicación y técnicas de venta. Vigo, España: Ideas propias Editorial S.L.

Guerrero González, P. E., & Mendoza, J. R. (2014). Sistemas y estructura de la industria turística. En *Introducción al turismo* (pp. 60-96). Grupo Editorial Patria.

Ministerios de Comercio, Industria y Turismo. (2010). *METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DEL INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS.*

Morales Caraballo, M. G. (2018). Servicios de información turística. Madrid, España: Ediciones Paraninfo, S.A.

Pérez de las Heras, Mónica (2004), Capítulo III: Los tres pilares de la Sostenibilidad Turística (p. 49). "Manual del turismo sostenible: cómo conseguir un turismo social, económico y ambientalmente responsable". Ediciones Mundi-Prensa, 2004

Revista Semana, (diciembre 2019), "Próximo destino, Abu Dabi. Aquí hay varias razones para viajar" Revista Semana. Recuperado el 28 de septiembre de 2020 de https://www.semana.com/contenidos-editoriales/emiratos-arabes-unidos-de-otro-mundo/articulo/que-hacer-en-abu-dabi-la-capital-de-emiratos-arabes-unidos/645581

Rendón, M.L. *Turismo, conceptualización y enfoque de sistema – Modulo I.*

Sancho, A., Buhalis, D., Gallego, J., Mata, J., Navarro, S., Osorio, E., Pedro, A., Ramos, S., & Ruiz, P. (s. f.). *Introducción al Turismo*.

SENA. (s. f.). *TURISMO: HISTORIA- MORFOLOGÍA- TIPOLOGÍA*.

SENA. (s. f.). *CARACTERIZACIÓN DE USUARIOS*

SENA. (s. f.). *Sistema Turístico*

Servicio de A&B

Artacho Navarro, M. Á. (2017). Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. hotr0409. España: Editorial: Ic Editorial. ProQuest Ebook Central.

Chamorro, N. (2016). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Madrid, España: Ediciones Nobel S.A.

Conde Salgado, M. V. (2017). UF0260 - Facturación y cierre de actividad en restaurante. Madrid, España: Ediciones Paraninfo, S.A.

Cousins, J., Lilicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food and Beverage Service (9ª ed.). Londres, Inglaterra: Hodder Education. (Libro referente habilidad de Servicio de restaurante estrategia WorldSkills Internacional)

De la Mota Oreja, I. H. (2006), El libro del Café. España, Editorial: Pirámide. Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo-Cundinamarca/Agro empresarial.

Expomaquinaria, (2012). Medidas Mínimas En Bares Y Restaurantes. España, 12 de febrero de 2012. En https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2015/01/06/medidas-minimas-en-bares-y-restaurantes/

Expomaquinaria, (2012). Áreas de establecimientos de alimentos y bebidas en España. España, 12 de febrero de 2012. En https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2015/01/06/medidas-minimas-en-bares-y-restaurantes/

Fernández Menéndez, M. A., & Motto López, M. (2014). UF0259 - Servicio y atención al cliente en restaurante. Málaga, España: Ediciones Paraninfo S.A.

Ferret, C. (2014). El servicio de referencia: Manual para profesores, estudiantes y profesionales de la hotelería y del turismo. México D.F.: Editorial Limusa.

González Montero, F. J. (2014). Servicio y atención al cliente en restaurante: Normas de servicio, protocolos de comunicación y técnicas de venta. Vigo, España: Ideas propias Editorial S.L.

Gutiérrez de Alva, C. I. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA* (Primera ed.). Red Tercer Milenio S.C.

Madrid Vicente, A. (2012). Restaurantes, cafeterías, bares y catering: manual práctico. España. Editorial: Antonio Madrid Vicente Ediciones, Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo.

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 006 I actualización. Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, Icontec -Min CIT, Colombia, 22 de mayo de 2012. En https://fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2003/NTS_USNA006.pdf

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 008 versión 2018 - Categorización de Restaurantes. Icontec -Min CIT, Colombia, 29 de agosto de 2018, En https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=4219da00-adc5-469c-babc-9974bc17217e

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 011. Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes, Icontec-Min CIT, Colombia. 10 de diciembre de 2012. En https://cutt.ly/Jff9pHi

Partal Montañez, L. (2016). UF0258 - Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (5ª ed.). Málaga, España: Editorial Elearning S.L.

Resolución 139 de 2012. “Por la cual se modifica el manual de procedimientos de régimen de contabilidad pública”. DIAN, Bogotá, Colombia. 21 de noviembre de 2012, en la Base de Datos Leyex.info.

Riesco Rodríguez, S. (2018). MF0711_2 - Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Madrid, España: Ediciones Paraninfo, S.A.

Rodríguez Montalvo, J. P. (2012). Guía de gestión de servicios en bares y cafeterías. España, Editorial: Síntesis, S.A. Ubicación: Antioquia/Rionegro- Bogotá/Hotelería y Turismo-Santander/Barrancabermeja.

Urda Chamizo, E. (2016). UF0059 - Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. Málaga, España: Ediciones Paraninfo S.A.

Vives Serra, R. & Herrero Arroyo, G. (2014). Operaciones y procesos en los servicios de bar y cafetería. España. Editorial: Síntesis. Ubicación: Antioquia/Rionegro General.

Manipulación de Alimentos

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura & Organización Panamericana de la Salud. (2017). MANUAL PARA MANIPULADORES DE

ALIMENTOS - ALUMNO.
Decreto 3075 de 1997 – Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Presidencia de la Republica de Colombia.
Resolución 2674 de 2013 - Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
García Fajardo, I. (2010). Alimentos seguros: guía básica sobre seguridad alimentaria. Ediciones Díaz de Santos.
Pino Martín, M.; Solís Lara, C.; Jiménez Romero, M. N. (2011). Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Editorial: IC Editorial

Razonamiento Cuantitativo

Franco Garcia, A., "Unidades y Medidas", Curso Interactivo de Física en Internet, Recuperado de http://www.sc.ehu.es/sbweb/fisica_/unidades/unidades/unidades_1.html
SENA (1982) Matemáticas: Ejercicios de Aplicación. Disponible en http://repositorio.sena.edu.co/bitstream/11404/839/1/ejercicios_aplicacion.pdf
SENA (1982) Matemáticas: Medidas de Superficie. Disponible en: http://repositorio.sena.edu.co/bitstream/11404/839/1/ejercicios_aplicacion.pdf

Preparación de Bebidas

Artacho Navarro, M.Á. "Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería" 2ª edición, Málaga, España, Editorial: IC Editorial, Recuperado de https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5635920&query=manual+y+procedimientos+en+bar+y+mesa#
Ballesteros Gonzalo, A., Denia Valera, I., Guerrero Moreno, C., & Jiménez Jiménez, J. A. (2011). Camarero servicio de bar. Barcelona, España: Editorial Vértice.
Castellón, F. (2005). Larousse de los cócteles. Barcelona, España: Editorial Larousse.
Chamorro, N. (2016). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Madrid, España: Ediciones Nobel S.A.
Cousins, J., Lilicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food and Beverage Service (9ª ed.). Londres, Inglaterra: Hodder Education. (Libro referente habilidad de Servicio de restaurante estrategia World Skills Internacional)
Dominé, A. (2009). El libro del bar y de los cócteles: el mundo del alcohol y de las bebidas espirituosas. Barcelona, España: H.F. Ullmann.
Diageo Bar Academy, (sin Fecha), "Habilidades esenciales del bar: Prepara tu estación de trabajo" Recuperado de https://www.diageobaracademy.com/es_LAC/news/tips/habilidades-esenciales-del-bar-prepara-tu-estacion-de-trabajo-/
Durán Ramírez, F. (2011). Cultivo del café. Bogotá: Grupo Latino.
El Espectador, (2012), "Compañías de licores serán obligadas a promover consumo responsable". Bogotá, Colombia, Recuperado de https://www.elespectador.com/noticias/politica/companias-de-licores-seran-obligadas-a-promover-consumo-responsable/

Encolombia.com, (sin fecha), “Políticas para el Control del Consumo de Bebidas Alcohólicas”. Recuperado de https://encolombia.com/derecho/decretos/minsalud/politicas-consumo-bebidas-alcoholicas/

Estrategia nacional de respuesta integral frente al consumo de alcohol en Colombia. Ministerio de Salud y Protección Social y la Universidad Nacional de Colombia, (2013), Recuperado de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/estrategia-nacional-alcohol-colombia.pdf

Equipo Editorial. (2014). UF0060 - Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar. Málaga, España: Editorial Elearning, S.L.

Feijoo, J.L., (2009),” *Alimentos y bebidas Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes”, Estados unidos. Editorial: Ugerman Editor. Recuperado de* https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5486876&query=control+de+inventarios+en+alimentos+y+bebidas#

Fernández Díaz, M.Á., (2017). Aprovisionamiento en restauración. Málaga, España. Editorial IC Editorial. Recuperado de https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5635905&ppg=62

Fideicomiso Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia, Toma Café, Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Industria Colombiana de Café Colcafé S.A., Nestlé de Colombia S.A., Torrecafé Águila Roja S. A., & Casa Luker S.A. (2011, febrero). Guía de capacitación para Baristas. Recuperado de https://s444509e4e76946ac.jimcontent.com/.../Comp%206_Guia_BaristasAp.pdf.

Gallego, G. (2006). Coctelería y enología. Vigo, España: Ideas Propias Editorial S.L.

Karaoglu, Y. (2004). Culto al café: el gran libro de los amantes del café. Barcelona: Oceano.

Mota, I. H. (2006). El libro del café. Madrid: Ediciones pirámide.

Llacuna, V., (sin fecha), “La ley seca y sus consecuencias: un experimento noble que fracasó”, Gastronomía Alternativa. Barcelona, España. Recuperado de https://www.gastronomiaalternativa.com/ga-23_217-la-ley-seca-y-sus-consecuencias-un-experimento-noble-qu.html

Martinez Sanchez, G., (2018). “UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería”, Málaga, España, recuperado de https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5758740&query=Bar+y+cafeteria%3A+Manual+profesional

Ossenblok, K. (2016). ¡Al grano! La guía para comprar, preparar y degustar el mejor café. Madrid: Ediciones Oberon.

Partal Montañez, L. (2016). UF0258 - Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (5ª ed.). Málaga, España: Editorial Elearning S.L.

Perier Ortiz de Zarate, J.I. (2016). Aprovisionamiento y almacenaje en la venta (UF0033). España. Editorial: Ideas Propias Editorial. Recuperado de https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3211415&ppg=224

Riesco Rodríguez, S. (2018). MF0711_2 - Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Madrid, España: Ediciones Paraninfo, S.A.

Sesmero Carrasco, J. L. (2010). Coctelería. Barcelona, España: Editorial Vértice.

Varnam, A. H., & Sutherland, J. P. (1997). Bebidas: tecnología, química y microbiología. Zaragoza, España: Editorial Acribia.

Urda Chamizo, E. (2016). UF0059 - Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. Málaga, España: Ediciones Paraninfo S.A.

Interacción en lengua inglesa

QwikResume (2019). Barista Resume Samples. https://www.qwikresume.com/resume-samples/barista/

Eduterials Limited. (2011-2020). ELSGAMES+ Numbers 10 to 100 ESL Vocabulary Interactive Board Game.http://www.eslgamesplus.com/numbers-10-to-100-esl-vocabulary-interactive-board-game/

Goodwill Community Foundation, Inc. – GCFGlobal GCFAprendeLibre (2018). Pronombres en inglés. https://idiomas.gcfglobal.org/es/curso/ingles/a1/pronombres-en-ingles/

Learn English Grammar. (s.f.) LEO Network English Adjectives. http://www.learnenglish.de/grammar/adjectivepersonality.htm

englisch-hilfen. (s.f.). Family – Paraphrasing – Exercise. https://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/family/paraphrasing.htm

EnglishExercises.org. (s.f.) English Exercises. https://www.englishexercises.org

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jeison Castaño** **Erika Marcela Rojas Aguilar** **Fredy Leon Wagner** **Juan Pablo Gonzalez** **Yudy Paola Torres** **Magda Arce** **Fernando Zapata Delgado**	**Instructores Técnicos y transversales/ Equipo de Desarrollo Curricular**	**Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos**	**13/04/2020** **13/04/2020** **13/04/2020** **06/05/2020** **09/06/2020** **20/05/2020**
	Martha Isabel Rincón **Juan Simbaqueba**	**Acompañamiento Pedagógico**	**Centro Nacional de Hotelería,**	**13/04/2020**

			Turismo y Alimentos	
Fecha de finalización y aprobación:			**28 de septiembre de 2020**	

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					

1. Identificación de la guía de aprendizaje

Denominación del programa de formación: Técnico de Cocina.
Código del programa de formación: 635503.
Nombre del proyecto: Aplicación de técnicas y procedimientos en establecimientos gastronómicos.
Fase del proyecto: Planeación.
Actividad de proyecto: Disponer las áreas para la preparación de alimentos

Competencias:

Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.

Desarrollo de procesos comunicativos.

Razonamiento matemático.

Interacción contexto productivo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ALCANZAR:

- ✓ Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos y reporte de novedades.
- ✓ Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.
- ✓ Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.
- ✓ Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad
- ✓ Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.
- ✓ Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.
- ✓ Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.
- ✓ Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos
- ✓ Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.
- ✓ Promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios de valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz.
- ✓ Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.
- ✓ Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normatividad vigente.

- ✓ Contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos.

- ✓ **DURACIÓN DE LA GUÍA:** 48 horas (controlar las materias primas), 48 horas (Desarrollo de procesos comunicativos, 48horas (Razonamiento matemático) y 48 horas (Interacción en contexto Productivo) total 192 horas.

2. Presentación

Bienvenido(a) al programa de formación Técnico de Cocina.

En esta guía usted Aprendiz encontrará el planteamiento didáctico y pedagógico para el desarrollo de las competencias básicas, técnicas y transversales inmersas en actividades a desarrollar con sus referentes teóricos y conceptuales, estrategias y evidencias de aprendizaje, referencias bibliográficas y glosario acorde al tema, encontrará variadas sesiones separadas por talleres cada una con su respectivo saber.El Sena dentro de sus procesos misionales contribuye al desarrollo del país a partir de la formación integral de personas como usted, enfocadas en la potenciación de una habilidad o una técnica para el desempeño de una labor, oficio u ocupación, el Sena es una entidad de formación para el Trabajo, entidad en la que usted será formado no solamente como trabajador sino prioritariamente como persona.

Lo invitamos a que considere que cada una de estas actividades genera en usted fortalezas cognitivas, psicológicas, sociales entre otras, que aportarán a la mejora de sus habilidades y destrezas en el desarrollo de su trabajo.

3. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Situación Problémica

Como seres humanos permanentemente nos planteamos la necesidad de tener éxito, de conseguir el logro de nuestros objetivos, de ser productivos y excelentes proveedores en nuestros hogares, de proyectarnos en los diferentes roles que tenemos como, padres, hijos, hermanos, tíos, profesionales, ciudadanos como seres humanos íntegros y de grandes calidades y capacidades humanas. Es el reto de toda persona.

Pues bien, cuando nos preocupamos por formarnos por prepararnos para la vida, estamos dando pasos agigantados al logro de los resultados anteriormente descritos. Pues, ahora bien, acabamos de llegar a ser parte de la gran familia SENA. Y a partir del conocimiento

que ya poseemos y el adquirido, de la interacción y de nuestro comportamiento nos encaminaremos por la ruta adecuada en busca de alcanzar la meta que cada uno de forma individual se ha propuesto, pero aquí trabajaremos juntos y en forma colectiva por alcanzar el logro de los objetivos.

Usted, amigo aprendiz, no solo debe integrarse al trabajo institucional, sino que demás debe iniciar un trabajo colaborativo, para el proceso de formación sea eficaz y placentero, su tarea inicial, entonces; será dar respuesta y trabajar de manera sincera y honesta a los siguientes interrogantes, y de tener falencias en ellos trabajar a partir de este momento por la mejora que ha de conducirle a un desarrollo humano cada día más integral. Responda desde lo humano y lo social es decir visualícese como ciudadano (normas, políticas y reglamentos y convivencia)

¿Es usted una persona justa?
¿Es usted responsable?
¿Es usted libre y da libertada a otros?
¿Es usted respetuoso (a)?
¿Soy tolerante?
¿Practico la solidaridad?
¿Es eficiente?
¿Doy un uso correcto a las cosas?
¿Soy hábil trabajando con otros?
¿Me conozco?, ¿Me quiero?, ¿Me acepto?
¿Reconozco a importancia de trabajar colectivamente?
¿Posee buenos hábitos de comportamiento?
¿Me siento orgulloso de mi comportamiento?
¿Son suficientes los valores que poseo?
¿Cómo hacer su proceso autónomo de formación?
¿Soy consciente que debo adaptarme a las nuevas situaciones y lo que ello implica?

Ambiente: Aula convencional
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

3.2 **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el Aprendizaje**

Realizo mi auto diagnóstico diligenciando el cuadro presentado tomando como referencia la situación problémica planteada:

- ¿Cuáles parecen ser los asuntos más importantes que hay que comprender?
- ¿Por qué son tan importantes?

- ✓ Planteo las siguientes palabras a la persona más cercana a mi (papá, mamá, esposo, etc.) y anoto las respuestas
- ✓ ¿Hasta ahora, que crees que sea lo más valioso de mi como persona?
- ✓ ¿Cuáles son mis más elocuentes valores y principios?
- ✓ Le pido a esa persona escriba 3 comportamientos positivos me caracterizan
- ✓ Le pido a esa persona sugiera que valores debo fortalecer en mí

- ✓ Porque esto es importante para mi fortalecer estos valores?
- ✓ Mis actitudes están generando problemas?
- ✓ Con base en lo que pienso de mí y en lo que opinó la otra persona, escribo el compromiso de mejora y explico cómo lo voy hacer.

3.3 **Actividades de apropiación y trasferencia del conocimiento (Conceptualización y Teorización).**

Actividad 1. Normatividad (Manipular alimentos)

Realice una lectura crítica de la *Norma Técnica Colombiana NTC007 (Anexo 1)*
De acuerdo con la lectura realice un mapa mental en donde represente las ideas principales que se encuentran en el documento. Para realizar el mapa de mejor manera puede ver el video ***"Como hacer mapas mentales"*** ***https://www.youtube.com/watch?v=OBYXSpZGVog***

Actividad 2.Control de Plagas (Manipular alimentos)

En el siguiente link encontrará el video: ***"Saneamiento: Control integral de plagas en el sector alimentario"*** ***https://www.youtube.com/watch?v=wbSTjoj03YM***
A partir de la visualización del video, realice un álbum didáctico en el que por medio de imágenes relacione las plagas, frente a cada imagen escriba las principales características que corresponden a cada plaga. Cree una casilla donde escriba cual es el control que se debe tener con cada plaga identificada.

Actividad 3. Gestión Integral de Residuos (Manipular alimentos)

Desarrolle la lectura crítica del documento ***"Gestión Integral de Residuos" (Anexo 2)*** a partir de la lectura realice las siguientes actividades:

- Realizar una visita a un establecimiento de Alimentos y Bebidas
- Pregunte a la persona encargada, cual es el mecanismo establecido para el manejo de los residuos.
- Pregunte por los tipos residuos más comunes que se generan allí.
- Realice un cuadro con graficas basadas en la lectura donde clasifique e identifique los residuos vistos en la visita.

Actividad 4. Normatividad (Manipular alimentos)

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 y el video ***"El plan de saneamiento básico"*** ***https://www.youtube.com/watch?v=_SJSas1BBiQ*** desarrolle las siguientes actividades:

- En grupos de 4 personas realice una consulta sobre los programas que contiene el plan de saneamiento básico.
- Escoja uno de los programas y realice una exposición que contenga una presentación en power point y una actividad didáctica para que sea desarrollada por los compañeros que reciban la exposición.

Esta exposición debe contener:

a. Normatividad relacionada con el programa escogido
b. Conceptos básicos necesarios
c. Lista de chequeo para el programa
d. Aspectos fundamentales para el programa

Ambiente requerido:

- (Ambientes de formación dotados con los mínimos planteados en las normas NTC 4595 de 1999).

- Ambientes de aprendizaje.
- Biblioteca.
- Ambiente de navegación.

Materiales:

- **Material interactivo:** equipo de cómputo, proyector, internet, extensión, toma corriente.
- **Software:** editores de texto, Office, Adobe.
- **Papelería:** cartulina, marcador borrable y no borrable, resmas de papel (carta y oficio), papel de colores, papel periódico, impresiones.
- **Materias de apoyo:** bases de datos, bibliografía.
- **Materias primas:** helado duro y helado soft.
- **Insumos:** cucharas para servir helado de 1 onza, 2,5 onzas y 3 onzas, material profesional de servicio.
- **Equipos:** grameras o báscula, máquina para helado soft, dipping, neveras.

Recuerde llevar su carpeta de evidencias y consignar todas sus actividades de manera ordenada.

Actividad de evaluación: Evidencia de conocimientos número 1 (Manipular en alimentos)

Realizar un Plan de Saneamiento Básico para un establecimiento del área de Restauración, recuerde tener en cuenta la Normatividad vista. Informe en medio digital, con Normas APA actualizadas.

Actividad 5. **Foods and Preparation** ***(Desarrollo de Procesos Comunicativos)***

- El instructor a cargo, le dará un material en formato PDF del libro: ***Catering cooking and Service*** Modulo 3, páginas 55 a la 76 donde podrá encontrar los siguientes temas:
    - ✓ Sourcing Suppliers
    - ✓ Differnt kinds of suppliers
    - ✓ Ordering and Storing food
    - ✓ Food preparation: Pulses, Cereals, Cooking fats, Fruits and vegetables, Meat, Poultry, Eggs, Fish.
    - ✓ Con ayuda de un diccionario o traductor extraerá el vocabulario de cada tema y lo consignará en su cuaderno.

Ambiente: English Lab/ Basement 2

Material: Computador

Todo el personal que trabaja en la cocina debe tener conocimientos sobre los diferentes tipos de comida y sus especificaciones a la hora de prepararlos, por eso en este módulo usted tendrá como objetivo estudiar y desarrollar la teoría sobre: proveedores, ordenar la comida de forma correcta para su uso y diferentes tipos de comida.

Un buen chef se caracteriza por su profesionalismo y sus bases en técnicas en la preparación de alimentos de acuerdo a las características que ellos poseen, por lo tanto, en esta parte del documento podrán recordar las diferentes técnicas de preparación de alimentos en inglés.

Actividad 6. **(Cooking Techniques)** ***(Desarrollo de Procesos Comunicativos)***

Se le proveerá un material online del libro ***Catering cooking and Service*** Modulo 4, paginas 84 a la 96 donde podrá revisar interesante información como: métodos físicos, químicos, físico-quimico y biológico de los alimentos, así como técnicas de cocción en agua, para alimentos grasos, en altas y bajas temperaturas, técnicas mixtas y recipientes.

- ✓ Revisará la información con el instructor resolviendo cualquier duda que pueda tener.
- ✓ Escribirá en su cuaderno ideas relevantes de cada tema con el vocabulario específico que lo describe.
- ✓ Por medio de dibujos explicará la información de cada tema.

Ambiente: English Lab / Basement 2
Material: Computador, esfero y cuaderno de anotaciones

Actividad de evaluación: Evidencia de conocimientos número 2 (Desarrollo de Procesos Comunicativos)

(Foods and Preparation)

- ✓ Cree una página web (Blog, wiki, etc.) donde deberá compartirlo con el resto de los aprendices en formación, esta página web deberá tener como punto primordial la correcta forma de preparar, almacenar y desinfectar los alimentos.
- ✓ Para la creación de la página web podrá escoger uno de los siguientes temas: Frutas, verduras, carnes o granos.
- ✓ En grupos escogerán un tema para exponer en la formación.
- ✓ Cada exposición tendrá un límite de tiempo y contará con una actividad para la formación como refuerzo del tema visto.

Ambiente: English Lab / Basement 2
Material: Computadores, internet.

Actividad de evaluación: Evidencia de conocimientos número 3 (Desarrollo de Procesos Comunicativos)

Forme un grupo de máximo tres integrantes, siendo muy creativos escribirán un script o guion en Inglés para grabar un video recreando una receta típica colombiana de un platillo, el video debe mostrar el vocabulario visto en la formación de acuerdo a la teoría de tipos de métodos y técnicas de cocción. Su desempeño debe ser aceptable con relación a su habilidad comunicativa (pronunciación y coherencia al momento de hablar)

Tiempo: 15 horas

¡Recuerde!
Los análisis de las actividades desarrolladas deben tenerse en cuenta durante todo el desarrollo de la guía

Actividad 6.* (*Contextualización del Desarrollo Humano*) *(Interacción Contexto Productivo)

Con base en los ejercicios anteriores y en mis conocimientos, completo el cuadro

Tabla 1 Contextualización del Desarrollo Humano
Fuente: Elaboración Equipo de desarrollo curricular

Aprendí que :	**Para poner en práctica lo que aprendí, debo :**
El desarrollo humano integral es:	Poseer los siguientes principios y valores:
El auto aprendizaje me aporta porque:	En el ambiente de aprendizaje:
El trabajo colaborativo es:	Desde la autogestión

Actividad de evaluación: Evidencia de conocimientos número 3 (Interacción Contexto Productivo)

Con el fin de “monitorear” permanentemente mi aprendizaje y autoevaluar la calidad del desarrollo de cada una de las actividades prescritas. Autoevalúo conscientemente mi participación y el logro del objetivo final. En la siguiente matriz de valoración y con una escala de 1 a 5 donde 1 es deficiente, 2 es aceptable, 3 es regular, 4 es bueno y 5 es excelente.

Tabla 2 Matriz de valoración.
Fuente: Elaboración Equipo de desarrollo curricular

Criterio de evaluación	1	2	3	4	5
Vivencia su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral					
Aporta elementos en la construcción colectiva del Conocimiento a través de la motivación y la autogestión.					
Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida					
Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el Mejoramiento personal.					
Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo.					
Regular su comportamiento actuando con base en normas, principios y valores universalmente reconocidos.					

3.1 Actividades de evaluación.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencia de conocimiento •	• El aprendiz logra Identificar y sistematizar semejanzas, diferencias, utilidad, cambios y categorías. • Comprender narraciones cortas orales y escritas acerca de situaciones que ocurren en el momento de la expresión, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante. • Comprender recomendaciones sobre conductas seguras en el lugar de trabajo, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante. • Vivencia su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral. Aporta elementos en la construcción colectiva del conocimiento a través de la motivación y la autogestión	Examen de opción múltiple única respuesta
Evidencia de desempeño •	• El aprendiz logra identificar los mecanismos de contaminación de los alimentos, fuentes de alimentación, enfermedades trasmitidas, y normas de residuos sólidos, para realizar trabajos de forma segura y responsable con el medio ambiente en su desempeño laboral	Listas de chequeo (Manipulación de A y B)

	• Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal, expresiones de saludo y demás utilizando vocabulario y gramática básica junto con el uso de fórmulas de cortesía en un ambiente laboral. • Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal.	Rubricas de evaluación (Procesos Comunicativos) Anexo 2
Evidencia de producto •	• El aprendiz logra trasmitir sus conocimientos frente a las prácticas de seguridad y salud en el trabajo teniendo en cuenta el entorno social y el marco de la sustentabilidad • Expresa el quehacer diario personal y laboral utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante. • Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo. • Regular su comportamiento actuando con base en normas, principios y valores universalmente reconocidos.	Rubrica de valoración de evidencia de desempeño (Manipulación de A y B) Anexo 1 Listas de chequeo (Procesos Comunicativos) Anexo 3 Técnicas: Formulación de preguntas Instrumento: lista de chequeo

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

Ambiente(s) requerido: (Ambientes de formación dotados con los mínimos planteados en la norma NTC 4595 de 1999).

- ✓ Ambientes de aprendizaje.
- ✓ Biblioteca.
- ✓ Ambiente de navegación.

Material(es) requerido:

- ✓ Material interactivo: equipo de cómputo, proyector, internet, extensión, toma corriente.
- ✓ Software: editores de texto, Office, Adobe.
- ✓ Papelería: cartulina, marcador borrable y no borrable, resmas de papel (carta y oficio), papel de colores, papel periódico, impresiones.
- ✓ Materias de apoyo: bases de datos, bibliografía.

5. Glosario de términos

- ✓ **Controlado:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
- ✓ **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- ✓ **Desviación**: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- ✓ **Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- ✓ **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- ✓ **Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
- ✓ **Medida correctiva**: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- ✓ **Medida de control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- ✓ **Plan de HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- ✓ **Punto crítico de control (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ **Sistema de HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- ✓ **Transparente:** Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.
- ✓ **Validación:** Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.
- ✓ **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.
- ✓ **Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

Interacción Contexto Productivo

- ✓ Competencia: Capacidad para interactuar idóneamente consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos productivo y social.
- ✓ Competencia Básica: Capacidad de una persona para interactuar idóneamente en el Mundo de la Vida; posibilitan el Desarrollo Humano Integral, la realización personal, la ciudadanía activa, la inserción en los contextos productivo y social, y la transformación de la realidad.
- ✓ Competencia Laboral: Para el SENA, la competencia laboral es la capacidad de una persona para desempeñar funciones productivas en contextos variables, con base en los estándares de calidad establecidos por el sector productivo.
- ✓ Zubiri : Xavier Zubiri (San Sebastián, 1898 - Madrid, 1983) Filósofo y teólogo español. Estudió en Lovaina, Madrid y Friburgo. Fue discípulo de Ortega y Gasset y más tarde, de Heidegger. Desempeñó la cátedra de Historia de la Filosofía en la Universidad de Madrid desde 1926 hasta 1935, y luego vivió, hasta 1939, en Roma y en París.
- ✓

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

(Manipulación de Alimentos)

- ✓ Enfermedades de transmisión alimentaria. (19-07-2017). Obtenido de: https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM
- ✓ "Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos". (19-07-2017). Obtenido de: https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm
- ✓ SSOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2017). Obtenido de: https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM
- ✓ García, F., *et al.* (2007a). Mecanismos de Transmisión. *Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición*. Paraninfo, 50-53. *Gale Virtual Reference Library*. Recuperado el 6 de julio de 2017 de: go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200019&it=r&asid=24e899d694f1be9b5e12e17c9939c81b
- ✓ García, F., *et al.* (2007b). Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos: Ejercicios. *Técnicas de servicio y atención al cliente, segunda edición*. Paraninfo, 74. *Gale Virtual Reference Library*. Recuperado el 6 de julio de 2017 de: go.galegroup.com/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&id=GALE%7CCX2648200025&it=r&asid=1ae8f769e71b209cf31155993de3f20b
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2013, 22 de julio). Resolución 2674 de 2013. Recuperado el 6 de julio de 2017 de: http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2015, 11 de marzo). Resolución 0719 de 2015. Recuperado el 6 de julio de 2017 de: https://es.scribd.com/document/335697671/Resolucion-0719-de-2015-4-pdf
- ✓ Como hacer mapas mentales: https://www.youtube.com/watch?v=OBYXSpZGVog Recuperado el 06 julio de 2017
- ✓ "Saneamiento: Control integral de plagas en el sector alimentario" https://www.youtube.com/watch?v=wbSTjoj03YM Recuperado el 06 julio de 2017
- ✓ "El plan de saneamiento básico" https://www.youtube.com/watch?v= SJSas1BBiQ Recuperado el 06 julio de 2017

(*Desarrollo de Procesos Comunicativos*)

- ✓ WORDREFERENCE, Collins. *Word Reference* English-Spanish Dictionary© 2014. Recuperado de: http://www.wordreference.com

CIBERGRAFÍA

- ✓ Amigos ingleses; Publicado el 22 mar. 2018. **Diferencias entre el inglés británico y americano**
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=i_YLiAOt0qE
- ✓ Alejo Lopera Inglès, Publicado el 26 jun. 2015**,** Cómo decir la hora en Inglés
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=Vx2PTn9B6n0

- ✓ Quizlet.com, plataforma interactiva para la enseñanza y creación de vocabulario en diferentes áreas.
- ✓ www.englisch-hilfen, plataforma para la enseñanza de idiomas.

- ✓ English-Helfen; http://www.englisch-hilfen.de Actividades practicas.

- ✓ Alejo Lopera, Publicado el 26 nov. 2015, Presente simple en Inglés
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=aV5FfVDXxj8
- ✓ Alejo Lopera, Publicado 28 oct 2014, presente simple tercera persona.
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=fohhCy7JFhs
- ✓ 8. Morris, E. (2010) Flash on English for cooking, Catherine and Reception; ESP Series editor. Recuperado de: https://es.scribd.com/document/132939083/Flash-on-English-for-Cooking-Catering-and Reception.

- ✓ Francisco ochoa Inglés Fácil, Publicado el 25 oct. 2017, El pasado simple y el auxiliar DID.
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=wLuNOWXw96c
- ✓ https://www.myenglishpages.com página interactiva.
- ✓ Inglesamericano101, Publicado el 27 mar. 2018. Expresiones más usadas en el idioma Inglés.
- ✓ 12. Amigos Ingleses, Publicado el 19 may. 2016, Clase de Inglès – cocinando. https://www.youtube.com/watch?v=1atQF2CBLWo&t=118s
- ✓ 13. Suoerholly, Publicado el 1 oct. 2017, Inglés básico, el presente, https://www.youtube.com/watch?v=sAlYXC4Aihw
- ✓ 14. inglés Kike Rodríguez, Publicado el 29 ago. 2016, https://www.youtube.com/watch?v=uxg75mOm9ek
- ✓ 15 Woodwar.com, Personal Information, actividades prácticas y gramaticales.
  16. Morris, E. (2010) Flash on English for cooking, Catherine and Reception; ESP Series editor. Recuperado de: https://es.scribd.com/document/132939083/Flash-on-English-for-Cooking-Catering-andReception.

(Interacción Contexto Productivo)

- ✓ **SENA**, Reglamento del Aprendiz
- ✓ **Documental el secreto** *http://www.youtube.com/watch?v=rLYo1OOii8s*
- ✓ **LA PRÁCTICA REFLEXIVA EN EDUCACIÓN,** Escrito por Fernando Bárcena Orbe
- ✓ **NO SE CAMBIA LA SOCIEDAD POR DECRETO,** Escrito por Michel Crozier
- ✓ **SENA**, Video institucional
  http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=U_exqn8Khpk

- ✓ http://www.mineducacion.gov.co/1621/article-208081.html , Al tablero el periódico de un país que educa y se educa, N° 51 JULIO - AGOSTO 2009, Enseñar y aprender de la diversidad y en la diversidad Lama-Bonilla, Rafael. Desafío Cibernético. El Nuevo Día. 13 de abril de 2003.
- ✓ La Declaración Universal de los Derechos Humanos es un documento que marca un hito en la historia de los derechos humanos. Elaborada por representantes de todas las regiones del mundo con diferentes antecedentes jurídicos y culturales, la Declaración fue proclamada por la Asamblea General de las Naciones Unidas en París, el 10 de diciembre de 1948 http://www.un.org/es/universal-declaration-human-

rights/
- ✓ http://www.historiasyreflexiones.com/los-dos-hermanos/

- ✓ Lenard, George. Employers Using Facebook foro Background Checking: Is it Legal? September 1, 2006 http://www.employmentblawg.com/2006/employers-using-facebook-for-background- checks/htm.html Retrieved April 26, 2008

- ✓ Morales Lebrón Mariano. Diccionario Jurídico Según La Jurisprudencia del Tribunal Supremo de Puerto Rico. Volumen IA. Marx Law
  - Library. Ohio.. Págs. 230-236

- ✓ Pfaff, Erin. Myspace & Facebook: When does off-campus speech warrant off-campus penalties'? Spring 2006 http://mail.google.com/mail/?ui=2&ik=051c5fc09b&view=pt&search=inbox&the=-11901b3
  - March 30, 2008
- ✓ Rowe, Joslin. Employers use Facebook for further background checks. July 18, 2007 http://mail.google.com/?ui=1&ik=051c5fc09b&view=pt&th=119683143045f354&search
- ✓ Starner, Tom. Creative Recruiting on the Rise. http://www/hreonline.com/HRE/story.jspID=77275202. Retrieved March 30, 2008.
- ✓ http://estretegiasdemediacion.blogspot.com.co/

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	**JUAN PABLO FERNANDEZ SARMIENTO**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.**
	RONALD FERNANDO QUINTANA ARIAS.	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.**
	PATRICIA LEURO	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.**
	SANTIAGO GALEANO	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.**
	MIGUEL MORTIGO	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.**

	PAOLA ANDREA HERNANDEZ	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2017.**

7. Control del documento

8. Control de cambios (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del cambio**
Autor (es)	**EDY MAYERLY GONZALEZ C.**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**18 DE OCTUBRE**	**AJUSTES DISEÑO CURRICULAR**

ANEXOS

ANEXO 1. RUBRICA DE EVALUACIÓN (El aprendiz debe solicitar el espacio y equipos para realizar la exposición)

AUTOR: Grupo de Desarrollo Curricular

RASGO	**INDICADORES**		
PRESENTACIÓN (10%)	**1.** Tiene máximo 10 diapositivas. **2.** La primera diapositiva incluye Titulo, nombre, carrera, trimestre y grupo. **3.** Se diferencian con el título las diapositivas de objetivo, metodología, resultado, conclusiones y bibliografía. **4.** Evita usar texto y en su lugar usa esquemas. **5.** La presentación no dura más de 15 minutos. **6.** Al final de la presentación solucionan las dudas de los presentes. **(10%)**	La presentación incluye sólo cinco de los seis ítems solicitados. **(7%)**	La presentación incluye al menos un Ítem solicitado. **(3%)**
ESTRUCTURA (50%)	Incorpora el 100% de los componentes solicitados. **(30%)** **1.** Ambiental. **2.** Social. **3.** Económico.	Incorpora al menos dos de los tres componentes solicitados. **(20%)**	Incorpora al menos una de los componentes solicitados. **(10%)**
	Utiliza las características del organizador para establecer problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo. **(20%)**	Al menos dos de los componentes solicitados establecen problemáticas ambientales, peligros y riesgos de	Al menos uno de los componentes solicitados establece problemáticas ambientales, peligros y riesgos

		las personas en su desempeño laboral según marco normativo (**15%)**	de las personas en su desempeño laboral según marco normativo **(10%)**
CONCLUSIONES (30%) **1 DIAPOSITIVA**	Incluye una conclusión con la extensión solicitada. **(10%)**	Incluye una conclusión, pero no cumple con la extensión solicitada. **(4%)**	No incluye una conclusión. **(0%)**
	Su conclusión incluye una idea central y tres ideas secundarias. **(20%)**	Su conclusión incluye una idea central y al menos dos ideas secundarias. **(15%)**	Su conclusión posee al menos una idea central. **(5%)**
FUNDAMENTACIÓN (10%)	Integra al menos cinco referencias bibliográficas en formato APA. **(10%)**	Integra al menos Cuatro referencias bibliográficas en formato APA. **(7%)**	Integra al menos una referencia bibliográfica en formato APA. **(2%)**

Anexo 2. Rubrica de evaluación con respecto a las exposiciones y presentaciones orales

Categoría	***Insuficiente***	***Aceptable***	***Bueno***	***Excelente***
Gramática	Difícilmente emplea las formas gramaticales vistas en la formación	A veces usa los formas gramaticales vistas en formación	Utiliza en su discurso la mayoría de formas gramaticales	Usa adecuadamente y en gran número las formas gramaticales
Pronunciación	Su pronunciación es difícil de entender	Es comprensible su pronunciación, sin embargo no es del todo clara	Habla claramente y se expresa adecuadamente, aun así debe mejorar en algunos aspectos	Habla muy claro y fluido.
Entonación	Su entonación no es acorde a lo que desea expresar, y el mensaje es confuso	En ocasiones la entonación es correcta, más sin embargo no es suficiente	Entona acorde a lo que desea expresar y el mensaje es suficientemente claro	Su entonación es clara y muy buena, se comunica adecuadamente sin errores muy visibles.

Contenido	La exposición o presentación no tiene ninguna relación o coherencia con lo pedido.	El tema medianamente tiene coherencia y relación con lo pedido	El tema es pertinente y está dentro de los parámetros dados	El tema es acertado y cuenta con la mayor parte de parámetros dados para su exposición o presentación
Límite de tiempo	La presentación es muy simple y duro mucho menos de lo requerido	La duración de la presentación fue menos de lo requerido	La presentación duro lo necesario	La presentación cumplió con el tiempo estimado.

Nombre del Instructor: _____ **Nombre del Aprendiz (ces)** _____

Anexo 3. Lista de Chequeo con relación a la evaluación del video por grupos.
Lista de chequeo para la evaluación del video
Fecha: _____
Coordinación: _____
Programa: _____
Nombre del Instructor: _____
Nombre de los aprendices: _____
_____
_____

N°	Indicador	Si Cumple	No cumple	Comentarios
1	El tema mostrado en el video está acorde al nivel que se describe en el programa			
2	El video el o los aprendices hablan claramente con muy pocos errores en pronunciación			
3	Se nota que cuenta con una previa preparación y organización para la realización del video			
4	El aprendiz describe claramente los utensilios a usar durante la preparación del platillo			
5	En el video se ve y se entiende claramente los			

	ingredientes a utilizar para la receta			
6	En el video se ve claramente los tipos de cocción, técnicas y tipos de alimentos.			
7	El aprendiz cumple con el tiempo mínimo y máximo del video propuesto por el instructor.			
8.	En el video se evidencia el paso a paso de la receta y un orden lógico para su presentación			
9.	El video muestra claramente la temática expuesta por los aprendices			
10.	El video es innovador y creativo			

1. Identificación de la guía de aprendizaje

Denominación del programa de formación: Complementaria en:

Higiene y manipulación de alimentos
Código: 96151529. versión: 1

Competencias:

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de aprendizaje alcanzar:

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

Duración de la guía: 48 horas

2. Presentación

Bienvenido(a) al programa de formación Auxiliar en cocina.

Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje, aportan los conocimientos para el desarrollo de la competencia requerida, en primer lugar, el reconocimiento de la normativa sanitaria vigente, y los contaminantes de losalimentos y sus principales etas

La apertura y competencia en nuevos mercados, el establecimiento de alianzas, convenios, tratados para el intercambio y comercialización de productos agropecuarios y alimentos, exige a los gobiernos la implementación y /o adecuación de las normas higiénico sanitarias y a las empresas nuevos perfiles de sus empleados y el cumplimiento de la legislación específica, la protección del ambiente y de los recursos.

La elaboración de alimentos es un desafío que exige producir con los máximos estándares de inocuidad, para no afectar la salud de los consumidores y poner en riesgo porciones de mercado. Para lograrlo, la fórmula recomendada es la producción bajo Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM).

La inocuidad de los alimentos es una creciente exigencia de los consumidores, que convierte a este atributo en un requisito competitivo. Eso significa que los alimentos deben elaborarse bajo

estrictas normas de sanidad e higiene, con el objeto de evitar la contaminación de los productos y por ende las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA).

No sólo se trata de observar determinadas condiciones de higiene: también es necesario documentarlo o registrarlo. Y para ello en Colombia el decreto 3075 de 1997 sostiene, en uno de sus capítulos, la obligación de aplicar Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM) que son de carácter obligatorio en el territorio Colombiano.

.

3. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

Observe el video y realice un cometario acerca de la importancia del cumplimiento de las BPM en las empresas de alimentos.

Los invitamos a compartir y discutir con sus compañeros sobre el siguiente tema:

¿Qué opina de la calidad higiénico -sanitaria y del manejo de los alimentos que se ofertan en la mayoría de establecimientos de la ciudad?

Presente sus puntos de vista de acuerdo al análisis de su grupo.

Ambiente: Aula convencional
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

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

Conversatorio sobre él porque es necesario dar un manejo adecuado a los alimentos que se sirven en los establecimientos gastronómicos para garantizar calidad e inocuidad de los mismos y así evitar problemas de salud en los consumidores y por ende problemas legales

+-Identifique cuales son fallas a las que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio y haga un listado.

+-Caracterice los diferentes tipos de materias primas que el establecimiento utiliza para la preparación y el servicio de alimentos y clasifíquelos en perecederos y no perecederos. Diga como los conservaría.

Que cuidados cree que debe tener con estos alimentos para garantizar su calidad?

3.3 Actividades de apropiación y trasferencia del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Actividad 1: contaminantes de los alimentos.

Consulte el documento. Tipos contaminación alimentaria, suministrado por el instructor y realice un esquema, socialice en la siguiente sesión de clase.

Actividad 2. Reconocimiento de los microorganismos

Participe de la clase magistral orientada por el instructor relacionada con los macroorganismos clases, tipos y principales características.
Actividad 2.
*Actividad 3..**Los agentes patógenos y enfermedades trasmitidas por los alimentos** (Manipulación de alimentos)*

Realice una lectura analítica al documento "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO" que encontrará en el material de formación dispuesto en la plataforma virtual Blackboard o en el siguiente link: *http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s05.pdf*

Elabore un resumen y preséntelo al instructor (Actividad Individual).

Ambiente: Aula convencional
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

Actividad 2: ¿ETAS? (Manipulación de alimentos)

Participe activamente en la sesión magistral orientada por el instructor sobre las enfermedades trasmitidas por los alimentos-ETAS, tome atenta nota de los conceptos desarrollados y realice consultas en la biblioteca de su centro y en documento "Enfermedades Transmitidas por Alimentos" (Anexo 4).

Elabore un mapa conceptual donde aborde los siguientes principios (Actividad Individual):

- ✓ Inocuidad
- ✓ Contaminación
- ✓ Agentes contaminantes (Agentes Patógenos)
- ✓ Características de los agentes contaminantes
- ✓ Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)
- ✓ Tipos de ETAS
- ✓ Sintomatología de las ETAS

Reúnase con otro compañero y elabore un cuadro en el que identifique 10 ETAS, mencione sus síntomas y las posibles causas o fuentes de contaminación determinando así los agentes contaminantes que las causan. Puede tomar la tabla 4 como ejemplo y apoyarse con la información disponible en http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety (Actividad grupal).

Tabla 1 ETAS
Fuente: elaboración Equipo de desarrollo curricular

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTO	AGENTE CONTAMINANTE	SINTOMAS	CAUSAS	RECOMENDACIONES

Ambiente: Aula convencional
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores.

Consulte la Resolución 7624 de 2013 y especifique que numerales modifico.

b. Actividad individual: Realice un plegable con las normas que debe cumplir el manipulador de alimentos

c. Realice 5 diapositivas relacionadas con la contaminación alimentaria, tipos, fuentes y clases de contaminación

d. Consulte sobre los microorganismos, características de cada clase de microorganismo y las enfermedades que producen. Realice una tabla donde identifique causas, alimentos involucrados y sintomatología.

e. Después de identificar la importancia de mantener la higiene en el sitio de trabajo para evitar las enfermedades producidas por alimentos elabore un ensayo relacionado con el tema.

f. Haga un cuadro comparativo relacionado con los métodos de conservación de alimentos

g. Después de la clase magistral del instructor elabore los procedimientos para limpieza y desinfección de diferentes aéreas ,lavado de manos , control de plagas, almacenamiento de alimentos

.

Actividades de transferencia del conocimiento.

Una vez reconozca la normativa colombiana relacionada con la producción de alimentos prepare una lista de chequeo (un capítulo)relacionada con la Resolución 26734 y aplíquela a una establecimiento gastronómico.

3 Elabore los instructivos para higienización de áreas y equipos de una zona de producción de alimentos.

Actividades de evaluación.

Desarrolle el estudio de caso suministrado por el instructor y socialice ante plenaria sus puntos de vista. Presente el trabajo al instructor**.**

Referencias Bibliográficas

- ✓ Enfermedades de transmisión alimentaria. (19-07-2017). Obtenido de: https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM
- ✓ "Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos". (19-07-2017). Obtenido de:https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm
- ✓ SSOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM
- ✓ García, F., et al. (2007b). Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos:
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2013, 22 de julio). Resolución 2674 de 2013. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2015, 11 de marzo). Resolución 0719 de 2015. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pd

4. Control del documento

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	**Amparo Samboni Cruz**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2020.**

5. Control de cambios (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del cambio
Autor (es)	**Amparo Samboni**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**30 DE NOVIEMBRE**	**AJUSTES DISEÑO CURRICULAR**

Taller 10. Cocina mexicana

Sopa azteca

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Fondo blanco	cc	1000
Tomate rojo	g	500
Pimentón rojo	g	200
Cebolla roja	g	100
Harina de maíz	g	20
Tortilla	g	100
Aceite	c.c	200
Queso crema	c.c	50
aguacate	g	100
Sal	g	c/n
Pimienta	g	c/n

Frijoles refritos

Producto	**Und**	**Cantidad**
Agua	m.l	3000
frijol caraota	g	200
ajo	g	5
Cebolla	g	100
sal	g	10
Grasa de cerdo (Aceite)	c.c	40
pimienta	g	c/n

Pico de gallo

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Tomate	und	2
Cebolla blanca	und	2
Hojas de cilantro	g	20
Perejil	g	20
Sal	**g**	c/n
Pimienta	g	c/n
Limón (vinagre)	ml	c/n
Ají (opcional)		c/n

Guacamole

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Aguacate	und	3
Cebolla blanca	und	1/4
Tomate	und	1
Cilantro	g	20
Sal	g	2
Pimienta	g	1
Acido (vinagre, limón)	und	2

Tortillas Trabajarlas con la técnica de la masa chapatis.

Agua de Jamaica

Producto	**Und**	**Cantidad**
Flores de Jamaica	paquete	1
Clavo	g	10
Canela	g	10
Anís	g	10
Jugo de naranja	und	2
Azúcar	g	150

Tortillas de maíz

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Maíz nixtamalizado	**g**	**350**
Agua	ml	550
Sal	g	c/n

Res molida

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Carne de res	**g**	**1000**
Aceite	ml	c/n
Pimentón rojo, verde	und	4
Cebolla, roja y blanca	und	2
Sal	g	c/n
Pimienta	g	c/n

Pollo

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Pollo	**g**	**1000**
Pimentón		
cebolla		
Naranja		
Limón o vinagre		
Sal	g	c/n
Pimienta	g	c/n

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

Gastronomía mexicana, pasado presente. Consultado el 10 de abril de 2021. Disponible en:vhttps://www.excelenciasgourmet.com/es/tradiciones/gastronomia-mexicana-pasado-y-presente

Taller 15. COCINA PERUANA

Lomo saltado

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Somo fino de res	g	750
Sal	g	20
Pimienta	g	10
Ajo	g	10
Aceite vegetal	ml	100
Ají amarillo	und	1
Cebolla cabezona roja en cascos	und	3
Tomate en cascos	und	2
Vinagre tinto	ml	120
Vino tinto	ml	150
Salsa soya	ml	160
Demi. glase	ml	200
Hojas de cilantro	g	20
Perejil deshojado	g	20
Verde e cebolla china (Opcional)	und	4
Papa blanca grande	g	450
aceite vegetal		500 ml
Sal		20 g

Arroz chaufa cerdo

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Arroz	**g**	**750**
Pulpa de Cerdo	g	750
Cebolleta	und	2
Pimentón rojo y verde	und	4
Huevos	und	4
Salsa soya	ml	300
Jengibre	g	20
Color caramelo		c/n
Aceite para freír		

Causa limeña

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Papa amarilla grande	g	700
Aceite vegetal	ml	120
Limón	g	180
Sal	g	30
Pimienta	g	0.5
Pasta de ají amarillo	g	160
Pechuga de pollo	g	320
Apio	g	60
Cebolla roja	g	180
Zanahoria	g	180
Aguacate	und	1
Huevos	und	2
mayonesa	g	200
Tomate cherry	und	4
Aceituna negra	und	4
Perejil	g	20

Ceviche de Corvina

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Filete de pescado (corvina)	g	750
Vinagre	ml	500
Limón	und	6
Ají	g	1
Cebolla morada	und	2
Cilantro hojas	g	100
sal		c/n
hielo		

Suspiro limeño

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Leche condensada	und	2
Leche evaporada	und	2
6 yemas de huevo	und	6
6 claras de huevo	und	6
agua	ml	100
azúcar	ml	400
Canela en polvo	g	2

Semblanza de chicha morada

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Piña	und	1
Mazorca tierna	und	3
manzanas	und	4
Clavos	g	15
Canela	g	15
Anís estrellado	g	20
azúcar	g	150
Color uva	g	0.g

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

Guía básica de la gastronomía peruana. Consultado 1 de abril de 2021. Disponible en https://www.daytours4u.com/es/travel-guide/daytours4u/guia-basica-gastronomia-peruana/

Taller 16. Cocina Colombiana Región pacifico (Valle, Cauca Nariño)

Sopa de tortilla

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Carne molida de res	g	500
Papa guata	g	150
Papa colorada	g	100
Bouquet garni	und	1
Sal/ pimienta/ cominos		c/n
tortillas	und	4
color		C/n
Cilantro	g	20

Arroz atollado

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Pollo	g	250
Costilla de cerdo o carne	g	250
Arroz	g	500
Cebolla larga	g	
Tomate	g	
Arveja	g	100
Zanahoria	g	100
Pimentón	g	100
Cebolleta	und	1
Sal	g	
Pimienta	g	
Comino	g	
Azafrán	g	

Tripazo

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Tripa de res- callo	g	1000
Papa amarilla	g	500
Cebolla larga	g	200
Maní	g	400
comino		c/n
Sal		c/n
Pimienta		c/n

Pargo sudado

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Pargo rojo	und	2
Jugo de limón	ml	20
sal	g	3
comino	g	2
pimienta	g	2
Harina de trigo	g	60
Aceite	ml	60
Tomate	ml	1000
Cebolla larga	g	400
Cilantro zamarrón	g	50
pimentón	g	400
ajo	g	5
Ají dulce opcional	g	1
Laurel	und	1
Tomillo	g	2
Leche de coco	ml	200

Quimbolitos

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Harina de maíz blanco	g	250
Queso campesino	g	250
huevos	und	5
Azúcar	g	200
Mantequilla	g	125
Uvas pasas	g	100
Aguardiente	ml	50
Sal	g	0.5
Hojas de plátano		c/n

Marranitas

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Plátano verde	und	4
Tocino- papada de cerdo	g	1000
Ajo	g	20
Sal	g	c/n
Aceite vegetal	ml	500

Salpicón de baudilia

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Mora de castilla	g	1000
Azucar	g	250
Guanábana	g	125
Lulo	und	3
Naranja agria o limón	und	2

Eduardo santos

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Crema de leche	c.c	1000
leche condensada x 380 g	und	2
Duraznos en almíbar x 800 g	und	1
Coctel de frutas x 800 g	und	1
Almendras	g	300
Ciruelas pasas	g	125
Cerezas	g	250

Lulada

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Agua	ml	2000
Lulos	und	4
Azúcar	g	150
limón	und	2
hielo		c/n

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

La gran cocina colombiana. Editorial Océano
Así sabe Colombia. Editorial el tiempo. Año 2014.

Taller 10. VIEJO CALDAS Y VIEJO TOLIMA

Sopa de cura en vereda

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Papa	g	500
Cebolla larga	1	und
pollo	g	300
Costilla de res o cerdo	g	250
Carne de res	g	150
Arroz	g	200
Manteca de chicharon	g	40
arveja	g	50
frijol	g	100
callo	g	200
Zanahoria	g	100
Sal al gusto		c/n
Cilantro	g	20
Hogao	g	150

Albondigón

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Carne de cerdo	g	250
Carne de res	g	500
tocino	g	125
Miga de pan	g	50
Huevo	und	1
ajo	g	1
Cebolla larga	g	30
sal	g	15
Pimienta	g	1
Comino	1	1
Huevos cocidos	und	3

Tamal tolimense

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Harina de maíz blanco	g	300
Sal		c/n
pimienta		c/n
Comino		c/n
Tocino de cerdo con cuero	g	250
Cebolla larga	g	300
ajo	g	5
Aceite achiotado		c/n
Costilla de cerdo	g	250
Pollo	g	500
Arveja fresca	g	125
Papa guata	g	100
Papa colorada	g	100
Zanahoria	g	80
Arroz amarillo	g	250
huevo	und	3
Hojas de bijao o plátano asada		c/n
Pita para amarrar		c/n

Frijoles

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Frijol bolón rojo	g	250
sal	g	10
aceite		200
cebolla	g	50
ajo	g	5
Garra	g	200
Plátano verde	und	1
Chorizo	und	1

Ensalada fresca de

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Remolacha	und	3
cebolla	und	1
Zanahoria	und	2

Queso	g	50
vinagre		c/n
Mostaza		c/n
Naranja	und	1
Azúcar o miel		c/n
Sal y pimienta		c/n

Torta maría luisa

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Mantequilla	g	125
Aceite	ml	40
Azúcar blanca refinada	g	200
Huevos	und	6
Harina de trigo tamizada	g	500
Leche	ml	200
Polvo royal	g	10
Ralladura de cascara de naranja	und	1
Mermelada de mora	g	200
Azúcar glass		c/n

Guarrú o Guarruz

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Agua	ml	3000
arroz	g	100
panela	g	100
Hojas de naranjo	hojas	4
Cogollo de limón	und	1
Canela	und	1
Clavos de olor	Und	4
Nuez moscada	g	0.5
Lulo	und	2

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

BUFFET. Editorial Lexus EDITORES. Barcelona. Año 2008.

Gastronomía de Italia. Consultado 1 de abril de 2021. Disponible en https://www.viajaraitalia.com/gastronomia-de-italia/

GESTIÓN DE CONTROL DE PLAGAS



www.sena.edu.co

SENA comunica



INSTRUCTORA
AMPARO SAMBONI CRUZ

TIPOS DE PLAGAS

ROEDORES (Ratas y ratones)

INSECTOS

RASTREROS (cucarachas, hormigas)

VOLADORES (moscas)





MEDIDAS PREVENTIVAS PARA CONTROL DE PLAGAS

•USAR correctas medidas higiénicas y la adecuación de las instalaciones son factores fundamentales para evitar plagas en las cocinas.

•Lo que de debe hacer es:

•Reconocimiento de las plagas

•Avistamiento de las plagas o signos de infestación

•Evaluar

•Condiciones de las instalaciones

•Hermeticidad de las instalaciones

•Estado higiénico del interior de la instalación

•Una vez realizado el diagnostico se debe:

•Aplicar medidas preventivas Para evitar que ingresen

•Aplicar medidas curativas especificas para cada plaga.



MO PREVENIR QUE LAS PLAGAS ENTREN AL ABLECIMIENTO?

proveedores confiables para la adquisición de m.p.
ue mallas o angeos en la ventanas, conductos de ventilación y sifones,
grietas y huecos en los tubos
os espacios alrededor de los equipos
nga las basuras tapadas
que las plagas encuentren comida,
guarida para esconderse
nga el orden y la higiene en el sitio
bajo.
ene adecuadamente los alimentos



MEDIDAS CURATIVAS ROEDORES

CEBOS: Venenos tipo cumarinas (guarfarina)
Secan al roedor, impidiendo la descomposición
Preferiblemente uso áreas externas
GOMAS: Atrapan alrededor sin matarlo
Inspección diaria
Uso en áreas internas



IDENTIFICAR TRAMPAS

Elaborar plano de ubicación de trampas
Inspeccionar trampas periódicamente
Ubicar las trampas en áreas externas y en zonas de acceso a la zona de producción, área de disposición de desechos.

MEDIDAS CURATIVAS RASTREROS

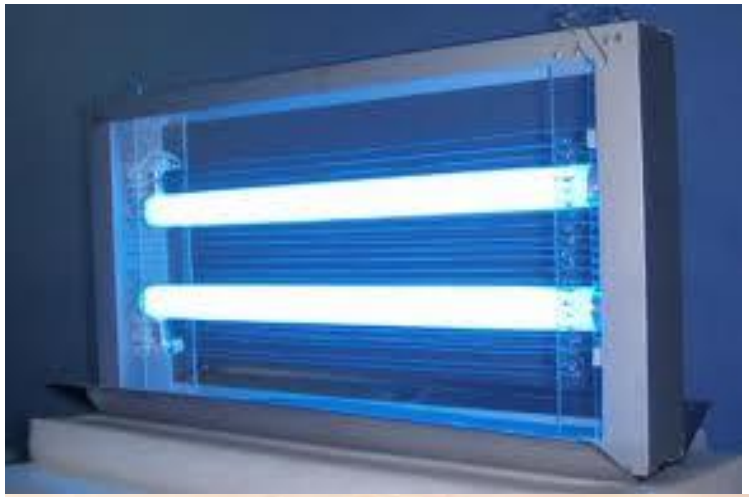
Evacuación permanente de desechos en fabricación
Superficies lisas sin grietas
Limpieza de paredes y pisos
Control proliferación de telarañas en almacenamiento
Fumigaciones periódica con insecticidas
tipo piretrinas / piretriodes



MEDIDAS CURATIVAS VOLADORES

Protección puertas y ventanas con mallas
Uso de insectocutores en los accesos

Control y evacuación de basuras y desechos biológicos
Fumigaciones periódicas.





REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 **. Recuperado en: 2020. Disponible en** https://fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2005/NTS_USNA007.pdf

Resolucion 2674 de 2013. Recuperado en: 2020. Disponible en http://www.Invima.gov.co





GRACIAS POR SU ATENCION

Actividad 1 Ficha Técnica (Control de manejo de materias primas).

Diligencie la siguiente tabla teniendo como referente la socialización y orientaciones realizadas por su instructor y en los conceptos trabajados en la guía (Cárnicos y salsamentaría; Pescados y mariscos; Aves y caza; Lácteos 1 y lácteos 2; Frutas y verduras; Enlatados, envasados, granos y licores.

Tabla 1 Ficha Técnica
Elaboración Equipo de diseño curricular

<table>
<tr><td></td><td>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</td><td></td><td>PROGRAMA DE COMPRAS

BPM</td></tr>
<tr><td>elaborado por:</td><td>aprobado por :</td><td>fecha:</td><td>versión: 01</td></tr>
<tr><td colspan="2">nombre técnico del producto</td><td>ACELGA</td><td>NTC-1291</td></tr>
<tr><td colspan="2">descripción general del producto</td><td colspan="2">Hojas grandes anchas de color verde oscuro y brillante, tallo grueso, acanalado y de color blanco, textura rugosa</td></tr>
<tr><td colspan="2">lugar de origen</td><td colspan="2">Silvia y municipios aledaños a Popayan</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5">composición nutricional</td><td colspan="2">carbohidratos ; 2,4% Fibra: 4%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Proteína 1.5 % 1.5 % Vitamina C 24 mg</td></tr>
<tr><td colspan="2">lípidos o grasas 2%</td></tr>
<tr><td colspan="2">agua :</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calorías: 15-20 cal</td></tr>
<tr><td colspan="2">presentación y empaques comerciales</td><td colspan="2">De 5 a 10 kg por manojo. Empaque canastillas plásticas de 12.5 kg</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">características organolépticas</td><td colspan="2">color Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro</td></tr>
<tr><td colspan="2">olor : característico</td></tr>
<tr><td colspan="2">sabor . característico</td></tr>
<tr><td colspan="2">Textura. rugosa</td></tr>
</table>

Requisitos mínimos y normatividad	Hojas bien desarrolladas libres de defectos No deben presentar signos de infestación o infecciones El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Resolución 2674 de 2013 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Tener en cuenta que durante las entregas la SDIS podrá solicitar el cambio en forma inmediata de productos, cuando no cumplan con la calidad establecida en la presente ficha técnica, en un período no mayor a 24 horas.
tipo de conservación	Refrigeración a 4°C
consideraciones de tratamiento	
vida útil del producto	De 3 a 5 días en refrigeración.
uso del producto	Consumo directo en ensaladas, cremas, salsas, sopas.

LAS ETAS

Se denominan ETA a las enfermedades que se originan por la ingestión de alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor

Una **brote** de ETA es definida como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.

Infecciones: resulta de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales. Por ej.: Salmonelosis, Hepatitis viral A, Toxoplasmosis.

Intoxicaciones: se da por la ingesta de alimentos con toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o de sustancias químicas incorporadas a aquellos de modo accidental, incidental o intencional desde su producción hasta su consumo. Por ej.: Botulismo, Estafilocócica o Toxinas por hongos.

Toxi-Infecciones: resulta de la ingestión de alimentos con una cantidad de microorganismos causante de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Por ej.: Cólera.

Principales enfermedades causadas por alimentos

Gastroenteritis bacteriana:

• Presenta diferentes cuadros clínicos y los síntomas de la Gastroenteritis bacteriana son la diarrea que puede ir acompañado de sangre y moco, vómito, dolor abdominal, fiebre, nauseas, gases, llegando a un estado de desnutrición grave.

• Los principales agentes bacterianos responsables son Salmonella, Shigela, Eschericha Coli, Proteus, Psudomononas, Clostridium y otras.

Amibiasis intestinal:

• Es una enfermedad causada por un parásito que se aloja principalmente en intestino grueso, de donde puede pasar al hígado, bazo, pulmón y cerebro.

• Causas de la Amibiasis intestinal: Su transmisión es por la ingestión de agua y verduras contaminadas con materia fecal así como operarios infectados que no se lavan las manos después de ir al baño.

• Síntomas de la Amibiasis intestinal: Se manifiesta con dolor abdominal, nauseas, vómito y a veces diarrea acompañada con deseos de evacuar y las heces son en escasa cantidad con moco y sangre.

Ascariasis Lumbricoides: (Lombriz o gusano redondo). La Ascariasis Lumbricoides es una enfermedad causada por la ingestión de huevecillos ya sea a través de manos, tierra o alimentos contaminados.

• Estos se alojan en el intestino delgado, ahí liberan larvas que penetran a la pared intestinal y emigran a través de la circulación sanguínea al hígado, corazón y pulmón, regresando luego al intestino. Aproximadamente son 60 días los que transcurren desde la ingestión de los huevos hasta el desarrollo completo del gusano.

• Los principales síntomas Ascariasis Lumbricoides son: gases, fetidez del aliento, vómito, diarrea, crecimiento del abdomen urticaria dolor de cabeza y rechinado de dientes (En ocasiones los enfermos arrojan el parásito por el ano, boca o nariz).

Botulismo Clostridium Botulinum: El Botulismo Clostridium Botulinum es una intoxicación que se presenta en los alimentos embutidos y enlatados contaminados.

• La toxina es muy potente, una cantidad mínima es suficiente para causar la muerte, ataca principalmente al sistema nervioso, los síntomas del Botulismo Clostridium Botulinum aparecen a las 12 y 36 horas posteriores a la ingestión, los cuales son: visión doble, dificultad para hablar, lengua hinchada y el enfermo muere.
• Los alimentos involcrados son: enlatados de origen industrial, casero, conservas de verduras, frutas, embutidos, pescados.
Intoxicación por toxina de Staphylococcus Aureus: El hombre produce la contaminación de alimentos a través de la boca, nariz, garganta, heridas infectadas, barros, ojos y oídos que contenga pus. Al tocar con las manos estas zonas infectadas con Staphylococcus, y posteriormente manipular los alimentos, o bien al toser y al estornudar sobre ellos. **Los síntomas** de la intoxicación por la toxina de Staphylococcus Aureus aparecen de 2 a 3 horas después de la ingestión y son salivación, nauseas, vómito, las heces se producen a veces con sangre, dolor de cabeza, calambres musculares, sudoración y escalofrío.

Escherichia Coli: Ocasiona diarrea. Es un habitante normal de la flora intestinal de seres humanos y animales. Toma contacto con los alimentos por una mala higiene.
Staphylococcus Aureus: Produce una toxina que causa vómitos y diarreas al poco tiempo de ser ingerida. Se halla en alimentos muy manipulados y ricos en proteínas como son los jamones, los sándwiches y los productos con crema pastelera.
Bacillus Cereus: También produce una toxina que genera vómitos al poco tiempo de ser ingerida. Se encuentra en alimentos como el arroz, los cereales y las pastas rellenas.

Salmonella: Responsable de la Salmonelosis, ocasiona diarrea, fiebre y vómitos. Por lo general los alimentos que la transmiten son huevos crudos o mal cocidos, mayonesa casera, carne de aves, cerdo y sus derivados.
Clostridium Perfringens: Provoca diarrea. Esta bacteria elabora una toxina en los alimentos que son dejados a temperatura ambiente, enfriándose en ollas, o son recalentados por poco tiempo. Generalmente los alimentos transmisores denunciados son el pollo relleno y el matambre arrollado.
Listeria Monocytogenes: Causa una enfermedad llamada Listeriosis de mucho riesgo en embarazadas, niños pequeños en los que presenta un alto índice de mortalidad. Se encuentra en salchichas, pescados, mariscos, carne mal cocida, leche sin pasteurizar y en helados.
Clostridium Botulinum: Produce una toxina letal causando la grave enfermedad llamada Botulismo. Los alimentos de riesgo son conservas caseras en aceite, ya sean de carnes o de vegetales.
Shigella: Genera diarreas. Se transmite fácilmente de persona a persona por ciclo fecal-oral. Por eso se debe tener especial cuidado en la manipulación de los alimentos y asegurar el uso de agua potable.
Escherichia Colienterohemorrágica (Productor de toxina Shiga):
Una de las bacterias que produce el Síndrome Urémico Hemolítico, que puede ser letal en niños. Su síntoma frecuente es diarreas con sangre. Se encuentra en alimentos hechos con carne picada mal cocida, agua no potable, y lácteos y jugos sin pasteurizar.

Hepatitis: La enfermedad Hepatitis es producida, por un virus que se encuentra sobre las heces, orina, saliva, sangre de personas enfermas.• Las causas de la Hepatitis se debe al consumo de agua o alimentos contaminados, sus síntomas de la Hepatitis son fiebre, malestar general, como falta de apetito, nauseas, dolor abdominal, tonalidad amarilla en ojos y piel.

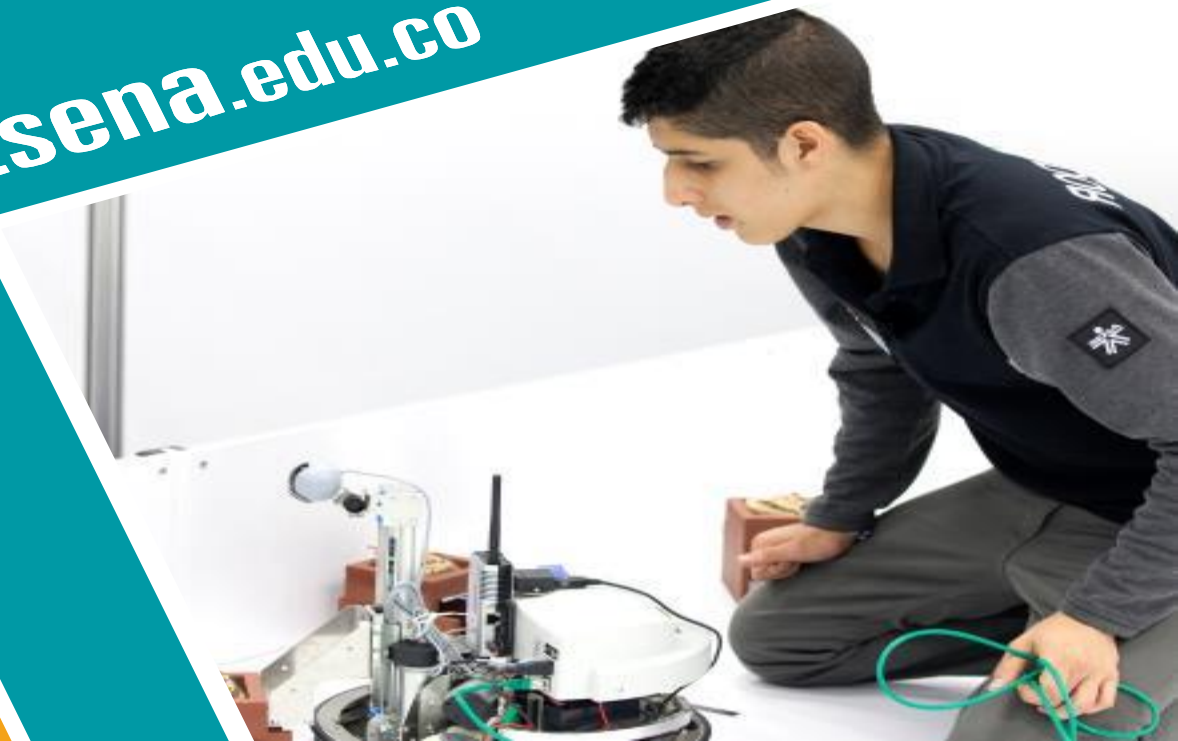
Referencias bibliográficas.http://www.monografias.com/trabajos94/eta-enfermedades-transmitidas-alimentos/eta-enfermedades-transmitidas-alimentos.shtml#ixzz4tN4YtjLj

LIMPIEZA Y DESINFECCION AREAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS



SENA comunica

www.sena.edu.co



INSTRUCTORA
AMPARO SAMBONI CRUZ

LIMPIEZA

•DEFINICIÓN: es eliminar partículas de una superficies por medios físicos o químicos.

•Objetivo: controlar la generación de partículas provenientes del medio interno o externo.

•La limpieza previene el crecimiento

•Microbiano

•Detergente es una ecuación tensoactiva

• y antipática que tiene la propiedad química

• de disolver la suciedad o las impurezas

•de un objeto sin corroerlo.

•HUMEDAD+CALOR+SUCIEDAD=

• CRECIMIENTO MICROBIANO





PROLIFERACION DE PARTICULAS

- PERSONAL: cabello, escamas.
- PROCESOS: polvo, motores de ajuste
- MAQUINARIA: Corrosión, deterioro físico
- INSTALACIONES: pintura, techo,
- pisos paredes
- SISTEMAS DE APOYO: agua, aire







PREVENCION DE LA CONTAMINACION

Por aire: Filtración de aire, recipientes cerrados, procesos aislados.

•Por agua: agua purificada

•Por instalaciones: Superficies

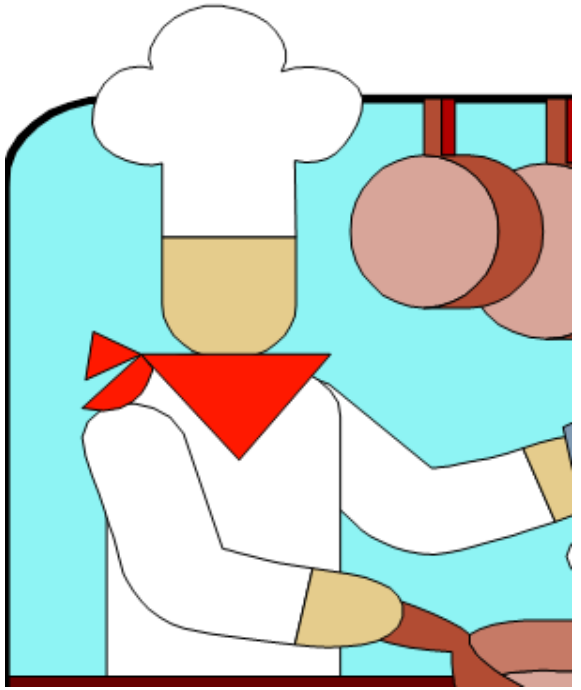
• lisas

•Equipos y utensilios: Limpieza y desinfección

•Por Personal; Uso de elementos de protección

•Por Flujos. Procesos y procedimientos

• definidos



PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

- 1. LIMPIEZA EN SECO REMOCION DE SOLIDOS
- 2. PRELAVADO PARA REMOVER
- EL GRUESO DE LAS PARTICULAS
- 3. APLICACIÓN DEL AGENTE QUIMICO
- LIMPIADOR DILUIDO
- 4. RESTREGADO E INSPECCION
- VISUAL
- 5. ENJUAGUE
- 6. APLICACION DEL DESINFECTANTE
- 7. ENJUAGUE FINAL.





DETERGENTES USADOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

BASICOS: son los detergentes que tienen un ph entre 9.5 a 12 son alcalinos entre ellos estan los fosfatos ejemplo el tropolifosfato de sodio($Na_5P_3O_{10}$) carbonatos de sodio (Na_2CO_3), NaOH producto para la neutralización del alquil aril benceno sulfónico, que es el ingrediente activo.



DETERGENTES USADOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

NEUTROS:
Es un producto formulado para el lavado de áreas en general, con un alto poder de detergencia, por su elevada concentración y de fácil enjuague.

CARACTERÍSTICAS: El detergente neutro permite la limpieza de todo tipo de superficies lavables, eliminando las suciedad y lo gérmenes por arrastre, quitando los malos olores.

Es un producto Biodegradable, libre de fosfatos.

APLICACIÓN: Superficies lisas con escasa suciedad (pH7), en vajillas, utensilios, mesones-



Copyright Proeco Químicas

DETERGENTES USADOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

ACIDOS: Es un producto con alto poder detergente, líquido color ambar formulado a base de tensoactivos biodegradables que al ponerse en contacto con los carbonatos libres y los álcalis del concreto, los disuelve dejando la superficie limpia.

Puede ser usado en la industria de los alimentos en limpieza de equipos y maquinas envasadoras.
Elimina grasas, carbonatos, sales, aceites.
Los as usados cítrico, fosfórico**.**



MATERIALES AUTILIZAR

Solventes acuosos: agentes de limpieza y desinfección
Sistemas de apoyo: vapor, aire comprimido
Herramientas. cepillos, escobas, abrasivos,
Equipos: Bombas aspersores







DESIFECCION

DEFINICION: es el proceso de destrucción de los agentes infecciosos.

Agente desinfectante: Cualquier sustancia química o algún agente físico utilizado para eliminar o inhibir el crecimiento de diversos microorganismos



CARACTERISTICAS AGENTE DESINFECTANTE

Amplio espectro bactericida.
Biodegradable.
Fácil manejo.
No corrosivo.
Estable al almacenamiento.
Acción rápida.
No tóxico.
Que no se inactive con materia orgánica.



ROTACION DE AGENTES DESINFECTANTES

Rotar agentes desinfectantes con distinto grupo químico y modo de acción.
El mas adecuado para cada área

DEFINIR INTERVALOS DE ROTACIÓN





Vigilancia de solución preparada
Prevención de la creación de resistencia bacteriana

AGENTES DESINFECTANTES

IODOFOROS:

Son metales de iodo con agentes de superficie que actual como vehículos solubilizantes, presentando acción bactericida, fungicida, viricida y detergente. Utilizado en industria cárnica y láctea.

MODO DE ACCIÓN: producen oxidación de proteínas y muerte celular.
DOSIS: 25 ppm- 75 ppm de yodo libre
VENTAJAS: amplio espectro y actividad contra hongos
Requiere poco tiempo de contacto
Poco problema de resistencia microbiana
DESVENTAJAS: Colorea superficies
Espectro menos reducido que los clorados



PRODUCTOS CLORADOS

HIPOCLORITO DE SODIO: Producto universal activo contra los microorganismos que utilizado en las concentraciones requeridas y el tiempo requerido es excelente para combatir, bacterias, hongos, virus y hasta algunos parásitos.



USOS: Potabilización de agua
Desinfectante universal industria de alimentos

ALCOHOLES

MODO DE ACCIÓN: Lesionan la membrana celular y desnaturalizan las proteínas celulares

USO:

Etanol: 70%

Isopropanol: 71 al 90%



VENTAJAS

Bajo costo

Fácil de manejo

No requiere enjuague

Desventajas: Pobre actividad bacteriana

AMONIO CUATERNARIO

La familia de amonio cuaternario representan la familia de compuestos antimicrobianos considerados como agentes activos catiónicos potentes en cuanto a s actividad fungicida, bactericida y viricida. Los compuestos de amonio cuaternario, a veces conocidos como "quats", nece-sitan un tiempo de exposición relativamente largo para eliminar un número significativo de microorganismos.



FORMULA CALCULO SOLUCIONES DE HIPOCLORITO

1 = C2V2

oncentración inicial de hipoclorito
olumen de hipoclorito a concentración C1
oncentración final de hipoclorito
olumen de hipoclorito a concentración C2

plo: Preparar una solución de 10 Litros (10.000 ml) de hipoclorito de sodio de 200 ppm de concentración, na solución de hipoclorito de sodio del 3,5% (35.000 ppm).

C2V2 /C1

$$\frac{200 \text{ ppm} \times 10.000 \text{ ml}}{35.000 \text{ ppm}} = 57 \text{ ml}$$

ben adicionar 57 ml de solución de hipoclorito al 3,5% a 10 litros de agua para preparar una solución de 200 de hipoclorito.

FORMULA CALCULO SOLUCIONES DE HIPOCLORITO

mula 2

t x(ppm/C %X10

olumen en cc o ml
itros de agua a utilizar
: ppm partes por millón
oncentración del químico a utilizar
una constante

nplo: Preparar una solución de 10 Litros (10.000 ml) de hipoclorito de sodio de 200 ppm
oncentración, con una solución de hipoclorito de sodio del 3,5% (35.000 ppm).

0 ltsx 200 ppm/ 3.5% x 10= 57 ml

TABLA DE USO DE HIPLOCLORITO

PRODUCTO	PPM	LITRO DE AGUA	CONCETRA 3,5 HIPOCRORITO	CONCETRA 5 HIPOCRORITO EN ML	CONCETRA 13 HIPOCRORITO	TIEMPO DE CONTACTO
Frutas consumo con cascara	50	1	1.4 ML	0.9	0.4 ML	10 MINUTOS
Frutas consumo sin cascara utilizar	90	1	2.5	1.7	0.7	10 MINUTOS
Verduras	80	1	2.2	1.5	0.6	15 MINUTOS
Mesones	120	1	3.4	2.3	0.9	10 MINUTOS
Pisos	220	1	6.2	4.2	1.7	10 MINUTOS
Paredes	100	1	2.8	1.9	0.76	10 MINUTOS
Equipos y utensilios	180	1	5.1	3.4	1.4	10 MINUTOS
Manos	40	1	1.1	0.7	0.3	10 MINUTOS
Ropa	30	1	0.85	0.6	0.2	10 MINUTOS
Baños	400	1	11.5	7.6	3	10 MINUTOS
Superficies muy contaminadas	5000	1	143	95	38	10 MINUTOS

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

El uso de las sales de amonio cuaternario en la industria alimentaria. Orihuel, E. Alimentación equipos y tecnología. Octubre 1991. 2. Sanitation. Cleaning and

Disinfection in the Food Industry. Stanga, M.. WILEY-VCH. 2010. 3. Cleaning-in-Place: Dairy, Food and Beverage Operations. 3ª edición. Editado por Tamine, A. Y., Blackwell Publinshing. 2008.

Desinfectantes utilizados en la industria alimentaria: Recuperado en 2020. Disponible en https://www.betelgeux.es/images/files/Documentos/Articulo_boletin_Desinfectantes_y_Modo_de_accion_en_IIAA.pdf.

LIMPIEZA + DESINFECCION= SANITIZACION

Gracias por su atención.



MANEJO DE RESODUOS SOLIDOS

Plan Integral para el Manejo de Residuos Sólidos

SENA

•SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
•REGIONAL CAUCA
•CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA



INSTRUCTORA
AMPARO SAMBONI CRUZ

NORMATIVA SEPARACION EN LA FUENTE

El Ministerio del Medio Ambiente expidió la Resolución No. 2184 de 2019, que empezó a regir en el 2021, y establece el código de colores blanco, negro y verde para los contenedores de basura, canecas de reciclaje y bolsas que se utilicen en la separación de residuos en la fuente.



SEPARACION EN LA FUENTE

La separación en la fuente es un mecanismo efectivo para mitigar el impacto negativo de los residuos sólidos en el medio ambiente y prolongar la vida útil de los rellenos sanitarios, por consiguiente es necesario que esta actividad se convierta en un hábito cotidiano de todos los hogares y sociedad en general.



SEPARACION EN LA FUENTE

CODIGO DE COLORES

Color blanco: Para depositar los residuos aprovechables como plástico, botellas, latas, vidrio, metales, papel y cartón.

Color negro: Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

Color verde: Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.



¿COMO MANEJAR LOS RESIDUOS SOLIDOS?

1. Reducir la producción de desechos disminuyendo la utilización de productos que generen desperdicios innecesarios. Ejemplo: bolsas, icopor, plástico.

2. Reutilizar algunos productos o materiales varias veces para no aumentar su volumen. Bolsas, telas, botellas.

3. Recolecte y deposite los residuos en recipientes que permanezcan bien tapados, ubicados lejos de áreas de preparación de alimentos.

4. Separe los residuos en recipientes los biodegradables que se descomponen como: cascaras de alimentos y sobras de alimentos.

. Los no biodegradables como plástico, vidrio, botellas, latas.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

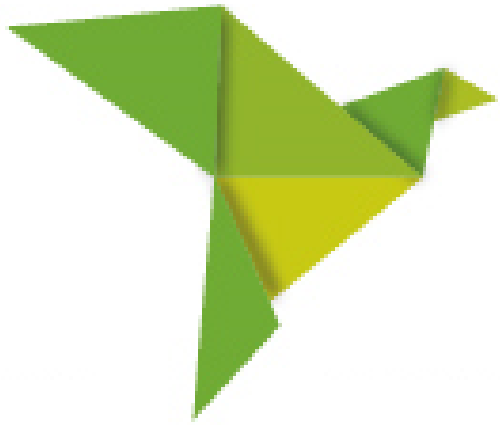
MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS. Consultado el 20 de febrero de 2021. Disponible en: https://www.google.com/search?q=codigo+de+colores+separacion+en+la+fuente+a%C3%B1o+2021&oq=codigo+de+colores+separacion+en+la+fuente+a%C3%B1o+2021&aqs=chrome..69i57.9

Separación en la fuente: https://www.google.com/search?q=separacion+en+la+fuente+resoduos+solidos&ei=9aPtYPWMLcWqwbkPo7GskAQ&oq=separacion+en+la+fuente+resoduos+solidos&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAMyBAgAEA0



GRACIAS POR SU ATENCION

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA



PROCESO DE DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO

SUBSISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y AMBIENTAL

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS –REGIONAL CAUCA

AMBIENTE DE GASTRONOMÍA

OCTUBRE 2018

Tabla de contenido

1. OBJETIVO 3
2. ALCANCE 3
3. DEFINICIONES 4
4. MARCO NORMATIVO 8
5. DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES GENERALES DE SANEAMIENTO 8
6.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 9
6.1.1 Manejo de agentes químicos para la limpieza y desinfección 10
6.1.2 Procedimiento general para la limpieza y desinfección personal del manipulador de alimentos 15
6.1.3 Procedimiento para el lavado de manos 16
6.1.4 Procedimiento para la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje 17
6.2 PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS 18
6.3 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 27
6.3.1 Protocolo de fumigación por proveedor externo 28
6.3.2 Inspección y diagnóstico de plagas: 29
6.3.3 Medidas preventivas de control de plagas 30
6.3.4 Consideraciones en la ejecución de los procesos de control 31
6.4 ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 33
6.5 PROGRAMA DE FORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 35
6.6 INFORMES A LAS AUTORIDADES AMBIENTALES Y SANITARIAS 35
6.7 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 36
7. ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES GENERADOS CON LA IMPLEMENTACIÓN DEL PSB 37
7.1 MEDIDAS DE REDUCCIÓN DE IMPACTO 37
7.1.1 Uso eficiente y ahorro de agua 38
7.1.2 Uso racional de materias primas e insumos 39
7.1.3 Minimización en la generación de residuos 39
8. ANEXOS 40

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: procedimiento para el lavado de manos.....17
Ilustración 2: Identificación y segregación de residuos Ambiente de Gastronomía.....26

LISTA DE TABLAS

Tabla 1: Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones detergentes 11
Tabla 2: Sustancias Detergentes en el proceso de limpieza.....11
Tabla 3: Productos Químicos Desinfectantes 12
Tabla 4: procedimiento para residuos sólidos y líquidos 20

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1 Registro de actividades de limpieza y desinfección y Procedimientos estándar de operación de limpieza y desinfección POE. 12
Anexo 2 tablas de Preparación de insumos de limpieza y desinfección 14
Anexo 3 fichas técnicas de agentes químicos 14
Anexo 4 Registro de actividades de manejo de residuos.....27
Anexo 5 Control de Calidad del agua.....34
Anexo 6 certificados médicos y de aptitud de manipulación de alimentos.....35

INTRODUCCIÓN

El Plan de Saneamiento Básico y Ambiental del Centro de Comercio y Servicios, tiene como objetivo garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y ambientales que deben cumplir toda persona que ejerza actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimento, como es el caso de los servicios prestados por el SENA Centro de comercio y servicios desde el área de formación (ambiente de gastronomía y Kaffa).

Este documento está diseñado para presentar lineamientos metodológicos para el manejo las condiciones ambientales y sanitarias dentro de las instalaciones de los mencionados ambientes de gastronomía, mesa y bar. La estructura del presente documento se basa en los componentes fundamentados de saneamiento básico conforme a la resolución 2674 de 2013.

Este plan se complementa con los documentos correspondientes a control operacional del centro como el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos – PGIRS, Plan de Gestión del Riesgo y Atención de Emergencias, Matriz de Aspectos e Impactos Ambientales, Matriz de Riesgos y Peligros con sus respectivos formatos e instructivos.

Este documento se actualiza cada dos (2) años, o cuando exista algún cambio relevante que tenga incidencia en las condiciones ambientales y sanitarias, o cuando la Autoridad Sanitaria lo requiera en sus actividades de control y vigilancia.

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos básicos de implementación, seguimiento y control de las especificaciones mínimas en saneamiento básico y ambiental del ambiente de gastronomía y Kaffa del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Cauca.

2. ALCANCE

Este documento aplica al área de Gastronomía del Centro de Comercio y Servicios, el cual será de responsabilidad directa de ejecución de los Responsables de los procesos de formación de la red de conocimiento de Hotelería y turismo y el desarrollo del proceso de producción de centros como mecanismo de fortalecimiento de la formación profesional integral del área de gastronomía, teniendo en cuenta además la disposición para su posterior complementación.

Las disposiciones y normas del presente Plan aplican a todas las personas que participan y hacen uso del ambiente de gastronomía y la cafetería Kaffa, dentro y fuera de las instalaciones.

3. DEFINICIONES

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw): Es la cantidad de agua disponible en un alimento ne-cesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
ALIMENTO ADULTERADO: Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y; d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.
ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil; b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.
ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sus-tancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.
ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.
ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM: Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.
ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pue-den contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.
ALIMENTO FRAUDULENTO: Es aquel que: a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso; c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y

caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo; d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolu-ción, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, carac-terísticas fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumpli-miento de lo dispuesto en la presente resolución.

BIOTECNOLOGÍA MODERNA: Aplicación de técnicas in vitro de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN: Es el proceso general de promoción de un producto, inclu-yendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, pro-cesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO: Es el conjunto de características que deben reunir las edifica-ciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.
EMBALAJE: Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influen-cias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.
ENVASE PRIMARIO: Artículo que está en contacto directo con el alimento, desti-nado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.
ENVASE SECUNDARIO: Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.
ENVASE TERCIARIO: Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el trans-porte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.
EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.
FÁBRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
INGREDIENTES PRIMARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.
INGREDIENTES SECUNDARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.
INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.
LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

LOTE: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.
MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, emplea-das por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
MEDIO DE TRANSPORTE: Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.
NOTIFICACIÓN SANITARIA: Número consecutivo asignado por la autoridad sani-taria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM): Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido me-diante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.
PERMISO SANITARIO: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.
PLAGA: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.
PROCESO TECNOLÓGICO: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.
REGISTRO SANITARIO: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO: Es todo estable-cimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP): Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.
SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases,

vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITI-DAS POR ALIMENTOS: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

4. MARCO NORMATIVO

La normatividad que regula las condiciones ambientales, de saneamiento, salubridad y seguridad en la salud se encuentra registrada en la matriz de requisitos legales de la Entidad; plataforma compromISO/módulo de seguridad y salud en el trabajo. Allí se identifican y evalúan entre otros: la Resolución 2674 de 2013.

5. DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES GENERALES DE SANEAMIENTO

5.1 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

En este capítulo es necesario describir todos los procesos que se llevan a cabo desde la formación.

Inspección y muestreo permanente en todas las etapas del proceso según el programa de formación o producto a elaborar.

Registro de materias primas, teniendo en cuenta las solicitudes de pedido al proveedor y en control de almacenamiento, consumo y manejo en stock.

Evaluación permanente de cada una de las materias primas según sus condiciones de conservación: temperatura ambiente, refrigeración y congelación. condiciones de almacenamiento (estado sanitario, tiempo de almacenaje).

5.2 CONTROL EN INSTALACIONES

- Revisar filtraciones en pisos.
- Inspeccionar goteras y agua ventada en techos.
- Revisión y limpieza de canales y bajantes.
- Limpieza de paredes.
- Remoción de polvo en estructuras cornisas y grietas.
- Revisión de estado de extractores.

5.3 CONTROL DE EQUIPOS

- Evitar fugas de polvo y de producto, no barreduras en lo posible.
- Limpieza y desinfección de equipos, que guarden producto.
- Desmonte de piezas de equipos para limpieza y desinfección.
- Mantenimiento preventivo y reparación de equipos, que ocasionen daño o contaminación al producto.
- Control de operación de equipos.

5.4 CONTROL DE PROCESOS

- Definir estándares operacionales.
- Costos de operación en función de productividad y eficiencia.
- Utilizar adecuadamente recursos disponibles.
- Orden y aseo en el lugar de trabajo.

5.5 CONTROL MEDIO AMBIENTE

- Condiciones ambientales del lugar y sus variaciones.
- Relaciones con las demás áreas.
- Presencia de focos de infestación de plagas.
- Control de plagas individual y colectivo.
- Impactos del proceso sobre el medio ambiente y demás áreas.

5.6 CONTROL DE OPERADORES (Instructor, monitores y aprendices)

- Estado de salud. (Exámenes médicos)
- Capacitación manipuladora de Alimentos
- Condiciones de higiene y presentación personal.
- Utilización de protección personal y protección sanitaria.
- Métodos y procedimientos de trabajo.
- Seguridad industrial.

6. PROGRAMAS DE GESTIÓN

6.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales se debe garantizar que cada área del ambiente de gastronomía, se encuentre libre de focos de contaminación, como posibles causales de alteración en la inocuidad de los alimentos.

En el presente programa se indican con precisión los métodos de limpieza y desinfección a utilizar en las diferentes áreas y superficies de las unidades del ambiente, así como en las materias primas y el personal manipulador; se especifica además el tipo de detergente y desinfectante a utilizar; y por último, Pero con igual importancia se incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado.

La implementación del programa de limpieza y desinfección debe responder a las necesidades y exigencias de la institución, por tanto es muy importante conocer los principios de limpieza y desinfección para evitar la contaminación de las materias primas y productos.

OBJETIVO: El objetivo general de este programa es establecer los procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones físicas, superficies, equipos, menaje y personal manipulador de cada unidad de servicio; permitiendo optimizar las condiciones sanitarias que contribuyan a la inocuidad de los alimentos preparados.

ALCANCE: El diseño y la implementación de este programa abarca todas las instalaciones físicas y sus alrededores, así como los equipos y utensilios empleados en el proceso de transformación del alimento, igualmente abarca el personal manipulador los alimentos, teniendo como fin específico garantizar la calidad del alimento, y por ende la inocuidad del mismo.

6.1.1 Manejo de agentes químicos para la limpieza y desinfección

Los Factores a tener en cuenta para la preparación de las soluciones detergentes y desinfectantes.

- ✓ Manipular siempre en lugares ventilación adecuada.
- ✓ Realizar las preparaciones cada vez que se realicen los procesos de limpieza y desinfección.
- ✓ Almacenar las soluciones en recipientes con las siguientes características.
- ✓ Envase plástico no de vidrio.
- ✓ No traslucidos opacos.
- ✓ Con tapa hermética.
- ✓ El recipiente debe ser de uso exclusivo para el producto.

Preparación de solución detergente.

- ✓ Identificar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizará la limpieza, para determinar la cantidad y concentración de solución detergente que va a preparar.
- ✓ En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución detergente, midiendo la cantidad de detergente indicado (10 gr por cucharada), para el volumen de agua requerido. (Ver tabla 1)

- ✓ Una vez realizado el procedimiento anterior, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 1: Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones detergentes

Cantidad de Detergente en Gramos (Gr)			
Volumen en Litros de agua (Lt)	Mesones, utensilios y equipos	Paredes y Techos	Pisos y Sanitarios
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

Preparación de solución con hipoclorito de sodio

- ✓ Como primera medida, es necesario determinar la superficie que se va a desinfectar, con el objetivo de identificar concentraciones requeridas y por ende la cantidad indicada de desinfectante a emplear. Hacer uso de la Tabla 2.
- ✓ En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución desinfectante, midiendo la cantidad de hipoclorito indicado (10 ml por cucharada), para el volumen de agua requerido.
- ✓ Por último, se debe Agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 2: Sustancias Detergentes en el proceso de limpieza

Composición de la suciedad	Grupo químico	Producto Químico Utilizado	Porcentaje de concentración	Principales Características
Azucares Solubles	Alcalinos	Soda Caustica	1.5 a 2.0 % p/v	Solubilizante Saponificable
Otros Hidratos de Carbono	Alcalinos	Jabón Detergente Soda Caustica	2 al 5 % v/v	Solubilizante Saponificable
	Productos Enzimáticos formulados	Base enzimática (lipasas, proteasas, hidrolasas)	Según proveedor	Hidrolizante Desengrasante
Proteínas	Ácidos	Ácido Nítrico Ácido Acético	O,8 – 1,2 % p/v 1.3 – 2.0 % v/v	Solubilizante saponificante

	Productos Enzimáticos formulados	Base enzimática (lipasas, proteasas, hidrolasas)	Según proveedor	Hidrolizante Desengrasante
Materias Grasas	Tenso activos formulados	Anionicos Cationicos No lónicos	Según proveedor	Humectante Emulsificante
	Alcalinos	Soda Caustica	1.5 a 2.0 % p/v	Solubilizante saponificante
	Productos Enzimáticos Formulados	Lipasas	Según proveedor	Hidrolizante Desengrasante
Minerales	Ácidos	Clorhídrico Nítrico Fosfórico	0,5 al 1% p/v O,8 – 1,2 % p/v Max al 1% p/v	Solubilizante
	Secuestrarte	EDTA Polifosfatos Gluconatos	Según Proveedor	Secuestrarte

Anexo 1 Registro de actividades de limpieza y desinfección y Procedimientos estándar de operación de limpieza y desinfección POE.

Tabla 3: Productos Químicos Desinfectantes

GRUPO DESINFECTANTE	MECANISMO DE ACCIÓN	ESPECTRO DE ACCIÓN	USOS
ALCOHOLES	Los alcoholes actúan destruyendo la membrana celular y desnaturalizando las Proteínas. Su acción es rápida, incluso desde los 15 segundos, aunque no tiene efecto persistente. Sus efectos Biológicos de daño microbiano Permanecen por varias horas.	Los alcoholes poseen una rápida acción y amplio espectro de actividad, actuando sobre bacterias gramnegativas y Grampositivas, incluyendo micobacterias, hongos y virus pero no son esporicidas. El etanol al 70% destruye alrededor del 90% de las Bacterias presentes en superficies.	El alcohol se utiliza Muy frecuentemente para la desinfección o limpieza de la piel, Su aplicación está también indicado en la desinfección de material no crítico como termómetros
ALDEHÍDOS FORMALDEHÍDO	Actúan mediante la alquilación de los grupos químicos de las proteínas y ácidos nucleicos de las bacterias, virus y hongos. El formaldehído actúa sobre las proteínas por desnaturalización.	Los aldehídos tienen un amplio espectro de actividad contra Microorganismos y virus. El formaldehído es bactericida, esporicida y virucida, pero	Esterilización de objetos inanimados, como instrumentos. Desinfección de material de metal, caucho y plástico. Desinfección de alto

	El glutaraldehído actúa de forma similar en pH alcalino. Sobre la pared celular, el glutaraldehído actúa al nivel de los puentes cruzados del peptidoglicano	trabaja más lentamente que el glutaraldehído. El formaldehído es un producto químico extremadamente reactivo y que interactúa con Proteínas, ADN y ARN in vitro.	nivel de hemodializadores Al 20% a 30% es Astringente.
HALOGENADOS HIPOCLORITO	El mecanismo de acción sobre los microorganismos es poco conocido, pero se postula que actúan inhibiendo las reacciones. Enzimáticas y desnaturalizando las proteínas.	Los hipocloritos tienen un extenso espectro de actividad, son bactericidas, virucidas, fungicidas y esporicidas, pero actividad variable frente a micobacterias, según la concentración en que se use.	El hipoclorito de sodio se presenta en solución a una concentración de 5,25%. Para las Desinfecciones, las diluciones en uso son entre 0,001% y 1%. Limpieza de equipos y utensilios. Lavado de ropa en General. Cloración del agua. Desinfección de Algunos alimentos. Desinfección de desechos líquidos Contaminados.
OXIDANTES	Los oxidantes (peroxígenos) son productos que liberan oxígeno naciente. Considerados como compuestos bactericidas útiles, su mecanismo de acción consiste en la inactivación de proteínas enzimáticas actuando sobre los grupos -SH de las proteínas de estructura y de las Proteínas de función de las bacterias.	Su espectro de actividad es sobre bacterias vegetativas, virus, micobacterias y esporas.	Su espectro de actividad es sobre bacterias vegetativas, virus, micobacterias y esporas.
PERÓXIDO DE HIDRÓGENO	El peróxido de hidrógeno tiene efectos oxidantes por producir OH y radicales libres, los cuales atacan a los componentes esenciales de los microorganismos como lípidos, proteínas y ADN. Es un agente oxidante de efecto fugaz por ser descompuesto por las catalasas de los tejido	Es activo frente a bacterias y virus, según la concentración y condiciones de utilización. Estudios in vitro de soluciones de peróxido de hidrógeno al 3% han mostrado amplio espectro de eficacia, con mayor actividad frente a bacterias	Antiséptico tópico en solución al 3%.

		grampositivas	
COMPUESTOS DE AMONIO CUATERNARIO (agentes activos catiónicos)	Son sustancias que lesionan la membrana celular debido a que desorganizan la disposición de las proteínas y fosfolípidos, por lo que se liberan metabolitos desde la célula, interfiriendo con el metabolismo energético y el transporte activo.	Activos para eliminar bacterias grampositivas y gramnegativas, aunque éstas últimas en menor grado. Son bactericidas, fungicidas y virucidas, actuando sobre virus lipofílicos pero no sobre los hidrófilos. No tiene acción sobre las micobacterias, ni son esporicidas.	Desinfección de superficies no críticas. Acción desodorante. Limpieza de superficies ásperas o difíciles.

Anexo 2 tablas de Preparación de insumos de limpieza y desinfección

Anexo 3 fichas técnicas de agentes químicos

Ejemplo de dosificación para la preparación de desinfectantes:

Para la preparación de los agentes desinfectantes a las concentraciones deseadas se emplea la siguiente fórmula:
V1*C1=V2*C2

DONDE:

V1= V2*C2/ C1
V1= Volumen deseado
C1= Concentración conocida
V2= Volumen conocido
C2= Concentración deseada

Ejemplo:
Hipoclorito comercial al 13% y se desea preparar al 6% un volumen de 50 mililitros = 50cc de hipoclorito al 6%.

V1C1=V2C2
V1 (13%) = (50ml) * (6%)
V1= (50ml)*(6%)/(13) %
V1= 24 ml
Se debe agregar 24 ml. de hipoclorito de sodio a 26 ml. de agua destilada para tener 50 ml. de una solución al 6%

6.1.2 Procedimiento general para la limpieza y desinfección personal del manipulador de alimentos

El personal que ingrese a realizar las labores de manipulador de alimentos en el programa, debe cumplir con los siguientes requisitos.

- ✓ Contar con certificación médica, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
- ✓ Los exámenes médicos deben ser tomados en el centro de salud más cercano de cada municipio, con una periodicidad anual.
- ✓ En caso de que el empleado presente algún padecimiento respiratorio (resfriado, sinusitis, amigdalitis, alteraciones bronquiales, entre otras) y padecimientos intestinales como la diarrea o vómitos, deberá informar a su jefe inmediato.
- ✓ Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida mediante vendajes impermeables. Además, en el caso de que las lesiones sean en las manos deberán utilizarse guantes.

Dotación.

La dotación del personal manipulador de alimentos consta de los siguientes elementos.

- ✓ Camisa antifluidos color blanco; sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
- ✓ Pantalones anti fluidos, sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
- ✓ Delantal antifluidos colores claros.
- ✓ Cofia colores claros.
- ✓ Tapabocas.
- ✓ Zapato cerrado antideslizante.
- ✓ El personal manipulador de alimentos, deberá llevar diariamente su dotación completa, limpia (previamente lavada en el lugar de vivienda) y dentro de una bolsa plástica con las mismas características. Además, el personal no deberá usa la dotación suministrada fuera del ambiente.

Prácticas higiénicas.

El personal manipulador de alimentos, deberá conservar una estricta limpieza e higiene personal, y deberá aplicar en sus labores las Buenas Prácticas Higiénicas que a continuación se señalan, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

- ✓ Darse un baño diario, en la mañana, antes de ir al trabajo

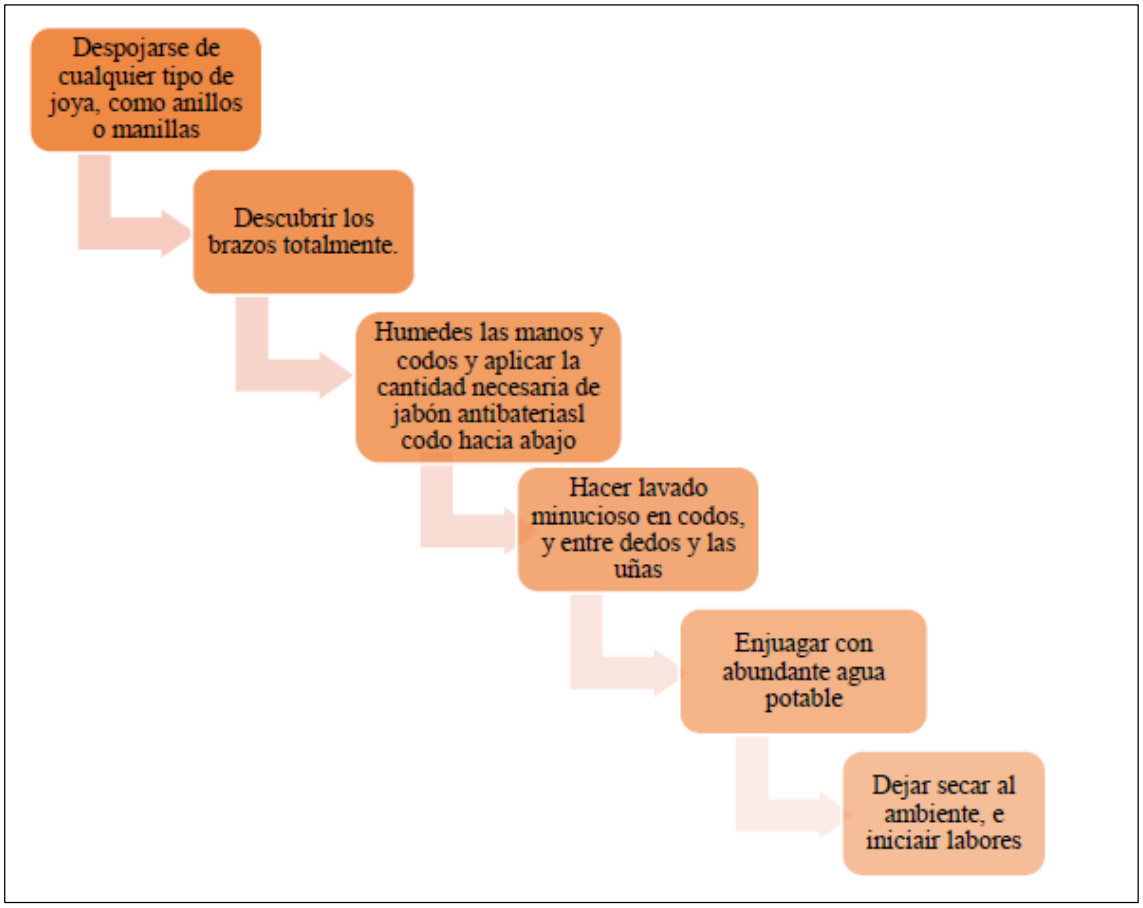
- ✓ Usar desodorante y talco
- ✓ Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo
- ✓ Lavarse los dientes
- ✓ Rasurarse diariamente
- ✓ Las uñas deberán usarse cortas, limpias y sin esmalte
- ✓ Las barbas y / o pelo facial largo, quedan estrictamente prohibidos para el personal.
- ✓ No usar cremas, perfumes u otro elemento que pueda transmitir olores a los alimentos.
- ✓ No comer, estornudar, o toser dentro de las áreas del ambiente.
- ✓ No rascarse la cabeza, nariz u otra parte del cuerpo dentro de las áreas del ambiente.
- ✓ Se encuentra rotundamente prohibido el uso de maquillaje.
- ✓ Se Prohíbe totalmente el uso de aretes, cadenas, anillos u otra alaja que pueda ser fuente de contaminación del alimento o causal de accidente.

6.1.3 Procedimiento para el lavado de manos

Todo el personal que labore en el ambiente de gastronomía, deberá ejecutar el lavado de manos con la siguiente frecuencia.

- Diariamente, al inicio de labores.
- Siempre que exista una situación o cambio de actividad.
- Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser.

Ilustración 1: procedimiento para el lavado de manos



6.1.4 Procedimiento para la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje

Los procedimientos de limpieza son las actividades que se deben realizar con los propósitos de:

- Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas.
- Reducir los riesgos de contaminación cruzada.
- Preparar las superficies para la desinfección.
- Prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros.
- Contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico

Para la limpieza:

- Recoja y deseche los residuos del Producto o cualquier otra suciedad que se encuentre sobre las superficies que estarán sometidas al proceso de limpieza.
- Prepare la solución jabonosa que se va a emplear, es decir disuelva el detergente en agua. Humedezca con suficiente agua potable la superficie o zonas que se van a limpiar (emplear manguera o recipientes totalmente limpios).
- Enjabone con el detergente las superficies o las zonas a limpiar, empleando un cepillo, una escoba o esponja limpia, dependiendo el área que vaya a limpiar.
- Restriegue fuertemente la superficie eliminando posiblemente toda la suciedad visible. Deje la solución de detergente por un tiempo de 3 – 5 minutos con el fin de que este actué.
- Enjuague con agua potable hasta eliminar todo el detergente presente.
- Realice una inspección donde verifique que todo quede bien limpio; en caso contrario realice de nuevo el lavado con detergente hasta que quede limpio.

Para la desinfección:

- Asegúrese que las superficies y zonas se encuentran totalmente limpias.
- Aplique la solución desinfectante sobre las superficies o zonas que se van a desinfectar (no utilice la mano para aplicar el desinfectante y recuerde que el tiempo de acción de la solución es 10 minutos).
- Prepare la solución desinfectante que se va a emplear (la concentración de la solución desinfectante varía según el tipo de superficie o lugar a desinfectar).
- Deje actuar la solución desinfectante por un tiempo determinado (15-20 minutos) para la zona a desinfectar.
- Enjuague con agua potable con el fin de eliminar el posible cloro residual.
- Deje actuar.

6.2 PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

El manejo de residuos sólidos y líquidos, orgánicos e inorgánicos resultado de los procesos de preparación de alimentos, es una prioridad en la zona de preparación de alimentos y bebidas del Área de Gastronomía del centro de comercio y servicios del SENA Regional Cauca, en donde se realizan procesos de almacenamiento de materias primas e insumos, preparación, servicio de alimentos y bebidas.

La inadecuada recolección, transporte, almacenamiento y disposición final de los desechos sólidos, puede provocar la contaminación del alimento en cualquier etapa de proceso y para las personas que laboran en la institución. Además es una solución para prevenir, mitigar y compensar los impactos ambientales, por tanto se debe contar

con un área específica donde estos sean depositados y separados según su naturaleza, evitando así la contaminación cruzada e infestación por plagas en el momento de la preparación de los alimentos y en el producto final que será consumido.

La clasificación, almacenamiento, tratamiento y destino final de los residuos conforman una cadena de eventos que deben estar reglamentados y coordinados, de tal forma que ofrezcan el máximo de seguridad, minimizando la capacidad de generar riesgos.

Los recipientes utilizados para almacenar los residuos sólidos deben estar construidos en material que facilite la limpieza y desinfección y deben ser medianos para que la basura no se acumule durante un periodo de tiempo excesivo.

De esta forma los recipientes utilizados en la zona de proceso del área de gastronomía deben ser preferiblemente de plástico y medianos para garantizar su manejo diario de disposición.

Para dar mayor alcance a la información remitirse **al Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos – PGIRS** del centro. CompromISO/modulo ambiental/control operacional.

Además, desde el área de formación se ha definido internamente los siguientes protocolos, con el fin de establecer responsabilidades por los integrantes y componentes que actúan en el ambiente de gastronomía:

Tabla 4: procedimiento para residuos sólidos y líquidos

NOMBRE DEL PROCESO: **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**	
FUNDAMENTO DEL PROCESO: Describir el procedimiento por el cual se llevará a cabo la recolección de los residuos sólidos y líquidos resultantes de la preparación de alimentos y bebidas y sus desechos posteriores después de ser comercializados.	
MATERIALES E INSUMOS:	• Recipientes plásticos o contenedores rotulados • Bolsas plásticas de colores de acuerdo al residuo • Guantes de colores • Bidones
FRECUENCIA:	Recolección de los residuos sólidos y líquidos separados según su naturaleza y depositados en recipientes plásticos para su posterior recolección después de terminada la jornada de trabajo.
RESPONSABLE:	Personal manipulador de alimentos, aprendices, monitores.
PROCEDIMIENTO: • Instalar contenedores plásticos, lavables, con bolsa plástica y tapa para acumulación de residuos sólidos orgánicos en las áreas de proceso. No utilizar contenedores de capacidad superior a 30 L para facilitar su manejo. • Previamente al lavado de equipos y utensilios, mesas y mesones, se deberá separar los desechos sólidos por medios mecánicos, y deberán ser depositados en contenedor de residuos sólidos orgánicos. Esta medida es imprescindible para evitar que escurran por la cañería restos de comida, aceites y otros elementos. • Cuando el contenedor de residuos sólidos orgánicos se encuentre al 80% de su capacidad, retirar la bolsa plástica, cerrarla y depositarla en contenedor de residuos generales correspondiente (Sótano). Las bolsas no deben sobrepasar los 20 kg. • Lavar contenedor de residuos sólidos orgánicos, dejar boca abajo cuando esté seco instalar nueva bolsa plástica. • Habilitar bidones plásticos de capacidad máxima de 10 L, rotulados con leyenda “Aceites	

Usados" para acumulación de aceites residuales provenientes de la preparación de alimentos fritos. Pueden utilizarse bidones plásticos reutilizados siempre que éstos no tengan fisuras y sean de calidad adecuada para evitar roturas y derrames. De ser el caso se utilizarán los empaques originales del aceite.

- Cuando los bidones de aceite estén a un 80% de su capacidad, sellarlos y dar aviso para su traslado al almacén de residuos donde se encuentra demarcada el área para almacenamiento de aceites usados.
- El retiro y transporte de los residuos, es responsabilidad del servicio de aseo municipal y se realiza de acuerdo a los Procedimientos establecidos por la institución y con la frecuencia y horarios de recorrido correspondientes a la zona.
- Si se ha implementado un programa de reutilización de residuos orgánicos con terceros autorizados, debe coordinar horario y frecuencia de retiro directamente con el responsable, e informar al encargado para su registro.
- Antes de la realización de eventos, donde se generan mayor cantidad de residuos, en su fase de planeación coordinar con el equipo ambiental y los gestores externos de residuos ordinarios, aprovechables y peligrosos su apoyo para la recolección, transporte y disposición final o aprovechamiento.
- Bajo ninguna circunstancia está permitido descargar residuos sólidos o líquidos a sistemas de evacuación de aguas lluvia o lugares no habilitados para ello.
- No está permitido la mezcla o combinación de residuos ordinarios con otro tipo de residuos.
- Los residuos de aceites usados serán gestionados a través de un gestor externo autorizado quien realiza aprovechamiento de los mismos para la fabricación de detergentes o biocombustibles, los cuales serán dados en forma de donación.

PROCEDIMIENTO	**ACTIVIDAD**: Recolección de residuos líquidos (aceites de cocina) en el área de Gastronomía.		
RESPONSABLE:	Aprendices, Monitores.		
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
Recolección residuos de aceites usados acumulados en la unidad temporal de	Semanal o antes de ser necesario, cuando los bidones o	Elementos de protección personal. Bidones plásticos de capacidad máxima de	Almacenamiento temporal en el área. Implementación del embalaje de residuos

almacenamiento del ambiente, y transportarlos a la unidad de almacenamiento del centro.	contenedores alcancen la capacidad establecida.	10 L, rotulados con leyenda "Aceites Usados" para acumulación de aceites residuales provenientes de la preparación de alimentos fritos. De ser el caso se utilizaran los empaques originales del aceite.	por el personal interno. Entrega al personal de mantenimiento y aseo, o al monitor responsable para su traslado del residuo al área de aceites usados, demarcada en el almacén de residuos.

PROCEDIMIENTO	**ACTIVIDAD**: Recolección de residuos sólidos en el área de Gastronomía.		
RESPONSABLE:	Aprendices, Monitores.		
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
Recolección de residuos orgánicos: (residuos de grasa ,alimentos, cascaras) **Recolección de residuos inorgánicos:** (empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel)	Diaria Al inicio de la jornada y al final. Cada que los recipientes estén llenos.	Recipientes plásticos con tapa con un rotulo diferenciador y su respectiva bolsa plástica de color adecuada para cada residuo. Guantes.	Colocar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicarlos en la zona de proceso, almacén y bodega de recolección especifica por el personal interno y externo. • Los residuos orgánicos son recolectados por

			personal externo al restaurante para alimentación de especies menores. • Los que se encuentran en buen estado o alimentos preparados no comercializados son destinados a obras de caridad (asilo de la ciudad)

PROCEDIMIENTO	**ACTIVIDAD**: Recolección de residuos sólidos en el área de Restaurante.		
RESPONSABLE:	Aprendices, Monitores.		
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
Recolección residuos mesas.	Diaria Al inicio y al final de servir una mesa.	Recipientes plásticos con tapa vaivén y bolsa plástica. Bandejas plásticas.	Levantar los residuos que se encuentren en la mesa. Depositar los residuos en los recipientes destinados para cada tipo de residuo por el personal interno

PROCEDIMENTO	**ACTIVIDAD**: Recolección de residuos sólidos en el área de almacenamiento temporal.		
RESPONSABLE:	Aprendices, Monitores.		
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
Recolección residuos acumulados en la	Diaria	Recipientes plásticos con	Almacenamiento temporal en el área.

unidad temporal de almacenamiento del ambiente, y transportarlos a la unidad de almacenamiento del centro.	Al inicio de la jornada y al final	capacidad adecuada para residuos orgánicos con tapa y bolsa plástica. Recipientes plásticos con capacidad adecuada para residuos inorgánicos con tapa y bolsa plástica.	Depositar los residuos en los recipientes, implementación del embalaje de residuos por el personal interno. Entrega al personal de mantenimiento y aseo para su almacenamiento externo al ambiente de gastronomía

FUNDAMENTO DEL PROCESO: Garantizar que las superficies contaminadas estén libres de malos olores ocasionando infestación de moscas y roedores provocando algún efecto en los alimentos elaborados.	
RESPONSABLE:	Aprendices, Monitores.
ALCANCE:	Canecas de la basura.
DESCRIPCION	• Retirar Bolsa plástica con contenido. • Humedecer con agua. • Aplicar detergente. • Estregar con cepillo. • Enjuagar con agua. • Retirar exceso de agua y secar el piso. • Aplicar desinfectante por contacto. • Dejar actuar el desinfectante según el tiempo establecido en los protocolos. • Secar al ambiente boca abajo. • Colocar bolsa de plástico y tapar.

ELEMENTOS DE PROTECCION.	Guantes, gorro, zapatos de caucho, delantal, mascara.		
MATERIALES UTILIZADOS	Agua, Jabón o detergente, Desinfectante, cepillo, balde, frasco aspersor, Toallas desechables o papel de primer uso, manguera.		
FRECUENCIA	Diario, al inicio y final de la jornada de trabajo.		
PRODUCTOS QUIMICOS	**PRODUCTO**	**DOSIFICACION**	**TIEMPO DE ACCION**
	*Jabón, detergente. **Hipoclorito de sodio 5,25%.	*El necesario para retirar la suciedad y la grasa. **500ppm ***5g/lt – 2000ppm	*Inmediata **5min ***3min
REGISTROS	Formato de Preparación y proceso de Limpieza y Desinfección		
ANEXOS.	Ficha técnica de hipoclorito al 5,25 %. Ficha técnica		

Para el caso del ambiente de gastronomía, por ser generador de varios tipos de residuos, es importante mencionar los aspectos particulares desde la identificación de residuos, su segregación, transporte y disposición final.

Separación en la fuente:

La separación en la fuente es la base fundamental de gestión de los residuos y consiste en la separación selectiva inicial de los residuos procedentes de cada una de las etapas de preparación de alimentos y bebidas, dando inicio a una cadena de actividades y procesos cuya eficacia depende la adecuada clasificación de los residuos.

Para hacer una adecuada separación en la fuente se dispone de recipientes adecuados, construidos en material resistente, de fácil lavado, y cuyo diseño y capacidad facilitan el almacenamiento.

Todos los recipientes están ubicados en sitios estratégicamente, visibles, perfectamente marcados y rotulados del color correspondiente a la clase de residuos

que se va a depositar en cada uno de ellos de acuerdo a los colores que exige la Guía técnica 024 del ICONTEC.

Ilustración 2: Identificación y segregación de residuos Ambiente de Gastronomía



Buenas prácticas ambientales:

- ✓ Reducir el número de envases parcialmente llenos.
- ✓ Capacitar a aprendices, instructores y personal administrativo conforme a cada necesidad.
- ✓ Segregar desde la fuente los residuos peligrosos y no peligrosos generados.
- ✓ Verificar que los RESPEL son empacados, embalados y etiquetados de acuerdo con la normatividad y con el grado de peligrosidad.
- ✓ Cuantificar la generación de los residuos peligrosos y no peligrosos en los formatos establecidos.
- ✓ Establecer un sistema de almacenamiento acorde con las características de compatibilidad de los residuos.
- ✓ Aplicar el plan de emergencias y contingencias en los casos de accidentes o eventualidades.
- ✓ Establecer un tiempo límite de almacenamiento de los residuos, de modo que no se presente una sobre acumulación de los mismos.
- ✓ Capacitar al personal de servicios generales acerca de los lineamientos entregados en este documento para el manejo, segregación y almacenamiento temporal de los residuos. Sin embargo, cabe aclarar, que desde la contratación, se incluye dentro de las exigencias contractuales contar con personal que tenga competencias en manejo de residuos.

- ✓ Capacitar al personal encargado de la gestión y el manejo de los residuos peligrosos con el fin de divulgar los riesgos que los residuos presentan para la salud y el ambiente, adicionalmente brindar el equipo de protección necesaria para el manejo de residuos.
- ✓ Realizar inspecciones de separación de los residuos desde la fuente.
- ✓ Asegurar que todas las sustancias químicas y residuos peligrosos cuentan con su hoja de seguridad.
- ✓ Usar productos biodegradables en la medida de lo posible.
- ✓ Comprar la cantidad de materiales estrictamente necesarios con el fin de evitar que sobren materiales, así como adquirir bienes y servicios con criterios de sostenibilidad.

Anexo 4 Registro de actividades de manejo de residuos

6.3 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El objetivo de este manual es establecer una serie de procedimientos para llevar a cabo el programa de Manejo Integrado de Plagas en el área de preparación de alimentos correspondientes a las formaciones de Cocina, Panificación y Mesa y Bar, con el fin dar cumplimiento a la normatividad sanitaria y a las buenas prácticas de Manufactura, manteniendo las áreas libre de infestación por plagas y proporcionando un área de trabajo limpia, saludable y segura.

El cumplimiento de estos procedimientos asegurará la eliminación de las plagas evitando la contaminación de los productos elaborados y la salud de los aprendices y personal involucrado en el proceso de cocina, logrando una excelente calidad y satisfacción de nuestros clientes y aprendices.

El objetivo general de este programa es establecer los procedimientos de control integrado de plagas que deben aplicarse en las instalaciones del área de gastronomía del Centro de Comercio y Servicios Sena Regional Cauca, descritos por el proveedor contratado para garantizar la inocuidad de los productos elaborados y la satisfacción de nuestros clientes y aprendices.

Tipo de plagas en la industria alimentaria:

Se define como plaga a todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Las plagas más usuales en las industrias agroalimentarias son:

TIPO	CARACTERISTICAS
Insectos	Rastreros (cucarachas, hormigas, gorgojos) comen de noche y aun en presencia humana Voladores (moscas)
Roedores	Alta adaptabilidad al medio ambiente Prolíficos Voraces Comen durante la noche Comen cerca de los nidos
Aves	Voraces y de invasión

Las plagas representan una gran amenaza a la inocuidad y aptitud del alimento. Se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad del uso de productos químicos, aplicando este tratamiento en última instancia. El plan de mantenimiento e higiene y el de plagas y roedores debe ser integral e incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas.

Buenas prácticas:

- Para evitar su desarrollo, se deben generar acciones teniendo en cuenta las siguientes medidas, que deben realizarse en forma continua.
- Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día.
- Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina.
- Barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.
- Limpiar los desagües.
- Limpiar toda el agua estancada y derrames de bebidas cada noche.
- Recoger trapos, delantales, servilletas y manteles sucios. Lavar los elementos de tela con frecuencia.
- No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo.
- Guardar las cajas en estantes de alambre y de metal si es posible.
- No depositar la basura en cercanías de la zona de elaboración. Con la aplicación de estas acciones se crean condiciones adversas lo cual dificulta el desarrollo de las distintas plagas.

6.3.1 Protocolo de fumigación por proveedor externo

El procedimiento para la aplicación de este programa es exclusivamente realizado por un proveedor externo contratado por la entidad, en el cual desarrollará las actividades descritas según el portafolio de servicios aprobado por la institución, dando inicio con un diagnostico sanitario para determinar el tratamiento a aplicar y los controles pertinentes para un efectivo y eficaz resultado.

Previamente a su aplicación e implementación es necesario realizar correctamente la aplicación del programa de limpieza y desinfección en toda el área, ya que la presencia de suciedad y residuos sólidos afectan totalmente la eficiencia de las sustancias químicas (insecticidas, raticidas y desinfectante).

En cuanto a términos y definiciones es claro tener en cuenta los siguientes conceptos:

Cebo: Comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para su consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

Plaguicida: Se entiende por plaguicida a cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga.

El gestor externo en se hará responsable de los residuos de plaguicidas que pueda llegar a generar en el desarrollo de las actividades para el control de plagas dentro del centro, ya que los restos y empaque de estas sustancias tienen características peligrosas y requieren de una disposición adecuada.

6.3.2 Inspección y diagnóstico de plagas:

Se deben realizar inspecciones diarias por parte del personal manipulador de alimentos, a fin de identificar las especies-problema teniendo en cuenta los diferentes signos que evidencian su presencia, resaltando estos a continuación:

- Identificación de roedores.
- Cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpales.
- Los excrementos.
- La alteración de sacos, envases, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores al lado de las cañerías.
- Señales de presencia de cucarachas.
- Especímenes vivos o muertos.
- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando hay una fuerte infestación.
- Heces en forma de granos grandes.

- Bolsas de huevos; pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de superficie tersa y brillante.
- Pelos o fragmentos de insectos.

6.3.3 Medidas preventivas de control de plagas

Las medidas permanentes de control de plagas abarcan dos tipos:

Control físico: Este se encamina a prevenir el ingreso y proliferación de plagas a las instalaciones y diversas áreas del ambiente de gastronomía. Abarcando las siguientes acciones.

Para impedir la obtención de alimentos.

- ✓ Mantener bien cerrados los recipientes que contengan productos.
- ✓ Limpiar y desinfectar todas las suciedades en las diferentes superficies siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Mantener la zona de manipulación de alimentos, bodega e instalaciones sanitarias limpias, desinfectadas y ordenadas según el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Mantener una adecuada limpieza y desinfección de los utensilios, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Llevar a cabo la disposición de residuos sólidos y líquidos generados siguiendo el protocolo establecido en el respectivo programa manejo integrado de residuos sólidos.

Para reducir las áreas de infestación.

- ✓ Retirar de las áreas los materiales, equipos u objetos que no se estén usando dentro o fuera de estos.
- ✓ Para imposibilitar que las plagas encuentren refugio, deben mantenerse todas las áreas y servicios higiénicos debidamente limpios y ordenados, siguiendo los protocolos establecidos en el respectivo programa de limpieza y desinfección.
- ✓ No permitir el ingreso de gatos, perros u otro animal doméstico o mascota a las instalaciones del ambiente.

Control químico: Este tipo de control, hace referencia a la erradicación de plagas mediante la realización de actividades que involucran el uso de agentes químicos, los cuales deben ser manipulados por personal con la capacitación competente siendo esta actividad un servicio adquirido a un agente externo idóneo y autorizado por las autoridades ambientales y sanitarias competentes.

6.3.4 Consideraciones en la ejecución de los procesos de control

Tanto los controles físicos, como los controles químicos serán aplicadas a todas las áreas del ambiente de gastronomía (almacén, cocinas, lavaderos, equipos, comedor, baños, Vestier) y las áreas alternas de manipulación de alimentos (comedor, Kaffa).

Los controles físicos serán adoptados diariamente por el personal manipulador de alimentos del ambiente o área en particular, buscando evitar el ingreso y proliferación de cualquier tipo de plagas en los comedores escolares.

Los controles químicos serán efectuados de la siguiente manera:

- ✓ Se realizarán las fumigaciones con una periodicidad trimestral o después de largos periodos de receso o cese de actividades, teniendo en cuenta que al finalizar el año e iniciar el nuevo periodo formativo, será necesario iniciar con el procedimiento de fumigación, con previo procedimiento de limpieza y desinfección de las áreas involucradas.
- ✓ El control químico será efectuado por parte de una empresa certificada, con personal idóneo y competente para llevar a cabo tal actividad, y además, debe contar con la respectiva autorización emitida por la autoridad sanitaria competente.
- ✓ Para efectuar los procesos de fumigación, es necesario que no haya presencia de personas, por tanto, estas serán realizadas en días de receso o fin de semana.

Para garantizar el éxito de las actividades de fumigación, y en pro de evitar posibles intoxicaciones o contaminación cruzada, el personal manipulador de alimentos debe acatar y aplicar las siguientes acciones previas y posteriores a estos procesos:

Acciones previas a la fumigación:

- ✓ Evacuar los alimentos, cubiertos, vasos, platos, etc., personas que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- ✓ Evitar que las personas diferentes al técnico se encuentren en el área mientras se realiza la fumigación.
- ✓ No fumar, comer o beber durante la aplicación de los productos en las áreas a tratar.
- ✓ Lavar y desinfectar pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas.

Acciones posteriores a la fumigación.

- ✓ Las personas, no deben ingresar al área tratada durante una hora.
- ✓ Lavar todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.

- ✓ Se debe realizar un lavado limpieza y desinfección de todos los utensilios, siguiendo los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Sitios como techos, pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas no se deben lavar después de tres días luego de la fumigación para dejar activar el insecticida, cuya acción es residual provocando la muerte de insectos voladores y rastreros como moscos, cucarachas y hormigas.
- ✓ Mantener aseados los sitios de acopio de residuos sólidos.

Acciones a realizar después del próximo control.

- ✓ Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.
- ✓ Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera del Servicio, permanezcan destapadas.
- ✓ Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizados, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.
- ✓ Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar las presencia de alimentos en descomposición, ya que dicho factor, puede ser foco de ingreso de cucarachas.

Medidas para evitar la movilización de plaguicidas

Durante el desarrollo de la fumigación del ambiente de gastronomía y demás donde se preparen alimentos dentro del centro como parte del programa de control de plagas, se debe evitar en lo posible la movilización de las sustancias químicas utilizadas para la realización de la actividad, evitando la contaminación de los factores ambientales.

Para ello se debe evitar respecto a cada factor:

- ✓ Agua: evitar el vertimiento directo de las sustancias químicas utilizadas en la tarea de fumigación a desagües y cualquier otra fuente de agua.
- ✓ Suelo: evitar la mala disposición de residuos que por sus características pudiesen generar contaminación de otros residuos y del suelo.
- ✓ Aire: evitar en la medida de lo posible la emisión de roció de las sustancias utilizadas en la fumigación al exterior, lo que pudiese contaminar personal en espacios aledaños.

6.4 ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

La provisión de agua con las características adecuadas, reviste gran importancia para la calidad del producto final como para la salud y bienestar del personal implicado en los procesos de transformación de alimentos.

Este programa se diseña con el fin de garantizar la calidad físico química, organoléptica y microbiológica del agua utilizada tanto en los procesos de preparación de alimentos, como en las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, menaje y demás elementos de cocina que tienen contacto directo o indirecto con los mismos.

El programa de abastecimiento y control de calidad del agua está planteado de tal manera, que se pueda ejercer control sobre las diversas condiciones que puedan afectar la calidad, volumen y adecuado suministro del agua

Asegurar que la calidad del agua para todos los procesos que se desarrollan en los comedores escolares y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características físicas, organolépticas y microbiológicas; con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos.

El objetivo principal de este programa es establecer acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran.

Teniendo en cuenta que la ejecución de estas actividades está a cargo del personal manipulador de alimentos, se efectuaran las siguientes medidas de control, encaminadas a garantizar un suministro de agua inocua con características ideales de consumo y preparación de alimentos.

6.4.1 Purificación del agua

El agua potable que proviene del acueducto del municipio de Popayán, frecuentemente posee impurezas y materiales extraños que se adhieren de la tubería que la conduce, estas características son minimizadas por medio de un sistema de purificación, el cual está ubicado de forma tal que el agua pase por el sistema antes de llegar a los puntos de suministro del ambiente de gastronomía; cuando se presentan casos en los cuales no se cuenta con estos equipos , es preciso efectuar un proceso térmico o hervido al agua de consumo con el fin de eliminar cualquier tipo de microorganismo patógeno que pueda estar presente en la misma capaz de desencadenar problemas de salud a quien la consuma.

El personal manipulador de alimentos, realizara diariamente al finalizar la jornada el hervido del agua, durante diez minutos posteriores al punto de ebullición (cuando empieza a hacer burbujas), dejando esta lista para su uso al día siguiente.

6.4.2 Análisis organoléptico

El análisis organoléptico se efectuara con una frecuencia diaria, antes de dar inicio a los procesos y durante los mismos, resulta un procedimiento de vital importancia y utilidad para permitir determinación de las posibles fallas en la red del servicio. Detectando en tiempo real cualquier anomalía y permitiendo así mismo tomar los correctivos suspendiendo el suministro e informando a la oficina del acueducto municipal.

El análisis anteriormente descrito comprende la verificación de los siguientes aspectos: evaluación del olor, color, sabor y turbidez; donde cualquier deficiencia en estos es un indicativo de fallas en el servicio y por ende existiría una contingencia donde se cancelaran las formaciones programadas por el centro.

6.4.3 Análisis Fisicoquímico

La verificación de los controles fisicoquímicos se tendrá en cuenta según los resultados emitidos por el Acueducto municipal, donde entregaran un certificado de calidad que demuestre el cumplimiento de los parámetros fisicoquímicos según la resolución 2115 de 2007

6.4.4 Verificación de las instalaciones hidráulicas,

Diariamente, el personal manipulador, realizara inspección del estado de las redes hidráulicas visibles, verificando empates de la tubería y la ausencia de roturas y/o fugas al interior y exterior de dichas instalaciones; a fin de garantizar la calidad en la prestación del servicio de alimentación.

En las llaves de cocina y baños se verificará el estado de su limpieza, en caso de encontrar anomalías se procede a mitigar la situación encontrada, igualmente se realiza mantenimiento preventivo verificando empaques y ductos para evitar fugas y/o goteras.

Anexo 5 Control de Calidad del agua

6.4.5 Medidas de contingencia en caso de desabastecimiento de agua

Con el fin de evitar cualquier problema se estableció un plan de contingencia aplicable en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa. El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado; estos aspectos y procedimientos son:

La principal acción correctiva es la no prestación del servicio de alimentación cuando hay cortes de agua anunciado con anticipación.

1) De surgir inconformidades en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.
2) En caso de un racionamiento, suspensión o cortes continuos en el servicio de acueducto, que se haya avisado oportunamente se inhabilitará el servicio para los procesos de formación
3) Como medida preventiva se tomará en cuenta la información de los cortes de agua en zonas, que establezcan las empresas prestadoras del servicio de agua, que son transmitidas por los medios de comunicación.
4) Como última medida, en caso de racionamiento del servicio de acueducto, se solicitará a las autoridades pertinentes el suministro de agua mediante tanques de abastecimiento móviles (carro tanques).

6.5 PROGRAMA DE FORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Parte esencial de la implementación y efectiva ejecución de este plan es el proceso de formación, sensibilización y capacitación entorno a los temas prioritarios de salubridad, saneamiento y condiciones ambientales optimas de la prestación del servicio de formación del ambiente de gastronomía.

Anualmente se establece un cronograma de capacitaciones con el fin de mantener y mejorar las competencias del personal involucrado en la manipulación de alimentos y en general de las actividades de formación del ambiente de gastronomía. El programa incluye los siguientes temas:

- Manejo seguro y responsable de los residuos- Plan de Gestión Integral de Residuos sólidos PGIRS.
- Plan de emergencias - Manejo de Extintores.
- Normas básicas de higiene y seguridad industrial relacionadas con el uso de elementos de protección personal.
- Normas básicas de bioseguridad
- Manipulación e Higiene de alimentos
- Control y manejo de Materias Primas.

Anexo 6 certificados médicos y de aptitud de manipulación de alimentos

6.6 INFORMES A LAS AUTORIDADES AMBIENTALES Y SANITARIAS

Anualmente se presentan informes a las autoridades ambientales y sanitarias, con los correspondientes indicadores de gestión, de acuerdo con los contenidos del plan.

El reporte de las inspecciones planeadas, listas de verificación y trazabilidad de los alimentos, además de los indicadores desde los procesos de formación y de

producción de centros, corresponden a información que deberá ser soportada antes las autoridades ambientales y sanitarias según corresponda.

6.6.1 información disponible para la autoridad ambiental

Cada centro de formación, y en este caso el ambiente de gastronomía como objeto de control, deberá disponer de la siguiente información, en caso de eventuales visitas de la Autoridad Ambiental o Sanitaria competente:

- El Plan de Gestión Integral de Residuos sólidos – PGIRS.
- Plan de gestión del riesgo y atención de emergencias
- Plan de saneamiento básico y ambiental del ambiente de gastronomía
- Certificaciones de almacenamiento, aprovechamiento, tratamiento y disposición final de los residuos o desechos peligrosos y no peligrosos emitidas por los gestores autorizados.
- Certificados médicos de las personas que ocupen el cargo como manipulador de alimentos (aprendiz, instructor, etc)
- Listas de chequeo de verificación e implementación del Plan de Saneamiento Básico
- Certificados o informes de fumigación por proveedores externos
- Cualquier otra información que requiera la Autoridad Ambiental en el marco de las actividades de control y seguimiento ambiental en materia de residuos peligrosos, según la normativa vigente.

6.7 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

El ambiente de gastronomía del Centro de Comercio y Servicios, cuenta con un cronograma de actividades, en el cual se relacionan todas las actividades asociadas al Plan de Saneamiento
Básico y se registran en el archivo de control de la formación del mismo ambiente de formación, este se actualiza anualmente acorde al presente documento y particularidades que se puedan presentar en la vigencia.

Anexo 7 Cronograma de actividades PSM Ambiente de Gastronomía

7. ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES GENERADOS CON LA IMPLEMENTACIÓN DEL PSB

Con la implementación del plan de saneamiento básico en el Sena centro de comercio y servicio el cual está conformado por los programas de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos, programa de control de plagas y el programa de abastecimiento y control de agua potable, incrementan los controles ambientales en el establecimiento y con ello se magnificarían algunos aspectos ambientales y los respectivos impactos que generan.

ASPECTOS AMBIENTALES	ACTIVIDAD DE GENERACIÓN	IMPACTOS AMBIENTALES
Consumo de agua potable.	Labores de limpieza y desinfección diaria.	Agotamiento de los recursos naturales y la disminución potencial de la capacidad de los acuíferos.
Consumo de materias primas e insumos (detergentes, jabones, hipoclorito, insecticidas y demás).	Labores de limpieza y desinfección diaria. Labores de fumigación trimestrales.	Agotamiento de los recursos naturales. Contaminación del recurso suelo, agua y aire.
Generación de residuos.	Labores de limpieza y desinfección diaria. Labores de fumigación.	Contaminación del recurso suelo, agua y aire, cambio de las propiedades del suelo, estabilidad del terreno, sobrepresión al relleno sanitario, aumento en la cantidad de residuos a manejar.

Fuente: Sena guía de aspectos e impactos ambientales.

7.1 MEDIDAS DE REDUCCIÓN DE IMPACTO

Con el fin de contrarrestar los impactos ambientales negativos que pudiesen generarse con la implementación del PBS se reforzará la implementación de las siguientes alternativas:

7.1.1 Uso eficiente y ahorro de agua

Para llevar a cabo el uso eficiente del agua se debe cualificar y cuantificar la demanda del recurso, analizar los hábitos de consumo, implementar acciones para su ahorro y uso eficiente; el Sena desde su programa de cambio climático del subsistema de gestión ambiental tiene implementadas acciones encaminadas a velar por la gestión integral del recurso hídrico, a fin de promover la conservación y el aprovechamiento sostenible del agua, es por ésto que en la ejecución de los programas del plan de saneamiento básico se debe velar por el uso responsable del recurso hídrico para la preparación de alimentos, lavado de menaje, lavado de cocina, limpieza y desinfección y demás tareas que demanden el recurso.

Dentro de las actividades planeadas en el programa de cambio climático, en cumplimiento con la política ambiental de la institución sobre uso racional y eficiente de los recursos naturales, primando el agua se encuentran:

Análisis de indicador de consumo de agua: para realizar un correcto monitoreo y análisis del consumo de agua que permita la identificación de eventos que disparen el consumo tales como fugas, ruptura de tubos, actividades de malgaste entre otros, se realizó una recopilación y registro de consumos a lo largo del tiempo y se definió un consumo promedio que permitió establecer un nivel óptimo, nivel de aceptación y nivel de rechazo en el consumo del recurso, de esta forma mes a mes se realiza la consolidación del consumo mensual y su posterior análisis respecto a los niveles definidos y consumos del mes anterior y del mismo mes en años anteriores.

Instalación De Equipos Ahorradores En Puntos De Alto Consumo De Agua

El Sena realizara la instalación de dispositivos y/o tecnologías alternativas de ahorro de agua en puntos de mayor consumo en el establecimiento como baños, cafeterías y principalmente al ambiente de gastronomía para el cual se enfocan las actividades del plan de saneamiento básico

Inspecciones ambientales rutinarias

Las inspecciones ambientales rutinarias cubren el total de las instalaciones del establecimiento y es actividad que va enfocada a la identificación y reporte de eventos o actividades que sugieran un derroche o malgasto de agua en las diferentes áreas tales como fugas, daño de llaves, registros abiertos, entre otras. Producto de la inspección se realiza un informe en el que se consignan la descripción de los hallazgos y donde además se describirán las acciones a desarrollar para solucionar la situación. Las inspecciones tendrán una frecuencia trimestral.

Capacitación Y Sensibilización al personal directamente implicado

Como parte de las medidas que se adoptaran se incluirá la realización de campañas relacionadas al uso eficiente y ahorro de agua con el fin de sensibilizar al personal del ambiente de gastronomía frente al uso racional y eficiente del agua logrando la disminución de gastos innecesarios del recurso. La temática de las capacitaciones y

sensibilizaciones que se realizarán como parte de las campañas, será la importancia del agua y las acciones que se pueden adoptar en el ambiente de formación para hacer un uso eficiente y lograr un ahorro del recurso.

Mensajes Alusivos

Como parte de la sensibilización del personal implicado en la realización de tareas del plan de saneamiento básico incluirá además la ubicación de mensajes alusivos al uso eficiente del agua tanto en el ambiente de gastronomía como en baños y cafeterías, esto con el fin de que el personal que haga uso de estos espacios tome conciencia de la importancia del recurso y su uso eficiente.

7.1.2 Uso racional de materias primas e insumos

El Sena en el desarrollo de las actividades propuestas en los diferentes programas del plan de saneamiento básico debe implementar estrategias para el uso racional de materias primas e insumos con el fin de disminuir la compra de materiales y la generación de residuos, de esta manera se plantea:

- Realizar sensibilizaciones en cuanto al uso racional de materias primas e insumos.
- Reutilizar las materias primas en la medida de lo posible.
- Comprar la cantidad de materiales estrictamente necesarios con el fin de evitar que sobren materiales.
- Velar por la compra de materiales duraderos.

7.1.3 Minimización en la generación de residuos

El Sena como parte del plan de gestión integral de residuos sólidos – PGIRS cuenta con un componente de prevención y minimización en la generación de residuos, con el in de minimizar los residuos generados; este programa se compone de la identificación de las fuentes de generación, la clasificación e identificación de características de los residuos, la cuantificación de la generación y Alternativas de prevención y minimización en la generación de residuos, programas entre los que se encuentran los residuos generados de las actividades de limpieza y desinfección (actividades de aseo).

Son las actividades de aseo en las que se incrementa el aspecto ambiental de generación de residuos, para esta actividad se tienen identificados en el PGIRS las siguientes alternativas para la minimización en la generación de residuos:

Buenas Prácticas Ambientales

- Reducir el número de envases y bolsas parcialmente llenos.
- Comprar la cantidad de materiales estrictamente necesarios con el fin de evitar que sobren materiales.
- Adquisición de bienes y servicios con criterios de sostenibilidad.
- Usar productos biodegradables en la medida de lo posible.
- Capacitar a aprendices, instructores y personal administrativo conforme a cada necesidad.
- Segregar desde la fuente los residuos peligrosos y no peligrosos generados, evitando su mezcla.
- Verificar que los RESPEL son empacados, embalados y etiquetados de acuerdo con la normatividad y con el grado de peligrosidad.
- Cuantificar la generación de los residuos peligrosos y no peligrosos en los formatos establecidos, con el fin de realizar análisis de la generación y tomar medidas correctivas de ser necesario.
- Capacitar al personal de servicios generales acerca de los lineamientos para el manejo, segregación y almacenamiento temporal de los residuos. Sin embargo, cabe aclarar, que desde la contratación, se incluye dentro de las exigencias contractuales contar con personal que tenga competencias en manejo de residuos.
- Realizar inspecciones de separación de los residuos desde la fuente.

Optimización de Productos y empaques

- Reducir el volumen de los empaques.

Cambio de Materia Primas e insumos

- Evitar el uso de filtros desechables en operaciones de limpieza y filtración.

8. ANEXOS

Que soporten el cumplimiento de los mismos.