

Se adjunta Guías de Aprendizaje y Material de Apoyo para las fichas:

1. Ficha, 2453718, 2502367, 2561202 Y 2596136. Técnico cocina y complementaria higiene y manipulación de alimentos



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

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 de cocina en establecimientos gastronómicos**

FASE DEL PROYECTO: **Análisis.**

ACTIVIDAD DE PROYECTO: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos**

Duración de la guía: 24 horas (higiene), 96 horas (controlar las materias primas) 60 horas (Interacción), 48 horas (contexto productivo) para un total 228 horas.

Competencias:

✓ **Control del manejo de las materias de primas**

- ✓ Manipulación de alimentos.
- ✓ Interacción en lengua inglesa.
- ✓ Interacción en contexto productivo.

Resultados de aprendizaje alcanzar:

- ✓ **Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas de producto y los estándares de calidad definidos por la organización.**
- ✓ **Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).**
- ✓ **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.**
- ✓ Promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y 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 normativa vigente.
- ✓ Contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

2. Presentación

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

Las temáticas propuestas en esta guía de aprendizaje aportan los saberes para el desarrollo de las competencias requeridas para el manejo de las materias primas en la producción de alimentos y la manipulación de alimentos, al tiempo que permite al aprendiz el descubrimiento del lenguaje técnico en inglés y los actúes éticos para su futuro desempeño en el mundo de la vida.

En ella se enfatizará en la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, en la identificación y prevención de peligros de contaminación que afectan la producción y en la caracterización de materias primas a partir del reconocimiento de los factores físicos y químicos que las componen.

3. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

- ✓ ¿Qué características deben tener los alimentos que se utilizan en las cocinas de los restaurantes?
- ✓ ¿Los alimentos con daños evidentes pueden causar alteraciones en las preparaciones finales?
- ✓ Como responsable de la preparación de menús ¿qué haría para garantizar la calidad de estos?
- ✓ ¿Cuál es la responsabilidad del cocinero en el manejo de los alimentos para su preparación?
- ✓ ¿El uso de algunos vocablos del idioma inglés es necesario en los contextos de la producción de alimentos? Justifique su respuesta.

Conforme grupos colaborativos con dos de sus compañeros y con base en las respuestas obtenidas e incluya un listado de palabras relacionadas con los aspectos tratados, desarrollen una cartelera a manera de caricatura en la que compilen las conclusiones logradas. (Actividad grupal)

Socialice con sus compañeros e instructor. Recuerde tomar registros fotográficos y cargarlos al espacio dispuesto en la plataforma virtual.

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.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

Con base en la información anterior elabore un listado de los 10 conceptos que se requieran para dar respuesta a los interrogantes del punto anterior y diligencie la siguiente tabla. (Actividad Individual)

Tabla 1. Identificación de saberes necesarios para el aprendizaje.
Elaboración. Equipo de diseño curricular

Concepto	Lo sé		Competencia del programa relacionada
	Si	No	

Participe en la “lluvia de palabras” organizada por el instructor y tome atenta nota de todas aquellas que no incluyo en su listado. De tal manera que con ellas construya el glosario de términos que apoyará su proceso formativo. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional

Materiales: fichas bibliográficas, cuaderno, esfero, guía de aprendizaje, marcador.

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

Actividad 1: Alimentos y clasificaciones. (Control del manejo de la materia primas)

Desarrolle las lecturas propuestas y visite los siguientes links (Actividad Individual):

Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”

Resolución 719 de 2015 “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.”

<https://www.ccb.org.co/Sala-de-prensa/Noticias-sector-Agricola-y-Agroindustrial/Noticias-2017/Conozca-la-clasificacion-de-alimentos-segun-la-normatividad-vigente>

<https://revistaalimentos.com/noticias/clasificacion-alimentos-segun-normatividad/>

https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guia_nutricion/composicion_alim.htm

<https://www.glutencafe.com/como-se-clasifican-los-alimentos-segun-su-funcion/>

<http://infonutricion.com/los-siete-grupos-de-alimentos-clasificacion/>

<http://olmo.pntic.mec.es/rjid0000/clasificacion.htm>



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.

Identifique los conceptos y las clases de alimentos, elabore un cuadro comparativo sobre esta tipología incluyendo ejemplos de los mismos. Para el desarrollo de la actividad se puede guiar por el siguiente esquema (Actividad Individual):

Tabla 2. Clasificación de los alimentos.
Elaboración Equipo de desarrollo curricular

Propósito	Tipologías	Descripción	Ejemplo
Según función en el organismo	1.energeticos		
	2.		
	3.		
Según nutrientes	1.		
	2.		
	n.		
Según normativa	M		
	n.		
OTRAS....	n.		

Participe en la socialización dirigida por el instructor a fin de unificar conceptos.

Haga un listado de diez (10) alimentos típicos representantes de países latinoamericanos e identifique la función que cumple en el organismo, los nutrientes que lo componen (proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales, glúcidos, lípidos, agua, grasa) y clasifíquelos según los grupos identificados en la tabla anterior. (Actividad Individual)

Tabla 3 Función de Los Alimentos en el organismo.
Fuente: elaboración Equipo de desarrollo curricular

FUNCION DE LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO										
PAIS	PLATO	PROTEINAS	CARBOHIDRATOS	VITAMINAS	MINERALES	GLUCIDOS	Clasificación			
							Según función en el organismo	Según nutrientes	Según normativa	otra

Exponga el resultado de la actividad al instructor y recuerde consignarla en su carpeta de evidencias.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

Tenga en cuenta que para los seres vivos la alimentación brinda la energía que posibilita realizar cualquier trabajo, por eso en algunos países los cocineros son considerados “médicos” que por medio de la alimentación ayudan a prevenir y mitigar enfermedades y que los conocimientos abordados en esta actividad ayudan a la elaboración de los menús gastronómicos.

Ambiente: Aula convencional

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

Actividad 2: Las materias primas en la industria de Alimentos y Bebidas (Control del manejo de materias primas)

Participe en la sesión orientada por su instructor acerca de la clasificación de las materias primas en la industria de alimentos y bebidas, tome nota de los conceptos allí tratados.

Conforme un equipo de trabajo junto con uno de sus compañeros y clasifique el listado de materias primas que le entregará en instructor. Puede apoyarse con la lectura del documento Anexo 1. Las materias primas en la industria de alimentos y bebidas, el cual encontrará en el material de formación dispuesto en la plataforma virtual Blackboard. (Actividad grupal).

Elabore la clasificación de los productos que se encuentran en el “listado de las materias primas” (anexo 2). Tenga en cuenta que las materias primas para cocina tienen varias clasificaciones (características nutricionales, origen, almacenamiento), profundice sobre el tema en el siguiente link <http://olmo.pntic.mec.es/rjid0000/clasificacion.htm>

Presente el resultado de la actividad al instructor y recuerde consignar esta actividad en su carpeta de evidencias.

Ambiente: Aula convencional

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

Actividad 3: Los agentes patógenos y enfermedades transmitidas 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>

Observe el video “Contaminantes y enfermedades transmitidas por los alimentos” disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=7IMJ0BLLeEQE>

Elabore la siguiente matriz de análisis de textos (Anexo 3) y preséntela a su instructor (Actividad Individual).

Ambiente: Aula convencional



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.

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

Actividad 4: ¿ETAS? (Manipulación de alimentos)

Participe activamente en la sesión magistral orientada por el instructor sobre las enfermedades transmitidas 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 4 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.

Actividad 5: Rastreadores de ETAS (Manipulación de alimentos)

Ingresa a la página del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), al link <https://app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas>, de las alertas sanitaria y consulte 10 alertas relacionadas con alimentos y bebidas y relacione la siguiente información en una matriz diseñada por usted (Actividad Individual):

- a. Nombre del producto.
- b. Fecha de la alerta
- c. Motivo de la denuncia
- d. Medidas para la comunidad en general
- e. Medidas para secretarías de salud departamentales, distritales y municipales



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.

Conforme un equipo de trabajo junto con tres de sus compañeros, con base en el resultado de la actividad anterior y de las conclusiones del grupo, elabore un periódico en el cual se comuniqué a la comunidad la noticia y los efectos que puede causar el consumo de dichos productos. Presente a su instructor y compañeros. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional.

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

Actividad 6: Un segundo idioma para el desempeño laboral (Interacción en lengua inglesa)

Ingresa al link <http://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/tenses/be3.htm> complete la actividad allí propuesta usando correctamente los pronombres personales y el verbo ser o estar en inglés, una vez completado el ejercicio tome pantallazo y envíelo a su instructor.

Participe en la sesión magistral orientada por el instructor acerca del uso de los pronombres personales y del verbo ser o estar.

Ingresa al link y desarrolle nuevamente la actividad.

Ambiente: English Lab / Basement 2

Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas

La importancia de manejar un segundo idioma se ha convertido en una necesidad tanto laboral como personal y hace que hoy día una persona se vuelva más competente en el contexto donde se pueda desenvolver.

Actividad 7: Doing a Reservation (Interacción en lengua inglesa).

Participe en la sesión magistral orientada por el instructor acerca del uso de las categorías gramaticales: Am, Is, Are; I, You, He, She, It, We, They.

Revise la información disponible en el link <http://www.vocabulary.cl/Basic/Personal Information.htm> y responda las preguntas de acuerdo con lo anteriormente visto, recuerde hacer uso de las categorías gramaticales vistas.

Comparta el resultado de la actividad con sus compañeros.

Ambiente: English Lab / Basement 2

Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas.

Actividad 8: Composición de los alimentos (Control del manejo de materias primas)

Organice y efectúe una exposición sobre uno de los siguientes temas, teniendo en cuenta la asignación, metodología, recomendaciones y requerimientos del instructor. Para apoyar la



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.

consulta de las temáticas visite la biblioteca de su centro de formación o el sistema de bibliotecas SENA, la bibliografía recomendada es (Actividad grupal):

- BENGIOJA Sergio. Introducción a la química. Capítulo 6, páginas 179 a 201. Disponible en: <https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=4870595&query=>
 - BADUI DERGAL, SALVADOR Química de los alimentos. Cuarta edición PEARSON EDUCACIÓN, México, 2006.
- | | |
|--|--------------------------------------|
| ✓ Alimentos alérgenos | ✓ Enzimas |
| ✓ Alimentos transgénicos | ✓ Vitaminas y nutrientes inorgánicos |
| ✓ El agua en los alimentos | ✓ Pigmentos en los alimentos |
| ✓ Hidratos de carbono en los alimentos | ✓ Aroma y sabor de los alimentos |
| ✓ Proteínas | ✓ Aditivos |
| ✓ Lípidos | ✓ Estado de dispersión |

Escuche con atención cada una de las intervenciones de sus compañeros y tome atenta nota de cada concepto, también tenga en cuenta resolver dudas con el instructor.

Con base en la información anterior y junto con sus compañeros elabore un cuadro sinóptico en el sintetice las temáticas tratadas. Preséntelo a su instructor. (Actividad grupal).

Ambiente: Aula convencional.

Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, papel periódico o cartulina, marcadores, computador.

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

Actividad 9: el PH de los alimentos (Control del manejo de materias primas)

Participe con los compañeros de la ficha en la sesión presencial orientada por el instructor para la proyección del documental “El ph y los Alimentos” disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=UJLP9ei9Npk>

Con la información recogida en el punto anterior complete la siguiente matriz donde identifique las principales características FISICO-QUIMICAS (pH, Actividad Acuosa, y nutrientes) de cada uno de alimentos y sustente porque estas hacen que el alimento se constituya de mayor, medio y menor riesgo. Puede apoyarse consultando la Resolución 0719 de 2015 Tabla de clasificación de los alimentos, según el grado de riesgo, disponible en: https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pdf y en la Tabla del pH de los Alimentos relacionada en la bibliografía de la presente guía. (Actividad individual):

nbvTabla 5 Características FISICO-QUIMICAS
Fuente: Elaboración Equipo de desarrollo curricular



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.

ALIMENTO	pH	AW	Nutrientes	CLASE DE RIESGO
Arepa rellena con queso				
Leche entera				
Maní dulce				
Arroz				
Pudin de arroz				
Cuaja de soya				
Panecillos dulces				
Pescado refrigerado				
Huevos frescos				
Refresco en polvo				
Mostaza				
Ensalada de pasta				
Compotas				
Tamales				
Helados				

Ambiente: Aula convencional.

Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, marcadores, hojas, computador, video proyector.

Actividad 10: Las comidas y sus regiones. (Control del manejo de materias primas)

Desarrolle la lectura del Capítulo 1: *Cronología de los alimentos en el mundo* del libro *Alimentos: bromatología* (2a. ed.), (Alvarado-Ortiz, Ureta, Carlos, and Blasco, Teresa Blanco. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), 2008. ProQuest Ebook Central, <http://ebookcentral.proquest.com/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=4184855>.) Disponible en el sistema de bibliotecas SENA.

Participe, junto con sus compañeros de ficha, en la actividad de estructuración de un viaje a través del tiempo y los alimentos, siguiendo las indicaciones del instructor. (Actividad grupal).

¡Recuerde!

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

Actividad 11: Visita a centro de acopio (Control del manejo de materias primas)



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.

Participe en la actividad de visita a un centro de acopio de su municipio o ciudad, haga el recorrido tomando atenta nota y registro fotográfico de al menos 40 alimentos, converse con las personas encargadas del expendio sobre los siguientes aspectos:

- ✓ **Origen:** De que región o país llega el producto
- ✓ **Empaque y presentación:** bolsa platica, costal, vidrio, cartón, aluminio, etc.
- ✓ **Temperatura:** grados centígrados
- ✓ **Unidad de medida:** en volumen (ml, cm³, litros, galón, onzas) peso: (grs, libras, kilos, onzas, arroba, libra americana)
- ✓ **Valor de venta:** pesos (\$)

Diligencie la siguiente tabla relacionando en ella los 40 productos alimenticios disponibles para la venta en la plaza de mercado, visitada y de los cuales tomo registro fotográfico y consulto la información anterior. Apoye el desarrollo de la actividad haciendo diferentes consultas en libros y páginas web. (Actividad grupal)

Tabla 6. Características del alimento
Elaboración. Equipo de diseño curricular

Alimento (Nombre común)	Nombre científico	Origen	Época de cosecha	Empaque y presentación	Condiciones climáticas de cosecha	Unidad de medida para venta	Valor de venta	Tamaño	Sabor	Aroma	Color	Mayor aporte nutricional

Conforme un equipo de trabajo con 2 de sus compañeros, elabore un mapa de Colombia y divídalo por regiones, en él ubique los productos alimenticios representativos de cada región, las épocas de cosecha y las condiciones climáticas con las que se producen.

Socialícelo con dos equipos de la ficha a fin de contemplar más alternativas de productos para el mapa.

Tenga en cuenta que las personas que se desempeñan como cocineros deben conocer y zonas del país en las cuales se encuentran los productos, referentes a cultura gastronómica relacionados con la diversidad animal (carnes), vegetal (frutas, verduras), humana y cultural.

Ambiente: Ambiente externo plaza de mercado - Aula convencional

Materiales: computador (celular, Tablet), cuaderno, esfero, guía de aprendizaje, hojas, guía de aprendizaje.

Actividad de evaluación: Evidencia de conocimientos número 1

Evidencie la apropiación de conocimientos y el desarrollo de habilidades procedimentales relacionadas en el punto 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN de la presente guía según las indicaciones del instructor orientador de la competencia.

Ambiente: Aula convencional o ambiente virtual.

Material: Esfero, cuaderno, computador.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

Actividad 12: Contaminación de los alimentos (Manipulación de alimentos)

Analice los siguientes casos:

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 el restaurante OMA del centro comercial Unicentro de Bogotá.

Ver



Jimmy A. Camacho Morales

26 de diciembre a las 18:53 · Bogotá ·

vídeo:

@omacafecolombia increíble este tipo de suciedad, como es posible que sucedan estas cosas, desagradable, esto le pasó a mi familia hoy en el restaurante Oma de unicentro por favor compartir para que a nadie le pase



<https://www.youtube.com/watch?v=xrZCQW6Gjkc> Post de Facebook

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. Ver video: <https://www.youtube.com/watch?v=PsYH47qIDe8>

Responda las siguientes preguntas:

- ¿Cuál pudo ser la razón para que aparecieran los gusanos en el salmón?
- ¿Quién o quienes pueden ser los culpables de que aparecieran gusanos en el salmón?
- ¿Cuáles prácticas pudieron causar este evento?
- ¿Qué diferencias y qué similitudes encuentra en cada uno de los casos?
- ¿Cuál cree usted que es la razón para que exista un crecimiento de microorganismos?
- ¿Cuál es la razón para que un establecimiento reincida en el sellamiento?
- ¿Qué cuidados debieron tener las dos empresas para evitar estas situaciones?

Remítase a la Resolución 2674 de 2013 y teniendo en cuenta los casos estudiados, liste los artículos de la Resolución que a su consideración no se cumplieron. (Actividad individual)

Lea los documentos “Tipos de contaminación alimentaria” (Anexo 5), Principios generales de la seguridad alimentaria (Anexo 6) y Manual para la formación de Manipuladores de Alimentos (Anexo 7) y junto con dos de sus compañeros elabore una cartilla que le permita socializar el conocimiento sobre los factores, fuentes y mecanismos de alteración y contaminación de los alimentos. Recuerde tener en cuenta los lineamientos del instructor. (Actividad grupal).

Es importante que usted reconozca las posibles amenazas que pueden existir con relación a la comida y sus efectos en los seres humanos, por lo tanto, es indispensable saber cosas como: contaminación de la comida de forma química, biológica, física y así mismo como las posibles alergias creadas por comida contaminada.

Ambiente: Aula convencional o ambiente virtual.

Material: Esfero, cuaderno, computador, hojas de papel, guía de aprendizaje.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

Actividad de evaluación: Evidencia de conocimientos número 2

Actividad 13: Recordando temas básicos del idioma inglés. *(Interacción en lengua inglesa)*

Visite las siguientes páginas web con el objetivo de recordar y repasar de manera general sobre los números y el alfabeto del idioma inglés: (Actividad individual).

<https://www.youtube.com/watch?v=9MzsJd2j7Vc>

- ✓ Repase el alfabeto tradicional, después revisará el video y aprenderá el alfabeto fonético internacional.
- ✓ Realice una actividad con su grupo de compañeros, cada uno escribirá en su cuaderno de 6 a 8 palabras en inglés que usted se sepa sin revisar diccionario y sin dejarlas ver de sus compañeros, a continuación, cada aprendiz dictará las palabras con el nuevo alfabeto sin decir la palabra ya que cada quien adivinará la palabra.

<https://www.youtube.com/watch?v=tUIUJeIKSJU>

- ✓ Revise el contenido el cual le ayudará a repasar el deletreo y la pronunciación de los números en inglés.

Ambiente: English Lab / Basement 2

Materiales: Esfero, cuaderno de anotaciones y computador.

Actividad 14: Apropiando la gramática del verbo ser o estar. *(Interacción en lengua inglesa)*

En el ámbito laboral existen diferentes cargos dentro de un restaurante y una cocina, de igual forma hay una variedad de profesiones y ocupaciones relacionadas con el área que usted desempeña. Por lo tanto, aprenderá a usar el verbo SER o ESTAR en inglés para poder reconocer y usar de forma gramatical dicho tema. Este tema de igual forma le ayudará a hacer oraciones para poder presentarse y hablar de temas o intereses personales con otra persona que hable inglés. Adicionalmente, estudiará los diferentes tipos de saludos y despedidas.

https://quizlet.com/_3duzl4

Estudie el vocabulario sobre saludos y despedidas.

Dentro de la misma plataforma realice las actividades de: escribir, ortografía, probar, combinar y gravedad.

Realice con sus compañeros una pequeña conversación en inglés teniendo en cuenta lo visto en el link, con ayuda del instructor podrá profundizar en el tema.

<https://madridingles.net/ingles-basico-1-el-verbo-to-be/>

Revise el contenido, con ayuda del instructor podrá resolver dudas que tiene frente al tema.

<https://www.examenenglish.com/grammar/be.htm>

Realice los ejercicios de la página.

Envíe un pantallazo del resultado que sacó en la actividad al correo del instructor a cargo.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

<https://quizlet.com/40gneb>

Estudie el vocabulario sobre profesiones y ocupaciones

Evidencia de aprendizaje (Verb to be, Greetings and farewells)

Dentro de la misma plataforma realice las actividades de: escribir, ortografía, probar, combinar y gravedad.

Ambiente: English Lab/ Basement 2

Material: Computador

Actividad 15: Estándares de compra (Control del manejo de materias primas)

Asista a la sesión magistral dirigida por su instructor sobre los estándares de compra de los alimentos. También puede desarrollar la lectura del anexo 7 “Especificaciones de la materia prima” y las consultas se las Normas Técnicas Colombianas relacionadas con la calidad de los alimentos y las características para su comercialización y consumo.

Use el listado elaborado en la actividad número 11 clasifíquelo por grupos de inventario y establezca las especificaciones que se deben tener en cuenta al momento de la compra de estos alimentos. Puede apoyarse en los ejemplos que encontrará en la plataforma Blackboard.

Presente la actividad a su instructor.

Ambiente: Aula convencional o ambiente virtual.

Material: Esfero, cuaderno, computador, hojas de papel, guía de aprendizaje.

Actividad 16 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 7 Ficha Técnica

Elaboración Equipo de diseño curricular

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FOTO DEL PRODUCTO	PROGRAMA DE COMPRAS
--	------------------------------	-------------------	---------------------



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

			BPM
elaborado por:	aprobado por :	fecha:	versión:
nombre técnico del producto			
descripción general del producto			
lugar de origen			
composición nutricional		carbohidratos	
		Proteína	
		lípidos o grasas	
		agua	
		calorías	
presentación y empaques comerciales			
características organolépticas		color	
		olor	
		sabor	
		Textura	
		Sonido	
requisitos mínimos y normatividad			
tipo de conservación			



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

consideraciones de tratamiento	
vida útil del producto	
uso del producto	

Ambiente: ambiente pedagógico básico (norma NTC 4595 de 1999).

Materiales: computador (celular, Tablet), cuaderno, esfero, guía de aprendizaje.

Actividad 17 Evidencia de aprendizaje (Sanitation)

- ✓ <https://www.youtube.com/watch?v=di2Yxd9cA1U>
- ✓ De acuerdo al video visto y a la lectura del libro **Profesional Cooking** 16 – 17 – 18 escribirá en Inglés un texto de mínimo 4 párrafos sobre el tema mostrando su punta de vista.
- ✓ En el mismo texto que usted realiza, escriba 5 preguntas en Inglés sobre higiene y contaminación de los alimentos.
- ✓ Socialice su trabajo con sus compañeros y haga entrega del escrito a su instructor a cargo.

Ambiente: English Lab / Basement 2

Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas

Actividad 18 Evidencia de aprendizaje (Kitchen Equipment and appliances)

<https://agendaweb.org/exercises/vocabulary/house/kitchen-1>

Desarrolle el quiz online sobre los utensilios de cocina

Tome un pantallazo de su resultado y envíelo al correo de su instructor.

Ambiente: English Lab / Basement 2

Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas

Actividad 19 Evidencia de aprendizaje (Raw Materials and food cooking methods)

Con relación al tema de métodos de cocción e ingredientes, escogerá una receta sencilla de comida típica colombiana y le hará una adaptación o innovación explicando el procedimiento y los ingredientes que nuevos que les escogió. Escoja entre una entrada, un plato fuerte, una sopa, un postre o una bebida típica.

Crearé una cartelera explicando su platillo.

Exponga su cartelera a la formación.

Ambiente: English Lab / Basement 2

Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas

Actividad 20 Evidencia de aprendizaje: (Intro to English general course)



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

Deberá ser capaz de hacer una presentación personal sencilla donde podrán indicar su procedencia, edad, experiencia laboral, hobbies, gustos, etc. Así mismo podrán responder a preguntas de sus compañeros.

Ambiente: English Lab / Basement 2

Material: Esfero y cuaderno de notas

Actividad 21 Evidencia de aprendizaje (Sanitation)

Será capaz de hacer una investigación sobre la comida de restaurantes o comida callejera y sus efectos nocivos cuando no están bien preparados o no hay una higiene en la preparación de los alimentos. Realice una pequeña presentación Power Point en Inglés para exponer su investigación.

Los parámetros de la presentación serán propuestas por el instructor a cargo.

Ambiente: English Lab / Basement 2

Referencias Bibliográficas CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS DE PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 7: Riesgo Eléctrico*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8: Riesgo Químico*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 8A: Inspección y Rotulación de Riesgos Químicos*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Cartilla No. 9: Riesgo Biológico*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Diccionario SO*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ DESALUD. (19 de 07 de 2017). *Glosario y Definiciones*. Obtenido de <https://desalud.jimdo.com/cartillas/>
- ✓ Dieta Alcalina. (19 de 07 de 2017). *Tabla de Ph de los alimentos*. Obtenido de <http://dietaalcalina.net/wp-content/uploads/2014/01/Tabla-Alimentos-2014.pdf>
- ✓ ELIKA. (07 de 19 de 2017). *Fundación Vasca para la seguridad agroalimentaria*. Obtenido de Tipo de contaminación alimentaria: http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminacion%20alimentaria.pdf



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.

- ✓ Elizabeth Lucia Alonso. (19 de 07 de 2017). *El pH y los Alimentos*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=UJLP9ei9Npk>
- ✓ foodsafetysolutions1. (19 de 07 de 2017). *Food Safety & Hygiene Training Video in English Level 1*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=Ddn1W3Rp-Fk&t=336s>
- ✓ La Ecotienda Perú. (19 de 07 de 2017). *Educando: ¿Qué es el pH? - La Alimentación Alcalina y ácida*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=ZDWMJN8Od1g>
- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay*. Obtenido de Riesgo Laboral: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110695/riesgo_laboral.htm
- ✓ Quintana, R. (19 de 07 de 2017). *Educaplay*. Obtenido de Seguridad en el trabajo: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110674/seguridad_en_el_trabajo.htm
- ✓ Quintana, R. (19 de 7 de 2017). *Educaplay*. Obtenido de Clasificación de establecimientos de alimentos y Bebidas: https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3110844/clasificacion_estable_a_b.htm
- ✓ Restrepo, M. (2006). Producción más Limpia en la industria alimentaria. *Producción + Limpia*, 1(1), 87-101.
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *Manipulador de alimentos: Conceptos Básicos*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w>
- ✓ RVF Seguridad Alimentaria, PRL y Nutrición. (19 de 07 de 2017). *MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTOS BÁSICOS*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=mE1D9fMEZ9w>
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: ¿Cómo diagnosticar necesidades de formación?* (Vol. 2). Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: Sistematización de la información e identificación de las necesidades de formación desde la ingeniería pedagógica* (Vol. 3). Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENA. (2014). *Diagnóstico de Competencias desde la ingeniería Pedagógica: Validez y confiabilidad del Plan de Accion de Mejora del diagnostico necesidades de formación desde la ingeniería pedagógica* (Vol. 4). Colombia: Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).
- ✓ SENATV. (19 de 07 de 2017). *Contaminantes y enfermedades transmitidas por los alimentos*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=7IMJ0BLEEQE>
- ✓ SENATV. (19 de 07 de 2017). *Higiene y Manipulación de Alimentos Cap 04.mp4*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk>
- ✓ SURA. (19 de 7 de 2017). *ARL/SURA*. Obtenido de Cazadores de riesgo-Sector Oficina: <https://www.arlsura.com/cazadores/oficinas.html>



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

- ✓ SURA. (19 de 7 de 2017). *ARL/SURA*. Obtenido de Cazadores de riesgo-Sector confecciones: <https://www.arlsura.com/cazadores/confecciones.html>
- ✓ United States Department of Agriculture (USDA). (19 de 07 de 2017). *Food Safety and Inspection Service*. Obtenido de <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/seguridad-alimentaria-y-preparacion-para-emergencias>
- ✓ Universidad de Cantabria (UC). (2012). *Guía para la celebración de eventos y congresos sostenibles*. Cantabria, España: UC. Obtenido de [https://web.unican.es/https://web.unican.es/unidades/ecocampus/Documents/GUIA%20EVENTOS CONGRESOS%20SOSTENIBLES%20UC.pdf](https://web.unican.es/https://web.unican.es/unidades/ecocampus/Documents/GUIA%20EVENTOS_CONGRESOS%20SOSTENIBLES%20UC.pdf)

BIBLIOGRAFIA MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

- ✓ 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://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pdf

BIBLIOGRAFÍA Y CIBERGRAFÍA INTERACCIÓN EN LENGUA INGLESA.

- ✓ Amigos ingleses; Publicado el 3 ene. 2016. 10 consejos para mejorar tu inglés, recuperado <https://www.youtube.com/watch?v=eXMhCxRR0K8>
- ✓ Amigos ingleses; Publicado el 18 jun. 2017; ¿Seguro que sabes deletrear en inglés? - El Alfabeto fonético <https://www.youtube.com/watch?v=9MzsJd2j7Vc&t=29s>



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.

- ✓ British Counsil; <http://www.learnenglish.org.uk>; actividades de aprendizaje
- ✓ Deborah Andrade TV; Publicado el 5 ago. 2016; Latinos hablando inglés, recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=8eqlli2Q8ic>
- ✓ English-Helfen; <http://www.englisch-hilfen.de> Actividades practicas.
- ✓ eFoodhandlers Inc., Publicado el 5 sept. 2014; Basic Food Safety: Chapter 2, recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=IAcoUszRGxc&t=3s>
- ✓ Flama; Publicado el 10 oct. 2014; Spanish Words "White" People Can't Say <https://www.youtube.com/watch?v=xjMKXsCnsZo&t=5s>
- ✓ 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>
- ✓ Saberingles.com, Kitchen Utensiles; recuperado de: <http://www.saberingles.com.ar/lists/ikitchen.html>
- ✓ Woodwar.com, Personal Information, actividades prácticas y gramaticales.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS INTERACCIÓN EN CONTEXTO PRODUCTIVO.

- ✓ <http://www.mineduacion.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=-11901b> March 30, 2008



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

- ✓ 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/>

4. Control del documento

	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.
	EDY MAYERLY GONZALEZ C.	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	17 DE AGOSTO
	MIGUEL MORTIGO	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	17 DE AGOSTO
	PATRICIA LEURO	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	26 DE SEPTIEMBRE
	PAOLA ANDREA HERNANDEZ	INSTRUCTOR.	Alimentos y Bebidas.	28 DE SEPTIEMBRE

5. 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.	28 DE SEPTIEMBRE	AJUSTES DISEÑO CURRICULAR

ANEXOS

ANEXO 1. Listado de las materias primas hotelería
Elaboración. Equipo de diseño curricular



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.

MATERIA PRIMA	MATERIA PRIMA	MATERIA PRIMA	MATERIA PRIMA	MATERIA PRIMA
ACEITE	CEBOLLA PUERRO	FRESAS	MANZANA VERDE	PIMENTÓN ROJO
ACEITE OLIVA	CEBOLLA ROJA	ARANDANOS	MEJILLÓN NEGRO	PIMENTÓN VERDE
ACELGA	CEBOLLÍN	SEMILLA DE GIRASOL	MELÓN	PIMIEMTA NEGRA
AJI	CHAMPIÑÓN	GALLETAS DE SODA	MENUDENCIAS POLLO SIN HÍGADO	PIMIENTA BLANCA
AJO	CHUNCHULLO	GAMBAS	MIGA DE PAN	PIMIENTA ROSADA
AJONJOLÍ NEGRO	CILANTRO	GUAYABA SEMIMADURA	MOJARRA O TILAPIA X400 GRS C/U	PIÑA GOLDEN
ALCACHOFA	CLAVOS	HABICHUELA	MOLIDA	PITAHAYA
ALCAPARRAS	COCO	HARINA DE TRIGO	MOSTAZA	PLÁTANO VERDE
ALMEJA NEGRA EN CONCHA	COLIFLOR	HÍGADO FRESCO	MUCHACHO ENTERO	POLLO ENTERO
APIO	CONEJO	HUESOS DE POLLO	MURILLO	POLLO ENTERO CON VISERAS
ARROZ	CORAZON DE RES	HUEVOS CODORNIZ	NARANJA TÁNGUELO	PUERRO
ARVEJA VERDE FRESCA	CORVINA X 500 GRS C/U	HUEVOS GALLINA	NARANJA VALENCIA	PUNTA DE ANCA
AZUCAR	COSTILLA CARNOSA	JAMÓN	NUEZ DE TERNERA	QUESO
BAGRE X 2 KILS C/U	COSTILLA DE TERNERA	JARRETE DE TERNERA	NUEZ MOSCADA	QUESO GRUYER
BANANO	CREMA DE LECHE	KIWI	ORÉGANO	QUESO PARMESANO
BERENJENA	CUAJO	LANGOSTA CRUDA ENTERA MEDIANA	ORELLANA	RÁBANOS
BOLA DE RES ENTERA	ENELDO	LAUREL Y TOMILLO	OSOBUCO DE TERNERA	REMOLACHA
BOLSA DE VACIO	ESPÁRRAGOS VERDE	LECHE	PALILLOS	REPOLLO MORADO
BRAZO ENTERO DE CERDO	ESPINACA	LECHUGA BATAVIA	PAN MOLDE	ROMERO



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

BRIDA	ESPINAS Y RECORTES PESCADO	LECHUGA ESCAROLA	PAPA PASTUSA CERO	SAL
BRÓCOLI	ESTRAGON	LECHUGA ROMANA	PAPA R 12 SABANERA	SALMÓN
CALABACÍN	FÉCULA	LENGUA DE RES	PAPAYA MELONA	SALSA INGLESA
CALAMAR TUBO	ZUCCHINI AMARILLO	LENGUADO X 400 GRS C/U	PAPRIKA	SALSA SOYA
CALAMAR MORADO SIN ARREGLAR	ZUCCHINI VERDE	LENGUAS DE TERNERA	PASTA DE TOMATE	SALSA TOMATE
CALLO	HIERBAS AROMATICAS	LIBRILLO	PASTA FIDEOS	SANDIA BABY
CAMARÓN TIGRE SIN ARREGLAR CRUDO	GUATILA	LIMÓN	PECHO DE CERDO O TOCINO MAGRO	SIERRA X 400 GRS C/U
CEBOLLA CABEZONA BLANCA	MAIZ PETO	LOMO ANCHO DE RES	PECHUGAS POLLO X 400 GRS C/U	SOBRE BARRIGA DELGADA
CEBOLLA LARGA		LOMO CERDO	PEPINILLOS	TABASCO AJI
LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR	PEREJIL	TOCINETA AHUMADA	TOMATE LARGA VIDA	UCHUVA
MANDARINA	PIERNA PERNIL POLLO	TOCINO CARNOSO	TOMILLO	VIEIRAS
MANGO TOMMY	ZANAHORIA	TOMATE CHERRY	TRUCHA ENTERA SIN ARREGLAR	VINO BLANCO
MANTEQUILLA	PIMENTÓN AMARILLO	TOMATE CHONTO	UBRE	YUCA

ANEXO 2. RUBRICA DE EVALUACIÓN (El aprendiz debe solicitar el espacio y equipos para realizar la exposición)

AUTOR: Ronald Quintana

RASGO	INDICADORES		
PRESENTACIÓN (10%)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tiene máximo 10 diapositivas. 2. La primera diapositiva incluye Título, nombre, carrera, trimestre y grupo. 3. Se diferencian con el título las diapositivas de objetivo, metodología, resultado, conclusiones y bibliografía. 	La presentación incluye sólo cinco de los seis ítems solicitados. (7%)	La presentación incluye al menos un ítem solicitado. (3%)



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.**

	<p>4. Evita usar texto y en su lugar usa esquemas.</p> <p>5. La presentación no dura más de 15 minutos.</p> <p>6. Al final de la presentación solucionan las dudas de los presentes.</p> <p>(10%)</p>		
ESTRUCTURA (50%)	<p>Incorpora el 100% de los componentes solicitados. (30%)</p> <p>1. Ambiental. 2. Social. 3. Económico.</p>	Incorpora al menos dos de los tres componentes solicitados. (20%)	Incorpora al menos una de los componentes solicitados. (10%)
	<p>Utiliza las características del organizador para <u>establecer problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo.</u> (20%)</p>	<p>Al menos dos de los componentes solicitados <u>establecen problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo</u> (15%)</p>	<p>Al menos uno de los componentes solicitados <u>establece problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo</u> (10%)</p>
CONCLUSIONES (30%) 1 DIAPOSITIVA	<p>Incluye una conclusión con la extensión solicitada. (10%)</p>	<p>Incluye una conclusión, pero no cumple con la extensión solicitada. (4%)</p>	<p>No incluye una conclusión. (0%)</p>
	<p>Su conclusión incluye una idea central y tres ideas secundarias. (20%)</p>	<p>Su conclusión incluye una idea central y al menos dos ideas secundarias. (15%)</p>	<p>Su conclusión posee al menos una idea central. (5%)</p>
FUNDAMENTACIÓN (10%)	<p>Integra al menos cinco referencias bibliográficas en formato APA. (10%)</p>	<p>Integra al menos Cuatro referencias bibliográficas en formato APA. (7%)</p>	<p>Integra al menos una referencia bibliográfica en formato APA. (2%)</p>

Anexo 3. Rubrica de evaluación con respecto a las exposiciones y presentaciones orales

Categoría	Insuficiente	Aceptable	Bueno	Excelente
------------------	---------------------	------------------	--------------	------------------



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1.

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)



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N0 1.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE N0 1.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE**

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 los alimentos y sus principales etapas

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



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE**

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 comentario 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?



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE**

3.3 Actividades de apropiación y transferencia 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 transmitidas 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 transmitidas 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



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE**

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 modifiko.

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.



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE**

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.pdf

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



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

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 de cocina en establecimientos gastronómicos.**
- ✓
- ✓ FASE DEL PROYECTO: **EJECUCIÓN.**
- ✓ ACTIVIDAD DE PROYECTO: **Disponer los recursos para la preparación de alimentos.**
- ✓ COMPETENCIA:
- ✓
 - ✓ Manipulación alimentos.
 - ✓ Control del manejo de las materias primas en la producción de alimentos.
 - ✓ Preparación de alimentos (Cocina).
 - ✓ Preparación de alimentos (Repostería).
 - ✓ Implementación de hábitos saludables.
 - ✓ Ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo.
 - ✓ Interacción en lengua inglesa.
- ✓ Resultados de aprendizaje a alcanzar:
 - ✓ Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria y plan de saneamiento.
 - ✓ Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.
 - ✓ Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
 - ✓ Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.
 - ✓ Desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social.
 - ✓ Practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos de nutrición e higiene.
 - ✓ Ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social.
 - ✓ Implementar un plan de ergonomía y pausas activas según las características de la función productiva.
 - ✓ Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo.
 - ✓ Practicar los derechos fundamentales del trabajo de acuerdo con la constitución política y los convenios internacionales.
 - ✓ Reconocer el trabajo como uno de los elementos primordiales para la movilidad social y la transformación vital.
 - ✓ Participar en acciones solidarias orientadas al ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

- ✓ Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en inglés en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias pasadas.
 - ✓ Llevar a cabo acciones de mejora relacionadas con el intercambio de información básica en inglés, sobre sí mismo, otras personas, su contexto inmediato así como de experiencias pasadas.
- ✓ Duración de la guía: **Total 216 Horas.**

2. Presentación

Estimado aprendiz:

¡Bienvenido al mágico mundo de la cocina! En él, conocerá los métodos y las técnicas para transformar los alimentos y hacerlos apetecibles al paladar de los comensales, mientras enriquecemos nuestra biblioteca de sabores y texturas sin descuidar el manejo, el orden, la limpieza y el trabajo en equipo: solo así será un gran cocinero, quien debe ser una persona enfocada en prestar el servicio de preparar alimentos según parámetros de seguridad y calidad alimentaria, siempre buscando satisfacer a quien lo prueba.

La cocina exige de la generación de hábitos de vida saludables mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Trae consigo efectos beneficiosos en la salud física, mental y la autoestima a través de la imagen corporal. Debido a esto, se espera que el aprendiz desarrolle habilidades psicomotrices, así como que ejecute actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de su perfil laboral y profesional en el contexto productivo y social. De esta manera las actividades propuestas en las sesiones de cultura física fundamentan el desarrollo de la inteligencia psicomotriz que ayuda a la prevención de accidentes laborales y lesiones musculares.

Por otra parte; en Colombia la importancia de manejar un segundo idioma o más es uno de los objetivos de cualquier tipo a nivel social, por lo tanto, el SENA es una de las instituciones donde se preocupa por que los aprendices desarrollen competencias comunicativas para desenvolverse en diferentes contextos apuntando al programa en cocina.

De la misma manera el aprendizaje de un segundo idioma tan importante como el inglés permite abrir nuevas oportunidades laborales a los aprendices que realizan este programa. Por ende, el SENA tiene como propósito generar espacios donde se desarrollen interacciones y conocimientos que involucren los conceptos teóricos de las competencias técnicas con la práctica del idioma inglés. De acuerdo a lo anterior, esta guía se enfoca en desarrollar un contenido teórico y práctico en temas genéricos en cocina basados en lengua Inglesa.

3. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividad de reflexión inicial

1. La cocina es una de las profesiones más antiguas e importantes en el desarrollo del ser humano; sin ella, para la humanidad sería muy difícil subsistir. Ésta ha evolucionado de ser un oficio a convertirse en una profesión con habilidades y técnicas propias para su desarrollo, como veremos en el transcurso de la competencia, junto con su historia, sus cambios y su evolución. Conoceremos las características de los alimentos, su naturaleza, su contenido



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

nutricional, y a su vez, como se transforman aplicando técnicas y métodos de cocción. Ampliaremos nuestra biblioteca de sabores aprendiendo sobre sus cambios físico-químicos y organolépticos y transformándolos para hacerlos cada vez más apetecibles a los diferentes y exigentes paladares del mundo moderno.

De acuerdo con esto, reflexione sobre los siguientes interrogantes:

- ✓ ¿Qué opinión tiene usted sobre el papel de la cocina a lo largo de la evolución de la humanidad, en términos sociales, políticos y religiosos?
- ✓ Las nuevas tendencias en cocina han tomado un gran auge y cambiado los hábitos alimenticios. ¿Qué impresión le genera esto?
- ✓ Socialice sus respuestas con cinco compañeros; generen un criterio para compartir con el resto del grupo y expóngalo.

Ambiente: aula convencional

Materiales: papel bond tamaño carta, esfero.

IMPLEMENTACION DE HABITOS SALUDABLES

Primeros auxilios. (Actividad en grupo): Realice la siguiente actividad de acuerdo a las indicaciones dadas por su instructor:

- ✓ Forme grupos de cinco personas.
- ✓ Observen la imagen e identifiquen que tipo de lesión puede ser, qué la causa o produce y cuáles serían las consecuencias de tener una lesión de ese tipo, participen del debate en formación.



Figura 1.

Recuperado de: mejorsalud.com (2017). Esguinces: ¿Por qué suceden? ¿Cómo se tratan?
<https://mejorconsalud.com/esguinces-por-que-suceden-como-se-tratan/>

INTERACCION EN LENGUA INGLESA

Recuerde contestar las respuestas de manera individual para luego ser socializadas con sus compañeros y almacenar las evidencias de aprendizaje en su carpeta de evidencias.

- ✓ Intro to English general course
- ✓ Telling the time and important dates
- ✓ Foods and Preparation
- ✓ Cooking Techniques
- ✓ Simple present and simple past



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

1. Evidencia de aprendizaje (Intro to English general course)

- ✓ Correcto uso del lenguaje.
- ✓ Recursividad comunicativa para hacerse entender.
https://www.youtube.com/watch?v=i_YLiAOt0qE
- ✓ Con base en el video describa cuales son las principales diferencias entre el Inglés Americano y el Inglés Británico.
- ✓ Busque en internet expresiones o palabras que sean diferentes en Inglés americano e Inglés británico, ejemplo: la palabra apartamento; Department (Inglés Americano) Flat (Inglés Británico).
- ✓ Socialice con sus compañeros y añada más palabras o vocabulario si es necesario.
- ✓ Profundizarán el tema con el instructor a cargo y con los demás compañeros de la formación.

Ambiente: English Lab.

Materiales: Esfero, portafolio del aprendiz y computador.

2. Evidencia de aprendizaje (Telling the time and important dates)

<https://www.youtube.com/watch?v=Vx2PTn9B6n0>

- ✓ De acuerdo al video escriba en su cuaderno la información que le están describiendo.
- ✓ En grupos de dos o tres aprendices realizaran el siguiente ejercicio, cada uno en una hoja escribirá 6 diferentes horas (en número) e intercambiaran las hojas y escribirán de forma formal e informal las horas según aprendieron en el video.

<https://quizlet.com/3hrh26>

- ✓ Realice los ejercicios de la plataforma para reforzar sus conocimientos en el tema.

https://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/various/cardinal_ordinal_numbers.htm

- ✓ Presente la evidencia de conocimiento y envíe el resultado a su instructor a su correo con el pantallazo de su resultado.

<https://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/various/time.htm>

- ✓ Presente la evidencia de conocimiento y envíe el resultado a su instructor a su correo con el pantallazo de su resultado.

Ambiente: English Lab.

Materiales: Esfero, portafolio del aprendiz y 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.

3. Evidencia de aprendizaje (Foods and Preparation)

El instructor a cargo, le dará un material en formato PDF del libro: **Catering cooking and Service** Modulo 3, paginas 55 a la 76 donde podrá encontrar los siguientes temas:



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

- ✓ Sourcing Suppliers
- ✓ Different 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.

Materiales: Esfero, portafolio del aprendiz y computador.

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.

4. Evidencia de aprendizaje (Cooking Techniques)

Se le proveerá un material online del libro **Catering cooking and Service** Modulo 4, páginas 84 a la 96 donde podrá revisar interesante información como: métodos físicos, químicos, físico-químico 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.

Materiales: Esfero, portafolio del aprendiz y computador.

5. Evidencia de aprendizaje: (Simple present and simple past)

<https://www.youtube.com/watch?v=aV5FfVDXxj8>

<https://www.youtube.com/watch?v=fohhCy7JFhs>

- ✓ ¿Cuáles son las características del presente simple de acuerdo a los videos?
- ✓ ¿Qué hay que hacer con los verbos en tercera persona? (She – He – It)
- ✓ ¿Cómo se usa el verbo auxiliar Do – Does?

https://www.english-hilfen.de/en/exercises/tenses/simple_present_mix.htm

- ✓ Presente la evidencia de conocimientos y envíe por correo su resultado al instructor a cargo por medio de un pantallazo.

<https://www.youtube.com/watch?v=wLuNOWXw96c>

- ✓ ¿Cómo se usa el verbo auxiliar did?
- ✓ ¿Qué tipo de verbos hay en Inglés?

https://www.myenglishpages.com/site_php_files/grammar-exercise-simple-past.php



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

- ✓ Presente la evidencia de conocimientos y envíe por correo su resultado al instructor a cargo por medio de un pantallazo.

Ambiente: English Lab.

Materiales: Esfero, portafolio del aprendiz y computador.

Tiempo: 15 Horas

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

1. En un grupo de cinco personas, analicen y discutan una receta casera para la preparación del pollo sudado o guisado.
 - ✓ Suban a BlackBoard, en el espacio habilitado por el instructor, un documento con el resultado.
 - ✓ Participe en la actividad “Lluvia de ideas” orientada por el instructor sobre los ingredientes, métodos y técnicas identificados hasta ahora.

Ambiente: aula convencional

Materiales: papel bond tamaño carta, esfero, pos-it de colores, marcadores permanentes y borrables.

Es importante la integración y el trabajo en equipo para ello, en la competencia de implementación de hábitos saludables, se diseñaron diversas actividades con el fin de ejecutar diferentes pruebas de acuerdo con su condición física y sus habilidades en el campo de la actividad física.

IMPLEMENTACION DE HABITOS SALUDABLES

1. **Lesiones en actividades de acondicionamiento físico “Estudio de caso” (INDIVIDUAL).** Responda las preguntas ¿Por qué se presentan este tipo de lesiones?; ¿Qué consecuencias generan este tipo de lesiones?; ¿De qué manera se debe llevar y cuidar este tipo de lesiones? Asimismo, observe una lesión de esguince en actividad al aire libre como la que se encuentra en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=wkp2mcRD2Dg>.

Tenga en cuenta que un esguince puede ocurrir cuando uno se: cae en un brazo, en un lado del pie o tuerce una rodilla, tobillo o muñeca. Las causas son diversas como: caídas, torceduras o golpes que desplazan la articulación de su posición normal, distendiendo o rompiendo los ligamentos que mantienen esa articulación. Los esguinces de tobillo son una de las lesiones musculoesqueléticas más comunes, podemos clasificarlas de la siguiente manera:

- ✓ **Leve (grado I)** - desgarre parcial o alargado de un ligamento sin pérdida de la capacidad para soportar peso sobre el pie lesionado.
- ✓ **Moderado (grado II)** - desgarre incompleto de ligamento con pérdida moderada de la capacidad de soportar peso sobre el pie lesionado.
- ✓ **Grave (grado III)** - desgarre completo de un ligamento que puede resultar en la pérdida total de la capacidad para soportar peso sobre el pie.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

INTERACCION EN LENGUA INGLESA

La necesidad tanto laboral como personal sobre la importancia de manejar un segundo idioma hace que hoy día una persona se vuelva más competente dependiendo también el contexto donde se pueda desenvolver. Uno de los tópicos estándar de las lenguas es el uso de expresiones para explicar o expresar gustos, ideas, emociones, etc.

1. Evidencia de aprendizaje: (English introduction)

<https://www.youtube.com/watch?v=NIUN4v2BsY>

- ✓ Teniendo en cuenta el video revise en internet diferentes expresiones en Inglés y escríbalas en su cuaderno
- ✓ En grupos de 3 o 4 aprendices una cartelera escribirán 5 expresiones y las expondrán a la formación
- ✓ Después que todos hayan pasado, el instructor dividirá el grupo en dos, pasarán un aprendiz de cada grupo y harán la mímica de las expresiones vistas en clase y su grupo adivinará. El grupo que más expresiones haya adivinado será el ganador.

Ambiente: aula convencional

Materiales: papel bond tamaño carta, esfero, pos-it de colores, marcadores permanentes y borrables.

2. Evidencia de aprendizaje (Telling the time and important dates)

Se le dará un material para realizar una actividad y presentarla en la formación, En el libro **English for restaurant workers** Unidad 1 *Taking Reservation by telephon*, páginas 16 a la 19.

- ✓ Lea atentamente la conversación y escriba en su cuaderno el vocabulario que no entienda con ayuda de un diccionario o un traductor.
- ✓ Realice los puntos 18 y 19
- ✓ Entregue las respuestas al instructor a cargo.
- ✓ En grupos de 2 o 3 aprendices y escribirán una conversación tomando como ejemplo la conversación de las paginas 16 – 17 haciendo énfasis en horas y fechas.
- ✓ Presente su conversación a la formación.

Ambiente: English Lab

Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas

3. Evidencia de aprendizaje (Foods and Preparation)

<https://www.youtube.com/watch?v=1atQF2CBLWo&t=118s>

- ✓ Con relación al video recreará en grupo una receta sencilla de un platillo que usted escoja y haga énfasis en los ingredientes.
- ✓ Presente al instructor para despejar dudas.
- ✓ Presente a la formación su receta.

Ambiente: English Lab

Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

4. Evidencia de aprendizaje (Cooking Techniques)

- ✓ Recreará un platillo donde explicará a la formación diferentes técnicas de cocción de sus ingredientes y las escribirá en una cartelera para presentarla a la formación.
- ✓ Tenga en cuenta el vocabulario dado en las lecturas.
- ✓ Con ayuda del instructor despejará dudas de pronunciación.

Ambiente: English Lab

Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas

5. Evidencia de aprendizaje (Simple present and simple past)

<https://www.youtube.com/watch?v=sAlYXC4Aihw>

- ✓ Con un compañero escriba las actividades o acciones diarias que hacen en su vida, en una cartelera hará dibujos donde describirán dichas actividades.
- ✓ Expondrá su cartelera en inglés a la formación
- ✓ Después de finalizar con las exposiciones, el instructor dividirá a los aprendices en dos o tres grupos, pasarán al frente un aprendiz de cada grupo y dibujaran las actividades que el instructor les diga para que el resto de aprendices adivinen, por lo tanto, el grupo con más acciones haya adivinado será el ganador.

<https://www.youtube.com/watch?v=uxg75mOm9ek>

- ✓ De acuerdo a los videos vistos sobre pasado simple, resuelva las siguientes preguntas en Inglés.
- ✓ ¿Qué actividades hizo el fin de semana pasado? What did you do last weekend?
- ✓ ¿Qué hizo el pasado diciembre? What did you do last December?
- ✓ ¿Qué hizo en sus últimas vacaciones? ¿A dónde fue en sus últimas vacaciones? ¿Con quien fue en sus últimas vacaciones? What did you do in your last vacation? Where did you go in your last Vacation? Who did you go in your last vacations?
- ✓ Socialice con sus compañeros sus respuestas.

Ambiente: English Lab

Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas

Tiempo: 15 horas

ACTIVIDADES DERECHO AL TRABAJO:

Propósito: Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad de acuerdo con los derechos humanos y fundamentales del trabajo.

Observe atentamente la película escogida por el instructor: El método película de Marcelo Piñeiro durante la proyección, analice los aspectos que se muestran a continuación, y al finalizar participe del siguiente momento de la sesión:



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

El método es una película de Marcelo Piñeiro producción realizada en común entre Argentina y España. Basada en la obra de teatro: El método Grönholm, de Jordi Galceran. La trama de esta cinta se desenvuelve en un país que está pasando por problemas económicos y sociales de gran trascendencia, país en el que constantemente se llevan a cabo expresiones violentas en contra del gobierno; uno de los ambientes de escenificación es una sala en la que estarán los protagonistas que llenaran un formulario, para obtener un trabajo, al avanzar en el desenlace de la historia los protagonistas notaran que los han encerrado, a partir de allí realizaran varios desafíos eliminatorios, centrados en la demostración de los candidatos. Cada situación reta las capacidades de los solicitantes, manteniendo solo los más aptos para tomar el empleo.

Participe del video-foro como ejercicio de análisis de la película observada, que el instructor orientara a través de las siguientes preguntas:

¿Cuál es el contenido temático de la película?

Hay varias historias paralelas que confluyen en ciertos momentos de la cinta. ¿Qué relación encuentra usted entre la vida de los participantes?

¿Ha influido personalmente en algo la película?

¿Le ha enseñado algo?

¿Tiene que ver la película con algún contenido de nuestro estudio, de la vida familiar o privada?

¿Se ven reflejados en algún personaje de la película?

¿Cuál es su reflexión personal acerca de esta cinta?

Escuche atentamente la explicación orientada por el instructor acerca de la definición de trabajo, que tiene como propósito el desarrollo de esta sesión:

Desde los referentes internacionales: El Trabajo como Derecho, está circunscrito a la categoría de Derechos Humanos económicos según el artículo séptimo del Pacto internacional sobre la materia, el cual invita a los Estados a reconocer y garantizar un trabajo digno para sus conciudadanos, con una retribución



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR

GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

justa, protección social y satisfacción de condiciones de vida decente para ellos y sus familias (Organización de Naciones Unidas, 1966). Entendiendo dicha declaración, la Organización Internacional del Trabajo propuso desde 1999 el concepto de Trabajo Decente como se describió et supra. Sin embargo, este organismo internacional ha reconocido que el concepto del Trabajo Decente ha evolucionado y que se ha ido ajustando a las nuevas tendencias del mercado laboral mundial. El Trabajo Decente, debe cimentarse sobre la oferta real de empleo, suficiencia de puestos de trabajo, garantías de protección laboral, y remuneración justa y equitativa que permita a los trabajadores confiar en sus labores y a los empresarios y estados aumentar su desarrollo económico y social (Organización Internacional del Trabajo, 2002). [Recuperado de Marco normativo, jurisprudencial y de recomendaciones de órganos internacionales e internos de protección de derechos humanos: Insumos y directrices para la elaboración de la Política Pública en Derechos Humanos].

El trabajo es un proceso propio en el desarrollo humano, la ejecución del mismo influye, codifica e inspecciona, el intercambio de experiencias entre el hombre y el contexto; en el momento en el que este desarrolla una acción directa sobre la naturaleza, se modifica incluso a él mismo, todo esto tiene un propósito consciente, adaptar los elementos de su realidad priorizando el cubrimiento de sus necesidades básicas, de seguridad y protección, sociales y necesidades de estima. Para que el proceso de trabajo se lleve a cabo se deben visibilizar estos tres momentos: 1) La actividad humana está encaminada a cumplir un fin, es decir, el trabajo mismo. 2) La esencia del trabajo; y 3) las herramientas implícitas con las que el hombre actúa sobre la acción o el objeto a transformar.

El trabajo está constituido como condición fundamental de la existencia humana. Incluso ha sido considerado como deber moral, obligación y como la cúspide de la autorrealización personal. Para el Sena como entidad estatal cuyo propósito principal es orientar procesos de formación encaminados, a la formación para el trabajo, es una prioridad que sus aprendices reconozcan y validen la posibilidad de acceder a un empleo decente.

El término Educación para el trabajo y el desarrollo humano aparece en la Ley 1064 de 2006, y posteriormente es definido en el Decreto 2888 de 2007 como "la formación permanente, personal, social y cultural, que se fundamenta en una concepción integral de la persona, que una institución organiza en un proyecto educativo institucional, y que estructura en currículos flexibles sin sujeción al sistema de niveles y grados propios de la educación formal." [Las comillas son originales]

La Educación para el trabajo y el desarrollo humano reemplaza a la Educación no formal, e incluye los servicios de formación laboral, formación para el trabajo, formación profesional integral.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR

GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Según el Artículo 34 del Decreto 2888 de 2007, "los programas de formación profesional integral que se enmarcan en la educación para el trabajo y el desarrollo humano, ofrecidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje, Sena, no requieren de registro alguno por parte de las secretarías de educación." [Las comillas son originales] ("Recuperado de: Servicio al Ciudadano. Glosario SENA").

El Estado colombiano plasmó en la carta política de 1991 una serie de principios constitucionales que orientan la protección y la garantía de los derechos de los trabajadores y sus familias. Es así, como desde el mismo preámbulo se exhorta al Estado a brindar trabajo, justicia e igualdad a sus ciudadanos en el marco de un orden político, económico y social justo. Por su parte, en el capítulo correspondiente a los derechos fundamentales, el artículo 25, afirma que "el trabajo es un derecho y una obligación social" con protección en cualquiera de las modalidades en que se ejercite y que este debe ser garantizado en condiciones dignas y justas. En el mismo sentido, el artículo 53 constitucional impone la observancia de los principios mínimos fundamentales que contendrá el estatuto del trabajo, el cual aún no ha sido expedido; pero que sin embargo por interpretación de la corte constitucional deben ser aplicados a las relaciones de trabajo y son: Igualdad de oportunidades para los trabajadores Remuneración mínima vital y móvil Estabilidad laboral Irrenunciabilidad a los derechos mínimos Favorabilidad en la aplicación e interpretación de normas para el trabajador Primacía de la realidad sobre la formalidad Garantía a la seguridad social Protección especial a la mujer, la maternidad y los menores de edad La capacitación, el descanso necesario y el adiestramiento En virtud de estos derechos se forja el trabajo en Colombia. Empero, al observar los datos recientes del DANE, es evidente que los beneficios laborales son inobservados por El Estado y los empleadores, pues más les importan sus intereses económicos que los sociales. En Colombia, el panorama laboral es preocupante. Al respecto, es pertinente indicar que la Procuraduría General de la Nación en estudio reciente concluyó: que, de cada diez colombianos trabajadores, seis no tienen un empleo digno, que el 63% de los trabajadores del país ejercen labores de baja calidad, lo que se representa en desigualdad y desprotección laboral, evidenciando que nuestro país es el más desigual en América Latina. Asimismo, se observa que el 46% de los asalariados devengan menos de 1 salario mínimo mensual y que la forma de vinculación por terceros (cooperativas, empresas de servicios temporales, prestación de servicios) subió al 27,4% en 2007, con proporción semejante de contratación a término fijo. (Recuperado de Procuraduría General de la Nación, 2012).

Realice un texto donde en el que usted exprese a través de sus razones personales la importancia de acceder a un empleo decente. Este ejercicio será evaluado por su instructor como la primera evidencia de conocimiento, en la ejecución de su primer trimestre de formación en Auxiliar en Cocina.

Desarrolle una matriz DOFA donde evidencie las diferencias entre empleo y empleo decente. Este ejercicio será evaluado por su instructor como la segunda evidencia de conocimiento, en la ejecución de su primer trimestre de formación en Auxiliar en Cocina.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

EMPLEO		EMPLEO DECENTE	
<u>DEBILIDADES</u>	<u>OPORTUNIDADES</u>	<u>DEBILIDADES</u>	<u>OPORTUNIDADES</u>
<u>FORTALEZAS</u>	<u>AMENAZAS</u>	<u>FORTALEZAS</u>	<u>AMENAZAS</u>

- Haga un ejercicio de Consulta a través de fuentes infográficas que le permitan contextualizar la información desarrollada durante la sesión.
- Grabe un video donde escenifique sus propias vivencias en un día de trabajo. Esta actividad será una evidencia de desempeño.
- Plasme, a través de misivas para pegar en su centro de formación, la importancia de acceder a un empleo decente. Esta actividad será evidencia de producto.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

3.3 Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos.

1. De acuerdo con la asignación del instructor, y en grupos de cinco aprendices, consulten sobre una de las siguientes épocas de la evolución de la cocina analizando su origen, así como la influencia del clima y de la cultura, los alimentos representativos y avances tecnológicos que hayan impulsado su desarrollo.

Épocas:

- ❖ Paleolítico.
- ❖ Eneolítico.
- ❖ Edad de los metales.
- ❖ Edad Antigua.
- ❖ Edad Media.
- ❖ Edad Moderna.
- ❖ Edad Contemporánea.

- ✓ Por medio de caricaturas socialicen con los demás compañeros el resultado de la consulta sobre la época asignada.
- ✓ Colectivamente, elaboren una línea de tiempo de toda la evolución vista, apoyándose en el siguiente ejemplo (figura 1) y con la información obtenida anteriormente:

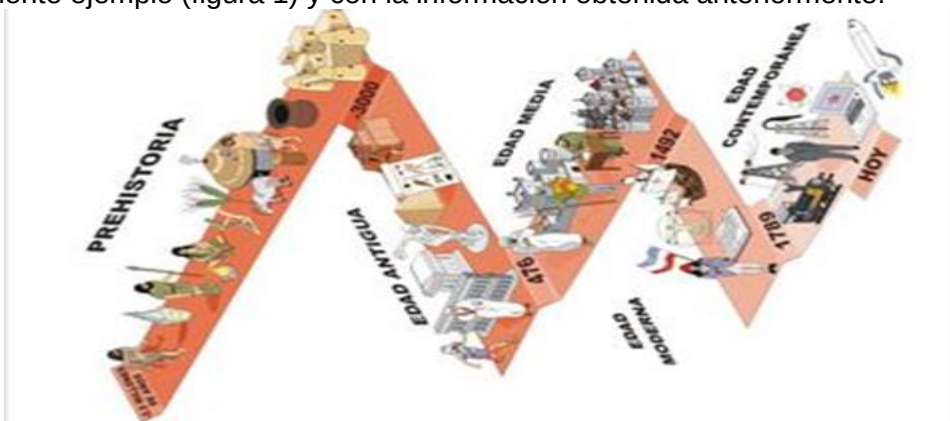


Figura 1: línea de tiempo evolución del Hombre

Fuente: recuperado de:

[https://es.pinterest.com/search/pins/?q=linea%20de%20tiempo&rs=typed&term_meta\[\]=linea%7Ctyped&term_meta\[\]=de%7Ctyped&term_meta\[\]=tiempo%7Ctyped](https://es.pinterest.com/search/pins/?q=linea%20de%20tiempo&rs=typed&term_meta[]=linea%7Ctyped&term_meta[]=de%7Ctyped&term_meta[]=tiempo%7Ctyped)

Ambiente: aula convencional

Materiales: cartulina por pliegos y por octavos, marcadores permanentes y borrables.

2. Los hechos históricos ocurridos en cada región del mundo permitieron su desarrollo gastronómico definiendo las clases y las tendencias de la cocina. Lea el *Anexo 1 ¿Qué es la gastronomía y cuál es su tipología?*, realice otras consultas sobre el tema y complete la *Tabla 1 Comparativo sobre las Gastronomías por Tipología*:

Tabla 1: Cuadro comparativo gastronomías e influencia



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR

GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Fuente: Equipo de desarrollo curricular

Tipo de gastronomía	Tipo de plato	Nombre del plato	Ingredientes principales	Modo de preparación	Influencia
Régimen					
Época					
Religión					
Corriente					
Enfermedades					

Con relación al anexo 1 y la figura 2 elabore un mapa geográfico donde ubique las *Gastronomías por Influencia Mundial* y los siguientes aspectos:

- ❖ Tipo de cocina
- ❖ Platos representativos
- ❖ País o países
- ❖ Ingredientes principales
- ❖ Modos de preparación



Figura 2: Mapa sobre la gastronomía colombiana.

Fuente: recuperado de:

<https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/>

Ambiente: aula convencional

Materiales: papel periódico por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

- Previo al encuentro presencial, consulte sobre los aportes de los autores más representativos de la cocina nacional y regional.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Elabore en sesión de formación una bibliografía y biografía que incluya imágenes y datos relevantes sobre el trabajo de uno de los autores consultados. Organice una galería para la socialización de resultados.

Ambiente: aula convencional

Materiales: cartulina por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

4. Consulte en la biblioteca del SENA o en el link <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx> el tomo 15, *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*, de la *Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, y realice las siguientes lecturas:

- ✓ “Tres herencias gastronómicas” (pp. 43-68).
- ✓ “La comida casera de ayer y hoy” (pp. 605-612).
- ✓ “Soberanía alimentaria, biodiversidad y cocina andina” (pp. 659-670).

Participe en el foro de discusión dirigido por el instructor y suba las conclusiones a la plataforma LMS, en el espacio habilitado para tal fin.

Ambiente: aula convencional, plataforma LMS.

Materiales: cartulina por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

5. Participe en la presentación del instructor sobre las características del negocio de los servicios alimentarios, con la información obtenida desarrolle la *Tabla 2_Matriz de Información* y socialícela:

Tabla 2: Matriz de información. Características de los servicios de alimentación.

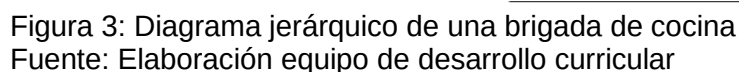
Fuente: Elaboración equipo de desarrollo curricular.

Tipo de negocio	Características	Subclases	Población objeto del servicio	Nº de empleados requeridos	Empresa representativa

Ambiente: aula convencional

Materiales: video beam, hojas bon y esferos.

6. Participe en la presentación del instructor sobre la brigada de cocina, que incluye: concepto, cargos, funciones, áreas de trabajo, clasificación y tendencias. Realice un mentefacto (diagrama jerárquico) Figura (3) sobre las funciones, la razón, las tendencias y los componentes de un tipo de brigada asignada por el instructor. Socialícelo y súbalo a la plataforma.



- Consulte en el libro *Base de Cocina de Referencia* el capítulo de “Cocciones” (pp. 360-479); luego elabore las fichas técnicas en el formato disponible en el [Anexo 3_Ficha técnica de métodos de cocción](#), donde se especifican técnicas, métodos, tiempo, temperaturas, productos, equipos y herramientas.
- El instructor dirigirá un foro para unificar conceptos y resolver dudas. Las fichas se deben conservar como material de consulta y evidencia.

Tabla 1. Pasos a seguir ante un esguince

1.	
2.	
3.	



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

4.	
5.	

- ✓ Elevación del miembro lesionado
- ✓ Hacer un vendaje compresivo de la zona dañada.
- ✓ Aplicar hielo o algún mecanismo de frío
- Medicamentos antiinflamatorios y analgésicos.
- ✓ Colocar prótesis.
- ✓ Tratamiento de un Esguince.

2. A partir de la información consignada en los siguientes links resuelva la tabla 2 (trabajo individual).

- ✓ Realice una breve lectura del método CRICER para el tratamiento de lesiones:
<https://bienestarycompeticion.com/2011/05/25/protocolo-cricer-recupera-mas-rapidamente/>
- ✓ Lesiones deportivas
https://www.niams.nih.gov/Portal_en_espanol/informacion_de_salud/Lesiones_deportivas/sports_injuries_ff_espanol.pdf
- ✓ Esguinces
<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000041.htm>
- ✓ Primeros auxilios y tratamiento de lesiones
http://ocw.um.es/gat/contenidos/palopez/contenidos/primeros_auxilios_y_tratamiento_de_lesiones.html

Tabla 2. Diagnóstico de lesiones.

Autor: Elaboración propia.

Nombre de la Lesión	Características (¿Qué es?)	Síntomas ¿Cómo se manifiesta?	Tratamiento (¿Qué Hacer?)	Imagen de la Lesión
Fracturas				
Periostitis				
Esguince				
Luxación				
Distensión Muscular				
Tendinitis				
Contusión				
Calambre Muscular				



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Sobrecarga Muscular				
Contractura				
Dolor Lumbar				
Mareo				
Insolación				

3. Desarrollo de habilidades psicomotrices (Por parejas). Realice una sesión funcional combinando velocidad, salto y fuerza abdominal, que será evaluada por el instructor. Tenga en cuenta la metodología de la actividad.

- ✓ **Metodología de la actividad:** (cada actividad funcional (velocidad, salto y fuerza abdominal) se realizará en tres momentos de la sesión).
 - Calentamiento de 20 a 30 minutos de duración.
 - Trabajo de velocidad por parejas desarrollándola con tres variantes dentro de la sesión (20 minutos de duración).
 - Ejecución de saltos de diferentes formas (20 minutos de duración).
 - Realizar trabajo abdominal de tres formas diferentes (20 minutos de duración).

Ambiente: Coliseo y/o cancha.

Materiales: Lasos, conos, cronometro y silbato.

4. Acondicionamiento físico (Por parejas). Ejecute una sesión de agilidad y resistencia usando dos conos con enfoque en las intensas jornadas de trabajo de los aprendices de Alimentos y bebidas trabajando en las extremidades superiores e inferiores.

- ✓ **Metodología de la actividad:**
 - Calentamiento de 20 a 30 minutos de actividad física intensa.
 - Trabajo en parejas para fortalecer extremidades inferiores del cuerpo (30 minutos de duración).
 - Trabajo en parejas para fortalecer extremidades superiores del cuerpo (30 minutos de duración).

Ambiente: Coliseo y/o cancha.

Materiales: Conos, colchonetas, aros, silbato y cronometro.

5. Acondicionamiento físico (INDIVIDUAL). Trabajo de resistencia cardiovascular por medio de un Test de Cooper el aprendiz conoce su condición física.

- ✓ **Metodología de la actividad:**
 - Calentamiento de 20 a 30 minutos de duración.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

- Trabajo de resistencia cardiovascular (1 hora de duración).

Ambiente: Cancha 2

Materiales: Conos, cinta métrica y cronometro.

6. La condición física en contextos sociales y productivos (Por parejas) Trabajo de resistencia cardiovascular y fortalecimiento muscular en torno al uso del lazo. Repeticiones de estaciones, prueba de salto T1 y T2 cada una con duración de acuerdo al tiempo. Relevos y recorridos en parejas para demostrar destrezas en el manejo del lazo.

✓ **Metodología de la actividad:**

- Calentamiento de 20 a 30 minutos de duración.
- Prueba de salto en parejas haciendo 30 saltos cada uno (20 minutos de duración).
- Prueba de salto en parejas de 2 minutos cada uno, con estilo libre en los saltos (20 minutos de duración).
- Prueba de resistencia, con estilo libre en 1 minuto cada uno. (20 minutos de duración).

Ambiente: Coliseo.

Materiales: Lazo, aros, silbato, conos y cronometro.

7. La condición física en contextos sociales y productivos (Grupos de 3 personas). Realice un trabajo de resistencia cardiovascular y fortalecimiento muscular en torno al uso del lazo. Repeticiones de estaciones, prueba de salto T1 y T2 cada una con duración de acuerdo al baremo. Relevos y recorridos en grupos para demostrar destrezas en el manejo del lazo.

✓ **Metodología de la actividad:**

- Calentamiento de 20 a 30 minutos de duración.
- Por grupos (3) se hacen saltos con desplazamientos sin equivocarse (20 minutos de duración).
- Por grupos (3) se hacen en un lugar determinado para saltar y realizar cierta cantidad de saltos (20 minutos de duración).
- Por grupos (3) se hacen saltos con desplazamientos sin equivocarse en un tiempo determinado (20 minutos de duración).

Ambiente: Cancha 1.

Materiales: Lazos, cronometro y pito.

8. Acondicionamiento físico (INDIVIDUAL). Realice el test de valoración de la condición física y motriz de los aprendices: cualidades físicas básicas (Fuerza, flexibilidad, resistencia) Control 1.

✓ **Metodología de la actividad:**

- Calentamiento de 20 a 30 minutos de duración.
- Prueba #1- pararse y acostarse, se toman 2 registros de esta prueba cada registro es de 1 minuto.
- Prueba #2- escalera, se toman 2 registros de esta prueba cada registro es de 1 minuto.
- Prueba #3- abdominales, se toman 2 registros de esta prueba cada registro es de 1 minuto.
- Prueba #4- velocidad 20 metros, se toman 2 registros de esta prueba.
- Prueba #5- salto vertical, se toman 2 registros de esta prueba cada registro es de 1 minuto.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Ambiente: Cancha 2

Materiales: Colchonetas, conos, formato de pruebas, esfero y cronometro.

9. Acondicionamiento físico (INDIVIDUAL). Realice el test de valoración de la condición física y motriz de los aprendices: cualidades físicas básicas (Fuerza, flexibilidad, resistencia) Control 2

✓ **Metodología de la actividad:**

- Calentamiento de 20 a 30 minutos de duración.
- Prueba #6- agilidad, se toman 2 registros de esta prueba cada registro es de 1 minuto.
- Prueba #7- flexión sobre un pie, se toman 2 registros de esta prueba cada registro es de 1 minuto.
- Prueba #8- tracción, se toman 2 registros de esta prueba cada registro es de 1 minuto.
- Prueba #9- extensión de brazos en barra, se toman 2 registros de esta prueba.
- Prueba #10- flexión de pecho, se toman 2 registros de esta prueba cada registro es de 1 minuto.

Ambiente: Coliseo

Materiales: Colchonetas, conos, formato de pruebas, esfero y cronometro.

10. Acondicionamiento físico (INDIVIDUAL). Realice el test de valoración de la condición física y motriz de los aprendices: cualidades físicas básicas (Fuerza, flexibilidad, resistencia) Control 3

✓ **Metodología de la actividad:**

- Calentamiento de 20 a 30 minutos de duración.
- Prueba #11- salto de longitud, se toman 2 registros de esta prueba.
- Prueba #12- carreras de 4x9 metros, se toman 2 registros de esta prueba.
- Prueba #13- saltos laterales con cuerda, se toman 2 registros de esta prueba cada registro es de 1 minuto.
- Prueba #14- prueba de flexibilidad, se toman 2 registros de esta prueba.

Ambiente: Cancha 1

Materiales: Cinta métrica, cronometro, conos, lazos y cajón de flexibilidad.

Evidencias 1. Examen.

Prueba de conocimientos de 10 preguntas opción múltiple única respuesta, sobre lesiones y el desarrollo de concomimientos sobre habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social para su correcta identificación y atención.

Evidencia 2. Dramatización.

Realice una dramatización donde aplique procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad e identificación en la atención de una lesión física en el contexto productivo y social. Tenga en cuenta la rúbrica calificación de la dramatización (anexo 1). Recuerde que los criterios de evaluación buscan establecer el nivel de aprendizaje y progreso que usted ha alcanzado, con el fin de que pueda determinar los temas y destrezas que necesita retroalimentar.

Evidencia 3. Prueba física.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Realice en el ambiente de formación junto al instructor un test actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de la condición física en los contextos productivos y sociales. Tenga en cuenta la rúbrica de calificación de prueba física (anexo 2). Recuerde que para obtener el 100% debe cumplir con el promedio de tiempo mínimo estandarizado de todas las actividades seleccionadas.

INTERACCION EN LENGUA INGLESA

La necesidad tanto laboral como personal sobre la importancia de manejar un segundo idioma hace que hoy día una persona se vuelva más competente dependiendo también el contexto donde se pueda desenvolver. Uno de los tópicos estándar de las lenguas es el uso de expresiones para explicar o expresar gustos, ideas, emociones, etc.

1. Evidencia de aprendizaje: (English introduction)

- ✓ Deberá ser capaz de hacer una conversación y presentarla a la formación. Esta conversación deberá tener expresiones del contenido dado en los videos y la investigación que hizo sobre el tema.

Ambiente: English Lab

Material: Esfero y cuaderno de notas

2. Evidencia de aprendizaje (Telling the time and important dates)

- ✓ Recreará una situación cotidiana donde deberá contener números, horas y fechas. Esta actividad la podrá hacer en grupos de dos o tres y cada uno deberá hablar

Ambiente: English Lab

Material: Esfero y cuaderno de notas

3. Evidencia de aprendizaje (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

Material: Computadores, internet.

4. Evidencia de aprendizaje (Cooking Techniques)

- ✓ Realice una cartelera exponiendo tres técnicas de preparación de alimentos en Inglés y preséntela a la formación.
- ✓ Haga preguntas en ingles a los aprendices sobre su presentación para confirmar que su exposición fue clara y entendida



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Ambiente: English Lab

Material: Esfero, cuaderno de notas, papel bond, marcadores, colores, resaltadores

Tiempo: 15 horas

5. Actividad Final

- ✓ 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



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

TALLERES

La integración de la teoría y la práctica a través de una metodología activa y de aprendizaje por proyectos, lleva a la formación del profesional integral SENA. Para ello, se diseñaron diferentes talleres con el fin de fortalecer el desarrollo de habilidades y competencias necesarias en el desempeño del mundo de la vida (social y productiva). Tenga en cuenta los estándares de materia prima para talleres de formación.

1. Aplicar prácticas higiénicas (limpieza y desinfección)

Taller # 1 cocina (II trimestre)

Aplique el plan de limpieza, desinfección y manejo de residuos (elaborado en la cartilla limpieza, desinfección) ejecutando el POES elaborado en la guía 1.

Consulte en el libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 7- 10).

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

2. Manejo de equipos, cuchillos y otras herramientas

Talleres # 2 – 3 cocina (II trimestre)

Participe en la demostración del uso de los equipos que realice el instructor. Observe con atención.

Consulte las fichas técnicas de equipos elaboradas en la Guía de Aprendizaje No. 2.

Según los equipos disponibles en su centro de formación, identifique el uso, el cuidado, los posibles riesgos y los protocolos de limpieza y desinfección.

El cuchillo es una extensión del cuerpo del cocinero; es importante aprender a manejar esta herramienta y usarla adecuadamente.

- ✓ Observe el video *Cuchillos en la cocina* disponible en el link <http://www.ciavideos.com/?v=606>
- ✓ Identifique las clases y las partes del cuchillo, técnicas de afilado y uso de la chaira.
- ✓ consulte en el libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 14- 19). Para ello, en el taller se verán temas sobre cuchillería profesional . ”.
- ✓ Consulte en el libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 20- 34). Para ello, en el taller se verán temas sobre equipos, baterías de cocina y utensilios. ”.

En preparaciones preliminares, profundice en: “pelado al vivo”; “gajos”; “porción de desayuno”; “abanico”; “pluma dentado”; “acanalado”; “rondel” y “parisien”. Dichas técnicas se aplicarán en el taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

Así mismo, en el taller de cocina, y con orientación del instructor, practique el uso del cuchillo (inicialmente, con harina y zanahoria), para desarrollar las habilidades de manejo y la aplicación de técnicas de corte.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

3. Técnicas de preparaciones base (frutas y verduras)

Taller # 4,5 y 6 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

- ❖ Revise el capítulo *Verduras* (pp 40-141), profundice en cortes básicos (pluma, dentado, acanalado, rondel, parisina, eclase, sesgo, *chifonade*, arreglo de plátano y yuca). Realice prácticas preliminares de los tipos de corte utilizando plastilina y el *Anexo 5_Tabla de Cortes*. Así mismo, revise del libro *La cocina de referencia tomo 2* el capítulo “Entremeses fríos” (73-90). Amplíe el tema sobre empaque al vacío, etiquetado y conservación que se aborda en la competencia básica “control y verificación de materias primas”.

Consultar del libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 11- 12). Amplíe el tema sobre verduras.

Consultar del libro *La cocina de referencia tomo 1* (pp. 142- 153). Amplíe el tema sobre frutas.

- ✓ Socialice el capítulo “Cocciones” del tomo 1, profundice en las técnicas de: blanquear (p. 376-377), cocer a vacío (pp. 392-393), cocción a la inglesa en papas (pp. 372-373), amplíe sobre esta técnica de cocción a partir de otras bibliografías.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Efectué los cortes establecidos para cada vegetal con la orientación del instructor. Tenga en cuenta el *Anexo 5_Tabla de cortes*.

4. Mariscos y Pescados

Taller # 7, 8 cocina (II trimestre)

❖ **Bases teóricas:**

En el libro *La cocina de referencia tomo 1*, en las pp. 154-186 se contextualiza sobre pescados y mariscos. Profundice. En el libro *La cocina de referencia tomo 2* en “mariscos” (pp. 187-200)

- ✓ Establezca diferencias entre las características de los crustáceos, los cefalópodos, los bivalvos, los gasterópodos y los camarones de agua dulce.
- ✓ Los caldos cortos (*court bouillon*) y la conservación.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
- ✓ Con base en la lectura identifique los tipos de pescados, clasificación por conservación, grasa, forma, hábitat, métodos de cocción (p. 360) (sin pardeamiento partiendo del frío; sin pardeamiento partiendo del calor; con pardeamiento, combinada; desplazamiento y calentamiento molecular “microondas”), técnicas (pochar, cocción al vapor, saltar, asar, rostizar, cocer en cacerola, freír, coser en ragú, brasear); así como la elaboración del caldo corto “*court bouillon*”.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaboraran y dependiendo la instrucción del instructor se consumirán o reservaran (empacar al vacío, etiquetar y congelar) las materias primas (dependen de la disponibilidad regional):
 - ✓ Almeja negra en concha (arreglar).
 - ✓ Calamar morado sin arreglar (limpiar, apanar, freír).
 - ✓ Camaron tigre crudo (blanquear en caldo corto).
 - ✓ Langosta cruda (blanquear, lavar, retirar caparazón, desvenar, pochar).
 - ✓ Calamar tubo (anillos y blanquear).
 - ✓ Mejillón negro (media concha y degustar jugo al natural).
 - ✓ Pulpo entero (asustar, hervir, corte de cabeza en dados medios, corte de tentáculos, degustar y guardar).
 - ✓ Gambas (lavar, blanquear, empacar al vacío).
 - ✓ Vieiras (limpiar, hermosear, guardar al vacío).
3. Diligencie el formato de *Panel sensorial Anexo 7*.
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.
5. Ejecute la recepción trucha, bagre, sierra, mojarra, lenguado, corvina, y salmón (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación). Tenga en cuenta que las materias primas dependen de la disponibilidad regional.
6. Filetee trucha, lenguado, la corvina, y el salmón.
7. Guarde todas las espinas resultantes del corte del lenguado y la corvina.
8. Elabore un caldo corto (p. 337).
9. Realice la cocción pochado que se encuentra en el capítulo de cocciones (pp. 363-365).
10. Diligencia el formato de *Panel sensorial Anexo 7*.
11. Realice una *Clasificación de pescados Anexo 8*, de acuerdo a: habitad, forma, tipo de grasa.

5. Carnes

Taller # 9 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

Tanto en el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 206-232) y tomo 2 (pp. 201-258) se contextualizan algunas carnes de carnicería. Profundice en el tomo 1 sobre “lomo de res ancho” (pp. 222-224), “lomo fino” (p. 221) y en el tomo 2 sobre “solomillo” (p. 209).

La carne de res es un producto esencial. Para su comercialización, su cuerpo se divide en dos mitades (medias *canales*) de las que se harán diferentes cortes, cuya variabilidad (americano, europeo) depende de: herencia cultural de cada país, condiciones de calidad, textura, color, maduración, pH, y el estado de conservación.

En cocina, el término *carne* se aplica a la carne de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos. En gastronomía, se clasifica, según su color, en *rojo*, *blanco* y *rosado*.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

- ✓ Visite el link:
<http://www.ciavideos.com/videos/search/eyJyZXN1bHRfcGFnZSI6InZpZGVvc1wvc2VhcmNolia2V5d29yZHMlOiJiZWVmln0>, de la The Culinary Institut of America (CIA) y revise los videos relacionados con carnes.

Así mismo, amplíe sus conocimientos visitando los siguientes links:

- ✓ <https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111>
- ✓ <http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74>
- ✓ <https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes>
- ✓ <https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359>

Tomando como base el libro *La cocina de referencia* tomo 1 y 2, en grupos de cortes de carnes asignados por el instructor (máximo 5 aprendices) indaguen:

- ✓ ¿Cómo se comercializan en su región?,
- ✓ ¿Cuáles son los más comunes?,
- ✓ Técnicas y términos de cocción.
- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifiquen conceptos y planifiquen el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller. Asimismo, cada grupo debe subir sus resultados a la plataforma LMS.

Nota: Recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas realizarán:
 - ✓ Arreglar limpiar, cuidando las BPM.
 - ✓ Empacar al vacío.
 - ✓ Reconocimiento de producto.
 - ✓ Aplicar técnica de cocción contextualizada.
 - ✓ Aprender y aplicar términos de cocción para los cortes que aplican (azul, medio, tres cuartos y bien asado).
 - ✓ Panel sensorial (Anexo 7).
3. Cada brigada realizará el siguiente porcionamiento, empacar al vacío y rotular de acuerdo a las especificaciones técnicas:
 - ✓ (Sobre barriga): porciones de 200 gr.
 - ✓ (Lomo ancho): porciones de 250 grs (corte mariposa).
 - ✓ (Lomo fino-medallones): porciones de 160 gr albardadas
 - ✓ (Lomo fino-chateaubriand): porciones de 250 gr
 - ✓ (Lomo fino baby): porciones de 250 grs.
 - ✓ (corte stragonoff y tournedos): porciones de 100 grs.

6. Carnes-Cocciones



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Taller # 10 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 359-479) se contextualiza las cocciones. Profundice en “braseado” (pp. 468-479) “asado” (pp. 420-431), vacío (pp.392-393) haciéndolo más agradable al paladar (palatales), como sus diferentes aplicaciones.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas ejecutaran los cortes y método de cocción a cada corte.
 - ✓ Cada brigada realizara el siguiente Porcionamiento, preparación, empaque al vacío y rotular de acuerdo a las especificaciones técnicas: (Murillo o lagarto): dados de 3 x 3 estofado.
 - ✓ (Punta de anca): medallones de 150 grs asados.
 - ✓ (Costilla de res): cocción de 150 grs con empaque al vacío y/o vapor a presión.
 - ✓ (Muchacho relleno de vegetales cocción al vapor).

7. Vísceras

Taller # 11 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 232 – 235 se contextualiza sobre “menudencias y vísceras”.

Las vísceras de los bovinos y otros animales de granja juegan un papel muy importante en la cocina, por las diferentes aplicaciones y usos que se les da en cada región o país; lo que hace necesario conocer los antecedentes históricos del tema (división, clases, usos y aplicaciones).

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores y dependiendo la instrucción del instructor, se consumirán o reservaran (empaquer al vacío, etiquetar y congelar) las materias primas (dependen de la disponibilidad regional):

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán (las materias primas dependen de la disponibilidad regional):
 - ✓ Blanquear (callo, chunchullo, librillo, lengua).
 - ✓ Cortar (callo, chunchullo, librillo, corazón, hígado).
 - ✓ Preparar (corazón, hígado).



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

3. Pele y corte la lengua para estofar.

8. Empaque todo al vacío. Ternera

Taller # 12 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 225 – 226 se contextualiza sobre “Carne de ternera”.

Los productos cárnicos pueden variar sus propiedades organolépticas, dependiendo de factores intrínsecos así como extrínsecos; al hablar de los intrínsecos nos referimos a los propios del animal como sexo, edad, especie y la misma raza; por ejemplo, no tiene el mismo color un corte de ganado porcino (cerdo) que un corte de ganado bovino (res), así como el color rosado de la carne de una ternera con el color rojo intenso de un toro.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller. Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores y dependiendo la instrucción del instructor, se consumirán o reservarán (empacar al vacío, etiquetar y congelar) las materias primas (dependen de la disponibilidad regional):

4. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
 5. Todas las brigadas elaborarán (las materias primas dependen de la disponibilidad regional):
- ✓ Mantener cadena de frío " manejando temperaturas de 4 grados centígrados ", con manejo de refrigeradores en los talleres de formación, Toda la materia prima de higienizara, se harán los cortes respectivos, empacará al vacío por producto, se rotulará con nombre del producto, número de ficha, cantidad entregada, nombre del instructor y fecha de empaque, para entregar en economato.
- Tener en cuenta se debe hacer choque térmico con los productos q tienen cocción antes del empaque.

9. Carnes -pollo y conejo

Taller # 13 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 236-255) se contextualiza sobre las aves y el conejo. Profundice en “aves” (pp. 236-255), pollo (pp.236-250) y conejo (pp.254-255) aplicando diferentes formas de porcino y preparación.

Así mismo, revise el capítulo de cocciones (pp. 359-479), técnicas de asado (pp. 420-430), estofado, (pp. 392).

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas ejecutaran los cortes de tres pollos y 1, conejo con la demostración que realizara el instructor. y el instructor realizará la demostración de corte de conejo.
 - ✓ Corte de pollo: cuartos, octavos, supremas, alas en bombón, medio pollo, pierna pernil deshuesado.
 - ✓ Corte de conejo: cuartos.
 - ✓ Asado.
 - ✓ Estofado.
 - ✓ Panel sensorial (Anexo 7).

Cocinar o guardar al vacío según la regional para futura preparaciones.

10. Carnes cerdo

Taller # 14 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 226-232) se contextualiza sobre las carnes. Profundice en “cerdo” (pp. 226-228). Así mismo, tenga en cuenta el *Manual de cortes de cerdo colombiano* de la asociación colombiana de porcicultores que se encuentra en el siguiente link:

<https://asociados.porkcolombia.co/porcicultores/images/porcicultores/home/actividades/guia-tecnica-carne-cerdo.pdf>

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas tendrán 2,5 kilos de carré de cerdo (lomo y parte costilla) y lomo de cerdo 2 kilos para:
3. Limpiar
4. Usar la técnica carré y sacar chuletas.
5. Realizar corte medallones de 150 grs con el lomo de cerdo.
6. Realizar corte baby de 200 grs con el lomo de cerdo.
7. Cocinar o guardar al vacío según la regional para futura preparaciones.

11. Taller 15 métodos de cocción húmedos

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 188- 194, 360 - 397).

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Conforme grupos de cinco aprendices.
 - ✓ Calcule el porcentaje con los referentes de las salsas tiendo como referente el anexo 9 (Receta estándar de producción).
 - ✓ aplicación de métodos de cocción: húmedos (hervir, vapor, pochar, blanquear) mixto (estofar)

12. Taller 16 métodos de cocción secos

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 200-201, 398 – 439, 450-457)

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

3. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
 4. Conforme grupos de cinco aprendices.
 - ✓ Calcule el porcentaje con los referentes de las salsas tiendo como referente el anexo 9 (Receta estándar de producción).
- Aplicación de métodos de cocción: secos (gratinar, brasear, freír, parrilla, asar, saltear, hornear)

13. Fondos de cocina

Taller # 17 cocina (II trimestre)

❖ Base teórica:

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 se contextualiza sobre *fondos* (pp. 256-272). Los fondos son base principal en cocina caliente (cremas, sopas, salsas, saborizantes), y se deben elaborar con responsabilidad. De esto depende el éxito de las preparaciones.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas realizaran:
 - ✓ Fondos (claro, oscuro, fumet de pescado, consomé blanco simple o marmita)
 - ✓ Aplicar la formulación de receta estándar (obteniendo como resultado 500cc de cada uno;)
 - ✓ Empacar etiquetar y guardar.

14. Salsas oscuras y derivadas



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Taller # 18 cocina (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 272-295) se contextualiza sobre *grandes salsas de base*. Profundice en “salsas derivadas” (pp. 141-149), que se encuentra en el anexo del libro *Salsas* de Michel Roux.

El éxito de las preparaciones en cocina caliente se fundamenta en las bases y las salsas, las cuales deben respetar la calidad de la materia prima, los tiempos y las temperaturas, en cualquier preparación.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Conforme grupos de cinco aprendices.
 - ✓ Calcule el porcentaje con los referentes de las salsas teniendo como referente el anexo 9 (Receta estándar de producción).
 - ✓ Realice dos salsas oscuras (demi glace y española) y dos derivadas —*bourguignonne* y vino tinto—
 - ✓ Realice un rendimiento de 300 cc para cada salsa derivada, con estándares de conservación.
 - ✓ Etiquete y guarde las salsas para ser empleadas en cocina de ensamble.

15. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO Y PRODUCTO

Taller 22 canasta sorpresa

Todo aprendizaje debe ser verificado.

- ✓ Desarrolle una preparación en la que demuestre la apropiación de los conocimientos adquiridos. Para ello, el instructor le hará entrega de una canasta sorpresa que incluye las materias primas con las que deberá efectuar la evidencia.

TALLERES REPOSTERIA

1. Manejo de azúcar y frutas

Taller # 1 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 570-585) se contextualiza sobre *jarabes y azúcares cocidos*, “coulis” (pp. 559-561). La importancia, preparación, usos y aplicaciones del azúcar y merengues, radica en la variedad de usos que se le dan en pastelería. Para ello debe leer la lectura recomendada.

Tenga en cuenta que la consistencia viscosa de los jarabes depende de su contenido de azúcar; si aumenta la temperatura, el agua se evapora, cambia el color y se forma el caramelo.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas realizarán:
 - ✓ Merengues (francés, suizo, italiano) con formas (merenguitos, *pauloas*, discos, placas).
 - ✓ Jarabes, azúcares cocidos (almíbar, hebra fina, fuerte, perla).

2. Cremas y salsas base

Taller # 2 Repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 540-558 se contextualiza sobre *cremas base*. Profundice en “chantilly” (pp. 541-543), “inglesa” (pp. 544-546), “pastelera y derivadas” (pp. 547-552), crema de mantequilla (pp. 553- 558)

La importancia de la preparación de cremas base (derivadas y modernas) radica en la variedad de usos y aplicaciones que se le da en pastelería.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán:
 - ✓ *Chantilly*.
 - ✓ Aromatizada.
 - ✓ Inglesa.
 - ✓ Pastelera.
 - ✓ Derivadas (*mouselina*, diplomática, *chiboust* o *sant honore*, ligeras).

3. Cada brigada realizará el montaje de postre al plato con base de bizcochuelo relleno de *mouselina*, *chiboust*, *diplomática*, decorado con *chantilly* aromatizado, sobre un espejo *salsa inglesa*.

3. Masas húmedas y secas

Taller # 3 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 480-593 se contextualiza sobre *pastas base*. Profundice en “Genovesa” (pp. 514-520) y “Biscuit” (pp. 521-522).



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Tipología de las harinas, clases de harinas, tipos de grasas, Pasta brisee, pasta quebrada, pasta sablee.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Organícese por brigadas para realizar los productos:
 - ✓ Quiche
 - ✓ Tartaletas de frutas
 - ✓ Pie maracuyá

4. Pastas base-hojaldrada

Taller # 4 - 5 repostería (II trimestre)

❖ **Bases teóricas:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 494-504 se contextualiza sobre *pastas bases y crema pastelera*. Profundice en crema pastelera (pp. 547-552).

El hojaldre juega un papel muy importante en la repostería y en la cocina caliente, por su diversidad de usos. En su elaboración se deben tener en cuenta los pasos obligatorios (amasado, empaste, laminado). Igualmente, se deberán tener en cuenta las sesiones presenciales sobre tipos de hojaldre (rápido, básico, invertido), tenga en cuenta que solo se elaborarán hojaldres básicos (pp. 494-495).

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de materia prima (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaboraran:
 - ✓ Pasta base.
 - ✓ Vol Au vant (crema pastelera y fresa).
 - ✓ Mil hojas (crema pastelera y arequipe).
 - ✓ Palitos de queso.
 - ✓ Palmeras
 - ✓ Pastel de pollo (pañuelo).
 - ✓ Corazones y/o palmeras.
 - ✓ Crema pastelera (pp. 547-549).
 - ✓ Corazones



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

- ✓ Strudel
- ✓ Vol Au vant

5. Batidos esponjosos horneados y livianos

Taller # 6 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 514-522) se contextualiza sobre *Batidos esponjosos, batidos de Biscuit y Genovesa*. Los postres esponjosos vienen desde la antigüedad (llamados así por su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.
- ✓ Maquinas batidoras, velocidades y técnica de batidos , mezclado para Bizcochuelo, genovesa, cake

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
 - ✓ Rollos impresos rellenos
 - ✓ Tronco de chocolate
 - ✓ Tres leches
 - ✓ Rollos suizos

6. Postres fríos –bavaroise

Taller # 7 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 544-546) se contextualiza sobre *la base (Crema Inglesa)*. El postre frío o húmedo (llamados así por su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

3. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
4. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

- ✓ Postres fríos, bavaroise a base de huevo y frutas.
- ✓ Crema con caramelo.
- ✓ Creme brûlée.
- ✓ Flan dulce y cremas espesas.

7. Pasta Choux, o masa bomba

Taller # 8 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, Profundice en “choux o masa bomba” (pp. 505-510), Tomo II (pp.374-377).

Las pastas base se trabajan con ingredientes primarios (huevo, harina, agua, sal, azúcar y grasa), los cuales junto con la temperatura del horno juegan un papel importante en su elaboración, lo que hace necesario conocer sus usos y aplicaciones en repostería y cocina caliente.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Todas las brigadas elaborarán:
 - ✓ Éclairs (pastelera, decorado de azúcar pulverizada).
 - ✓ Profiteroles (pastelera, azúcar pulverizada).
 - ✓ Rellenos (crema pastelera (pp. 547-549)).
 - ✓ Repollitas (pastelera y azúcar pulverizada).

16. Macarrones

Taller #9 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 570 - 577), tomo 2 (pp. 422) se contextualiza sobre merengues. El postre caliente (llamados así por su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

5. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
6. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
 - ✓ Macarrones de diferentes colores con rellenos texturizados y cremas a base de frutas



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

8. Confitería

Taller #10 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 562-585) se contextualiza sobre *jarabes y azucares cocidas*. El postre frío o húmedo (llamados así por su textura) es el cierre de oro en cualquier menú.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

7. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
8. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
 - ✓ GOMAS AZUCARADAS
 - ✓ NUBES DE AZUCAR (marshmallow)
 - ✓ PALETAS DE AZUCAR O LOLIPOP

9. Pasta Cigarrillo

Taller #11 repostería (II trimestre)

❖ **Base teórica:**

En el libro *La cocina de referencia* tomo 1 (pp. 586-590) , tomo 2 (pp. 419,423) se contextualiza sobre *postres montados*.

- ✓ Con el acompañamiento del instructor, unifique conceptos y planifique el trabajo que se desarrollará en el taller.
- ✓ Recuerde que debe profundizar, socializar y resolver dudas antes de llegar al taller.

Nota: recuerde solicitarle al instructor el instrumento de evaluación de desempeño y producto (lista de chequeo o verificación) y archivarla en su carpeta de evidencias.

❖ **Metodología del taller**

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Ejecute la recepción de las materias primas (control de calidad, características organolépticas, lavado, desinfección, adecuación).
2. Realice un panel de degustación por grupos de trabajo (cinco aprendices) donde se deberán evidenciar:
 - ✓ Cigarrillos
 - ✓ Canastillas
 - ✓ Base para Bizcocho impreso
 - ✓ Tejas de almendra
 - ✓ Tulipanes



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3**

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica y los instrumentos de evaluación citados en la guía de desarrollo curricular.

Competencia: Manipulación de Alimentos.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento	Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo a factores y fuentes.	Cuestionario
Evidencias de desempeño	Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo a factores y fuentes.	Lista de Chequeo
Evidencias de producto	Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes y factores de contaminación. Relaciona sintomatología de enfermedades con riesgos de contaminación en los alimentos. Clasifica residuos de acuerdo con programa de saneamiento Dispone residuos de acuerdo con programa de saneamiento y normatividad.	Lista de Chequeo

Competencia: Control de manejo de materias primas.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento	Contribuir a la preservación y mejoramiento del medio ambiente haciendo uso adecuado de los recursos naturales y los creados por el hombre."	Cuestionario
Evidencias de desempeño	Consolidar un equipo de trabajo, aportando conocimientos, ideas y experiencias en pro del logro de los objetivos propuestos.	Lista de cheque
Evidencias de producto		Lista de chequeo



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

--	--	--

Competencia: Preparación de Alimentos (Cocina)

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento de 1.	Aplicar procesos técnicos de cocción de acuerdo con la receta estándar. Elaborar preparaciones de base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	Cuestionario
Evidencias de desempeño 1.	Preparar platos calientes y fríos cumpliendo las recetas estándar y/o los requerimientos del cliente.	Lista de chequeo
Evidencias de producto 1.	Ensamblar las preparaciones de acuerdo con los parámetros de presentación dados por el establecimiento. Identificar las principales características y técnicas de cocina, de las principales culturas gastronómicas mundiales. Identificar las principales características y técnicas de cocina, de las principales culturas gastronómicas colombianas. Identificar las principales características y técnicas de cocina, de la Región en que se imparte formación.	Lista de chequeo

Competencia: Preparación de Alimentos (Repostería)

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento de 1.	Aplicar procesos técnicos de cocción de acuerdo con la receta estándar. Elaborar preparaciones de base de acuerdo con la receta estándar del establecimiento.	Cuestionario
Evidencias de desempeño		Lista de chequeo



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3**

1.	Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.	
Evidencias de producto	Determinar las cantidades necesarias para la producción de acuerdo a las recetas estándar y ordenes de producción.	Lista de chequeo
1.		

Competencia: Implementación de hábitos saludables de vida.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de evaluación
Evidencias de conocimiento	Selecciona los ejercicios para el plan de acondicionamiento físico de acuerdo con los métodos de entrenamiento físico.	Cuestionario
1.		
Evidencias de desempeño	Valora el impacto de la cultura física en el mejoramiento de la calidad de vida y su efecto en el entorno familiar social y productivo teniendo en cuenta su proyecto de vida.	Lista de chequeo
1.		
Evidencias de producto	Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de su desempeño laboral.	Lista de chequeo
1.		

Competencia Interacción de Lengua Inglesa

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	1. Comprende narraciones cortas orales y escritas acerca de situaciones que	



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3**

Exámenes escritos y orales	ocurren en el momento de la expresión, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante. 2. Comprende recomendaciones sobre conductas seguras en el lugar de trabajo, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.	Examen de opción múltiple única respuesta
Evidencias de Desempeño: Exposiciones	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	Rubricas de evaluación
Evidencias de Producto: Video	Expresa el quehacer diario personal y laboral utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante.	Listas de chequeo

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.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

- ✓ 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.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Ambiente: conjunto de componentes físicos, químicos, y biológicos externos con los que interactúan los seres vivos

A&B: Abreviatura de alimentos y bebidas

Biodiversidad: diversidad de especies vegetales y animales que viven en un espacio determinado.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Diagnóstico es el resultado del análisis que se realiza en una primera instancia y que tiene como fin permitir conocer las características específicas de la situación determinada para así poder actuar en consecuencia, sugiriendo tratamiento o no.

Diagrama de Flujo o Flujograma: Esquema que representa, gráficamente y por medio de símbolos convencionales, los componentes y las etapas de un algoritmo, o proceso para la solución de un problema.

Ecosistema: sistema biológico constituido por una comunidad de seres vivos y el medio natural en que viven.

Establecimiento Gastronómico: Establecimiento industrial, cuyo objeto es transformar alimentos, vender y prestar el servicio de alimentos y bebidas. Puede ofrecer servicios complementarios como la atención de eventos, recreación y otros.

Enfoque: Conducir la atención hacia un tema, cuestión o problema desde unos supuestos desarrollados con anticipación a fin de resolverlo de modo acertado.

Exposición: Explicación, bien sea por escrito o de palabra, o de ambas formas, sobre un tema o un asunto.

Heladería: Establecimiento donde se hacen y venden helados.

Insumo: Conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes.

Inventario: Asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión.

Materia Prima: Sustancia natural susceptible de sufrir cambio, que se transforma industrialmente para crear un producto y que es perceptible a través de los sentidos.

Naturaleza: todo lo que está creado de manera natural

Nutrición: ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo

Norma técnica: es un documento aprobado por un organismo reconocido que establece especificaciones técnicas basadas en los resultados de la experiencia y del desarrollo tecnológico, que hay que cumplir en determinados productos, procesos o servicios.

Organismo: grupo que forman los órganos de un ser vivo, incluyendo sus interrelaciones y las leyes naturales que regulan su funcionamiento

Proceso: Conjunto de fases sucesivas de un fenómeno natural o de una operación artificial.

Procedimiento: Método para ejecutar cosas.

Productividad: Es la relación entre la cantidad de productos obtenida por un sistema productivo y los recursos utilizados para obtener dicha producción. También puede ser definida como la relación entre los resultados y el tiempo utilizado para obtenerlos: cuanto menor sea el tiempo que lleve obtener el resultado deseado, más productivo es el sistema. En realidad, la productividad debe ser definida como el indicador de eficiencia que relaciona la cantidad de recursos utilizados con la cantidad de producción obtenida. Exige eficiencia y eficacia en el desempeño de la organización y en el desempeño individual

Resolución es una condición en la que se busca determinar la solución de una determinada circunstancia. Una resolución de un caso, por lo general es el acto en el que se concluye con un análisis final y definitivo el problema que busca desde una instancia cuestionada y debatida ser resuelto.

Restaurante: Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

Sistema: Es un conjunto de partes o elementos organizadas y relacionadas que interactúan entre sí para lograr un objetivo. Los sistemas reciben (entrada) datos, energía o materia del ambiente y proveen (salida) información, energía o materia. Es la interrelación entre todas las partes de una estructura.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Teoría : Sistema lógico-deductivo¹ constituido por un conjunto de hipótesis, un campo de aplicación (de lo que trata la teoría, el conjunto de cosas que explica) y algunas reglas que permitan extraer consecuencias de las hipótesis de la teoría. En general las teorías sirven para confeccionar modelos científicos que interpreten un conjunto amplio de observaciones, en función de los axiomas o principios, supuestos y postulados, de la teoría.

DERECHO FUNDAMENTAL PARA EL TRABAJO

Tomado y adaptado de: (Anaya Muñoz, y otros, 2006)

http://www.iepala.es/curso_ddhh/ddhh1609.htm

Abuso (de poder): Forma de ejercicio de los poderes del Estado consistente en desviarse de la finalidad que los inspira

Abuso (del derecho): Principio jurídico que constituye un tipo de limitación del ejercicio de los derechos humanos, consistente en la prohibición de realizar aquellos actos que resultan antisociales por causar un daño a un interés no especialmente protegido, aunque sea realizado en el ejercicio de un derecho objetivamente legal

Acción: Actuación de un sujeto jurídico por virtud de la cual se hace intervenir a un órgano judicial para

Acto (administrativo): Forma de exteriorización de la actividad de la Administración por la que se determina -al menos en parte- el contenido específico de los derechos fundamentales

Acuerdo: la manifestación de una convergencia de voluntades Resolución que se toma entre dos o más partes Las partes involucradas exponen sus argumentos y buscan una posición común; al encontrarla, alcanzan un acuerdo En el proceso de búsqueda de un acuerdo, cada parte cede en pro de los intereses comunes Cada sociedad tiene sus propias características, un conjunto de rasgos, su acervo de costumbres y tradiciones Esta pluralidad de elementos va formando unas pautas de comportamientos singulares, una práctica social

Autoridad: Poder hegemónico ostentado por los órganos del Estado

Autonomía: Autonomía y heteronomía son términos correlativos, elaborados por Kant, de amplia aplicación en la ética La autonomía (auto + ley) hace referencia a guiar la vida según leyes y normas elaboradas por la persona de manera libre y racional Para Kant, la autonomía es la madurez moral de una persona en el ejercicio de su libertad responsable

Beneficencia: Parte de la amistad que lleva a realizar acciones a favor de la persona que se estima En sentido liberal, realizar las acciones que el otro desea que le sean realizadas, con independencia de lo que considere el agente sobre su corrección o incorrección

Bienes (jurídicos): Bienes de la personalidad reconocidos y tutelados por las normas jurídicas

Bioética: Estudio de las implicaciones sociales y morales de la utilización de técnicas, resultantes de los avances en las ciencias biológicas Por ejemplo, si es moralmente aceptable el hecho de clonar seres humanos a partir de una célula madre

Calidad de vida: Conjunto de aspectos que pueden dar idea del grado limitación de la vida personal que produce una enfermedad Sería la medida del grado en que una persona o una sociedad tienen acceso al disfrute de bienes y servicios físicos, sociales y culturales



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Capacidad: Es la aptitud de las personas para gobernarse a sí mismas y ejercer eficazmente sus derechos y obligaciones

Clonación: Técnica de reproducción no sexual mediante la cual se obtiene seres genéticamente idénticos al organismo del que proceden

Comités de ética: Comisiones de diversa composición encargadas de estudiar los aspectos éticos de la práctica clínica, la investigación básica o clínica, los experimentos con animales, etc

Compasión: Virtud moral no exclusiva de ninguna religión ni filosofía moral, es percibir como propio el sufrimiento ajeno, es interiorizar el padecimiento de otro ser humano y vivirlo como si se tratara de una experiencia propia No es empatía, dado que esta es espontánea

Competencia: Estado en el que se posee conocimientos, capacidad de raciocinio, habilidades, energía, experiencia y motivación para enfrentar las responsabilidades profesionales

Compromiso: Es una respuesta afectiva en la que convergen deseos y obligaciones y la acción deliberada de actuar de acuerdo con estos

Conciencia: La conciencia es el sentido que tiene una persona de lo correcto y lo incorrecto Por ello, muchos filósofos hablan de ella como la voz de la razón En el ámbito religioso se le conoce como a voz de Dios Para la Psicología, la conciencia envuelve la experiencia interior de la persona en dos sentidos: como el conocimiento reflejo de sí mismo en cuanto a sensaciones, humores, emociones, pensamientos y como el estado de vigilia que permite a la persona darse cuenta de la realidad exterior

Conciliación: es una figura procesal, la cual, junto con el arbitraje y la mediación, son formas alternativas al proceso como solución de conflictos

Condición de vida: son los modos en que las personas desenvuelven su existencia, enmarcadas por características particulares, y por el contexto histórico, político, económico y social en el que les toca vivir

Conducta: Es una palabra que procede de conducir, e indica el modo como se conduce o comporta el ser humano La conducta se halla integrada por una serie de actos y de hábitos o costumbres que siempre responden a unas motivaciones más o menos claras, y que explican por qué hacemos una cosa o porque nos hemos habituado a otra

Conflicto: afligir, infligir El conflicto está referido a dos ámbitos uno a hechos violentos entre personas, grupos de personas o estados Y el otro señala un problema o asunto de discusión y controversia; dilema, desacuerdo, una situación problemática y de difícil solución

Contexto: es un conjunto de realidades, circunstancias que rodean y condicionan una situación; sin las cuales no se puede comprender correctamente Es una situación dada en un entorno físico o de coyuntura puede ser de carácter político, histórico, cultural, geográfico en el cual es considerado un hecho.

Cultura: en sentido amplio, la cultura es el conjunto de elementos que conforman la herencia social común de un pueblo Tales elementos son entre otros, las costumbres, las



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR

GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

leyes, los conocimientos, las creencias, el sistema de valores, artes, oficios y forma de organización

Deberes básicos: Tipo de conductas impuestas en virtud de normas y principios ético-jurídicos, como correlativas a las exigencias de los derechos humanos

Deberes ciudadanos: aquello que se le concede o reconoce a un sujeto Son los inherentes a la persona humana, que les permiten el acceso a condiciones para una vida digna

Declaración: Término utilizado para referirse a un instrumento internacional, generalmente de carácter enunciativo que, a diferencia de un tratado, no genera obligación jurídica.

Demanda: Declaración de voluntad de una persona, formalmente expresada en un escrito dirigido a un tribunal, solicitando que se incoe un proceso y comience su tramitación

Derecho: Forma de poder social que realiza un punto de vista de los valores sociales fundamentales y que delimita las esferas de licitud e ilicitud mediante un sistema de normas dotadas de valor coactivo

Derechos ciudadanos: estar obligado a, compromiso, responsabilidad ética de obrar bajo principios que le atañe a cada persona Deberes fundamentales que una persona como miembro de una comunidad debe cumplir

Desarrollo: Exponer con orden y amplitud una cuestión o un tema Dicho de una comunidad

Desarrollo humano: El desarrollo humano es el proceso de ampliación de las opciones de las personas Para ampliar las opciones de las personas, es necesario expandir las capacidades y funciones humanas En todos los niveles de desarrollo, las tres capacidades esenciales para el desarrollo humano son disfrutar de una vida larga y saludable, tener acceso a la educación y tener un nivel de vida digno Si no se obtienen estas capacidades fundamentales, la variedad de opciones disponibles se limita considerablemente, y muchas oportunidades en la vida permanecen inaccesibles Sin embargo, el dominio del desarrollo humano es mayor: las oportunidades esenciales que las personas valoran en gran medida van desde las oportunidades políticas, económicas y sociales de ser creativos y productivos hasta el goce del respeto propio, el empoderamiento y el sentido de pertenencia a una comunidad El concepto de desarrollo humano es holístico y sitúa a las personas en el centro de todos los aspectos del proceso de desarrollo En reiteradas ocasiones, este concepto se ha malinterpretado y se ha confundido con conceptos y enfoques de desarrollo posteriores

Dignidad humana: En su sentido primario, bondad ontológica intrínseca a todo hombre, que le hace merecedor del respeto y la atención de los demás; el origen filosófico de la idea de la dignidad humana se atribuye a la enseñanza del filósofo alemán Immanuel Kant, quien elaboró una teoría según la cual todo hombre posee una especial dignidad en tanto posee en sí mismo una conciencia de su libertad, de su autonomía y de su responsabilidad

Dilema: Disyuntiva Es un problema sin solución aparente Es un problema cuya solución es también problemática Es aquel problema cuya solución plantea nuevo problema



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Dilema ético: Un conflicto de valores o creencias que resulta de una situación en la que la elección de un bien inevitablemente conlleva la pérdida de otro. Surge cuando hay dos o más valores morales o principios éticos en conflicto.

Ética profesional: Los criterios éticos son importantes, para definir los límites de una profesión como la medicina o la enfermería. La mayoría de las profesiones han desarrollado códigos éticos, que identifican las responsabilidades de los profesionales en relación con los pacientes o clientes. Estos criterios se consideran obligatorios para los miembros de una profesión y pueden no ser aplicables a las personas que no pertenecen a ésta o a las relaciones originadas fuera del contexto profesional. Como ejemplos tenemos, además de los médicos y las enfermeras, a los que ejercen su profesión en el terreno judicial (jueces, fiscales, abogados); los dirigentes, los periodistas, los profesores y maestros, los militares y los artistas, los deportistas, entre otros.

Ética: viene del griego Ethos “que significa “modo de vivir”, “costumbres”, y que tiene en el contexto griego una connotación mucho más amplia que la palabra latina mos: moris. Parte de la filosofía que trata de establecer un fundamento para los actos humanos, es decir, una serie de reflexiones sobre principios de acuerdo con los cuales pueden ser calificados de buenos o de malos.

Garantías (de los derechos humanos): Conjunto de instrumentos jurídicos y extrajurídicos por los que tiende a asegurarse el cumplimiento efectivo de los derechos humanos.

Garantías extrajurídicas: Conjunto de factores sociales, de naturaleza política, económica, cultural y religiosa, que determinan la posibilidad de hacer efectivos los derechos humanos en las concretas relaciones sociales.

Identidad: la identidad es la relación que cada entidad mantiene sólo consigo mismo/a. El principio de identidad es un principio clásico de la lógica y la filosofía, según el cual toda entidad es idéntica a sí misma. Por ejemplo, julio césar es idéntico a sí mismo (a julio césar), el sol es idéntico a sí mismo, esta manzana es idéntica a sí misma, etc. El principio de identidad es, junto con el principio de no contradicción y el principio del tercero excluido, una de las leyes clásicas del pensamiento.

Igualdad: Valor jurídico fundamental legitimador de los derechos humanos, cuya realización

social efectiva supone la ausencia de discriminación hacia cualquier sujeto de derecho.

Illegal: Acto o norma que no es conforme a la ley.

Ilícito: Dícese de aquel acto que es contrario a derecho por lesionar un bien de la personalidad.

Juicio ético: Es el que anida en el ejercicio de la capacidad racional del sujeto, autoconsciente para actualizar su voluntad libre frente a opciones alternativas. Todo juicio moral responde necesariamente a una jerarquización o priorización de los principios y valores que entran en conflicto.

Justicia: es un valor determinado como bien común por la sociedad. Nació de la necesidad de mantener la armonía entre sus integrantes. Es el conjunto de pautas y criterios



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR

GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

que establecen un marco adecuado para las relaciones entre personas e instituciones, autorizando, prohibiendo y permitiendo acciones específicas en la interacción de los mismos. Lo que debe hacerse de acuerdo con lo razonable, equitativo. Lo que es justo otorgar a cada uno. Es un valor, pautas y criterios que regulan las relaciones dentro de una sociedad.

Legitimidad: Atributo del poder político que se da en cuanto al título (grado de consenso entre los ciudadanos).

Moral: Palabra latina *mos*: *moris* que significa costumbre, en el sentido de comportamiento adquirido por el hábito. Sin embargo, estos términos se equiparan con demasiada ligereza, en nuestros manuales.

Moralidad: Es carácter ideal de toda moral al deber estar sustentada racionalmente y orientada a contribuir eficazmente a la dignificación de la persona y de la naturaleza.

Multiculturalidad: es una característica ya inherente a nuestra sociedad, consecuencia de la acogida de poblaciones de inmigrantes, que por otra parte ha sido rápida e intensa y, por tanto, ha producido cambios importantes que exige respuesta y adaptación. La integración social y efectiva de la población inmigrante pasa por una igualdad de derechos plena y real. Ciudadanía inclusiva. La desigualdad social acaba afectando a la salud de los inmigrantes. El acceso y uso de los servicios sanitarios es uno de los ejes centrales de la plena integración.

Persona: Sujeto racional consciente. Sujeto titular de derechos y deberes.

Poder: ser capaz de. Ser posible. La facultad, habilidad, capacidad o autorización para llevar a cabo una determinada acción. Se refiere al control, imperio, dominio y jurisdicción que un hombre dispone para concretar algo o imponer un mandato.

Prácticas sociales: conductas habituales compartidos por todos los integrantes de una sociedad. Modos recurrentes de actuar, de comportarse que son aceptados por un grupo de individuos.

Prevaricación: Infracción jurídica consistente en la actuación de un funcionario en contra de los deberes legalmente impuestos al ejercicio de su cargo.

Principio de no injerencia: Principio clásico del derecho internacional, consagrado en el artículo de la Carta de las Naciones Unidas, que consiste en que ningún país puede intervenir en los asuntos internos de otros y que determina, en ocasiones, junto con otros factores, la imposibilidad de protección internacional de los derechos humanos.

Principios: pauta que rige el pensamiento o la conducta. Actuar de conformidad a lo dicta su conciencia. Está ligado a la libertad individual, ya que no es una obligación del exterior, aunque si es influido por la sociedad.

Proceso de auto reconocimiento: propio por uno mismo, por sí solo. Distinguir, examinar nuestro modo de ser. Admitir rasgos, características. Lo bueno, lo malo, lo difícil.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Proceso de paz: conjunto de fases sucesivas, errores y avances alcanzados en el logro de un acuerdo que le ponga fin a la guerra

Proclamación: En la terminología de la ONU, una Declaración no se acuerda, sino que se proclama

Profesional: un profesional es una persona que ha contraído un compromiso público específico, de satisfacer una necesidad social y que ha recibido la certificación correspondiente del cuerpo auto-regulatorio al que pertenece, llenando las exigencias públicas de entrenamiento y habilidades para satisfacer las necesidades sociales

Resolución: el significado de la palabra resolución abarca desde la honestidad, la buena fe y la sinceridad humana en general, hasta el acuerdo de los conocimientos con las cosas que se afirman como realidades, los hechos o la cosa en particular; así como la relación de los hechos o las cosas en su totalidad en la constitución del todo, el universo

Respeto: atención, tomar en consideración, reconocimiento miramiento, deferencia que se debe al otro Es un valor que permite reconocer, aceptar, apreciar y valorar las cualidades del prójimo y sus derechos

Solidaridad: Valor social fundamental por el que las personas se reconoce como iguales y comprendidos -por igual- en una tarea común

Soporte nutricional: Toda técnica de nutrición artificial, bien sea a través de una sonda al aparato digestivo (nutrición enteral) o al torrente circulatorio (nutrición parenteral)

Totalitario: tipo de Estado donde no se reconocen ni garantizan los derechos humanos, caracterizándose por la imposición de la ideología oficial del autoritarismo y por el imperio del terror

Trabajo: concepto asociado a la ejecución de tareas que implican un esfuerzo físico o mental y que tienen como objetivo la producción de bienes y servicios para atender las necesidades humanas

Transformación de conflictos: modificar algunos caracteres, pautas de solución de conflictos (apoderarse de vidas ajenas sin temor a la sanción, comportamientos crueles sustentados en el poder y la impunidad)) Dar un nuevo modo a la solución de un conflicto de soluciones violentas a pacíficas, transmitiendo pautas de solución de conflictos que se consideren socialmente valiosas, que sean justas

Tratado: tipo de norma de derecho internacional consistente en la celebración de un acuerdo entre Estados con la finalidad de producir unos determinados efectos jurídicos

Tutela (acción de): Acción a través de la cual se garantizan los derechos humanos Valor jurídico fundamental por virtud del cual se pretende garantizar el cumplimiento efectivo de los derechos humanos

Valor moral: Es un resultado de la actividad moral, como parte de la actividad humana, que abarca el amplio campo de las actitudes, actuaciones y comportamientos de los hombres, así como el proceso de educación moral de los individuos, que se producen en el contexto de las relaciones morales



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR

GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

Valor: Ideal pre normativo que inspira cualquier tipo de conducta social y que actúa como criterio legitimador o deslegitimador del mismo

Valores: fuerza, fortaleza Los valores son cualidades que se les confiere a las cosas, hechos o personas

Los valores son inherentes a la persona, como honestidad, lealtad, identidad cultural, respeto, responsabilidad, solidaridad, amor, tolerancia, sinceridad, agradecimiento, laboriosidad, sociabilidad, la humildad y la piedad Son un conjunto de ejemplos que la sociedad propone en las relaciones sociales

Verdad: el significado de la palabra verdad abarca desde la honestidad, la buena fe y la sinceridad humana en general, hasta el acuerdo de los conocimientos con las cosas que se afirman como realidades, los hechos o la cosa en particular; así como la relación de los hechos o las cosas en su totalidad en la constitución del todo, el universo

Verdad: Término ampliamente reflexionado por la filosofía, que presenta diversos modos de entenderse Sin embargo, podemos identificar tres definiciones clásicas: la verdad es lo auténtico, conocimiento verdadero es el que corresponde a la realidad comprobable por medio de los sentidos y la verdad consiste en la conformidad del pensamiento consigo mismo sin contradecirse

Vigencia: Propiedad de las normas jurídicas por virtud de las cuales se afirma su existencia, y en consecuencia, como potencialmente aplicables

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

PREPARAR ALIMENTOS

- Asociación colombiana de porcicultores (ASOPORCICULTORES). (2014). Manual de cortes de cerdo colombiano. Bogotá: Cenoporcino.
- es.pinterest.com. (27 de 07 de 2017). Gastronomía: Un viaje por el menú colombiano. Obtenido de <https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/>: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/b3/21/02/b321022d99c9397c5a42811764826415.jpg>
- FEDEGAN. (01 de 08 de 2017). Slide Share. Obtenido de <https://www.slideshare.net/Fedegan/carnes-de-colombia-carta-fedegn-111>
- Fernández, L. (01 de 08 de 2017). www.slideshare.net. Obtenido de <https://www.slideshare.net/rlnobre/cortes-de-carnes>
- Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotá: Academia culinaria.
- FRIOGAN. (01 de 08 de 2017). <http://www.friogan.com>. Obtenido de <http://www.friogan.com/contenido/contenido.aspx?catID=22&conID=74>
- Instituto centro superior de cultura y turismo. (1 de 8 de 2017). icsct.blogspot.com.co. Obtenido de Tareas de gastronomía: <http://icsct.blogspot.com.co/2011/11/que-es-la-gastronomia.html>
- INVIMA. (1 de 8 de 2017). Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Obtenido de



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR

GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=category&id=96&layout=blog&Itemid=2139

- Maincent-Morel, M. (2013). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo II. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación ISBN: 970-607-05-0467-9. México: IFGP: Limusa.
- Maincent-Morel, M. (2014). La cocina de referencia. Manual para profesores, estudiantes y profesionales. Tomo I. Técnicas y preparaciones de base ISBN 978-607-05-0160-96.1. México: IFGP: Limusa.
- Ministerio de Colombia. (27 de 07 de 2017). Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Obtenido de <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- Muñoz, S. (01 de 08 de 2017). [www.slideshare.net](https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359). Obtenido de <https://www.slideshare.net/jsebasmd/cortes-14417359>
- Roux, M. (2008). Salsas: dulces y saladas, clásicas y modernas. Barcelona: Elfos.
- The Culinary Institute of America. (27 de 07 de 2017). CIA Videos: Videos from The Culinary Institute of America. Obtenido de <http://www.ciavideos.com/?v=606>
- The Culinary Institute of America. (07 de 27 de 2017). CIA Videos: Videos from The Culinary Institute of America. Obtenido de <http://www.ciavideos.com/videos/search/eyJyZXN1bHRfcGFnZSI6InZpZGVvc1wvc2VhcmNoliwia2V5d29yZHMlOiJiZWVmln0>

IMPLEMENTACION DE HABITOS SALUDABLES DE VIDA

- González-Moro, I. (27 de 09 de 2017). Generalidades de los primeros actitud ante la urgencia vital. Obtenido de <http://ocw.um.es/gat/contenidos/palopez/contenidos: http://ocw.um.es/gat/contenidos/palopez/contenidos/435552534f5f4d555343554c414349c3934e2e5f5052494d45524f535f415558494c494f53.pdf>
- Hendrik de Wit. (2003). *Diseño de un programa de formación en materia de PRL para el sector de hostelería: aplicación del método Pilates para la prevención de TMEs*. IS-0064/2009. Madrid: Escuela de Pilates Wellness and Energy. Obtenido de <http://www.cehat.com/frontend/cehat/Pilates-Como-Prevencion-De-Los-Trastornos-Musculo-esqueleticos-En-Hosteleria-vn4242-vst471>

INTERACCION EN LENGUA INGLESA

- 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.english-hilfen](http://www.english-hilfen.de), plataforma para la enseñanza de idiomas.
- English-Helfen; <http://www.english-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.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

- <https://www.youtube.com/watch?v=fohhCy7JFhs>
- 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.
 - Amigos Ingleses, Publicado el 19 may. 2016, Clase de Inglés – cocinando.
 - <https://www.youtube.com/watch?v=1atQF2CBLWo&t=118s>
 - Suoerholly, Publicado el 1 oct. 2017, Inglés básico, el presente <https://www.youtube.com/watch?v=sAlYXC4Aihw>
 - inglés Kike Rodríguez, Publicado el 29 ago. 2016, <https://www.youtube.com/watch?v=uxg75mOm9ek>
 - Woodward.com, Personal Information, actividades prácticas y gramaticales.
 - 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>.
 - Diccionario: WORDREFERENCE, Collins. *Word Reference English-Spanish Dictionary*© 2014. Recuperado de: <http://www.wordreference.com>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Martha Isabel Rincón Báez.	Instructor Asesor metodológico de diseño y desarrollo curricular.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito capital.	Agosto de 2017.
	Ronald Fernando Quintana Arias.	Instructor ciencias.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017.
	Pedro Alberto Morales Aponte.	Instructor cocina.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017.
	Jaime Alberto Franco Osorio.	Instructor cocina.	Centro de Comercio y Servicios- Regional caldas.	Agosto de 2017.
	Juan Pablo Fernández Sarmiento.	Instructor cocina.	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017.
	Martha Leonor Mora Delgado.	Instructor cocina.	Centro de la Industria la Empresa y los Servicios - Regional Norte de Santander.	Agosto de 2017.

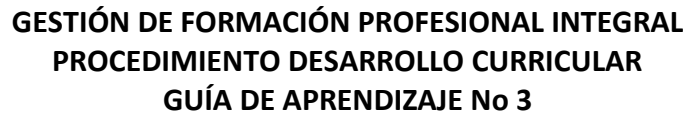


**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3**

	Miguel Mortigo	Instructor Bilingüismo	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Agosto de 2017
	Edgar Javier Grosso Cortes	Instructor de cultura física	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Septiembre de 2017
	Paola Andrea Hernández	Instructor Ética	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Octubre de 2018
	Patricia Leuro	Instructor Manipulación y Alimentos	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Octubre de 2018

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del cambio
Autor (es)	EDY MAYERLY GONZALEZ CAÑON	INSTRUCTOR	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	OCTUBRE 2018	DISEÑO CURRICULAR



Implementación de hábitos saludables

RASGO	INDICADORES			
Ejecuta actividades de acondicionamiento físico orientadas al mejoramiento de la condición física en los contextos productivos y sociales al identificar los diferentes tipos de lesiones que se pueden presentar en el contexto productivo y social. 30 %	Identifica todas las lesiones que se pueden presentar en el contexto productivo y social. Fracturas. 1. Periostitis. 2. Esguince. 3. Luxación. 4. Distensión Muscular. 5. Tendinitis. 6. Contusión. 7. Calambre Muscular. 8. Sobrecarga Muscular. 9. Contractura. 10. Dolor Lumbar. 11. Mareo. 12. Insolación. 30%	Identifica al menos 11 de las 12 lesiones. 20%	Identifica entre 2 a 9 de las 12 lesiones. 10%	Identifica al menos 1 de las 12 lesiones. 5%
Ejecuta el protocolo básico de primeros auxilios de accidentes que se pueden presentar en el contexto productivo y social. 50 %	Tiene en cuenta todos los pasos del protocolo: 1. Determina los peligros en el lugar del accidente ubicando al herido en un lugar seguro. 2. Comprueba que las vías respiratorias estén libres 3. Evita movimiento innecesarios 4. Comprueba sensibilidad y movimientos (si la víctima está consiente) 5. Coloque al herido en posición lateral de seguridad 6. Cubre con ropa al herido para mantener su temperatura corporal. 7. Muestra seguridad emocional y física. 8. No obligar al herido a moverse si se sospecha una fractura. 9. No administrar medicamentos 10. No proporciona líquidos por vía oral 11. Evite comentarios sobre el estado de salud del paciente 12. La ejecución del protocolo dura menos de 5 minutos.	Tiene en cuenta al menos 10 de los 12 pasos solicitados. 40%	Tiene en cuenta de 2 a 9 de los 12 pasos del protocolo. 20%	Tiene en cuenta al menos 1 de los 12 pasos solicitados. 10%



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE No 3

	50%			
Los integrantes del grupo evidencian <u>competencias actitudinales que se plasman en el: <u>saber-saber, <u>saber-ser, y saber-hacer.</u></u></u>	El grupo tiene en cuenta todos los parámetros planteados: 1. Utilizan un vestuario apropiado para ejemplificar una lesión en un contexto productivo. 2. Ubicación haciendo uso adecuado de las instalaciones. 3. Materiales que den evidencia de la lesión. 4. Utiliza términos claros y apropiados para ser aplicados en el contexto productivo y social. 5. Realiza el registro y presentación de todas las actividades en la plataforma Blackboard dispuesta para los soportes virtuales de formación. 20%	Tiene en cuenta al menos 4 de los 5 parámetros solicitados. 10%	Tiene en cuenta al menos 3 de los parámetros solicitados. 5%	Tiene en cuenta al menos 1 de los 5 parámetros solicitados. 1%
20%				

Firma Aprendiz: _____ Identificación: _____

Programa de Formación: _____ Ficha No: _____

Fecha Diligenciamiento: _____



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

Tabla 4: Rubrica de evaluación prueba física-evidencia 3.

Autor: Elaboración propia.

RASGO	INDICADORES				
<i>Aplica los test de condición física según técnicas de medición que requieren coordinación motriz fina y gruesa teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.</i>	Realiza las 14 actividades y <u>tiene el promedio de tiempo mínimo estandarizado</u> de todas las actividades seleccionadas. <u>Cada actividad de repetición tiene un minuto de duración.</u> 1. Pararse y acostarse (20 repeticiones). 2. Escalera (30 repeticiones). 3. Abdominales (25 repeticiones). 4. Velocidad (20 metros en 7 segundos). 5. Salto vertical (30 repeticiones). 6. Agilidad (tiempo de 20 segundos). 7. Flexión sobre un pie (18 repeticiones). 8. Tracción (30 segundos). 9. Extensión de brazos (10 repeticiones). 10. Flexión de pecho (18 repeticiones). 11. Salto de longitud (desplazamiento de 1.40 metros). 12. Salto lateral con cuerda (35 repeticiones). 13. Test de Cooper (2200 metros). 14. Wells (10 cm). 100%	Realiza las 14 actividades, <u>pero no tiene el promedio de tiempo mínimo estandarizado</u> de todas las actividades seleccionadas. 80%	Realiza más de 8 de las 14 actividades propuestas. 60%	Realiza entre 4 a 7 de las 14 actividades propuestas. 30%	Realiza entre 1 a 3 de las 14 actividades propuestas. 10%

Firma Aprendiz: _____ **Identificación:** _____

Programa de Formación: _____ **Ficha No:** _____

Fecha Diligenciamiento: _____



**GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE**



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 optó 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

The form is titled "¿VIAJAMOS?" and includes the following sections:

- 1 DESTINO:** A box with a location pin icon.
- 2 TRANSPORTE:** A box with an airplane icon.
- 3 ALOJAMIENTO:** A box with a key icon.
- 4 FECHAS:** A box with a calendar icon.
- 5 PRESUPUESTO:** A box with a list of items and a "TOTAL:" label.
- 6 ¿QUIÉNES SOMOS?:** A box with a list of names and a "TOTAL:" label.
- 7 PLANIFICACIÓN por días:** A box with a list of days and a "TOTAL:" label.

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_eeDPINUk

LA HISTORIA DEL TURISMO II. En <https://www.youtube.com/watch?v=ti2qHJFW8q0&t=465s>

EL GRAND TOUR. En https://www.youtube.com/watch?v=iHd_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 apropiarse 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.

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 regístrese con su usuario y contraseña, el cual corresponde, en ambos casos, al número de documento de identificación.

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.

PASAPORTE PASSPORT		Características de turista:	
	Destino		
	Tipo de turismo		
	Tipo de turista		
	Ubicación del destino:	Descripción del destino	
Por qué viaja		Sello de aprobación del viaje	

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=kTyKNCy3mIo>
- 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 *Los 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=Ikxd0Lz6x2w>
- ¿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

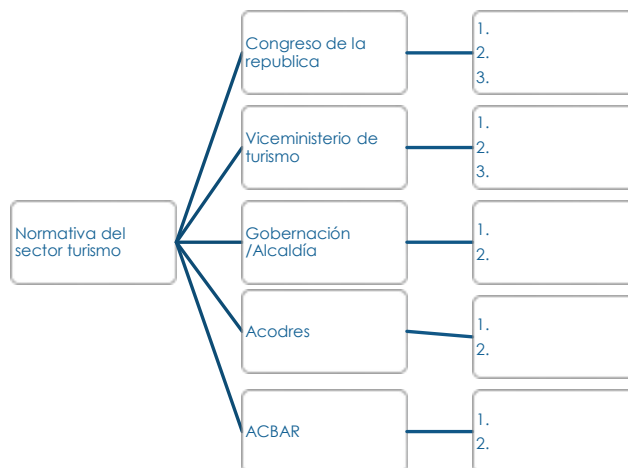


3. Consulte la normativa que regula el sector turismo y diligencie la matriz de la Figura 7:



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>

Ingresa 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.

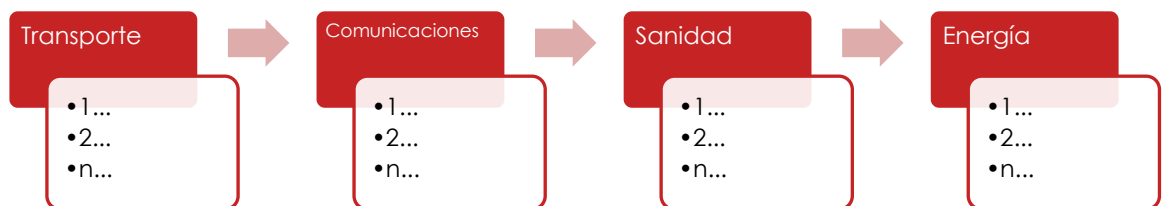
Para saber ¿qué es un cuadro comparativo y cómo elaborarlo?, puede consultar el siguiente material:

- 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=O13Rxt-iFo>
- 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.

Ingresa 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/>

Ingresa 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.

Recuerda
que...

Un decálogo es un texto que contiene diez frases, expresiones u oraciones, con las principales reglas y normas que se deben seguir para el buen ejercicio de una actividad o profesión.

<https://www.lifeder.com/decalogo/#:~:text=Un%20dec%C3%A1logo%20es%20un%20texto,refiere%20a%20expres%C3%B3n%20o%20palabra.>

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 - el 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 Connaught. 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
 - Bar inglés
 - Tienda de cafés especiales
 - 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:

- ¿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=7IMJ0BLeEQE>

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 Transmitidas 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

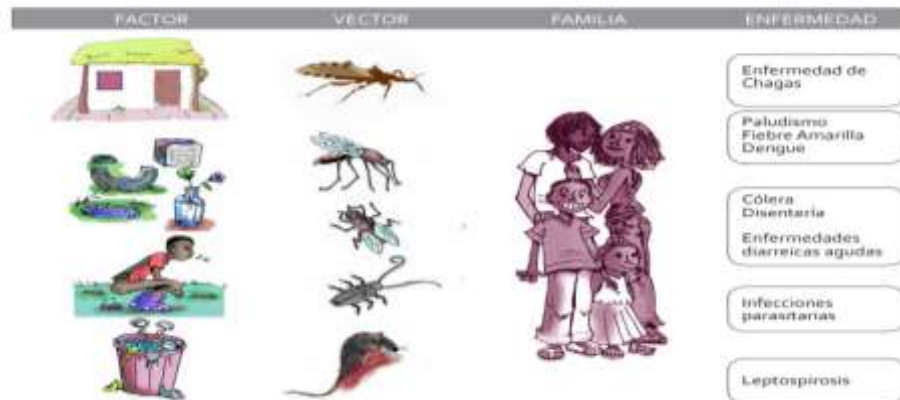
Elabore una gráfica circular en la que se muestre la representatividad de las enfermedades relacionadas en la lectura y desarrolle un glosario con los términos representativos.

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

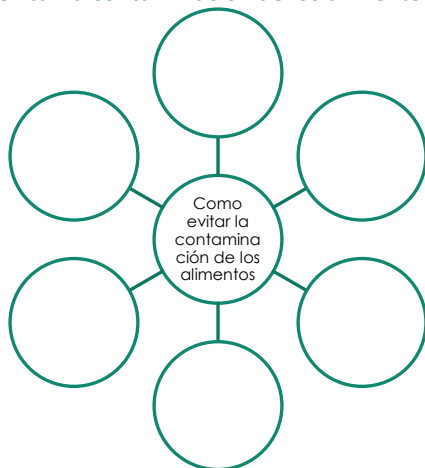
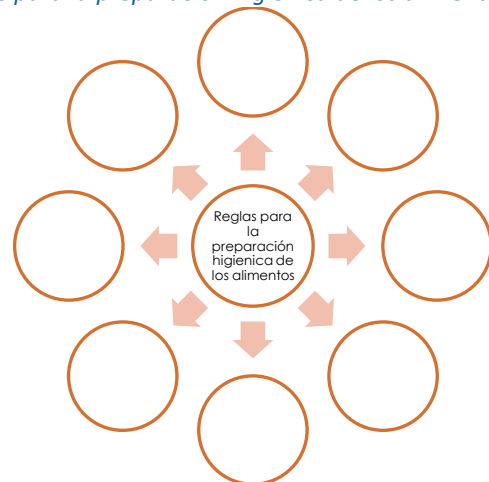


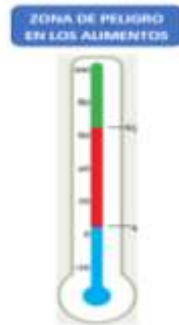
Figura 15
Reglas para la preparación higiénica de los alimentos





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=VkJ2mv3qR1w>
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, transporta 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.

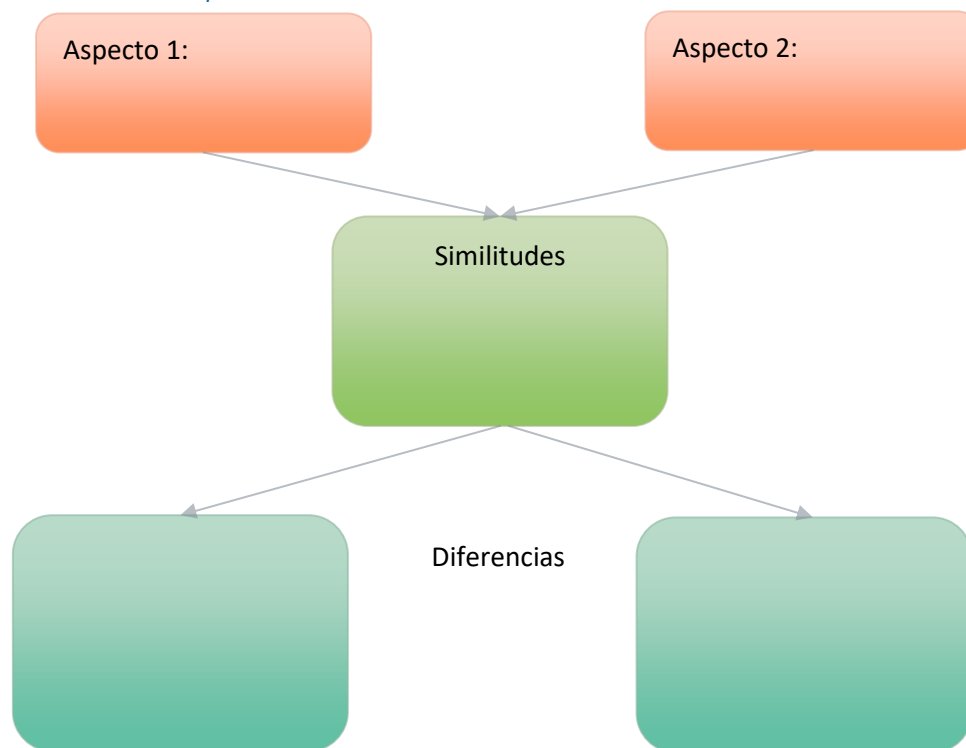
Para acceder al Sistema de Bibliotecas SENA siga la ruta:

- Ingrese a: <http://biblioteca.sena.edu.co/paginas/bases.html>
- Busque la base de datos de su preferencia y registre 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 esta no conformidad mediante la definición de una estrategia, documentación, soportes, cartillas, manuales y cualquier otro documento que permita al personal apropiarse de 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=uOpfb4lyAls&feature=youtu.be&list=TLPQMjEwNDIwMjCTLkd7YYJI9A> 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/#
Hostelería 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

Ficha del cargo de la brigada de servicio					
Cargo				Uniforme personal (dibujo o imagen)	Presentación personal
					Funciones
Habilidades (biofísicas y actitudinales)	Experiencia Profesional	Estudios o conocimientos	Valores éticos y/o morales		

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 $\frac{1}{8}$ 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](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
<ul style="list-style-type: none"> Fondue 	<p>Set de fondue eléctrico en acero inoxidable, olla con capacidad de 1,5 litros aproximadamente y 8 tenedor tipo trinche.</p> <p>Con opción para graduar la temperatura</p>	<p>Usado para fundir o derretir chocolate, queso, caramelo, entre otros.</p> <p>Por lo general es usado en eventos</p>
<ul style="list-style-type: none"> 		
2. MOBILIARIO		
<ul style="list-style-type: none"> Tablones 	<p>Las medidas estándar de los tableros rectangulares es de 0,90 m x 1,80 m o 1 m x 2 m.</p> <p>Para los tableros redondos las medidas más utilizadas son 1,50 m o 1,80 m de diámetro.</p> <p>La altura ha de ser igual al resto de las mesas del comedor con el fin de poderlas unir en caso de ser necesario.</p> <p>Por lo general las patas de los tableros son plegables con el fin de facilitar su almacenamiento.</p>	



•		
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?

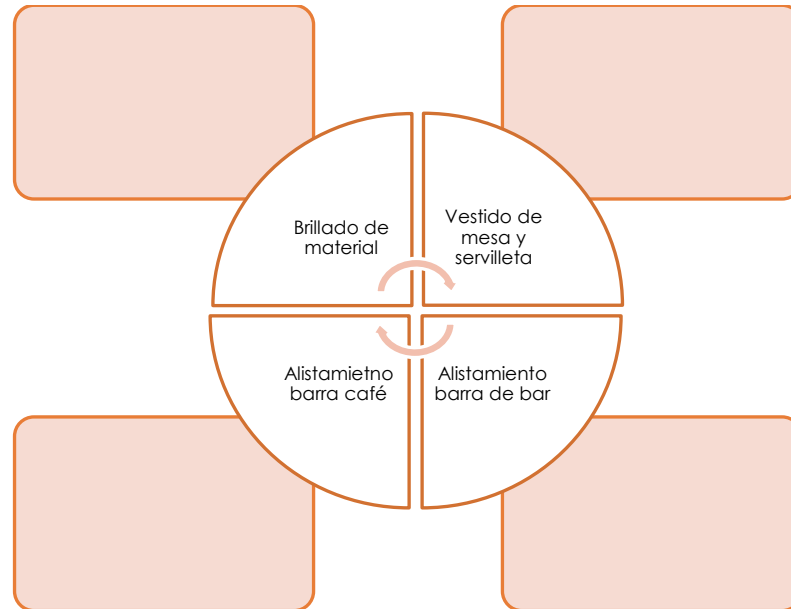


- d. Relate una situación donde el mesero no le prestó un buen servicio. Tenga en cuenta que ésta se puede generar por la disponibilidad de platos, la falta de materiales de servicio o la actitud del personal. Entre otras.
 - e. Relate una situación en la cual se haya sentido bien atendido en un establecimiento 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 | f. Petit menage |
| b. Armonía | g. Primeros servicios o servicios tácitos |
| c. Proceso | h. Mise En Place o pre alistamiento aplicado a las diferentes áreas del restaurante (café, bar y comedor) |
| d. Procedimiento | |
| e. Aforo. | |
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=p4Ukpg3GfkQ>
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/LZF51krqihE>
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=ElqE4jYHWXk>

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

Desbarasado de Mesa: *Desbarasado de platos*. En <https://www.youtube.com/watch?v=GDJ8d6SAIk>

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	
01009006014836	MAIZ TIERNO COO	3,890	A
2 X \$3,790			
01014023019344	BEBIDA LACTEA Y	7,580	A
07702127008022	AZUCAR MORENA 1	2,850	C
2 X \$1,990			
01005007009062	MORTADELA FINA	3,980	C
5 X \$1,090			
01001006021623	AVENA EN HOJUEL	5,450	C
01004006038226	AROMATICA 20 BO	1,550	A
01004006038233	AROMATICA 20 BO	1,550	A
07702011277961	GALLETA MUUU LE	2,690	A
2 X \$2,450			
01011005021272	GALLETA HORNEAD	4,900	A
8 X \$690			
01014023016213	BEBIDA DE AVENA	5,520	A
2 X \$1,900			
01016002014616	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.

- 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-TSgZ_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.

- ¿Qué son números racionales?
 - ¿Cuáles son sus propiedades?
 - ¿Cómo se representan los números racionales?
 - 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 secciones 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 de 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 VASIL 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 | Método2.* 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 | d. Perímetro |
| b. Punto | e. Área |
| c. Recta | 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 cm² 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 debe ser mínimo de 400 mm. Calcule la siguiente información en metros:

- Largo y ancho del salón.
 - Medidas ideales de la mesa presidencial para 6 pax.
 - Largo y ancho disponible del salón, teniendo en cuenta las sillas y la circulación personal.
 - 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 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 18 m^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:

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

- 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-IDNbXM2wE&t=43s>

- 4. Consulte las funciones y componentes de la calculadora y haga una ficha técnica donde resalten 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.

- 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?*
- 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.

- 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?*
- 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=EDQTDIYNme8>

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 cm^3 . 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=6byHmlPy2AA>

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 realmente 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

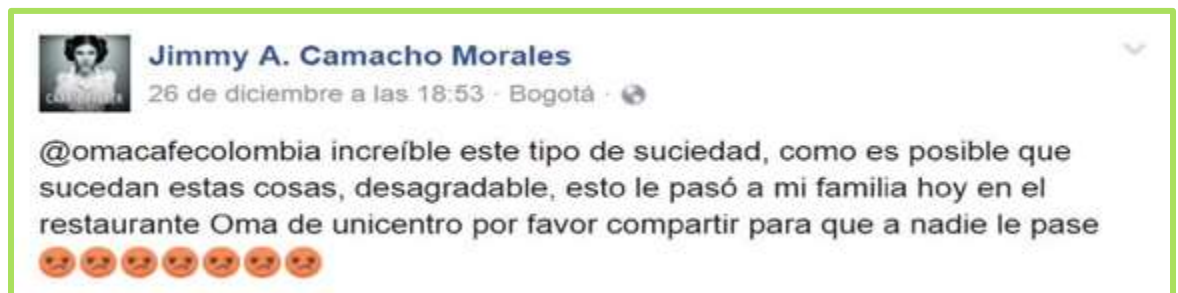
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexo 17.

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 video, 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 | • Platos fuertes: Carnes y especialidades |
| • Entradas | • Parrillas y picadas |
| • Nuestras especialidades | • Pescados y pastas |
| • Para compartir | • Menú vegetariano |
| • Platos fuertes: Arroces y salteados | • 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. WCMCF [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

FICHA TÉCNICA DE COCTEL					
BASADA EN LOS ESTÁNDARES SEGÚN I.B.A.					
1. RECETA ESTÁNDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:			No		
MÉTODO DE PREPARACIÓN:			IMAGEN		
GARNISH	DECORACIÓN				
CRISTAL DE SERVICIO UTILIZADO:					
GRUPO AL QUE PERTENECE					
No DE PORCIONES					
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA					
CÓDIGO	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES					
% MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN					
COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN					
COSTO DE UNA PORCIÓN					
% COSTO MATERIA PRIMA ESTABLECIDA POR GERENCIA					
PRECIO POTENCIAL DE VENTA DE UNA PORCIÓN					
IMPUESTO AL CONSUMO					
PRECIO REAL DE VENTA DE UNA PORCIÓN					
PRECIO PARA LA CARTA DE CADA PORCIÓN (valor redondeado)					
PRECIO DE VENTA PARA REGISTRO EN LIBROS					
IMPUESTO AL CONSUMO REAL GENERADO POR LA VENTA					
PRECIO CARTA DE CADA PORCIÓN.					
% REAL DE COSTO					

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 Feijó, 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.

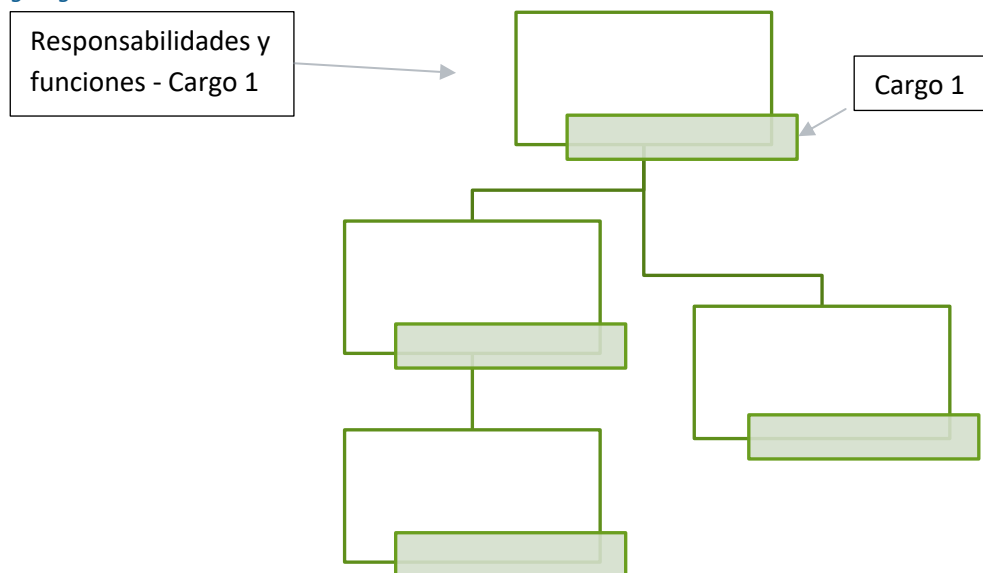
6. Elabore el plano de un bar y con ayuda de las imágenes del Anexo 26 *El Bar*, recree la distribución de las áreas, la brigada, los elementos y los equipos que lo integran. Recuerde incluir la descripción de cada elemento que coloque indicando nombre, función e importancia. Presente su producto al 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
GFPI-F-135 V01



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: Exender 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

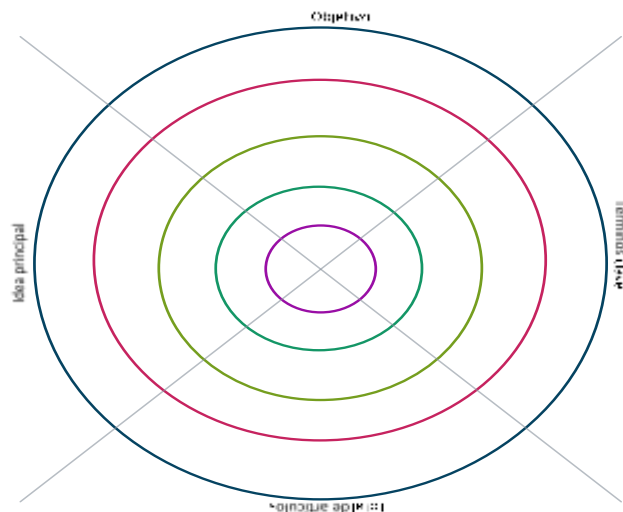
Organice nuevos grupos de trabajo (grupo base), de tal manera que haya un representante de cada equipo de expertos, socialicen los aspectos relevantes de las lecturas y diligencien la matriz que se muestra en la Figura 26, tengan en cuenta que cada nivel corresponde a una



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
Precio al público Gin tonic \$18.000

Bar Luna
Precio al público Gin Tonic \$6.000



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



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

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

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

- 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 *eslgames+*, 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

Service brigade charge sheet					
Position: Write the name of the assigned position				Uniform (description and draw or graph)	Personal presentation
					Duties and Responsibilities
Skills (physical and attitudinal)	Professional experience	Studies or knowledge	Ethical and / or moral values		

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 *GCF Aprende Libre*, 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.

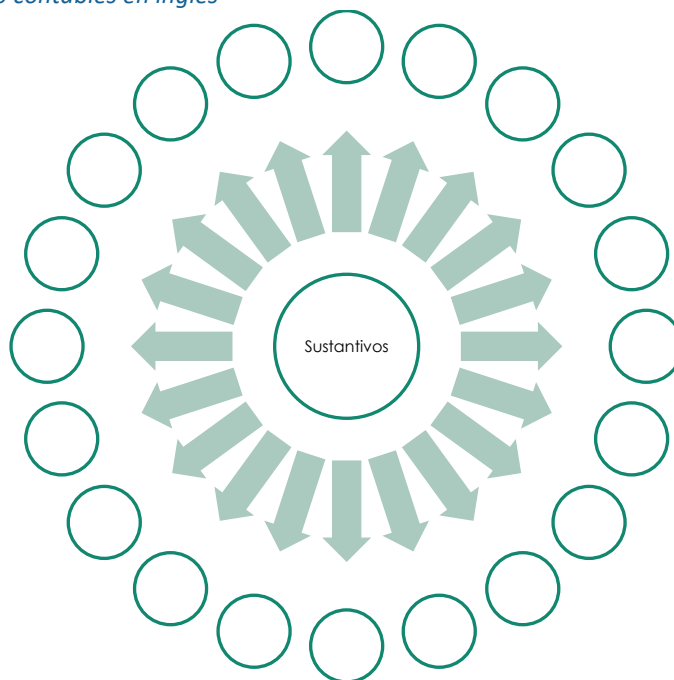
3. Observe el video *Los Sustantivos Contables e Incontables en inglés*, disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=qKJ3KGbn8LE>

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 *EnglishExcercise.org*, disponible en <https://www.englishexcercises.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=BlidS0juLzVleI>

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

Reúname 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=7uY2HrQ9gQ8> active los subtítulos si lo considera necesario
Describing People's Appearance and Personality Conversation, disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=dggFsUAuP24> 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 videos
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_eIC2yM
"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 currículum 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=FvgHuoZIKmc>

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-little-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 dock 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 INGLÉS 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 inglés 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=iXglfHLe_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.

Ingresa 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

<ul style="list-style-type: none"> • bank • airport • museum • hospital • theatre 	<ul style="list-style-type: none"> • cinema • butchers • fire station • hotel • gym 	<ul style="list-style-type: none"> • florist's • cafe • greengrocer's • hairdresser's • bus stop 	<ul style="list-style-type: none"> • chemist's • police station • book shop • park • amusement park 	<ul style="list-style-type: none"> • petrol station • stadium • baker's • library • school
				
1) _____	2) _____	3) _____	4) _____	5) _____
				
6) _____	7) _____	8) _____	9) _____	10) _____
				
11) _____	12) _____	13) _____	14) _____	15) _____
				
16) _____	17) _____	18) _____	19) _____	20) _____
				
21) _____	22) _____	23) _____	24) _____	25) _____

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: <i>Conceptos del turismo</i>	Identifica el entorno turístico del territorio de acuerdo con sus atractivos y la cadena de valor.	Preguntas/Cuestionario
2. Evidencia de Desempeño: <i>Orientando a un turista</i>	Comunica información turística y general del destino aplicando protocolos de servicio.	Observación directa/Lista de cotejo
3. Evidencia de Desempeño: <i>Maqueta del establecimiento gastronómico</i>	Caracteriza los establecimientos gastronómicos según tipología y categorías.	Sustentación/Lista de cotejo
4. Evidencia de Desempeño: <i>Identificando los tipos de contaminación y sus vectores</i>	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: <i>Caso Carita Feliz</i>	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: <i>Caso Jaime Jiménez</i>	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: <i>Mise en Place Restaurante "A su Servicio", resuelto.</i>	Realiza montaje de mesas según técnicas, procedimientos y políticas del establecimiento.	Observación directa/Lista de cotejo
8. Evidencia de Desempeño: <i>Análisis de problemáticas del entorno utilizando procedimientos matemáticos.</i>	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: <i>Caso de definición de áreas y perímetros para el aforo de un salón de banquetes.</i>	Calcula perímetros, áreas y volúmenes de acuerdo con los elementos de la figura geométrica.	Estudio de caso/Lista de cotejo
10. Evidencia de Conocimiento: <i>Ecuaciones de primer grado, regla de tres simple, conversiones de unidades de medida.</i>	Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados. Resuelve ecuaciones de acuerdo con principios matemáticos.	Preguntas/Cuestionario



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



	Acondiciona la materia prima, insumos y decoración de acuerdo con el portafolio de servicios.	
14. Evidencia de Desempeño: <i>Entrevista en idioma inglés.</i>	<p>Comprende vocabulario y expresiones en inglés en contextos personales acorde con nivel principiante.</p> <p>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.</p> <p>Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de uso laboral cotidiano.</p>	Observación directa/Lista de cotejo
15. Evidencia de Desempeño: <i>Presentación de la región turística en inglés.</i>	<p>Brinda información acerca de objetos y sus características.</p> <p>Expresa gustos, preferencias y actividades en el tiempo libre utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.</p> <p>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.</p>	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 vivido, 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 Problemática 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	Instructores Técnicos y transversales/ Equipo de Desarrollo Curricular	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	13/04/2020
	Erika Marcela Rojas Aguilar			13/04/2020
	Fredy Leon Wagner			13/04/2020
	Juan Pablo Gonzalez			06/05/2020
	Yudy Paola Torres			
	Magda Arce			09/06/2020
	Fernando Zapata Delgado			20/05/2020
	Martha Isabel Rincón	Acompañamiento Pedagógico	Centro Nacional de Hotelería,	13/04/2020
	Juan Simbaqueba			



			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)					



MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO 00000719 DE 2015

(11 MAR 2015)

Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en los numerales 3 y 5 del artículo 2° del Decreto-Ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

Que la Resolución 2674 de 2013 mediante la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012, establece en su artículo 4, que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, propondrá a éste Ministerio la clasificación de alimentos para consumo humano.

Que el Director de Alimentos y Bebidas del INVIMA en condición de Secretario Técnico de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) mediante radicado 201442300579352 de 29 de abril de 2014, remitió la propuesta de clasificación de alimentos a que alude el artículo 4 de la Resolución 2674 de 2013, teniendo en cuenta las definiciones de riesgo medio, alto y bajo en salud pública incluidas en el artículo 3 de la citada resolución.

Que la clasificación que se adoptará con el presente acto administrativo deberá observarse en el procedimiento para la habilitación de las fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior, conforme a lo establecido en el capítulo V del Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014; así mismo, se empleará para obtener la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos ante el INVIMA y en el desarrollo de las actividades de inspección, vigilancia y control que adelanten las autoridades sanitarias en el marco de sus competencias.

Que en cumplimiento del artículo 2 del Decreto 1844 de 2013 este Ministerio solicitó concepto previo con relación a la expedición del presente acto administrativo a la Ministerio de Comercio, Industria y Turismo,, entidad que mediante pronunciamiento dirigido a la Dirección de Promoción y Prevención, bajo el radicado 201442301222792 recibido el 04 de agosto de 2014, manifestó que

[Firma manuscrita]

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

"(...) el mismo no es un reglamento técnico y que el propósito de la solicitud de concepto previo es que el proyecto de resolución surta trámite de notificación internacional, con el fin de que otros países conozcan el contenido de la lista de alimentos (...) Por lo anterior esta Dirección considera que el proyecto de resolución en mención es procedente para surtir el proceso de consulta internacional en cumplimiento del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio -OMC- y demás acuerdos comerciales vigentes (...)"

Que la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante los documentos identificados con las signaturas G/SPS/N/COL/249/Add.2 y G/TBT/N/COL/191/Add.2 del 14 de agosto de 2014.

Que el Director de Promoción y Prevención de este Ministerio, mediante memorando 201521400009963 del 16 de enero de 2015, allega anexo técnico en relación con la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, en el que concluye *"(...) dicha propuesta fue objeto de análisis por parte de la Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas y, en concordancia con dicha revisión y después de surtir los procesos de consulta requeridos, se estableció el anexo técnico del proyecto, remitido mediante el radicado relación en el asunto, el cual, también, se adjunta al presente oficio. Versión que fue concertada con el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA."*

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

Artículo 1. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, contenido en el anexo técnico que hace parte integral del presente acto.

Artículo 2. Ámbito de aplicación. La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

Artículo 3. Definiciones. Para la aplicación de la presente resolución se tendrán en cuenta las definiciones contenidas en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Parágrafo. Los nombres de los grupos, categorías y subcategorías que se encuentran en el anexo técnico de este acto administrativo no sustituyen los establecidos en la reglamentación sanitaria vigente para otros fines.

Artículo 4. Revisión y actualización de la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública. En cualquier momento, de acuerdo con la evidencia científica, los desarrollos tecnológicos, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Comisión Revisora

Alto

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

propondrá a este Ministerio la actualización de la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Artículo 5. Vigencia. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

PUBLÍQUESE, NOTÍFIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los 11 MAR 2015


ALEJANDRO GAVIRIA URIBE
Ministro de Salud y Protección Social

24/25
aw

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

ANEXO TÉCNICO

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO CON EL RIESGO EN SALUD PÚBLICA

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A*	M**	B*
1 LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2	1.1	1.1.1	Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).	X	
		1.1.2	Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias).	X	
	1.2	1.2.1	Leche evaporada	X	
		1.2.2	Leche condensada	X	
	1.3	1.3.1	Crema (nata), aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"	X	
	1.4	1.4.1	Leches en polvo y cremas de leche en polvo	X	
		1.4.2	Derivados lácteos en polvo	X	
		1.4.3	Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2	X	
	1.5	1.5.1	Quesos frescos (no madurados)	X	
		1.5.2	Quesos madurados o semimadurados	X	
		1.5.3	Quesos fundidos	X	
		1.5.4	Quesos diferentes a los de 1.5.1; 1.5.2 y 1.5.3	X	
	1.6	1.6.1	Mantequilla	X	
		1.6.2	Mantequilla de suero	X	
	1.7	1.7.1	Arequipe / dulce de leche / caramelos de leche	X	
		1.7.2	Manjar blanco	X	
		1.7.3	Helados	X	

Handwritten signature

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
	1.8	Postres de leche, con adición de leche y productos con adición de leche diferentes a los de 1.10	1.8.1	X	
	1.9	Lactosueros y productos a base de lactosueros	1.9.1	X	
			1.9.2	X	
	1.10	Productos del grupo 1 que pueden ser considerados como de baja acidez o acidificados	1.10.1	X	
2	2.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	2.1.1	X	
			2.1.2	X	
	2.2	Emulsiones grasas principalmente del tipo agua en aceite, en cuyo contenido haya o no grasa láctea, se incluyen las empleadas para desmoldeo	2.2.1	X	
			2.2.2	X	

4425

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
3		2.2.3		X	
		2.2.4		X	
		2.2.5	X		
	2.3	2.3.1		X	
		2.3.2	X		
	2.4	2.4.1	X		
	3.1	3.1.1	X		
		3.1.2	X		
		3.1.3	X		
	3.2	3.2.1	X		

PRODUCTOS CUYO INGREDIENTE PRINCIPAL ES EL AGUA O DESTINADAS A SER HIDRATADAS O PREPARADAS CON LECHE U OTRA BEBIDA (SE EXCLUYEN LAS DEL GRUPO 1)

Agua, Hielo, helados de agua, agua saborizada, bebidas a base de agua (se excluyen aquellas cuyo contenido de alcohol es superior a 2,5 %)

Bebidas cuyo componente principal es agua listas para consumir (se excluyen

Agua potable tratada, agua de manantial, agua mineral, agua gasificada

Hielo y helados de agua

Agua saborizada y agua gasificada saborizada, sin adición de azúcar u otro edulcorante ni otros aditivos diferentes a los saborizantes

Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas

24/2/25

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
	aquellas cuyo contenido de alcohol es superior a 2,5 %)	con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas			
		3.2.2 Bebidas para deportistas, bebidas energizantes; se incluyen los concentrados líquidos, sólidos o en gel, destinados a ser hidratados, cuyo componente principal no es la sacarosa	X		
	3.3 Productos en polvo; concentrados líquidos, sólidos o en gel para preparar bebidas a base de agua, leche u otra bebida, se excluyen los productos tipificados en 4.2.2, 4.2.4, 4.4.2, 4.5.2, 4.9.1, 4.9.4, 4.9.2, 4.10.2, 5.1.1, 5.1.2, 6.8.1, 6.8.4	3.3.1 Productos en polvo para preparar bebidas cuyo componente principal no es la sacarosa			X
		3.3.2 Concentrados (líquidos, sólidos o en gel), para preparar bebidas a base de agua. Se excluyen aquellos cuyo componente principal es la sacarosa y las salsas tipificadas en 13.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos), para preparar bebidas saborizadas a base de agua de 14.2, se exceptúan los concentrados para preparar las bebidas de 14.4		X	
	3.4 Bebidas estimulantes a base de agua o para ser hidratadas o para preparar con leche u otra bebida	3.4.1 Cafés, té, yerba mate o sus mezclas, listos para el consumo (por ejemplo enlatados), se excluyen los de 3.2.1		X	
		3.4.2 Concentrados de: café, té o yerba mate, para preparar bebidas (por ejemplo café instantáneo, polvo para capuchino), granos de café tratados para preparar productos de café; hierbas y mezclas de hierbas para preparar infusiones. (se excluyen aquellos productos a base de sacarosa)			X
3.5	Postres a base de agua	3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el	X		

Handwritten signature

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
		consumo inclusive aquellas con trozos de fruta			
	3.6 Productos del grupo 3 que pueden ser considerados como de baja acidez o acidificados y adicionados, enriquecidos o fortificados	3.6.1 Productos del grupo 3 que pueden ser considerados como de baja acidez o acidificados, o de aquellos productos del grupo que sean adicionados, enriquecidos o fortificados de nutrientes o micronutrientes	X		
4	4.1 Frutas frescas	4.1.1 Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	X		
		4.1.2 Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y con tratamientos químicos en la superficie	X		
		4.1.3 Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, peladas y/o cortadas sin tratamientos químicos; se incluyen mezclas de frutas sin adición de salsas cremas ni aderezos	X		
	4.2 Otras frutas procesadas	4.2.1 Frutas con tratamientos físicos o químicos diferentes a las de 4.1.2 y a los de 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6 y 4.2.7 se incluyen las frutas cocidas o fritas		X	
		4.2.2 Frutas deshidratadas o desecadas con o sin tratamientos químicos, (se incluyen las pieles de frutas deshidratadas o desecadas con o sin tratamiento químico), se incluyen las frutas o pieles de frutas embebidas en vinagre, aceite, salmueras o cualquier otro líquido de cobertura y las pasteurizadas, esterilizadas o sometidas a cualquier tratamiento térmico; deshidratadas o no			X
		4.2.3 Confituras, frutas confitadas,			X
FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS Y ALOÉ VERA), ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS					

Adrian

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A *	M **	B ***
		jaleas y mermeladas y demás productos para untar a base de frutas, se incluyen las salsas de frutas y los jarabes de frutas; se excluyen los productos a base de sacarosa			
		4.2.4 Pulpas o purés de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1		X	
		4.2.5 Frutas en almíbar		X	
		4.2.6 Frutas fermentadas		X	
		4.2.7 Frutas enlatadas: Se incluyen las frutas en almíbar, coctel de frutas, ensaladas de frutas o cualquier producto de 4.2, presentados en envases metálicos; se excluyen los de 4.6		X	
4.3	Postres o productos a base de frutas	4.3.1 Productos diferentes a los de 4.1 y 4.2, cuyo componente principal es fruta, se incluyen los rellenos a base de fruta para productos de panadería; se incluyen productos a base de frutas, en cuya composición hay menos del 20 % de embutidos, carne, productos cárnicos comestibles, pescado, crustáceos, moluscos, o demás invertebrados acuáticos, o una mezcla de estos productos o derivados lácteos; ensaladas de frutas, coctel de frutas; frutas en licor cuyo contenido alcohólico es inferior a 2.5 %.	X		
4.4	Jugos o zumos de frutas	4.4.1 Jugos o zumos de frutas, se incluye el agua de coco	X		
		4.4.2 Concentrados para Jugos o zumos de frutas; Jugos o zumos de frutas en polvo, se incluye el	X		
		4.4.3 Agua de coco en polvo			X
4.5	Néctares y refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta	4.5.1 Néctares y refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para consumo	X		

Alfonso

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
		4.5.2	Concentrados para néctares y refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta	X	
		4.5.3	Néctares y refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta en polvo.		X
	4.6	4.6.1	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico): se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera, algas marinas, nueces y semillas.	X	
		4.6.2	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados tratados en la superficie: se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera, algas marinas, nueces y semillas.	X	
		4.6.3	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), pelados, cortados o desmenuzados: se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera, algas marinas, nueces y semillas.	X	
	4.7	4.7.1	Productos de 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 y 4.6 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados	X	
	4.8	4.8.1	Hortalizas y otros vegetales procesados (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos,		X

21-2-2015

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
	tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces, se excluyen los de 4.9 y los productos de 6.2.1	legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces, maníes y semillas			
		4.8.2 Hortalizas y otros vegetales diferentes a los de 4.8.1, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, algas marinas; en vinagre, aceite, salmuera, salsa de soya o cualquier otro líquido de cobertura; y/o con o sin tratamiento térmico; se incluyen los productos confitados, almibarados, glaseados o escarchados; se excluyen los de 4.8.7		X	
		4.8.3 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas u otros vegetales (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (por ejemplo la mantequilla de maní); se excluyen los de 4.8.7	X		
		4.8.4 Pulpas y preparados de hortalizas u otros vegetales (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distinto de los indicados en 4.8.3 y 4.8.7		X	
		4.8.5 Productos a base de hortalizas u otros vegetales (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos y leguminosas y aloe vera), algas marinas, fermentados, excluidos los productos fermentados a base de soya tipificados en 6.8.3; se incluyen productos a base de hortalizas y otros vegetales,	X		

Alfonso

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
		en cuya composición hay menos del 20 % de embutidos, carne, productos cárnicos comestibles, pescado, crustáceos, moluscos, o demás invertebrados acuáticos, o una mezcla de estos productos o derivados lácteos; ensaladas de verduras u otros vegetales; se excluyen los de 4.8.7			
		4.8.6 Nueces y mezclas de nueces, elaboradas, con o sin cáscara, recubiertas o no, se incluyen las nueces revestidas con chocolate		X	
		4.8.7 Productos de 4.8, que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados, o de aquellos productos de la categoría nombrada que sean adicionados, enriquecidos o fortificados de nutrientes o micronutrientes	X		
	4.9 Zumos (jugos) de Hortalizas y Concentrados para Zumos (jugos) de hortalizas	4.9.1 Zumos (jugos) de Hortalizas o de otros vegetales listos para el consumo, se excluye el jugo de tomate que se tipifica en 13.4.2	X		
		4.9.2 Concentrados para Zumos (jugos) de Hortalizas o de otros vegetales	X		
		4.9.3 Productos de 4.9 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados, o de aquellos productos de la categoría nombrada que sean adicionados, enriquecidos o fortificados de nutrientes o micronutrientes	X		
4.10	Néctares y bebidas a base de hortalizas o de otros vegetales	4.10.1 Néctares y bebidas a base de hortalizas o de otros vegetales listos para el consumo	X		
		4.10.2 Concentrados para preparar bebidas a base de hortalizas o	X		

Handwritten signature

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
		de otros vegetales			
		4.10.3 Productos de 4.10, que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados, o de aquellos productos de la categoría nombrada que sean adicionados, enriquecidos o fortificados de nutrientes o micronutrientes	X		
5	5.1 Productos a base de cacao o sus subproductos	5.1.1 Chocolates de mesa			X
		5.1.2 Cocoa			X
		5.1.3 Chocolates para consumo directo, se incluyen los sucedáneos de chocolate para consumo directo			X
		5.1.4 Coberturas			X
		5.1.5 Manteca de cacao			X
	5.2 Caramelos	5.2.1 Caramelos duros			X
		5.2.2 Caramelos blandos			X
		5.2.3 Turrone y mazapanes			X
	5.3 Gomas de mascar	5.3.1 Gomas de mascar			X
	5.4 Decoraciones dulces	5.4.1 Decoraciones (por ejemplo para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	X		
	5.5 Productos de las categorías 5.1, 5.2 y 5.3 que sean adicionados, enriquecidos o fortificados de nutrientes o micronutrientes	5.5.1 Productos de las categorías 5.1, 5.2 y 5.3 que sean adicionados, enriquecidos o fortificados de nutrientes o micronutrientes	X		
6	CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7	6.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz		X
		6.2 Harinas y almidones (féculas)	6.2.1 Harinas: se incluyen las de hortalizas y vegetales	X	
			6.2.2 Almidones y Féculas		X
		6.3 Cereales para el desayuno	6.3.1 Cereales para el desayuno se incluye el arroz tostado o soplado y los copos de avena		X
		6.4 Pastas alimenticias, fideos; se incluyen por ejemplo fécula de arroz en hojas, pastas y fideos de soya)	6.4.1 Pastas alimenticias y fideos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pregelatinización o congelamiento), con o sin	X	

24/02/2015

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
		huevo			
6.5	Postres a base de cereales, almidón o fécula (por ejemplo pudines de arroz, pudines de yuca), se incluyen los rellenos a base de cereales, almidón o fécula	6.5.1 Postres a base de cereales, almidón o fécula (por ejemplo pudines de arroz, pudines de yuca), se incluyen los rellenos a base de cereales, almidón o fécula			X
6.6	Mezclas batidas para rebozar (apanar), (por ejemplo para apanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	6.6.1 Mezclas batidas para rebozar (apanar), (por ejemplo para apanar o rebozar pescado, productos de la pesca o carne de aves de corral)		X	
6.7	Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales, de raíces, de tubérculos, legumbres o leguminosas; precocidos, cocidos y/o saborizados, no considerados como postres; se incluyen las tortas de arroz, de papa o de yuca, snacks, extruidos, papas fritas, palomitas de maíz	6.7.1 Arepas, Arepas rellenas (siempre que el relleno no sea mayor o igual al 20% de producto de origen animal como queso, productos cárnicos)		X	
		6.7.2 Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales, de raíces, de tubérculos, legumbres o leguminosas; precocidos, cocidos y/o saborizados, no considerados como postres; se incluyen las tortas de arroz, de papa o de yuca, snacks, extruidos, papas fritas, palomitas de maíz, achiras.			X
6.8	Productos a base de soya	6.8.1 Bebidas a base de soya; películas de bebida a base de soya y de bebidas de soya		X	
		6.8.2 Cuajadas de soya y otros productos de soya precocidos o cocidos, saborizados o no, pastas de soya		X	
		6.8.3 Productos de soya fermentados		X	
		6.8.4 Proteínas de soya: concentrados, texturizados, aislados			X
6.9	Productos del grupo 6 que pueden ser categorizados como alimentos de baja	6.9.1 Productos del grupo 6 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados	X		

Agnes

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
7	PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA	acidez o acidificados			
		6.10.0 Productos del grupo 6 enriquecidos, fortificados o adicionados de nutrientes o micronutrientes	X		
		7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)			X
		7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas			X
		7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces			X
8	CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS	7.1.4 Productos de la categoría 7.1 enriquecidos, fortificados o adicionados de nutrientes o micronutrientes	X		
		8.1.1 Carne y productos cárnicos comestibles	X		
		8.2.1 Derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente	X		
		8.2.2 Derivados cárnicos madurados o fermentados, tratados o no térmicamente	X		
		8.2.3 Cualquier producto en cuya composición hay al menos 20 % de embutidos, carne, productos cárnicos comestibles o mezcla de estos productos	X		
		8.3.1 Harinas, polvo y pellets de carne o de productos cárnicos comestibles y con aditivos y/o especias y/o condimentos (chicharrones)	X		
		8.4.1 Productos del grupo 8 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados	X		

Handwritten signature

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
9	9.1	9.1.1	Pescado fresco refrigerado o congelado	X	
		9.1.2	Productos de la pesca frescos, refrigerados o congelados	X	
	9.2	9.2.1	Pescado y/o productos de la pesca, fileteados o picados, refrigerados o congelados, pasta de pescado cruda	X	
		9.2.2	Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), crudos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presentan en salsa o condimentados.	X	
		9.2.3	Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), cocidos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presentan en salsa o condimentados y la pasta de pescado cocida, se excluyen las salsas de pescado que se tipifican en 13.4.3	X	
		9.2.4	Pescado y productos de la pesca, ahumados, desecados, fermentados y/o salados, inclusive los destinados a relleno. (se excluyen los cocidos que se tipifican en 9.2.3)	X	
		9.2.5	Pescado y productos de la pesca en conserva y semiconserva (se incluyen productos marinados, en escabeche, en salmuera, caviar y los pescados o productos de la pesca fermentados.	X	
		9.2.6	Cualquier producto en cuya composición hay al menos 20 % de pescado, productos de la pesca frescos o procesados	X	
	9.3	9.3.1	Productos del grupo 9 que pueden ser categorizados como	X	
			Productos del grupo 9 que pueden ser categorizados como alimentos de baja		

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
	11.4	Productos del grupo 11 enriquecidos, fortificados o adicionados de nutrientes o micronutrientes	X		
1 2	MIEL, CERA Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN APÍCOLA	12.1.1			X
		12.1.2	X		
1 3	SAL, HIERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, VINAGRE, SOPAS, SALSAS, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTEÍNICOS DIFERENTES A LOS DE 6.8.4	13.1.1	X		
		13.2.1	X		
		13.3.1			X
		13.3.2			X
		13.3.3	X		
		13.3.4			X
		13.3.5			X
		13.3.6	X		
		13.3.7		X	
		13.4.1	X		

2.1.2.5

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A	M	B
		13.4.2 Salsas no emulsionadas: salsa de tomate, concentrados de tomate, salsas con tomate, jugos de tomate	X		
		13.4.3 Otros tipos de salsas no emulsionadas: se incluyen las ligeras (poco espesas y elaboradas a base de agua por ejemplo salsa de pescado), se incluyen aquellas mezclas o productos destinados a ser hidratados o mezclados con leche u otro líquido, se incluyen también los productos no contemplados en el grupo 2 y se excluyen las nombradas o denominadas como salsas de o con soya que se tipifican en 13.4.4	X		
		13.4.4 Salsas de soya: fermentadas o no, se incluyen los aderezos y condimentos a base de soya, se excluyen los productos de 6.8		X	
13.5	Ensaladas (por ejemplo la ensalada de macarrones, la ensalada de papas (patatas))	13.5.1 Ensaladas (por ejemplo la ensalada de macarrones, la ensalada de papas (patatas)) cuyo contenido de embutidos, carne, productos cárnicos comestibles, pescado, crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, o una mezcla de estos productos o leche o derivados lácteos, o derivados del huevo no sea menor al 20% m/m	X		
		13.5.2 Ensaladas (por ejemplo la ensalada de macarrones, la ensalada de papas (patatas)) diferentes a las de la categoría 13.5.1		X	
13.6	Productos proteínicos diferentes a los provenientes de la Soya	13.6.1 Productos proteínicos diferentes a los provenientes de la Soya	X		
13.	Productos del grupo	13.7. Productos del grupo 13 que	X		

Apdo

Continuación de la resolución "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública"

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A *	M **	B ***
	7	13 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados			
14	14.1	Alimentos de fórmula (Preparados) para lactantes, niños pequeños, primera infancia	X		
		Alimentos de fórmula para lactantes, niños pequeños, primera infancia	X		
	14.2	Alimentos complementarios de la leche materna	X		
	14.3	Alimentos para uso especial	X		
	14.4	Productos del grupo 14 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados	X		
15	15.1	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en los grupos 1 a 14), esta categoría comprende los platos preparados o combinados	X		
		Tamales	X		
		Empanadas y arepas rellenas		X	
		Lechona	X		
	15.2	Productos del grupo 15 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados	X		

*A: Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública.

**M: Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública.

***B: Alimento de Menor Riesgo en Salud Pública.

Handwritten signature/initials.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

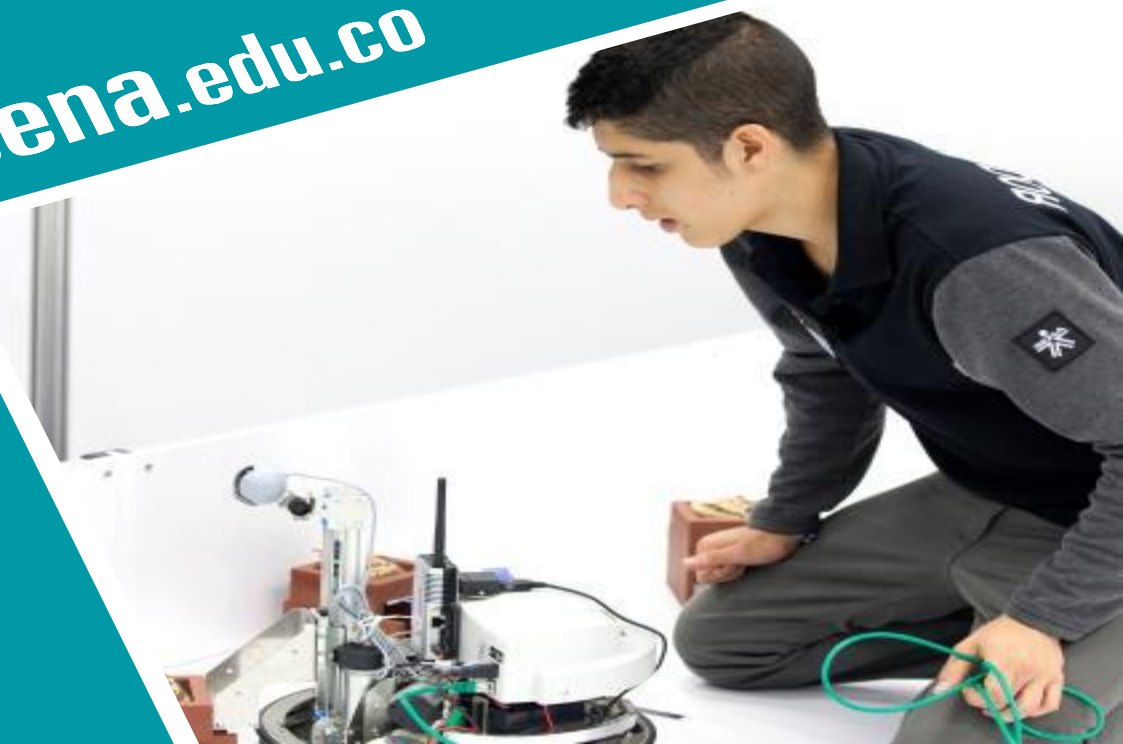


www.sena.edu.co

SENA comunica

Three circular icons for social media are shown: Facebook (f), Twitter (bird), and Google+ (g+).

**INSTRUCTORA
AMPARO SAMBONI CRUZ**



INTRODUCCION

La recepción y el mantenimiento de la materia prima son los primeros pasos de los alimentos antes de que se inicie su procesado. Ya sea en la casa, industria, o en restauración colectiva, del cuidado de esta depende la calidad y seguridad del producto final. En la restauración se utiliza variedad de materias primas de diferente origen y con características muy diferentes que exigen un manejo y almacenamiento en condiciones adecuadas de temperaturas según el alimento, para conservarlo se debe vigilar sus condiciones durante su almacenamiento para no tener perdidas por descomposición del producto.

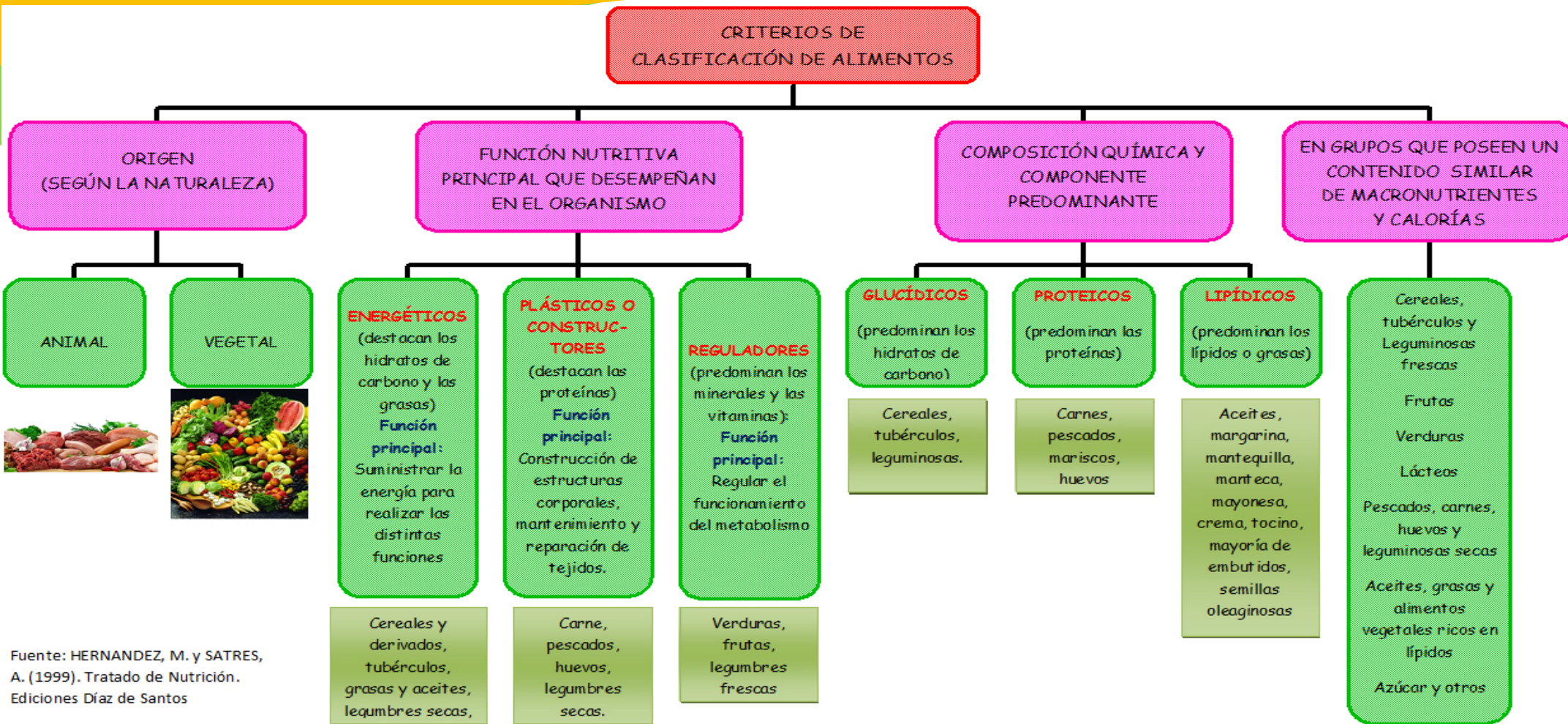


MATERIAS PRIMAS

Materia primas: son sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión de alimentos para el consumo humano.



CLASIFICACION DE LAS MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS



PROPIEDADES FISICOQUIMICAS DE LOS ALIMENTOS

Propiedades físicas:

Textura y reología: conjunto de sensaciones mecánicas que produce el alimento en la boca al ser ingerido.

Color: es una sensación subjetiva que produce la luz reflejada o transmitida por el alimento al ojo del consumidor

Aroma y sabor: son propiedades químicas que dependen de la composición del alimento y que dependen de la presencia de determinadas sustancias ácidas, salinas o volátiles

Tensión superficial: Cantidad de trabajo necesario para incrementar en una unidad la superficie del fluido considerado.

Propiedades coloidales



PROPIEDADES FISICOQUIMICAS DE LOS ALIMENTOS

Propiedades Químicas:

Valor nutricional

Humedad: representa el contenido de agua en el alimento

Cenizas: contenido de minerales

Grasas; fracción del alimento soluble en compuestos orgánicos

Proteína: Nitrógeno

Fibra cruda: parte orgánica del alimento no soluble y no digerible formada por celulosas

Extracto libre de nitrógeno: es la diferencia entre peso del alimento menos (humedad, ceniza, grasa, proteína y fibra cruda).

Hidratos de carbono: glúcidos o azúcares

Enzimas : son moléculas de naturaleza proteica y estructural que catalizan reacciones químicas, siempre que sean termodinámicamente posibles.

GRUPOS DE ALIMENTOS

- Grupo 1: leche y derivados
- Grupo 2: carne, huevos y pescados
- Grupo 3: tubérculos, legumbres y frutos secos
- Grupo 4: verduras y hortalizas
- Grupo 5: frutas
- Grupo 6: pan, pasta, cereales y azúcar
- Grupo 7: grasas, aceite y mantequillas



RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Inspección y control

Recepción de materia prima.

Almacenaje en condiciones optimas.

Recipientes adecuados.



RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Normas para la recepción materiales Debe ajustarse a:

- 1) Recibir de una manera ordenada
- 2) Planificar la Recepción con arreglo a la economía (Tiempo y Movimiento)
- 3) Delegación de responsabilidades en personas específicamente capacitadas.
- 4) Utilizar el equipo suficiente y necesario.
- 5) Disponibilidad planificada de los espacios necesarios.
- 6) Sistemas de seguridad y protección procedentes.
- 7) No recibir nunca, sin pensar contar o medir.
- 8) Confrontación sistemática del material recibido con los documentos que lo acompañan. Los materiales o insumos deben apartarse en recepción de acuerdo con la orden de compra a la cual deben de ajustarse la factura. La misma debe de especificar: unidades, piezas, kilos o litros.

PIRÁMIDE DE LOS ALIMENTOS

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Introducción y propiedades físico- químicas en línea.2017.Recuperado en:www.medellin.unal.edu.co/~labcca/index.php?option=com_content&view

Organización Mundial de la Salud. la nutrición. Recuperado en: 2015
<http://www.who.int/topics/nutrition/es/>



"TÉCNICA MENTE
SOMOS MEJORES"



GRACIAS

GESTIÓN DE CONTROL DE PLAGAS



www.sena.edu.co

**INSTRUCTORA
AMPARO SAMBONI CRUZ**

SENA comunica



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 se 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 diagnóstico se debe:
 - Aplicar medidas preventivas Para evitar que ingresen
 - Aplicar medidas curativas específicas para cada plaga.





¿CÓMO PREVENIR QUE LAS PLAGAS ENTREN AL ESTABLECIMIENTO?

• Proveedores confiables para la adquisición de m.p.
• Poner mallas o anillos en las ventanas, conductos de ventilación y sifones,
• Reparar grietas y huecos en los tubos
• Mantener los espacios alrededor de los equipos
• Mantener las basuras tapadas
• Evitar que las plagas encuentren comida,
• Evitar la guarida para esconderse
• Mantener el orden y la higiene en el sitio
• Mantener limpio el área de trabajo.
• Mantener 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



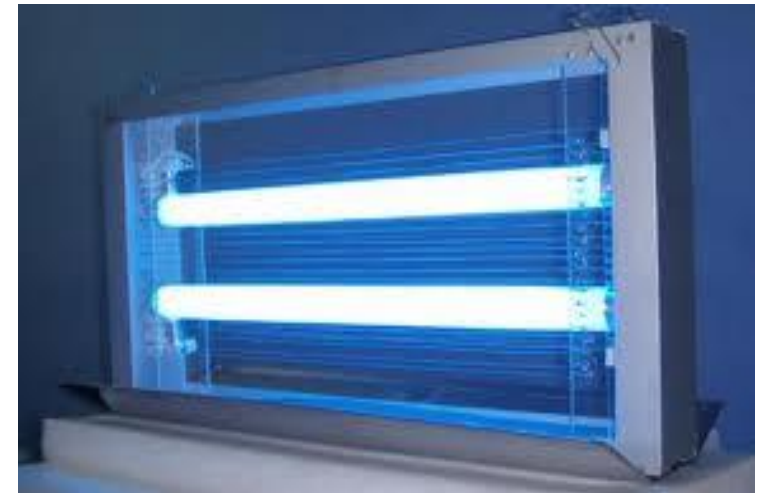
MEDIDAS CURATIVAS VOLADORES

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



Material elaborado por:

Instructora: Amparo Samboni Cruz

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICION QUIMICA Y NUTRICIONAL



Glúcidos o hidratos de carbono

La fórmula general de los glúcidos suele ser $(CH_2O)_n$, donde oxígeno e hidrógeno se encuentran en la misma proporción que en el agua, de ahí su nombre clásico de hidratos de carbono, aunque su composición y propiedades no corresponde en absoluto con esta definición.

La principal función de los glúcidos es aportar energía al organismo. Otras de sus funciones importantes son:

- De todos los nutrientes que se puedan emplear para obtener energía, los glúcidos son los que producen una combustión más limpia en nuestras células y dejan menos residuos en el organismo.

- El cerebro y el sistema nervioso solamente utilizan glucosa para obtener energía. De esta manera se evita la presencia de residuos tóxicos -como el amoníaco, que resulta de quemar proteínas- en contacto con las delicadas células del tejido nervioso.

- Una parte muy pequeña de los glúcidos que se ingiere se emplea en construir moléculas más complejas, junto con grasas y proteínas, que luego se incorporarán a nuestros órganos. También se utiliza una porción de estos carbohidratos para conseguir quemar de una forma más limpia las proteínas y grasas que se usan como fuente de energía.

Funciones

1. Son la fuente de energía principal para el funcionamiento de nuestro cuerpo. 1 gramo de hidrato de carbono aporta 4 calorías.
2. Participan en la formación de compuestos esenciales para el organismo.

Clasificación de los glúcidos

Hay tres tipos de glúcidos:

Almidones o féculas



Los almidones son los componentes fundamentales de la dieta del hombre. Están presentes en los cereales, las legumbres, las patatas, etc. Son los materiales de reserva energética de los vegetales, que almacenan en sus tejidos o semillas con objeto de disponer de energía en los momentos críticos, como el de la germinación.

Químicamente pertenecen al grupo de los polisacáridos, que son moléculas formadas por cadenas lineales o ramificadas de otras moléculas más pequeñas y que a veces alcanzan un gran tamaño. Para asimilarlos es necesario partir los enlaces entre sus componentes fundamentales: los monosacáridos. Esto es lo que se lleva a cabo en el proceso de la digestión mediante la acción de enzimas específicas.

Los almidones están formados por el encadenamiento de moléculas de glucosa, y las enzimas que lo descomponen son llamadas amilasas, que están presentes en la saliva y los fluidos intestinales.

Para poder digerir los almidones es preciso someterlos a un tratamiento con calor previo a su ingestión -cocción, tostado, etc.-.

Los azúcares



Se caracterizan por su sabor dulce. Pueden ser sencillos monosacáridos- o complejos –disacáridos-. Están presentes en las frutas -fructosa-, leche -lactosa-, azúcar blanca –sacarosa-, miel -glucosa+fructosa-, entre otros.

Los azúcares simples o monosacáridos como son la glucosa, fructosa y galactosa se absorben en el intestino sin necesidad de digestión previa, por lo que son una fuente muy rápida de energía.

Los azúcares complejos deben ser transformados en azúcares sencillos para ser asimilados.

El más común y abundante de los monosacáridos es la glucosa. Es el principal nutriente de las células del cuerpo humano a las que llega a través de la sangre. No suele encontrarse en los alimentos en estado libre, salvo en la miel y algunas frutas, sino que suele formar parte de cadenas de almidón o disacáridos. Entre los azúcares complejos o disacáridos, destaca la sacarosa -componente principal del azúcar de caña o de la remolacha azucarera- que está formada por una molécula de glucosa y otra de fructosa. Esta unión se rompe mediante la acción de una enzima llamada sacarasa, liberándose la glucosa y la fructosa para su asimilación directa.

Otros disacáridos son la maltosa, formada por dos unidades de glucosa y la lactosa o azúcar de la leche, formada por una molécula de glucosa y otra de galactosa. Para separar la lactosa de la leche y poder digerirla en el intestino es necesaria una enzima llamada lactasa.

Fibra



La fibra está presente en las verduras, frutas, frutos secos, cereales integrales y legumbres enteras. Son moléculas tan complejas y resistentes que no somos capaces de digerirlas y llegan al intestino grueso sin asimilarse.

El componente principal de la fibra que se ingiere con la dieta es la celulosa. Es un polisacárido formado por largas hileras de glucosa fuertemente unidas entre sí. Es el principal material de sostén de las plantas, con el que forman su esqueleto. Se utiliza para hacer papel.

Algunos tipos de fibra retienen varias veces su peso de agua, por lo que son la base de una buena movilidad intestinal al aumentar el volumen y ablandar los residuos intestinales.

Debido al efecto que provoca la fibra al retrasar la absorción de los nutrientes, es indispensable en el tratamiento de la diabetes para evitar rápidas subidas de glucosa en sangre.

Sirve de lastre y material de limpieza del intestino grueso y delgado.

El tratamiento por calor cambia la consistencia de la fibra y pierde parte de estas propiedades, por tanto es conveniente ingerir una parte de los vegetales de la dieta crudos.

Las reservas de glúcidos

Prácticamente la totalidad de los glúcidos que consumimos son transformados en glucosa y absorbidos por el intestino. Posteriormente pasan al hígado donde son transformados a glucógeno, que es una sustancia de reserva de energía para ser usada en los períodos en que no hay glucosa disponible (entre comidas).

Según el cuerpo va necesitando, el glucógeno se convierte en glucosa, que pasa a la sangre para ser utilizada en los diferentes tejidos. También se almacena glucógeno en los músculos, pero esta reserva de energía sólo se utiliza para producir energía en el propio músculo ante situaciones que requieran una rápida e intensa actividad muscular (situaciones de huida o defensa).

El glucógeno se almacena hasta una cantidad máxima de unos 100 gr. en el hígado y unos 200 gr. en los músculos. **El**

Índice glucémico o glicémico

Cuando se consume un alimento rico en glúcidos, los niveles de glucosa en sangre se incrementan progresivamente según se van digiriendo y asimilando los almidones y azúcares que contienen. La velocidad a la que se digieren y asimilan los diferentes alimentos depende del tipo de nutrientes que lo

componen, de la cantidad de fibra presente y de la composición del resto de alimentos presentes en el estómago e intestino durante la digestión.

Índice glicémico

El Índice glucémico de un alimento se define como: **la relación entre el área de la curva de la absorción de 50 gr. de glucosa pura a lo largo del tiempo, con la obtenida al ingerir la misma cantidad de dicho alimento.**

Los glúcidos deben aportar el 55 ó 60 por ciento de las calorías de la dieta. Se recomienda consumir unos 100 gr. diarios de carbohidratos.

Inicialmente se aceptaba que los glúcidos simples o azúcares (glucosa, sacarosa, lactosa) producen respuestas glucémicas más rápidas que las de los glúcidos complejos (almidón , glucógeno) Sin embargo, ciertos almidones pueden producir un máximo glucémico más pronunciado que azúcares como la sacarosa. Esto se debe a que tales almidones, de absorción rápida, tienen una estructura muy ramificada que facilita la acción hidrolítica de la amilasa y la consiguiente liberación de glucosa.

Lípidos o Grasas



Las grasas, también llamadas lípidos, conjuntamente con los carbohidratos representan la mayor fuente de energía para el organismo.

Como en el caso de las proteínas, existen grasas esenciales y no esenciales.

Las esenciales son aquellas que el organismo no puede sintetizar, y son: el ácido linoléico y el linolénico, aunque normalmente no se encuentran ausentes del organismo ya que están contenidos en carnes, fiambres, pescados, huevos, etc.

Bioquímicamente, las grasas son sustancias apolares y por ello son insolubles en agua. Esta a polaridad se debe a que sus moléculas tienen muchos átomos de carbono e hidrógeno unidos de modo covalente puro y por lo tanto no forman dipolos que interactúen con el agua. Podemos concluir que

los lípidos son excelentes aislantes y separadores. Las grasas están formadas por ácidos grasos.

En términos generales llamamos aceites a los triglicéridos de origen vegetal, y corresponden a derivados que contienen ácidos grasos insaturados predominantemente por lo que son líquidos a temperatura ambiente. (aceites vegetales de cocina, y en los pescados, ver cuadro)

Para el caso de las grasas, estas están compuestas por triglicéridos de origen animal constituidos por ácidos grasos saturados, sólidos a temperatura ambiente. (manteca, grasa, piel de pollo, en general: en lácteos, carnes, chocolate, palta y coco).

Clasificación:

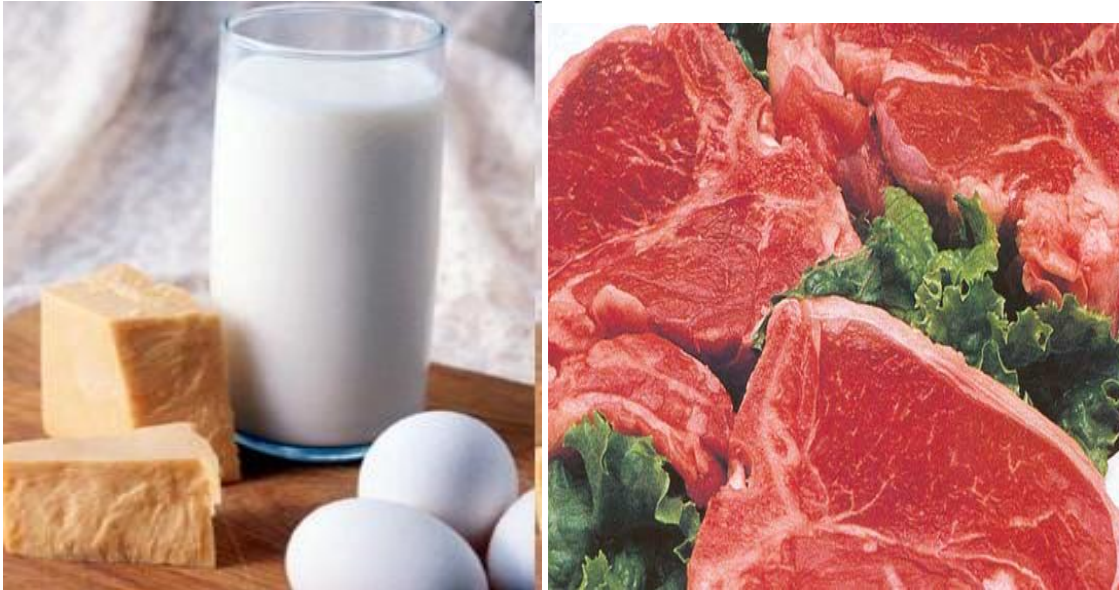
- **Ácidos grasos saturados:** presentes en la mantequilla, los lácteos, la nata y el queso.
- **Ácidos grasos mono insaturados:** Se encuentran en aceites, la margarina y la manteca de cerdo. Dicho sea de paso, constituyen una importante fuente de aporte energético.
- **Ácidos grasos poliinsaturados:** juegan un papel muy importante por su aporte de ácidos grasos esenciales, los cuales no pueden ser fabricados por el organismo y deben **ser adquiridos a través de la alimentación.**

Necesidades diarias de lípidos

Se recomienda que las grasas de la dieta aporten entre un 20 y un 30 % de las necesidades energéticas diarias. Si consumimos una cantidad de grasas mayor de la recomendada, el incremento de calorías en la dieta que esto

supone nos impedirá tener un aporte adecuado del resto de nutrientes energéticos sin sobrepasar el límite de calorías aconsejable.

Proteínas



Las proteínas son los materiales que desempeñan un mayor número de funciones en las células de todos los seres vivos. Por un lado, forman parte de la estructura básica de los tejidos -músculos, tendones, piel, uñas, etc.- y, por otro, desempeñan funciones metabólicas y reguladoras -asimilación de nutrientes, transporte de oxígeno y de grasas en la sangre, inactivación de materiales tóxicos o peligrosos, etc.-. También son los elementos que definen la identidad de cada ser vivo, ya que son la base de la estructura

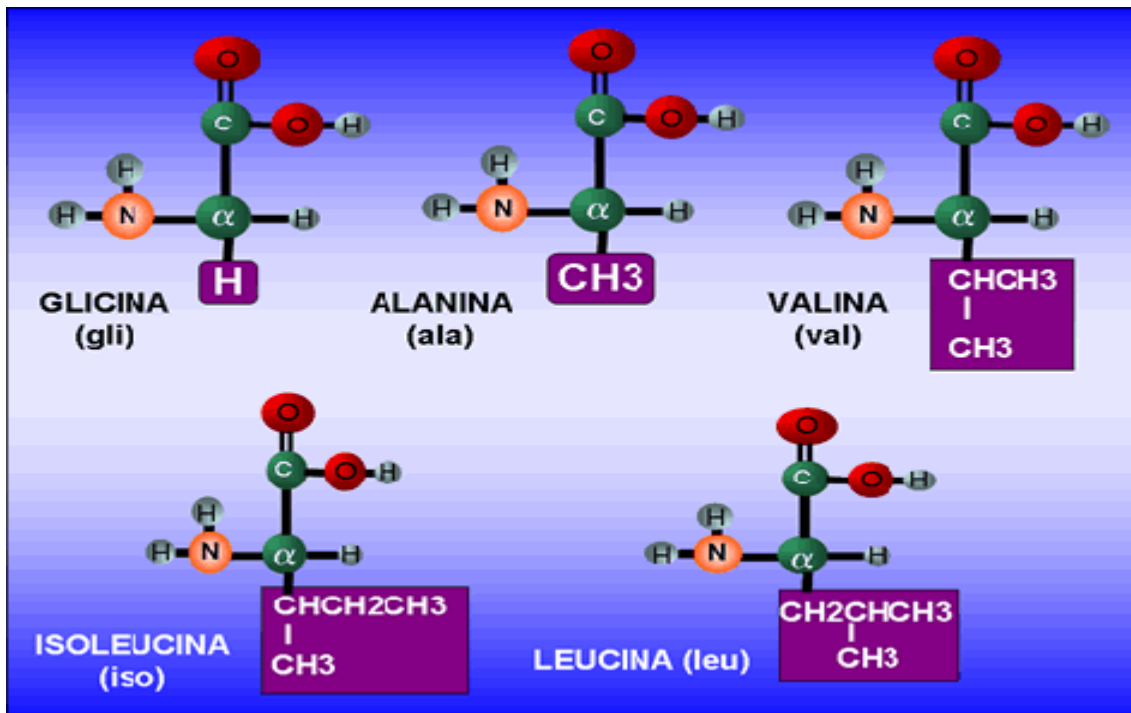
Proteínas de Origen vegetal



Las proteínas de origen vegetal se pueden encontrar abundantemente en los frutos secos, la soja, las legumbres, los champiñones y los cereales completos -con germen-. Las proteínas de origen vegetal, tomadas en conjunto, son menos complejas que las de origen animal.

Es importante recordar que cada especie animal o vegetal está formada por su propio tipo de proteínas, incompatibles con los de otras especies, para poder asimilar las proteínas de la dieta previamente deben ser fraccionadas en sus diferentes aminoácidos. Esta descomposición se realiza en el estómago e intestino, bajo la acción de los jugos gástricos y los diferentes enzimas. Los aminoácidos obtenidos pasan a la sangre, y se distribuyen por los tejidos, donde se combinan de nuevo formando las diferentes proteínas específicas de nuestra especie.

3.1 Aminoácidos esenciales



El ser humano necesita un total de veinte aminoácidos, de los cuales, nueve no es capaz de sintetizar por sí mismo y deben ser aportados por la dieta. Estos nueve son los denominados aminoácidos esenciales, y si falta uno solo de ellos no será posible sintetizar ninguna de las proteínas en la que sea requerido dicho aminoácido.

Según sea el aminoácido limitante, puede dar lugar a diferentes tipos de desnutrición.

3.2 Valor biológico de las proteínas

El conjunto de los aminoácidos esenciales sólo está presente en las proteínas de origen animal. En la mayoría de los vegetales siempre hay alguno que no está presente en cantidades suficientes.

El valor o calidad biológica de una determinada proteína se define por su capacidad de aportar todos los aminoácidos

necesarios para los seres humanos. La calidad biológica de una proteína será mayor cuanto más similar sea su composición a la de las proteínas de nuestro cuerpo. De hecho, la leche materna es el patrón con el que se compara el valor biológico de las demás proteínas de la dieta.

Es necesario tener presente que hay proteínas de origen vegetal, como la de la soja, que a pesar de tener menor valor biológico que otras proteínas de origen animal, su aporte proteico neto es mayor por asimilarse mucho mejor en nuestro sistema digestivo.

Necesidades diarias de proteínas

La cantidad de proteínas que se requieren cada día depende de los siguientes factores:

La edad: por ejemplo las necesidades diarias de proteínas en el período de crecimiento son el doble o incluso el triple que para un adulto.

Estado de salud: El estado de salud de nuestro intestino y nuestros riñones, pueden hacer variar el grado de asimilación o las pérdidas de nitrógeno por las heces y la orina.

Valor biológico: también depende del valor biológico de las proteínas que se consuman, aunque en general, todas las recomendaciones siempre se refieren a proteínas de alto valor biológico. Si no lo son, las necesidades serán aún mayores.

Es necesario tener en cuenta que todo exceso de proteínas supone cierto grado de intoxicación que provoca la destrucción de tejidos y, en última instancia, la enfermedad o

el envejecimiento prematuro. Debemos evitar comer más proteínas de las estrictamente necesarias para cubrir nuestras necesidades.

Las vitaminas son sustancias orgánicas imprescindibles en los procesos metabólicos que tienen lugar en la nutrición de los seres vivos. No aportan energía, puesto que no se utilizan como combustible, pero sin ellas el organismo no es capaz de aprovechar los elementos constructivos y energéticos suministrados por la alimentación

Las vitaminas deben ser aportadas a través de la alimentación, puesto que el cuerpo humano no puede sintetizarlas. Una excepción es la vitamina D, que se puede formar en la piel con la exposición al sol, y las vitaminas K, B1, B12 y ácido fólico, que se forman en pequeñas cantidades en la flora intestinal.

Con una dieta equilibrada y abundante en productos frescos y naturales, dispondremos de todas las vitaminas necesarias y no necesitaremos ningún aporte adicional en forma de suplementos de farmacia o herbolario. Un aumento de las necesidades biológicas requiere un incremento de estas sustancias, como sucede en determinadas etapas de la infancia, el embarazo, la lactancia y durante la tercera edad.

Normalmente las vitaminas se utilizan en el interior de las células como precursoras de las coenzimas, a partir de los cuales se elaboran los miles de enzimas que regulan las reacciones químicas de las que viven las células

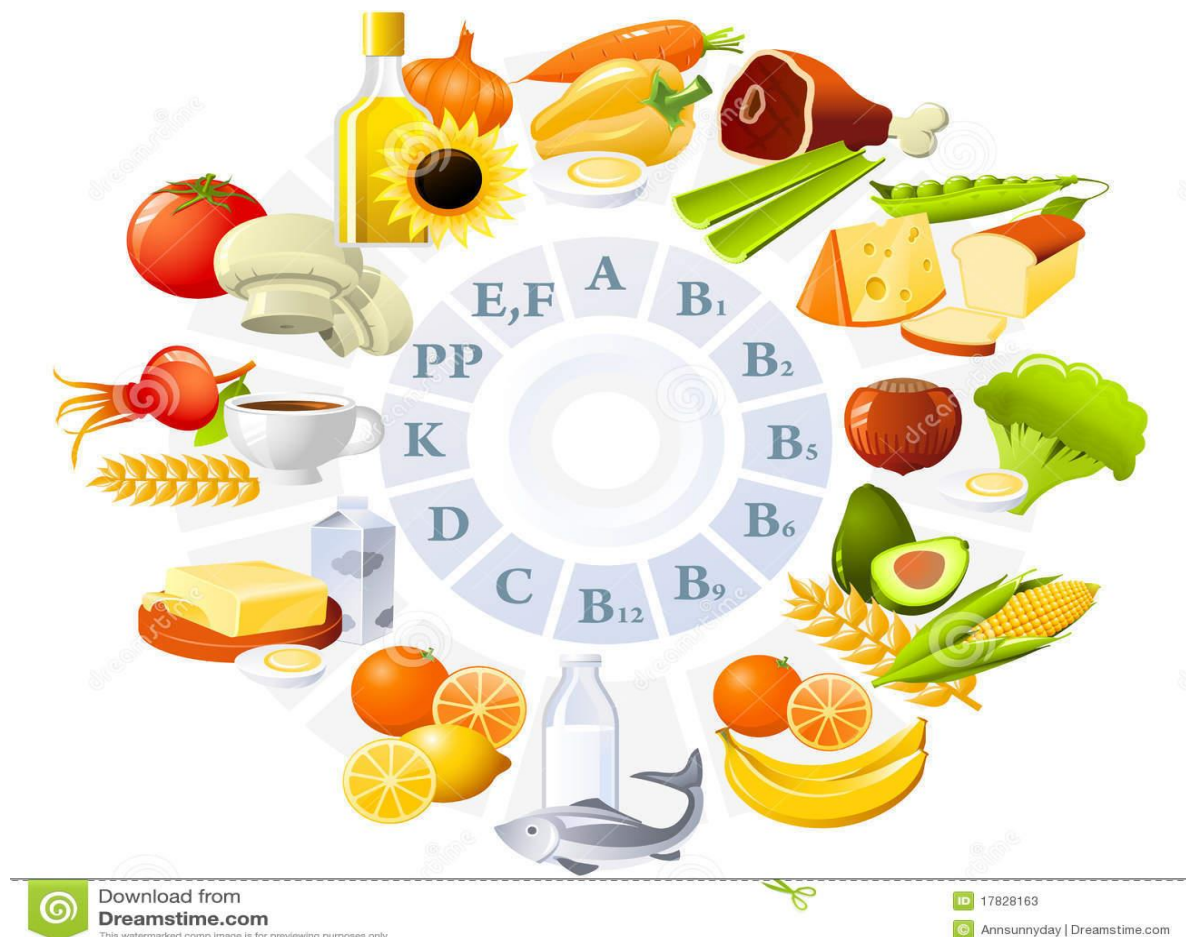
Consideraciones sobre las necesidades de vitaminas

En algunas circunstancias o etapas de la vida, las necesidades de algunas vitaminas aumentan. Estudiamos algunos casos:

- Dietas para adelgazar: Controlar el aporte de vitamina B2 y ácido fólico.
- Embarazo: Aumentan las necesidades de vitaminas B1, B2, B6 y ácido fólico.
- Lactancia: Prestar especial atención a un aporte suficiente de vitamina A, B6, D, C y ácido fólico.
- Bebés y lactantes: Prestar atención a que la madre no sufra ninguna carencia vitamínica. Si se vive en una zona poco soleada deberemos cuidar que el bebé tenga un aporte suficiente de vitamina D.
- Vejez: La mayor parte de los ancianos siguen dietas monótonas y de escasa riqueza vitamínica. Puede ser conveniente un aporte suplementario de vitaminas A, B1, C, ácido fólico y D (si además salen poco y no les da mucho el sol).
- Niños: Es importante que no falten las vitaminas A, C, D, B1, B2 y ácido fólico.

Debe tenerse en cuenta que si en nuestra dieta no faltan alimentos integrales y productos frescos y crudos, preferiblemente de cultivo biológico, es realmente difícil que lleguemos a padecer un estado carencial de alguna vitamina.

Tipos de vitaminas



Las vitaminas se dividen en dos grandes grupos: Vitaminas Liposolubles y Vitaminas Hidrosolubles.

Las vitaminas Liposolubles son aquellas vitaminas solubles en cuerpos lípidos. Entre ellas encontramos:

Vitamina A

Pertenece al grupo de las vitaminas liposolubles -soluble en grasa-, es esencial para el organismo. Esta vitamina está presente en los alimentos de origen animal en forma de vitamina A pre-formada y se la llama retinol mientras que en

los vegetales aparece como provitamina A, también conocidos como carotenos o carotenoides, entre los que se destaca el beta caroteno. Interviene en el crecimiento, hidratación de piel, mucosas pelo, uñas, dientes y huesos y ayuda a tener una buena visión. Es un antioxidante natural.

La vitamina A, se encuentra en el hígado, yema de huevo, lácteos, zanahorias, espinacas, brócoli, lechuga, albaricoques, damasco, durazno, melones y mamón.

Vitamina D

La vitamina D pertenece al grupo de las liposolubles, e interviene en la absorción del calcio y el fósforo en el intestino, y por tanto en el depósito de los mismos en huesos y dientes. Regula el metabolismo del calcio y también en el metabolismo del fósforo. Esta vitamina se encuentra en el hígado, yema de huevo, lácteos, germen de trigo y en la luz solar.

Vitamina E

Llamada también tocoferol, esta vitamina liposoluble esencial para el organismo es un antioxidante que ayuda a proteger los ácidos grasos. Así cuida al organismo de la formación de moléculas tóxicas resultantes del metabolismo normal como de las ingresadas por vías respiratorias o bucales. Evita la destrucción anormal de glóbulos rojos, evita trastornos oculares, anemias y ataques cardíacos. Antioxidante natural.

Estabilización de las membranas celulares. La vitamina E se encuentra en aceites vegetales, yema de huevo, hígado,

panes integrales, legumbres verdes, cacahuate, coco, vegetales de hojas verdes.

Vitamina K

La vitamina K es la última de las vitaminas pertenecientes al grupo de las liposolubles, ayuda al mantenimiento del sistema de coagulación de la sangre. Por tanto permite evitar hemorragias. Su función es la coagulación sanguínea. Se encuentra en las harinas de pescado, hígado de cerdo, coles, espinacas.

Las vitaminas hidrosolubles son aquellas solubles en líquidos. Entre ellas encontramos:

Vitamina B1

Conocida también como Tiamina, esta vitamina participa en el metabolismo de los hidratos de carbono para la generación de energía, cumple un rol indispensable en el funcionamiento del sistema nervioso, además de contribuir con el crecimiento y el mantenimiento de la piel. Participa en el funcionamiento del sistema nervioso. Interviene en el metabolismo de glúcidos y el crecimiento y mantenimiento de la piel. Se encuentra en las carnes, yema de huevo, levaduras, legumbres secas, cereales integrales, frutas secas.

Vitamina B2

Esta vitamina hidrosoluble también conocida como riboflavina, interviene en los procesos enzimáticos relacionados con la respiración celular en oxidaciones tisulares y en la síntesis de ácidos grasos. Es necesaria para la integridad de la piel, las mucosas y por su actividad

oxigenadora de la córnea para la buena visión. Su presencia se hace más necesaria cuantas más calorías incorpore la dieta. Metabolismo de prótidos y glúcidos. Efectúa una actividad oxigenadora y por ello interviene en la respiración celular, la integridad de la piel, mucosas y el sistema ocular por tanto la vista. Su fuente son: las carnes y lácteos, cereales, levaduras y vegetales verdes.

Vitamina B3

Llamada niacina y en algunos países vitamina PP, la vitamina B3 participa en el metabolismo de hidratos de carbono, proteínas y grasas, en la circulación sanguínea y en la cadena respiratoria. Interviene en el crecimiento, funcionamiento del sistema nervioso y el buen estado de la piel. Se encarga del metabolismo de prótidos, glúcidos y lípidos. Interviene en la circulación sanguínea, el crecimiento, la cadena respiratoria y el sistema nervioso. Su fuente son las carnes y lácteos, cereales, levaduras y vegetales verdes.

Vitamina B6

Esta vitamina hidrosoluble es también conocida como piridoxina, y desarrolla una función vital en el organismo que es la síntesis de carbohidratos, proteínas, grasas y en la formación de glóbulos rojos, células sanguíneas y hormonas. Al intervenir en la síntesis de proteínas, lo hace en la de aminoácidos, y así participa de la producción de anticuerpos. Ayuda al mantenimiento del equilibrio de sodio y potasio en el organismo

Se encarga del metabolismo de proteínas y aminoácidos, formación de glóbulos rojos, células y hormonas. Ayuda al

equilibrio del sodio y del potasio. Esta vitamina se encuentra en la yema de huevos, las carnes, el hígado, el riñón, los pescados, los lácteos, granos integrales, levaduras y frutas secas.

Vitamina B12

Conocida también como cobalamina, esta es esencial para la síntesis de la hemoglobina y la elaboración de células, como así también para el buen estado del sistema nervioso. Su función es la elaboración de células síntesis de la hemoglobina sistema nervioso. Esta vitamina es sintetizada por el organismo y se encuentra en carnes y lácteos.

Vitamina C

Perteneciente junto con las vitaminas B al grupo de las hidrosolubles, la vitamina C interviene en el mantenimiento de huesos, dientes y vasos sanguíneos por ser buena para la formación y mantenimiento del colágeno. Protege de la oxidación a la vitamina A y vitamina E, como así también a algunos compuestos del complejo B (tiamina, riboflavina, ácido fólico y ácido pantoténico). Desarrolla acciones anti-infecciosas y antitóxicas y ayuda a la absorción del hierro no hémico en el organismo. Se encarga de formación y mantenimiento del colágeno antioxidante ayuda a la absorción del hierro no-hémico. Se encuentra en vegetales verdes, frutas cítricas y papas.

1.3 Factores que neutralizan o destruyen las vitaminas

Entre los factores que neutralizan o destruyen ciertas vitaminas están:

- Las bebidas alcohólicas
- Puesto que el alcohol aporta calorías sin apenas contenido vitamínico disminuye el apetito y se producen carencias, especialmente de vitaminas B1, B2, B3, B6, y ácido fólico.

Minerales



Los minerales se pueden dividir en tres grupos: macroelementos (se miden en gramos y son: sodio, potasio, calcio, fósforo, magnesio, cloro y azufre), microelementos (se miden en miligramos y son: hierro, flúor, yodo, manganeso, cobalto, cobre y cinc) y oligoelementos (se miden en microgramos y son: silicio, níquel, cromo, litio, molibdeno y selenio).

Los minerales se dividir en tres grupos: macroelementos, microelementos y oligoelementos.

Los macroelementos: también llamados minerales mayores, son necesarios en cantidades mayores de 100 mg. por día. Entre ellos, están:

El Calcio forma parte de los huesos, del tejido conjuntivo y de los músculos. Junto con el potasio y el magnesio, es esencial para una buena circulación de la sangre. El 99 % de este mineral en el cuerpo forma parte del esqueleto óseo, reemplazándose un 20 % cada año.

Alimentos que los contienen: lácteos, frutos secos, semillas de sésamo, verduras. Su aporte mínimo recomendado es 800 - 1200 mg/día.

- El fósforo: constituyente de la estructura de los huesos y, en asociación con ciertos lípidos, da lugar a los fosfolípidos, que son componentes indispensables de las membranas celulares y del tejido nervioso. La concentración en sangre de fósforo está en íntima relación con la de calcio. Normalmente tenemos un exceso de fósforo, ya que se usa como aditivo alimentario -emulgente-.

Alimentos que lo contienen: frutos secos, el queso, la soja, yema de huevo, etc. Su aporte mínimo recomendado es 800 - 1200 mg/día.

- El Sodio: regula el reparto de agua en el organismo e interviene en la transmisión del impulso nervioso a los músculos. Su exceso provoca aumento de la presión arterial - hipertensión-, irritabilidad, retención de líquidos y sobrecarga de trabajo para los riñones, que deberán eliminarlo por la orina.

Alimentos que la contienen principalmente, pero está presente en todos los alimentos. Estos alimentos son las frutas en general, seguidas de las verduras. Su aporte mínimo recomendado es 0,2 - 0,5 gr/día.

- El potasio: actúa de regulador en el balance de agua en el organismo y participa en la contracción del músculo cardíaco. Alimentos que lo contienen; en fruta y verdura fresca, las legumbres y los frutos secos. Su aporte mínimo recomendado es 500 mg/día.

- El magnesio: es imprescindible para la correcta asimilación del calcio y de la vitamina C. Equilibra el sistema nervioso central -ligera acción sedante-, es importante para la correcta transmisión de los impulsos nerviosos y aumenta la secreción de bilis -favorece una buena digestión de las grasas y la eliminación de residuos tóxicos-.

Alimentos que la contienen: cacao, soja, frutos secos, avena, maíz y algunas verduras. Su aporte mínimo recomendado es 300 - 400 mg/día

- El cloro: favorece el equilibrio ácido-base en el organismo y ayuda al hígado en su función de eliminación de tóxicos.

Alimentos que lo contienen: sal común, algas, aceitunas, agua del grifo, etc. No hay un aporte mínimo especificado.

- El azufre está presente en todas las células, piel, uñas, cabellos y cartílagos. Entra en la composición de diversas hormonas (insulina) y vitaminas, neutraliza los tóxicos y ayuda al hígado en la secreción de bilis.

Alimentos que lo contienen: legumbres, col, cebolla, ajo, espárragos, puerro, pescado y yema de huevo. No hay un aporte mínimo especificado.

Los microelementos: llamados minerales pequeños, son necesarios en cantidades muy pequeñas. Los más importantes para tener en cuenta son:

El hierro: componente inorgánico de la alimentación que desempeña un papel importante en el organismo. Este mineral es necesario para la producción de hemoglobina y de glóbulos rojos y forma parte de algunas enzimas que intervienen en el metabolismo celular.

Los alimentos más ricos en hierro son: la carne, el hígado, los mejillones, los huevos, las legumbres, los frutos secos y los cereales.

El déficit de Hierro provoca la anemia ferropénica, una mala síntesis de las proteínas. La Cantidad Diaria Recomendada (C.D.R.) es de 10 a 15 miligramos

El flúor: es un elemento que forma parte de la estructura de los huesos y de los dientes. En los dientes, aumenta la resistencia del esmalte a los ácidos que producen las bacterias de la placa bacteriana, protegiéndoles de la caries. Alimentos que lo contienen: agua, en el té y pescado.

La Cantidad Diaria Recomendada (C.D.R.) es de 1 a 2 miligramos.

El yodo: es un mineral imprescindible para la producción de hormonas tiroideas. También interviene en el crecimiento

mental y físico, en el funcionamiento de los tejidos nerviosos y musculares y en el metabolismo de otros nutrientes.

Alimentos que lo contienen: pescados y mariscos, sal marina, algas y vegetales cultivados en tierras que sean ricas en yodo

El manganeso: mineral que se encuentra en el organismo participando en la asimilación de las vitaminas C, B1 y H. Está relacionado con la formación de los huesos, con el desarrollo de los tejidos y con la coagulación de la sangre. Alimentos que lo contienen: pescado, cereales integrales, legumbres, yema de huevo y verduras de hojas verdes.

. La Cantidad Diaria Recomendada -C.D.R.- es de 2-9 miligramos.

El cobre: un mineral presente en el organismo en el plasma, unido a la globulina Ceruloplasmina. El cobre es necesario para convertir el hierro almacenado en el organismo en hemoglobina y para asimilar correctamente el hierro de los alimentos.

Alimentos que lo contienen: cacao, cereales integrales, legumbres, frutos secos, carnes, frutas, en los vegetales y en la pimienta.

El zinc es un mineral presente en el organismo formando parte del hueso y de numerosas enzimas, entre ellas, la anhidrasa carbónica, la carboxipeptidasa y las deshidrogenasas. Interviene en procesos metabólicos como la producción de linfocitos, la síntesis de proteínas y la formación de insulina.

Alimentos que lo contienen: crustáceos, levadura de cerveza, germen de trigo, carnes, huevos, quesos y legumbres secas.

Recomendaciones generales



Como en el caso de las vitaminas, una buena manera de aportar al organismo los elementos minerales que necesita es consumir diariamente frutas y ensaladas de fruta. Es recomendable tomar zumo de frutas o verduras en ayunas para mayor asimilación de nutrientes.

El Agua



El agua es el componente principal de los seres vivos. De hecho, se pueden vivir meses sin alimento, pero sólo se sobrevive unos pocos días sin agua.

El cuerpo humano tiene un 75 % de agua al nacer y cerca del 60 % en la edad adulta. Aproximadamente el 60 % de este agua se encuentra en el interior de las células -agua intracelular-. El resto -agua extracelular- es la que circula en la sangre y baña los tejidos.

En el agua de nuestro cuerpo tienen lugar las reacciones que nos permiten estar vivos. Esto se debe a que las enzimas necesitan de un medio acuoso para que su estructura tridimensional adopte una forma activa. Las enzimas son agentes proteicos que intervienen en la transformación de las sustancias que se utilizan para la obtención de energía y síntesis de materia propia.

El agua es el medio por el que se comunican las células de nuestros órganos y por el que se transporta el oxígeno y los nutrientes a nuestros tejidos. Y el agua es también la encargada de retirar de nuestro cuerpo los residuos y productos de desecho del metabolismo celular.

Por último, gracias a la elevada capacidad de evaporación del agua, podemos regular nuestra temperatura, sudando o perdiéndola por las mucosas, cuando la temperatura exterior es muy elevada. En las reacciones de combustión de los nutrientes que tiene lugar en el interior de las células para obtener energía se producen pequeñas cantidades de agua. Esta formación de agua es mayor al oxidar las grasas - 1 gr. de agua por cada gr. de grasa -, que los almidones -0,6 gr. por gr., de almidón-.

El agua producida en la respiración celular se llama agua metabólica, y es fundamental para los animales adaptados a condiciones desérticas. Si los camellos pueden aguantar meses sin beber es porque utilizan el agua producida al quemar la grasa acumulada en sus jorobas. En los seres humanos, la producción de agua metabólica con una dieta normal no pasa de los 0,3 litros al día.

Diariamente se debe consumir una cantidad suficiente de agua para el correcto funcionamiento de los procesos de asimilación y, para los de eliminación de residuos del metabolismo celular. Se requiere unos tres litros de agua al día como mínimo.

El agua se debe consumir en los intervalos entre comidas, entre dos horas después de comer y media hora antes de la siguiente comida.

LA NUTRICION



VALOR CALORICO DE LOS ALIMENTOS

Entre los conceptos generales del valor energético de los alimentos encontramos que:

- La combustión de los glúcidos, lípidos y proteínas, en presencia de oxígeno, provoca la liberación de energía, entonces el valor energético de un alimento es la cantidad de energía que éste produce.
- Esta producción de energía se mide y expresan en “calorías o Kilocalorías”.

- Las calorías que contienen los alimentos, le aportan al cuerpo humano la energía y el combustible que necesita para llevar a cabo todas sus funciones y a la vez, conservar su temperatura.

Es importante tener en cuenta que una caloría es una medida de calor y físicamente consiste en la cantidad de calor necesario para elevar en un grado centígrado la temperatura del agua. Mientras una kilocaloría -Kcal- es la cantidad de calor necesaria para elevar en un grado centígrado un Kilo de agua y es igual a 4.184 Kjoules que es la medida internacional para medir la energía. Una kilocaloría, equivale a 1000 calorías. Asimismo, un Kilo es una medida de peso, equivalente a 1000. Cuando se dice que un alimento tiene 100 calorías, quiere decir que tiene 100 calorías por cada 100 gramos de peso.

Composición calórica de los alimentos



Un alimento está compuesto de uno ó varios nutrientes como pueden ser proteínas, grasa, glúcidos, fibra, vitaminas, minerales u oligoelementos. Te invito a que repases los apuntes que hiciste sobre los macro y micronutrientes que componen los alimentos durante el estudio del módulo 1 “Composición de los alimentos”

Todos los alimentos tienen un valor energético diferente de acuerdo a su composición nutricional. Cada grupo de nutrientes energéticos tienen un valor energético diferente. Para facilitar los cálculos del este valor energético, se toman valores estándar para cada grupo.

Analiza la siguiente tabla para saber la cantidad de calorías que produce cada nutriente:

Proteínas, Glúcidos, Lípidos-

Un gramo de proteína produce “cuatro calorías”.

Un gramo de glúcidos produce “cuatro calorías”.

Un gramo de lípidos produce “nueve calorías”.

Puede observarse que los alimentos ricos en grasa, tienen un mayor contenido energético que los formados por proteínas o glúcidos. Toda la energía que acumulamos en el organismo como reserva a largo plazo se acumula en el cuerpo en forma de grasa.

Es necesario tener presente que la función de todos los nutrientes no es producir energía, sino que se usan para reconstruir estructuras o facilitar las reacciones químicas

como son las vitaminas, minerales, oligoelementos y la fibra, las cuales NO aportan calorías. 3. Tablas de composición de alimentos

Para saber el total de calorías de un alimento, se debe conocer cuántos gramos de cada nutriente energético contiene para multiplicarlo por su valor calórico. Para saber la cantidad de nutrientes de un alimento, se debe consultar en la “Tablas de composición de Alimentos” (pág. web http://alimentoscolombianos.icbf.gov.co/alimentos_colombianos/consulta_alimento.asp).

Necesidades energéticas del ser humano

El consumo diario hace referencia a la cantidad de energía que gasta el organismo diariamente para cumplir con todas sus funciones y actividad. Se conoce como “Gasto calórico Total”. Este gasto tiene los siguientes componentes:

a. La Tasa metabólica Basal es la energía requerida por el organismo en reposo absoluto y a una temperatura constante para mantenerse vivir y cumplir con las funciones vitales, entre las que se encuentran:

- Respiración
- El mantenimiento de la presión arterial
- Los latidos del corazón
- Los riñones no dejan de producir orina

La tasa metabólica está relacionada con:

- Edad: Los niños tienen TMB más alta por el crecimiento.

- Estado de salud
- Estado de salud: El stress, la fiebre y los estados de enfermedad aumentan la TMB.
- Peso: A mayor peso representado en masa muscular, mayor es la TMB.
- Estado fisiológico: Algunos estados como el embarazo y la lactancia aumentan la TMB.
- Deporte: Los deportistas tienen mayor masa muscular, por lo que aumenta la TMB.
- Temperatura: Mantener la Temperatura corporal requiere un alto consumo de energía. Una variación extrema, modifica la TMB.
- Talla: Las personas altas tienen TMB mayores que las más bajas.
- Sexo: Los hombres tienen TMB más alta que las mujeres.

Mantenimiento de la Temperatura corporal

Un último factor sería la energía requerida para el mantenimiento de la temperatura corporal. En este concepto se consume la mayor parte de la tasa de metabolismo basal, y cualquier variación de la temperatura externa influye notablemente en nuestras necesidades energéticas. Se calcula que en los trópicos (temperaturas medias mayores de 25°) el metabolismo basal disminuye un 10% aproximadamente y en ambientes cálidos puede bajar el metabolismo basal hasta un 10% respecto a lugares con temperaturas frías.

. Gasto energético Total

Es importante conocer el gasto calórico diario de nuestro cuerpo para así comer conscientemente solo lo que se necesita. Al consumir más cantidad de calorías de las que necesitan, se acumularán en forma de grasa haciendo subir de peso. Para calcular el gasto calórico de una persona se debe tener en cuenta la siguiente fórmula:

Gasto Calórico = Constante X Kcal por actividad física X/Kg.
De peso

Teniendo en cuenta que:

La constante: es un factor fijo que no varía equivalente en mujeres a 0.9 y en hombres a 1.

Kcal por actividad física: son las calorías estimadas de acuerdo al grado de intensidad de la actividad física así:

Actividad física baja: 30-35 Kcal

Actividad física media: 40-50 Kcal

Pirámide de los alimentos



Determinación valor calórico de los alimentos

Ejemplo: como determinar el valor calórico de un alimento.

- Aporte calórico de un alimento
- Proteínas 4 kcal / g
- Carbohidratos 4kcal / g
- Grasas 9 kcal / g
- Ejemplo Juan consume 300g de helado

- Composición; 178 calorías en total
- 2 gramos de proteínas (2 gramos por 4 calorías = 8 calorías procedentes de las proteínas)
- 12 gramos de grasas (12 gramos por 9 calorías = 108 calorías, o el 61%, procedente de la grasa)
- 15,5 gramos de hidratos de carbono (15,5 gramos por 4 calorías = 62 calorías procedentes de los hidratos de carbono)

Referente bibliográfico

LOPEZ DE LEAL. Elizabeth. Principios Generales de Nutrición. Santa Fe de Bogota.D.C.1991.

http://alimentoscolombianos.icbf.gov.co/alimentos_colombianos/consulta_alimento.asp

LIPIDOS O GRASAS: Consultado mayo de 2014. Disponible en internet.

<http://www.zonadiet.com/nutricion/grasas.htm>

OMS. Nutrición. Consultado junio de 2014, disponible en internet.

www.who.int/topics/nutrition/es

LIMPIEZA Y DESINFECCION AREAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS



www.sena.edu.co



SENA comunica

**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

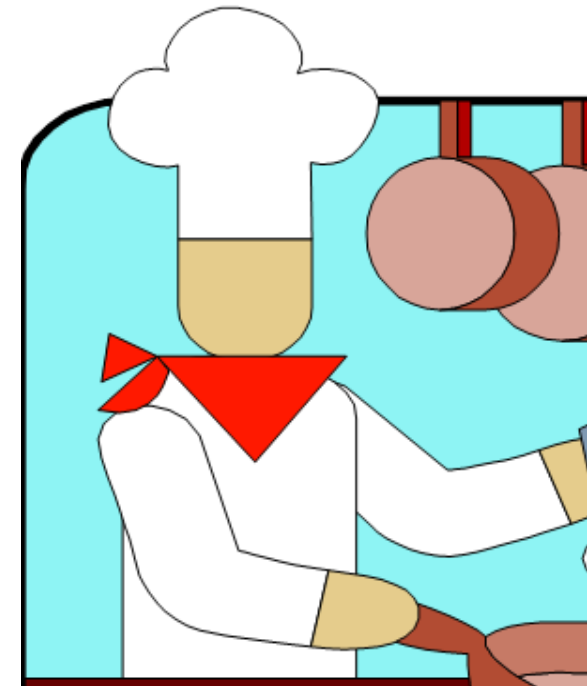
• lisas

• **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($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) 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 la suciedad y los 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 su actividad fungicida, bactericida y viricida. Los compuestos de amonio cuaternario, a veces conocidos como "quats", necesitan un tiempo de exposición relativamente largo para eliminar un número significativo de microorganismos.



FORMULA CALCULO SOLUCIONES DE HIPOCLORITO

$$C_1 V_1 = C_2 V_2$$

Concentración inicial de hipoclorito

Volumen de hipoclorito a concentración C1

Concentración final de hipoclorito

Volumen de hipoclorito a concentración C2

Ejemplo: Preparar una solución de 10 Litros (10.000 ml) de hipoclorito de sodio de 200 ppm de concentración, a partir de una solución de hipoclorito de sodio del 3,5% (35.000 ppm).

$$C_2 V_2 / C_1$$

$$\frac{200 \text{ ppm} \times 10.000 \text{ ml}}{35.000 \text{ ppm}} = 57 \text{ ml}$$

Se deben adicionar 57 ml de solución de hipoclorito al 3,5% a 10 litros de agua para preparar una solución de 200 ppm de hipoclorito.

FORMULA CALCULO SOLUCIONES DE HIPOCLORITO

Formula 2

$V \times (ppm/C \% \times 10)$

Volumen en cc o ml

Litros de agua a utilizar

C: ppm partes por millón

Concentración del químico a utilizar

Una constante

Ejemplo: Preparar una solución de 10 Litros (10.000 ml) de hipoclorito de sodio de 200 ppm

Concentración, con una solución de hipoclorito de sodio del 3,5% (35.000 ppm).

$10 \text{ lts} \times 200 \text{ ppm} / 3.5\% \times 10 = 57 \text{ ml}$

TABLA DE USO DE HIPOCLORITO

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 Tamime, 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](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



- SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
- REGIONAL CAUCA
- CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

www.sena.edu.co



**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: cascara 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+fuelle+a%C3%B1o+2021&aq=chrome..69i57.9>

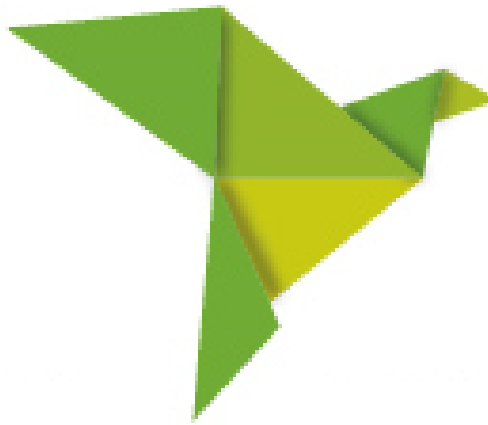
Separación en la fuente:
https://www.google.com/search?q=separacion+en+la+fuelle+resoduos+solidos&ei=9aPtYPWMLcWqwbkPo7GskAQ&aq=separacion+en+la+fuelle+resoduos+solidos&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAMyB AgAEA0



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

 <p>Siga Ambiental SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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

 <p>Siga Ambiental SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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 necesaria 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 sustancias 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 pueden 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 expendan 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

 	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
---	--

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 resolución, 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, características 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 cumplimiento 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, incluyendo 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, procesen, 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 edificaciones, 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 influencias 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, destinado 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 transporte 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, empleadas 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 sanitaria 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 mediante 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 establecimiento 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,

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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 TRANSMITIDAS 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.

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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)

	Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca
---	---

- ✓ 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
Azúcares 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	0,8 – 1,2 % p/v 1.3 – 2.0 % v/v	Solubilizante saponificante

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p align="center">Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	---

	Productos Enzimáticos formulados	Base enzimática (lipasas, proteasas, hidrolasas)	Según proveedor	Hidrolizante Desengrasante
Materias Grasas	Tenso activos formulados	Aniónicos Cationicos No Iónicos	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 0,8 – 1,2 % p/v Max al 1% p/v	Solubilizante
	Secuestrante	EDTA Polifosfatos Gluconatos	Según Proveedor	Secuestrante

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

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

	<p>El glutaraldehído actúa de forma similar en pH alcalino. Sobre la pared celular, el glutaraldehído actúa al nivel de los puentes cruzados del peptidoglicano</p>	<p>trabaja más lentamente que el glutaraldehído. El formaldehído es un producto químico extremadamente reactivo y que interactúa con Proteínas, ADN y ARN in vitro.</p>	<p>nivel de hemodializadores Al 20% a 30% es Astringente.</p>
<p>HALOGENADOS</p> <p>HIPOCLORITO</p>	<p>El mecanismo de acción sobre los microorganismos es poco conocido, pero se postula que actúan inhibiendo las reacciones. Enzimáticas y desnaturalizando las proteínas.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>OXIDANTES</p>	<p>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.</p>	<p>Su espectro de actividad es sobre bacterias vegetativas, virus, micobacterias y esporas.</p>	<p>Su espectro de actividad es sobre bacterias vegetativas, virus, micobacterias y esporas.</p>
<p>PERÓXIDO DE HIDRÓGENO</p>	<p>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 tejidos</p>	<p>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</p>	<p>Antiséptico tópico en solución al 3%.</p>

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

		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:

$$V1 \cdot C1 = V2 \cdot C2$$

DONDE:

$$V1 = V2 \cdot C2 / C1$$

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%.

$$V1C1 = V2C2$$

$$V1 (13\%) = (50\text{ml}) \cdot (6\%)$$

$$V1 = (50\text{ml}) \cdot (6\%) / (13\%)$$

$$V1 = 24 \text{ ml}$$

Se debe agregar 24 ml. de hipoclorito de sodio a 26 ml. de agua destilada para tener 50 ml. de una solución al 6%

 	<p align="center">Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
---	---

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 usar 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

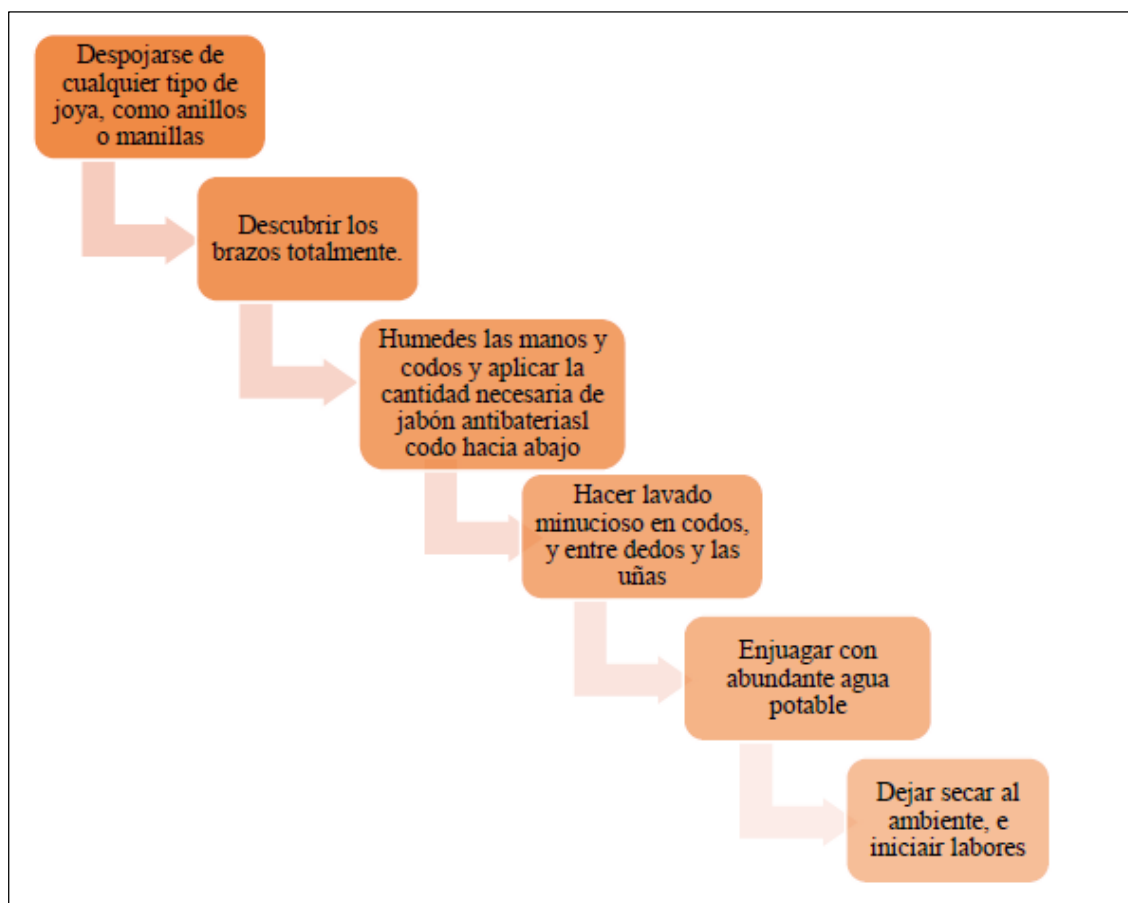
- ✓ Usar desodorante y talco
- ✓ Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo
- ✓ Lavarse los dientes
- ✓ Rasurarse diariamente
- ✓ Las uñas deberán usarse cortas, limpias y sin esmalte
- ✓ Las barbas y / o pelo facial largo, quedan estrictamente prohibidos para el personal.
- ✓ No usar cremas, perfumes 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

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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 actúe.
- 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

 	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
---	--

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 contruidos 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:

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

Tabla 4: procedimiento para residuos sólidos y líquidos

<p>NOMBRE DEL PROCESO:</p> <p>RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</p>	
<p>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.</p>	
<p>MATERIALES E INSUMOS:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recipientes plásticos o contenedores rotulados • Bolsas plásticas de colores de acuerdo al residuo • Guantes de colores • Bidones
<p>FRECUENCIA:</p>	<p>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.</p>
<p>RESPONSABLE:</p>	<p>Personal manipulador de alimentos, aprendices, monitores.</p>
<p>PROCEDIMIENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

 	Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca
---	---

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

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

			<p>personal externo al restaurante para alimentación de especies menores.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

PROCEDIMIENTO	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.

 <p>Siga Ambiental SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p>	<p align="center">Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
---	---

<p>unidad temporal de almacenamiento del ambiente, y transportarlos a la unidad de almacenamiento del centro.</p>	<p>Al inicio de la jornada y al final</p>	<p>capacidad adecuada para residuos orgánicos con tapa y bolsa plástica. Recipientes plásticos con capacidad adecuada para residuos inorgánicos con tapa y bolsa plástica.</p>	<p>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</p>
---	---	--	--

<p>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.</p>	
<p>RESPONSABLE:</p>	<p>Aprendices, Monitores.</p>
<p>ALCANCE:</p>	<p>Canecas de la basura.</p>
<p>DESCRIPCION</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

 <p>Siga Ambiental SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p>	<p align="center">Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
---	---

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.	*El necesario para retirar la suciedad y la grasa.	*Inmediata
	Hipoclorito de sodio 5,25%.	**500ppm *5g/lit – 2000ppm	**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, contruidos 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.

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

- ✓ 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:

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

TIPO	CARACTERÍSTICAS
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 diagnóstico sanitario para determinar el tratamiento a aplicar y los controles pertinentes para un efectivo y eficaz resultado.

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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.

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

- 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.

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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 rastrojeros 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 rocío de las sustancias utilizadas en la fumigación al exterior, lo que pudiese contaminar personal en espacios aledaños.

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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 efectuarán 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.

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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.

 <p>Siga Ambiental SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

- 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

	<p align="center">Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
---	---

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

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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:

 <p>Siga AMBIENTAL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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 esto 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

 <p>Siga AMBIENTAL <small>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</small></p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
---	--

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 fin 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:

 <p>Siga Ambiental SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL</p> <p>SENA</p>	<p>Plan de Saneamiento Básico y Ambiental Centro de Comercio y Servicios Regional Cauca</p>
--	--

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.