GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	28/03/2020
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	FORMACION COMPLEMENTARIA
Código y versión del Programa	66210009 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos:** CESAR AUGUSTO TORRES ACEVEDO — **Regional y Centro de formación:** Quindio Comercio y Turismo

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE [illegible]	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en las procesos de almacenamiento y comercialización	Realizar el proceso de alistamiento y requerimiento a la propuesta gastronómica del proyecto teniendo en cuenta la normatividad vigente.	20	0	Demostraciones Talleres practicos	AMBIENTE DE APRENDIZAJE DOTADO CON MESAS Y SILLAS	Hipoclorito al 5%, jeringa ,balde y agua	Tecnologia en control y calidad de alimentos	verifica el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos, aplicando criterios en los procesos de almacenamiento y conservación de alimentos	(PRODUCTO) Elaborar lista de chequeo.	

Página 1 de 2

www.sena.edu.co
SENAComunica

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Higiene y Manipulación de Alimentos.
- **Código del Programa de Formación**: 66210009 V1.
- **Nombre del Proyecto:** N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto:** N/A
- **Competencia:** 290801023. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

  Resultados de Aprendizaje: 29080102303. Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización.

- Duración de la Guía 20 horas

2. PRESENTACIÓN

El Curso de Higiene y manipulación de alimentos, tiene como objetivo desarrollar conocimientos, habilidades y actitudes que le permitirán ser competitivo en el contexto social y productivo. Con la ejecución de las actividades planteadas en esta guía, lograran alcanzar los resultados de aprendizaje; y si realiza de manera sistemática y organizada las actividades del proyecto: Realizar el proceso de alistamiento y seguimiento a la propuesta gastronómica del proyecto teniendo en cuenta la normatividad vigente.

Durante la aplicación de estas actividades deben hacer uso de las TICS, el trabajo autónomo y colaborativo, el buen uso de los ambientes de aprendizaje y el acompañamiento y asesoría del instructor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividad de reflexión inicial.

Se muestran dos imágenes a los aprendices para realizar una serie de preguntas.

¿Qué sensación le producen estas dos imágenes?
¿Cuál le genera más seguridad para consumir alimentos?
¿Cree usted que es importante implementar en las BPM en nuestras casas y en los establecimientos de alimentos y bebidas? Porque?

3.2. Actividad de contextualización:

Teniendo en cuenta la actividad anterior, en equipos de trabajo elaborar una lista de experiencias negativas y positivas a nivel de hogar y comercial en el consumo de alimentos.

3.3. Actividad de apropiación del conocimiento: (Conceptualización y Teorización)

Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos. decreto 3075/97, Resolucion 2674/2013.

Conceptos y terminología en manipulación de alimentos

Buenas Prácticas de Manufactura

Conocimientos básicos de conservación de alimentos

Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos

Analizar riesgos y fuentes de contaminación.

Establecer factores de riesgo de contaminación.

Listar posibles síntomas de enfermedades trasmitidas por alimentos.

Conocer los puntos críticos de control en la elaboración de alimentos.

3.4. Acción interpretativa:

Evidencia: (Producto)

Elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos, aplicando criterios en los procesos de almacenamiento y conservación de materias primas según procesos establecidos en la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.

Actividad de aprendizaje: Aplicar los criterios de almacenamiento y conservación de materia prima, según procesos establecidos.

Ambiente Requerido: Ambiente convencional

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto: Lista de chequeo	Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan. Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control. Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento	Valoración de producto

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

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 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.

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 destruirlas 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.

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.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 3075 y resolución 2674 del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Cesar Augusto Torres Acevedo**	**Instructor**	**Comercio y Turismo**	**28/03/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

REGIONAL: QUINDÍO **CENTRO:** COMERCIO Y TURISMO

1. **IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO:** LCHC

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos

Código: 66210009 **No. Ficha:**

Competencia a Desarrollar: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado(s) de Aprendizaje. : 29080102303. Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización

Actividad de aprendizaje: Aplicar los criterios de almacenamiento y conservación de materia prima, según procesos establecidos.

EVIDENCIA: respuesta abiertas o de selección múltiple de acuerdo a conceptos y principios vistos

Nombre del Aprendiz: _____ **Nis SOFIA PLUS:**_____

Nombre del Instructor: **Nis SOFIA PLUS:**

Duración de la evaluación: Una (1) Hora

2. **INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:**

Señor Aprendiz:

La presente lista de chequeo permite recoger evidencias de desempeño relacionadas con la competencia a evaluar (Manipular Alimentos de acuerdo a Normatividad Vigente.)

Usted debe:

- Diligenciar los datos personales del aprendiz y los relacionados con la Competencia a evaluar
- Firmar la evaluación

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO:

1. Elabore el programa de L y D.

2. Cuál es la temperatura de refrigeración y que pasa con los microorganismos?

3. Cuál es la temperatura de congelación y que pasa con los microorganismos?

4. Cuál es la temperatura de recepción del pollo____ pescado____ mariscos_____ carnes rojas____ y carne de cerdo_____.

5. El decreto_____ de _____ y la resolución_____ de _____ regulan la elaboración, comercialización, transporte y almacenamiento de alimentos.

4. RESULTADOS:

5.OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES

Armenia Quindío, _____ 2020.

_____ _____

FIRMA DEL APRENDIZ **FIRMA DEL INSTRUCTOR**

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROTECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	28/03/2020
Denominación del Programa de Formación	PREPARACION DE COMIDAS RAPIDAS
Modalidad de Ejecución	FORMACION COMPLEMENTARIA
Código y versión del Programa	66210018 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos:** CESAR AUGUSTO TORRES ACEVEDO — **Regional y Centro de formación:** Quindio Comercio y Turismo

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE [illegible]	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.	Elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estándar y solicitud del cliente.	Elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estándar y la solicitud del cliente.	28	0	Demostraciones Talleres practicas	AMBIENTE DE APRENDIZAJE DOTADO CON MESAS Y SILLAS	Jamon, Queso, Verduras, Frutas, Aceite, etc	TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	Realiza el mise en place (preparatoria) de acuerdo a la programación. Prepara la carta de acuerdo a la receta estándar. Realiza el mise en place (preparatoria) de	Elaborar productos fritos y calientes de acuerdo a receta estandar	
N/A	N/A		Disponer de los residuos al final de la jornada según normatividad vigente.	Disponer de los Residuos al final de la jornada según normatividad vigente.	12	0	Demostraciones Talleres practicas	AMBIENTE DE APRENDIZAJE DOTADO CON MESAS Y SILLAS	Jamon, Queso, Verduras, Frutas, Aceite, etc	TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	DISPONER DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD		

Página 1
Página 2

www.sena.edu.co
SENAComunica

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Preparacion de Comidas Rapidas.
- **Código del Programa de Formación**: 66210018 V1.
- **Nombre del Proyecto**: N/A
- **Fase del Proyecto:** N/A
- **Actividad de Proyecto**: N/A
- **Competencia:** 260201011 Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio,industria y turismo.
- **Resultado de Aprendizaje:** Elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estandar y solicitud del cliente.
- Duración de la Guía 40 horas.

3. PRESENTACIÓN

Es importante que las Personas aprendan a elaborar las distintas preparaciones que se encuentran en el grupo de las comidas rápidas. Los amasijos constituyen una parte esencial del mercado de cómidas rápidas, por lo que el participante puede obtener conocimientos que le permitan mejorar su empleabilidad. Este curso ofrece innovación en la presentación habitual de diversos productos.Se conseguirá el desarrollo del proyecto formativo: Propuesta de preparaciones gastronómicas, con base en culturas y tendencias nacionales e internacionales.

Durante la aplicación de estas actividades deben hacer uso de las TICS, el trabajo autónomo y colaborativo, el buen uso de los ambientes de aprendizaje y el acompañamiento y asesoría del instructor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividad de reflexión inicial.

Se muestran dos imágenes a los aprendices para realizar una serie de preguntas.

¿Al mirar estas dos imágenes que pensamiento se le bien a la cabeza?
¿Cuál cree es la relación de ellas en la elaboración de alimentos?
¿Qué cree usted que significa receta estandar en un establecimiento de alimento y bebidas?

3.2. Actividad de contextualización:

Teniendo en cuenta la actividad anterior, en equipos de trabajo elaborar una lista de tres recetas de tres alimentos.

3.3. Actividad de apropiación del conocimiento: (Conceptualización y Teorización)

Técnicas de interpretación de receta estándar.

Concepto de mise en place (pre alistamiento).

Unidades de medida: peso, capacidad.

Técnicas para la identificación de materia prima para la preparación de las recetas.

Equipos para medición de peso, volumen y temperatura (gramera, bascula, balanza, termómetros)

Clases de salsas.

Terminología gastronómica.

Parámetros de calidad de cada producto.

3.4. Acción interpretativa:

Evidencia: (Producto)

Efectuar mise en place (pre alistamiento) de acuerdo a las necesidades y volumen de ventas.

Interpretar receta estándar.

Preparar salsas base.

Realizar el montaje del plato.

- **Actividad de aprendizaje:** Elabora preparaciones base de acuerdo con la receta estandar y la solicitud del cliente.

Ambiente Requerido: Ambiente convencional

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto	Realiza el mise en place (pre alistamiento) de acuerdo a la programación. Prepara la salsa de acuerdo a la receta estándar.	Elaboracion de un producto en frio o en caliente de acuerdo a receta estandar

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

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 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.

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 destruirlas 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.

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.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Tecnicas Culinarias Chef Mauricio Armendaris C.F.C

www.academiaculinaria.org

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Cesar Augusto Torres Acevedo**	**Instructor**	**Comercio y Turismo**	**28/03/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

REGIONAL: QUINDIO **CENTRO:** COMERCIO Y TURISMO

1**. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH CR 1 CLASIFICAR RESIDUOS**

Programa de Formación:

Código: 66210018 **No. Ficha**

Competencia a Desarrollar: 260201011 Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (equivale a la norma NTS USNA 001 del min comercio, industria y turismo.

Resultado(s) de Aprendizaje: Elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estándar y solicitud del cliente.

Actividad de aprendizaje: Elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estandar y la solicitud del cliente.

Evidencia: Evidencia de Producto.

Nombre del Aprendiz: _____ Nis SOFIA PLUS:_____

Nombre del Instructor: Nis SOFIA PLUS:

Duración de la evaluación: (120) Minutos

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

Señor Aprendiz:

La lista de chequeo que aparece a continuación, le permite verificar su desempeño como aprendiz en la competencia a evaluar.Usted debe diligenciar los datos personales y firmar la evaluación.

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO: (Preguntas o Lista de chequeo)

LISTA DE CHEQUEO (o Lista de verificación, o de observación)

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Identifica los diferentes cortes en cocina.			
3	Identifica los diferentes métodos de cocción.			
4	Establece los procedimientos para las diferentes preparaciones.			
5	Realiza mice and placce correctamente.			
6	Elabora un Plan de procesos generados en el restaurante.			

4.RESULTADOS: Aprobado ☐ Deficiente ☐

5. OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES

Armenia_____2020.

_____ _____

Firma del Aprendiz **Firma Instructor**

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

6. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:**Preparacion de Comidas Rapidas.
- **Código del Programa de Formación**: 66210018 V1.
- **Nombre del Proyecto**: N/A
- **Fase del Proyecto:** Ejecución y evaluación.
- **Actividad de Proyecto**: Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.
- **Competencia:** 260201011 Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio,industria y turismo.
- **Resultado de Aprendizaje:** Disponer de los Residuos al final de la jornada según normatividad vigente.
- Duración de la Guía 40 horas

7. PRESENTACIÓN

Es importante que las Personas aprendan a elaborar las distintas preparaciones que se encuentran en el grupo de las comidas rápidas. Los amasijos constituyen una parte esencial del mercado de cómidas rápidas, por lo que el participante puede obtener conocimientos que le permitan mejorar su empleabilidad. Este curso ofrece innovación en la presentación habitual de diversos productos.Se conseguirá el desarrollo del proyecto formativo: Propuesta de preparaciones gastronómicas, con base en culturas y tendencias nacionales e internacionales.

Durante la aplicación de estas actividades deben hacer uso de las TICS, el trabajo autónomo y colaborativo, el buen uso de los ambientes de aprendizaje y el acompañamiento y asesoría del instructor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividad de reflexión inicial.

Se muestran dos imágenes a los aprendices para realizar una serie de preguntas.

¿Qué conclusiones sacas de las imágenes anteriores ?
¿conoce usted los colores para clasificar en fuente los residuos?
¿Cree usted que es importante hacer buen uso de los desechos organicos e inorganicos?

3.2. Actividad de contextualización:

Según la actividad anterior, en equipos de trabajo elaborar una tabla de clasificacion de residuo solidos.

3.3. Actividad de apropiación del conocimiento: (Conceptualización y Teorización).

Técnicas para cocción.

Operaciones básicas de cocina.

Clases de salsas.

Técnicas de elaboración de amasijos..

3.4. Acción interpretativa:

Evidencia: (Producto)

Aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos.

Utilizar técnicas de cocción(concentración, dilución y mixta).

Elaborar rellenos.

Preparar amasijos cumpliendo la receta estándar y los requerimientos del servicio.

Disponer de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad.

- **Actividad de aprendizaje:** Dispone de los Residuos al final de la jornada según normatividad vigente.

Ambiente Requerido: Ambiente convencional

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto	Disponer de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad	Lista de Chequeo

4.GLOSARIO DE TÉRMINOS.

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 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.

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 destruirlas 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.

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.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS.

Tecnicas Culinarias Chef Mauricio Armendaris C.F.C

www.academiaculinaria.org

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Cesar Augusto Torres Acevedo**	**Instructor**	**Comercio y Turismo**	**28/03/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

REGIONAL: QUINDIO **CENTRO:** COMERCIO Y TURISMO

1**. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH CR 1 CLASIFICAR RESIDUOS**

Programa de Formación:

Código: 66210018 **No. Ficha**

Competencia a Desarrollar: 260201011 Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (equivale a la norma NTS USNA 001 del min comercio, industria y turismo.

Resultado(s) de Aprendizaje:
Disponer de los Residuos al final de la jornada según normatividad vigente

Actividad de aprendizaje:
Dispone de los Residuos al final de la jornada según normatividad vigente.

Evidencia: Evidencia de producto.

Nombre del Aprendiz: _____ Nis SOFIA PLUS:_____

Nombre del Instructor: Nis SOFIA PLUS:

Duración de la evaluación: (120) Minutos

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

Señor Aprendiz:

La lista de chequeo que aparece a continuación, le permite verificar su desempeño como aprendiz en la competencia a evaluar.Usted debe diligenciar los datos personales y firmar la evaluación.

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO: (Preguntas o Lista de chequeo)

LISTA DE CHEQUEO (o Lista de verificación, o de observación)

No.	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Identifica el marco legal y los instrumentos para la promoción del aprovechamiento de los residuos sólidos..			
3	Identifica los diferentes tipos de residuos solidos			
4	Establece los procedimientos para la conexión, operación, respaldo y comercialización de energía			
5	Realiza tratamientos de limpieza y desinfección para NO afectar al medio ambiente.			
6	Elabora un Plan de Manejo de residuos para los procesos generados en el restaurante.			

4.RESULTADOS: Aprobado ☐ Deficiente ☐

5. OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES

Armenia_____2020.

_____ _____

Firma del Aprendiz **Firma Instructor**