PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

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**

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.

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.

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 de 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 actuares 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.

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 trasferencia 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://revistaialimentos.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

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	energeticos		
	Reguladores		

	Constructores		
Según nutrientes	lacteos		
	carnicos		
	Fruta y verduras		
Según normativa	Alto riesgo		
	Mediano riesgo		
	Bajo riesgo		
Según inventarios.	Perecederos		
	No perecederos		

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.

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: L**as 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 trasmitidas por los alimentos *(Manipulación de alimentos)*

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

Observe el video "Contaminantes y enfermedades transmitidas por los alimentos" disponible en *https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE*

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

Ambiente: Aula convencional
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 trasmitidas por los alimentos-ETAS, tome atenta nota de los conceptos desarrollados y realice consultas en la biblioteca de su centro y en documento "Enfermedades Transmitidas por Alimentos" (Anexo 4).

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

- ✓ Inocuidad
- ✓ Contaminación
- ✓ Agentes contaminantes (Agentes Patógenos)

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

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

Tabla 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)*

Ingrese 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

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 comunique 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)*

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

- BENGOJA 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
- ✓ Alimentos transgénicos
- ✓ El agua en los alimentos
- ✓ Hidratos de carbono en los alimentos
- ✓ Proteínas
- ✓ Lípidos
- ✓ Enzimas
- ✓ Vitaminas y nutrientes inorgánicos
- ✓ Pigmentos en los alimentos
- ✓ Aroma y sabor de los alimentos
- ✓ Aditivos
- ✓ 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 FISCO-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):

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

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)*

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 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.

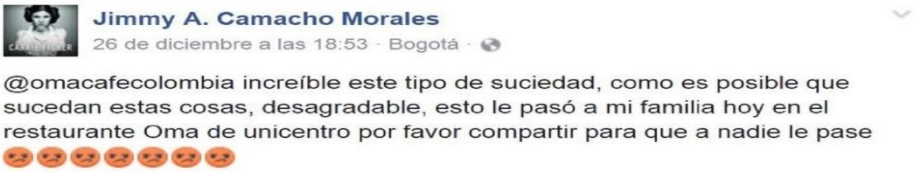
Actividad de evaluación: Evidencia de conocimientos número 1

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.

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 

vídeo: 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=PsYH47gIDe8

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 practicas 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.

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 ingles 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.examenglish.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.

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** **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	
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 minimo 4 parrafos 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.
Creará 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)

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 Biologíco.* 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%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf
- ✓ 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=7lMJ0BLeEQE
- ✓ 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
- ✓ 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

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.pd

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

- ✓ 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=lAcoUszRGxc&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.mineducacion.gov.co/1621/article-208081.html , Al tablero el periódico de un país que educa y se educa, N° 51 JULIO - AGOSTO 2009, Enseñar y aprender de la diversidad y en la diversidad Lama-Bonilla, Rafael. Desafío Cibernético. El Nuevo Día. 13 de abril de 2003.
- ✓ La Declaración Universal de los Derechos Humanos es un documento que marca un hito en la historia de los derechos humanos. Elaborada por representantes de todas las regiones del mundo con diferentes antecedentes jurídicos y culturales, la Declaración fue proclamada por la Asamblea General de las Naciones Unidas en París, el 10 de diciembre de 1948 http://www.un.org/es/universal-declaration-human-rights/
- ✓ http://www.historiasyreflexiones.com/los-dos-hermanos/
- ✓ Lenard, George. Employers Using Facebook foro Background Checking: Is it Legal? September 1, 2006 http://www.employmentblawg.com/2006/employers-using-facebook-for-background- checks/htm.html Retrieved April 26, 2008
- ✓ Morales Lebrón Mariano. Diccionario Jurídico Según La Jurisprudencia del Tribunal Supremo de Puerto Rico. Volumen IA. Marx Law Library. Ohio.. Págs. 230-236
- ✓ Pfaff, Erin. Myspace & Facebook: When does off-campus speech warrant off-campus penalties'? Spring 2006 http://mail.google.com/mail/?ui=2&ik=051c5fc09b&view=pt&search=inbox&the=-11901b March 30, 2008
- ✓ Rowe, Joslin. Employers use Facebook for further background checks. July 18, 2007 http://mail.google.com/?ui=1&ik=051c5fc09b&view=pt&th=119683143045f354&search
- ✓ Starner, Tom. Creative Recruiting on the Rise. http://www/hreonline.com/HRE/story.jspID=77275202. Retrieved March 30, 2008.
- ✓ http://estretegiasdemediacion.blogspot.com.co/

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

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
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%)	**1.** Tiene máximo 10 diapositivas. **2.** La primera diapositiva incluye Titulo, nombre, carrera, trimestre y grupo. **3.** Se diferencian con el título las diapositivas de objetivo, metodología, resultado, conclusiones y bibliografía. **4.** Evita usar texto y en su lugar usa esquemas. **5.** La presentación no dura más de 15 minutos. **6.** Al final de la presentación solucionan las dudas de los presentes.	La presentación incluye sólo cinco de los seis ítems solicitados. **(7%)**	La presentación incluye al menos un Ítem solicitado. **(3%)**

	(10%)		
ESTRUCTURA (50%)	Incorpora el 100% de los componentes solicitados. **(30%)** **1.** Ambiental. **2.** Social. **3.** Económico.	Incorpora al menos dos de los tres componentes solicitados. **(20%)**	Incorpora al menos una de los componentes solicitados. **(10%)**
	Utiliza las características del organizador para establecer problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo. **(20%)**	Al menos dos de los componentes solicitados establecen problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo (**15%)**	Al menos uno de los componentes solicitados establece problemáticas ambientales, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo **(10%)**
CONCLUSIONES (30%) 1 DIAPOSITIVA	Incluye una conclusión con la extensión solicitada. **(10%)**	Incluye una conclusión, pero no cumple con la extensión solicitada. **(4%)**	No incluye una conclusión. **(0%)**
	Su conclusión incluye una idea central y tres ideas secundarias. **(20%)**	Su conclusión incluye una idea central y al menos dos ideas secundarias. **(15%)**	Su conclusión posee al menos una idea central. **(5%)**
FUNDAMENTACIÓN (10%)	Integra al menos cinco referencias bibliográficas en formato APA. **(10%)**	Integra al menos Cuatro referencias bibliográficas en formato APA. **(7%)**	Integra al menos una referencia bibliográfica en formato APA. **(2%)**

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

Categoría	Insuficiente	Aceptable	Bueno	Excelente
Gramática	Difícilmente emplea las formas gramaticales	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

	vistas en la formación			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)

_____

---

https://www.animalgourmet.com/2019/02/13/especias-mas-usadas-mundo/

TALLER 10. COCINA MEXICANA

Sopa azteca

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Fondo blanco	cc	1000
Tomate rojo	g	500
Pimentón rojo	g	200
Cebolla roja	g	100
Harina de maíz	g	20
Tortilla	g	100
Aceite	c.c	200
Queso crema	c.c	50
aguacate	g	100
Sal	g	c/n
Pimienta	g	c/n

Arroz rojo
Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Arroz	g	1000
aceite	ml	60
sal	g	15
ajo	g	4
agua		c/n
tomate	und	4
remolacha	und	1/4
cilantro		c/n

Frijoles refritos
Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Agua	m.l	3000
frijol caraota	g	200
ajo	g	5
Cebolla	g	100
sal	g	10
Grasa de cerdo (Aceite)	c.c	40
pimienta	g	c/n

Pico de gallo
Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Tomate	und	2
Cebolla blanca	und	2
Hojas de cilantro	g	20
Perejil	g	20
Sal	**g**	c/n
Pimienta	g	c/n
Limón (vinagre)	ml	c/n
Ají (opcional)		c/n

Guacamole
Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Aguacate	und	3
Cebolla blanca	und	1/4
Tomate	und	1
Cilantro	g	20
Sal	g	2
Pimienta	g	1
Acido (vinagre, limón)	und	2

Tortillas Trabajarlas con la técnica de la masa chapatis.

Agua de Jamaica
ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Flores de Jamaica	paquete	1
Clavo	g	10
Canela	g	10
Anís	g	10
Jugo de naranja	und	2
Azúcar	g	150

Tortillas de maíz
Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Maíz nixtamalizado	**g**	**350**
Agua	ml	550
Sal	g	c/n

Res molida
Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Pulpa de res molida	g	800
Pimentón rojo y verde	und	2
Cebolla roja y blanca	und	2
Sal		c/n
Pimienta		c/n

Pollo
Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Pollo	g	1000
ajo	g	2
laurel	und	1
Pimentón rojo y verde	und	2
Cebolla blanca	und	2
tomate	g	500
Pasta de tomate	**g**	100
Sal		c/n
orégano	**g**	1
Pimienta	**g**	1
Hojas de cilantro	**g**	20
ají		opcional

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

Gastronomía mexicana, pasado presente. Consultado el 10 de abril de 2021. Disponible en:vhttps://www.excelenciasgourmet.com/es/tradiciones/gastronomia-mexicana-pasado-y-presente

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

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

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

- Duración de la Guía: **264 horas**

2. PRESENTACIÓN

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

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

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

1. Realice la siguiente lectura:

El Joven y el helado

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE SABERES PREVIOS

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

Desarrolle:

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

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

2. Resuelva el siguiente caso:

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

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

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

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

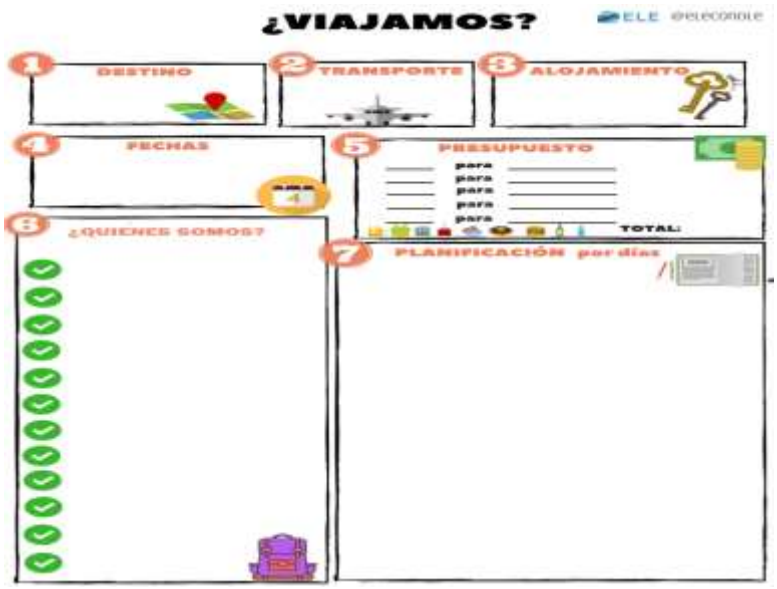
ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN Y TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

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

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

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

Figura 1
Plan de Viaje



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

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

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

3. Lea los documentos:

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

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

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

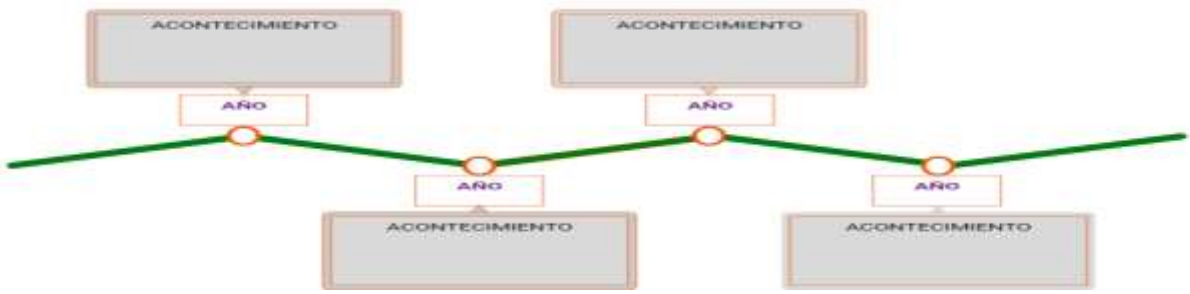
- Cuadro sinoptico [Web Side]. Comprendiendo el Trabajo Escrito. https://sites.google.com/site/manualpsifesi/tipos-de-trabajo/esquemas/cuadros-sinopticos
- Qué es un CUADRO SINÓPTICO, Cómo Hacer Cuadro Sinóptico (Definición, Ejemplos) [Video]. YouTube. https://youtu.be/rweCqiCfch8

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

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

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

Figura 2
Línea de tiempo.



Presente a su instructor para realimentación.

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

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



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

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

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

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

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

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

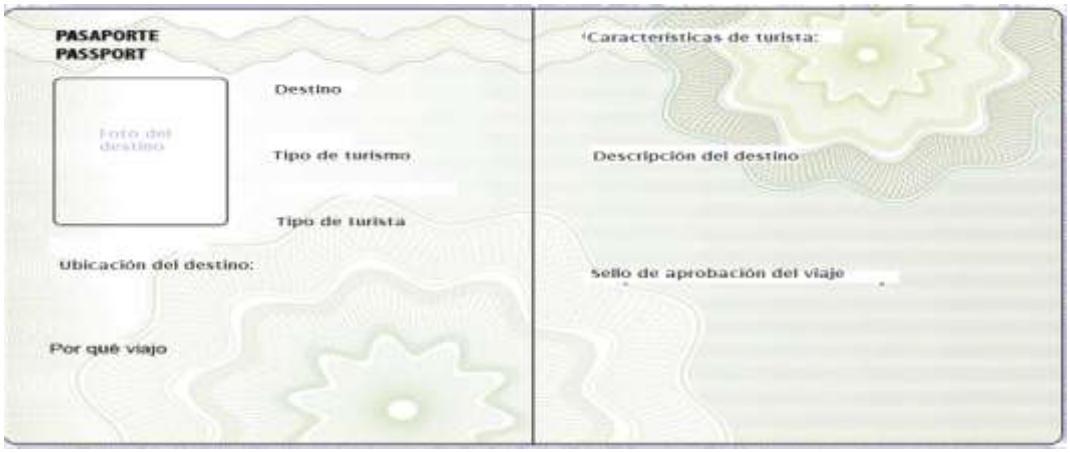
   Consigne las respuestas en sus apuntes y suba el video al espacio indicado por su instructor.

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

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

Figura 3

Pasaporte didáctico.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

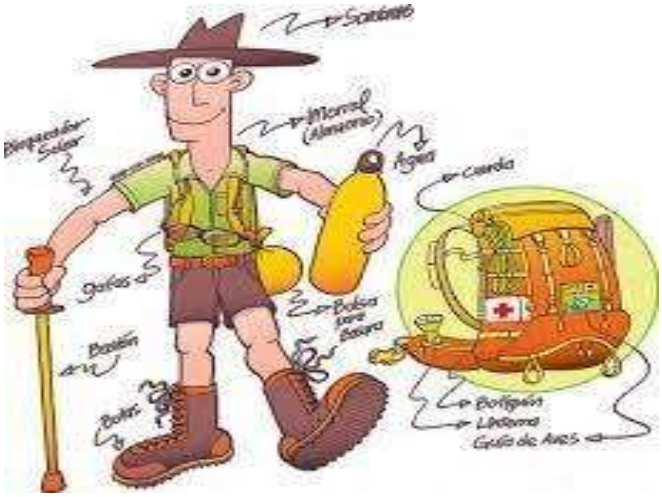
- ¿Qué es, para qué y cómo hacer una infografía? [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=lkxd0Lz6x2w
- ¿Qué es una Infografía? 20 Ejemplos, Plantillas y Consejos para Diseñar Infografía [Web site]. https://es.venngage.com/blog/que-es-una-infografia/

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

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

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

Figura 4
Ejemplo tipo de turista



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

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

Figura 5
Ficha Informativa de Turismo

Ficha Informativa de Turismo



San Gil

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

Presente las fichas al instructor para recibir realimentación.

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

Evidencia: Cuestionario *Conceptos de turismo*, resuelto.

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

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

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

Tabla 1
Entidades Reguladoras del Turismo

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

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

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

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

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

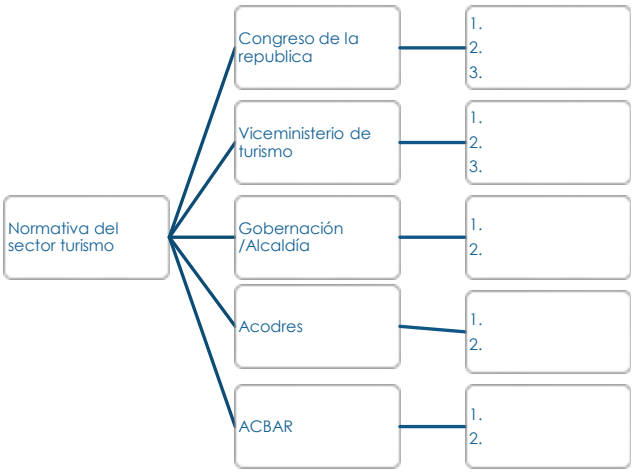
Diseñe un mural como lo indica la Figura 6. *Superestructura Turística*, en el que localice las entidades teniendo en cuenta los ámbitos geográficos de su influencia. Para ello utilice los logos de cada entidad.

Figura 6
Superestructura Turística



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

Figura 7
Normativa del Sector Turístico de Colombia



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

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

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

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

2. Realice a lectura de los documentos:

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

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

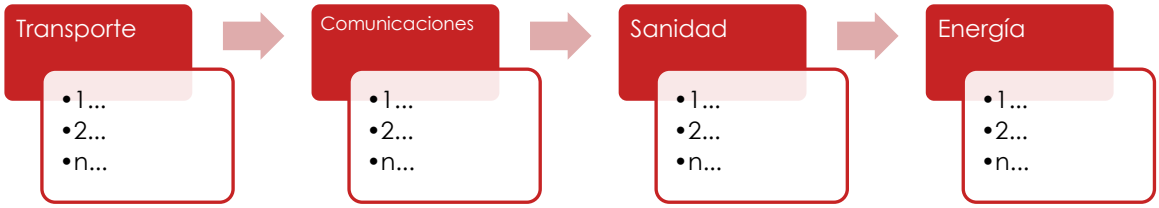
Para saber ¿qué es un cuadro comparativo y cómo elaborarlo?, puede consultar el siguiente material:

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

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

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

Figura 8
Infraestructura Turística



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

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

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

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

Lea los artículos:

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

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

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

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

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

Figura 9
ODS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

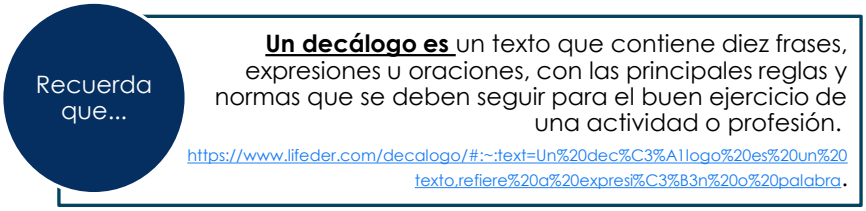
   a. De las tres poblaciones visitadas por los turistas ¿cuál se consideraría la comunidad receptora?
   b. ¿Quiénes considera que son los beneficiados con el viaje de ésta pareja a Leticia? haga el listado.
   c. ¿Cuáles son las ventajas que generan este tipo de viajes para el destino (comunidad, comunicaciones,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

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

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

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

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



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

Preséntelo a su instructor y reciba realimentación.

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

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

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

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

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

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

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

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

Recolecte información como:

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

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

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

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

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

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

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

Evidencia: Juego de roles *Orientando a un turista*

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

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

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

Participe en el foro orientado por su instructor, argumentando:

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

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

Complemente las lecturas observando los vídeos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabla 2

Comparativo establecimientos de Alimentos y Bebidas.

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

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

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

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

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

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

Recursos físicos de las diferentes Biblioteca SENA del país

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

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

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

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

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

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

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

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

Socialice su infografía a sus compañeros e instructor.

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

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

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

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

2. Desarrolle la lectura de los siguientes referentes:

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

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

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

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

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

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

Sustente sus respuestas ante la clase y reciba realimentación.

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

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

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

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

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

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

Evidencia: Sustentación *Maqueta del establecimiento gastronómico*.

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

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

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

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

Figura 10

Contaminantes en casa



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

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

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

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

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

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

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

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

Tabla 3
Tipos de peligros de contaminación

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

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

Figura 11
Tipos de contaminación



Figura *11*

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

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

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

Figura 12

El ser humano como fuente de contaminación



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Figura 13

Relación vector-enfermedad



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

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

Tabla 4

Contaminación alimentaria

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

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

Figura 14

Como evitar la contaminación de los alimentos

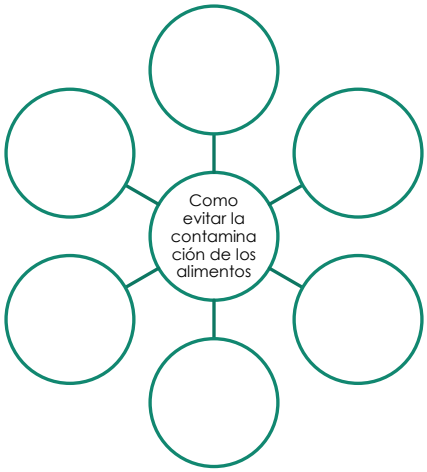
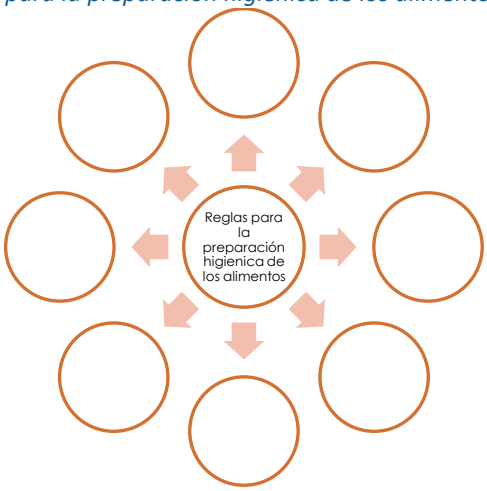


Figura 15

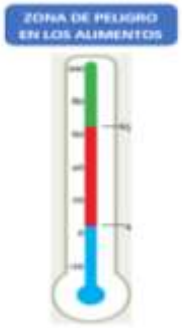
Reglas para la preparación higiénica de los alimentos



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

Figura 16

Zona de peligro de los alimentos



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

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

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

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

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

Presente la actividad a su instructor para realimentación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

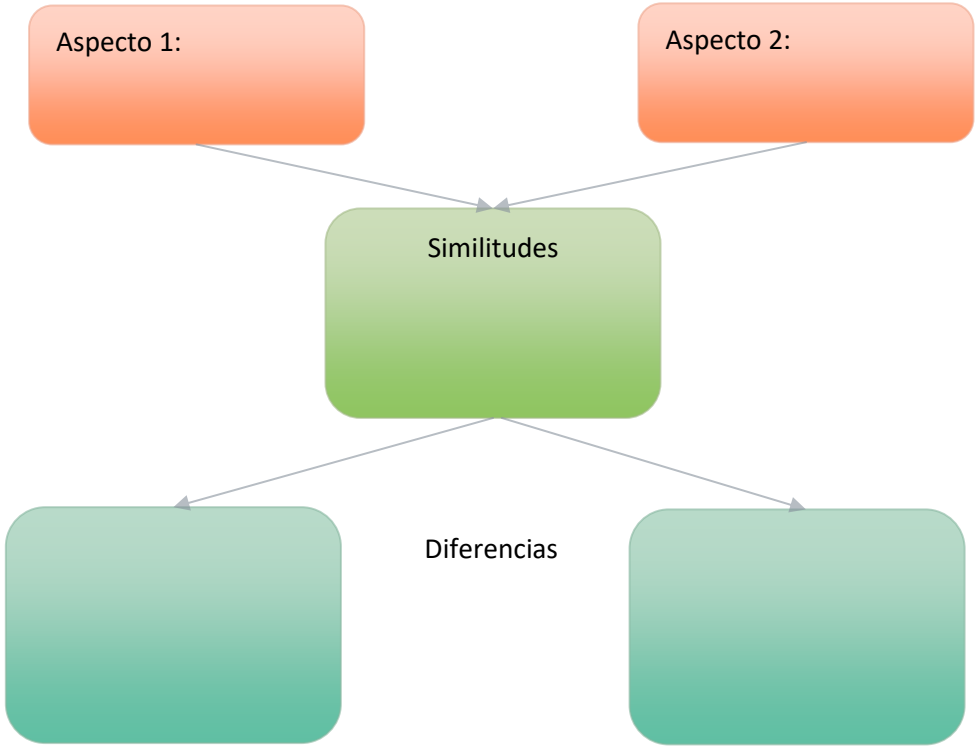
Para acceder al Sistema de Bibliotecas SENA siga la ruta:

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

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

Figura 17

Comparativo Normas Manipuladores de Alimentos



6. Analicen el siguiente caso:

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

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

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

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

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

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

Evidencia: Estudio de caso Caritas Felices, resuelto

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

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

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

Tabla 5
Análisis de los roles en el restaurante

Análisis de los roles en el restaurante

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

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

Comparta sus conclusiones en conversatorio liderado por el instructor.

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

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

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

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

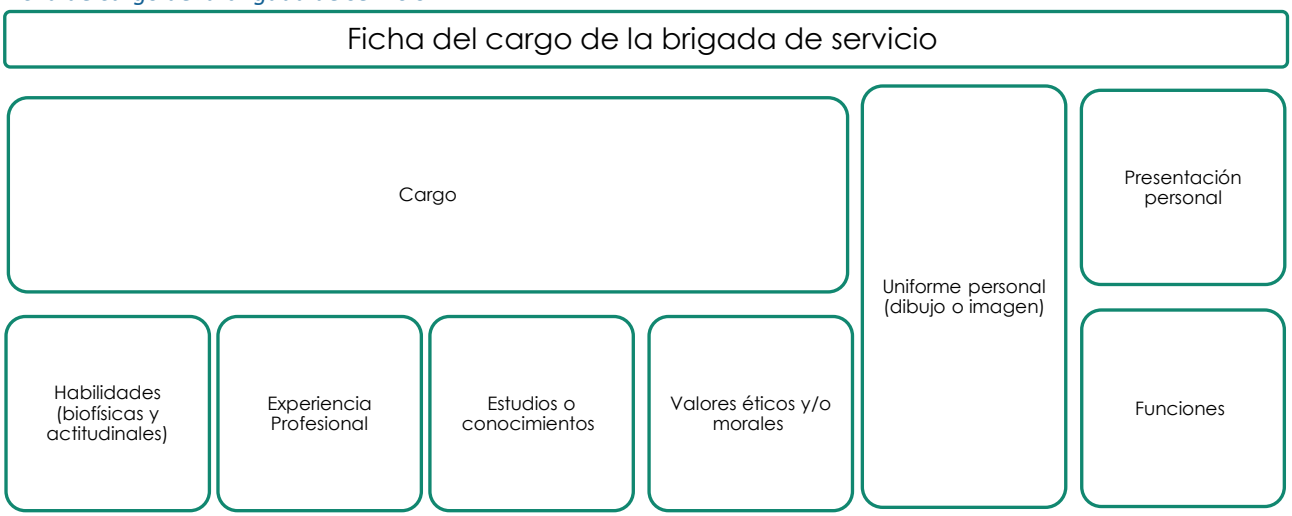
Compare las características de las brigadas americana y europea en cuanto a número de cargos, diferencias en los cargos, responsabilidades compartidas y exclusivas de los cargos de cada brigada, principios de autoridad o jerarquía, capacidad de atención a clientes, costos de personal, tipos de establecimientos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

Presente la comparación para la respectiva realimentación.

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

Figura 18

Ficha de cargo de la brigada de servicio



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

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

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

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

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

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

Evidencia: *Caso Jaime Jiménez solucionado*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabla 6

Material profesional de servicio

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

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

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

6. Solucione el siguiente caso:

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

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

Figura 19
Menú restaurante "A su Servicio"



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

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

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

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

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

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

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

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

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

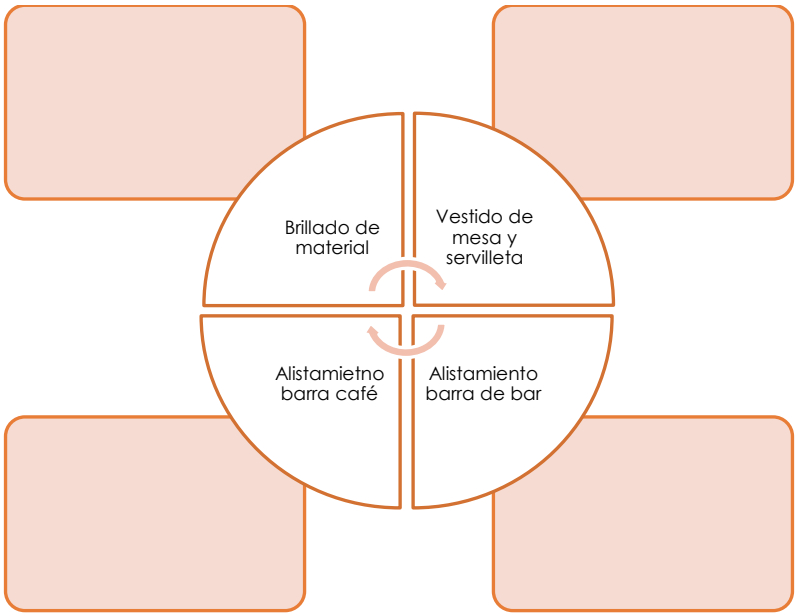
3. Atienda las orientaciones del instructor acerca de los procesos o actividades del mise en place o el pre servicio en un establecimiento de Alimentos y Bebidas.

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

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

Figura 20

Actividades de pre alistamiento



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

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

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

1. Observe los siguientes videos tutoriales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5		
	6	8

2. Observe la factura compra de la
3.

Figura 21
Factura de compra

5. y resuelva las siguientes preguntas:

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

Figura 21
Factura de compra



A PRECIOS MUY BAJOS

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

RESUMEN DE IMPUESTOS

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

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

Presente las preguntas resueltas a su instructor.

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

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

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

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

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

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

Tabla 7
Movimientos de inventario

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

Desarrolle los siguientes puntos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Observe los siguientes videos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Entreguen un documento organizado con los siguientes aspectos:

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

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

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

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

1. Solucione los siguientes casos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Presente las conclusiones de acuerdo con las gráficas resultantes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Socialice sus respuestas.

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

Masa o peso:

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

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

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

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

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

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

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

Volumen:

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

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

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

Capacidad:

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

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

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

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

Temperatura:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

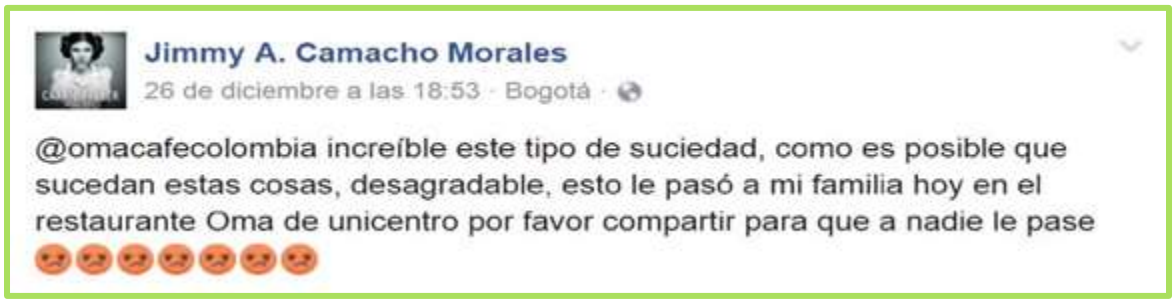
Evidencia: Cuestionario resuelto *sobre ecuaciones de primer grado, regla de tres simple, conversiones de unidades de medida.*

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

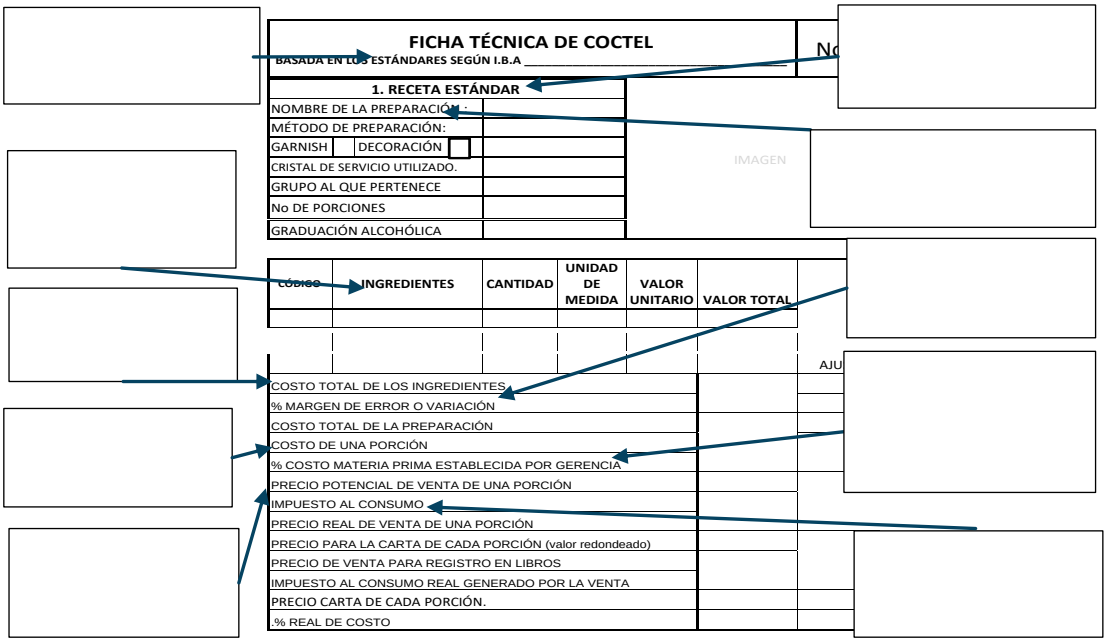
1. Haga un inventario de los productos que se encuentran en la nevera y la alacena de su hogar

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

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

Figura 22

Elementos de la receta estándar



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

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

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

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

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

6. Aplique los conceptos apropiados resolviendo los siguientes ejercicios:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Resuelva lo siguiente:

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

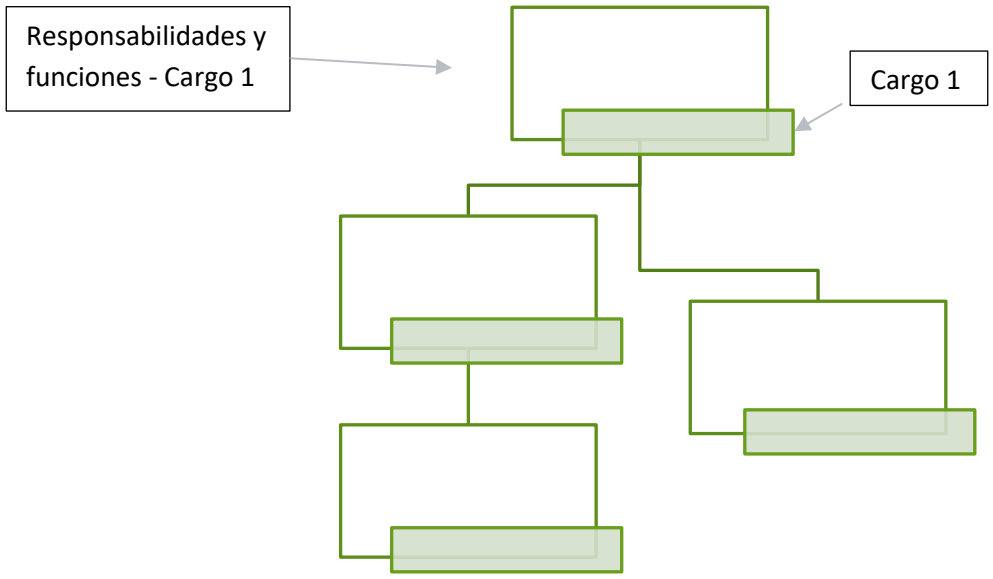
Comparta sus hallazgos en sesión de formación y participe en la discusión orientada por su instructor para unificar criterios y conceptos técnicos referentes al bar, tipos, áreas, función y brigada.

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

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

Figura 23

Organigrama del bar



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

Figura 24

Habilidades y actitudes del Bartender



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

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

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

Socialice el resultado con su instructor y espere realimentación.

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

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

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

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

Figura 25

Infografía daños por el alcohol



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

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

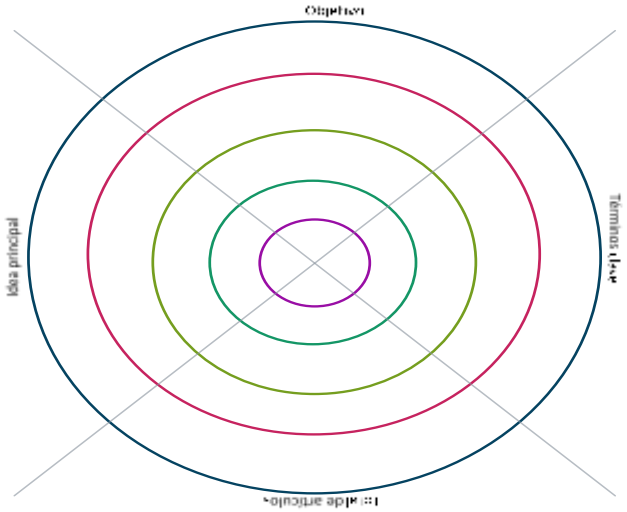
4. Organice con sus compañeros, equipos de trabajo de igual número de participantes (3 o 4) y participe en la sesión orientada por su instructor bajo la técnica *Puzzle* (equipos base y equipos de expertos), posteriormente lean las siguientes normas de acuerdo con la asignación del instructor:
    a.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

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

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

Figura 26

Matriz relación de normativa



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

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

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Figura 27

Ejemplo ficha speech flicbook técnicas de garnish y decoración



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

   Comparta sus respuestas a sus compañeros e instructor

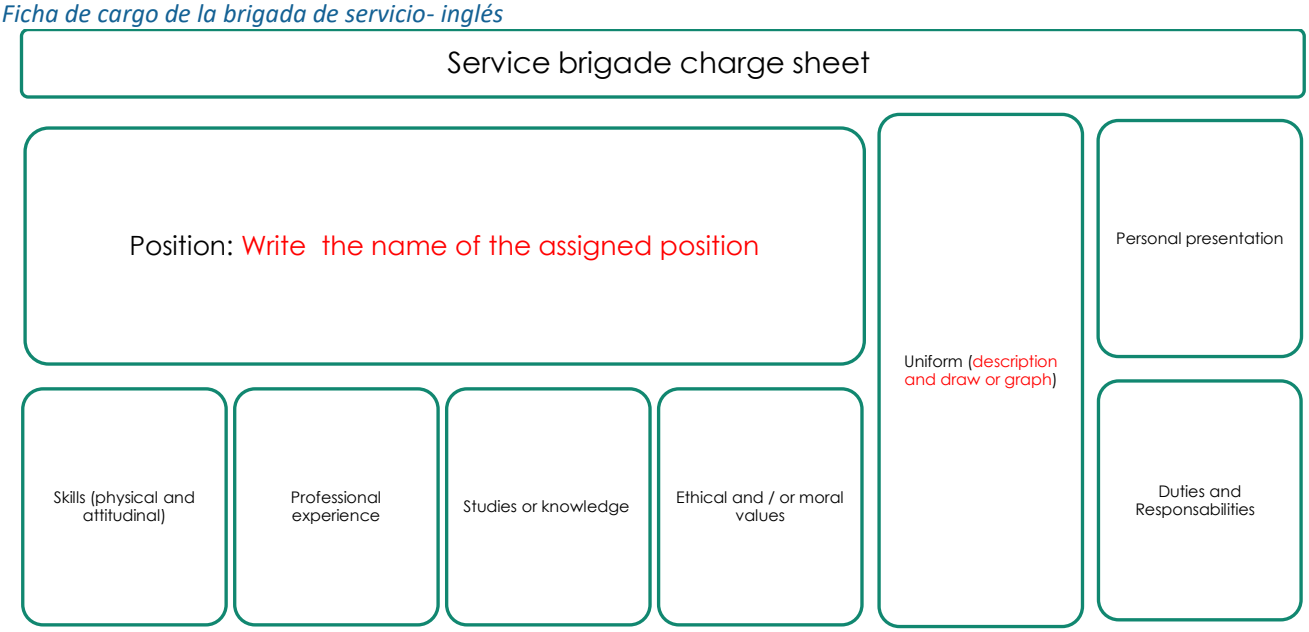
2. Observe y escuche el vídeo *people song - English with Korean Subtitles, En* https://www.youtube.com/watch?v=JBXaupIJHr8

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

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

Figura 28

Ficha de cargo de la brigada de servicio- inglés



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

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

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

Aplique la encuesta en inglés a sus compañeros.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

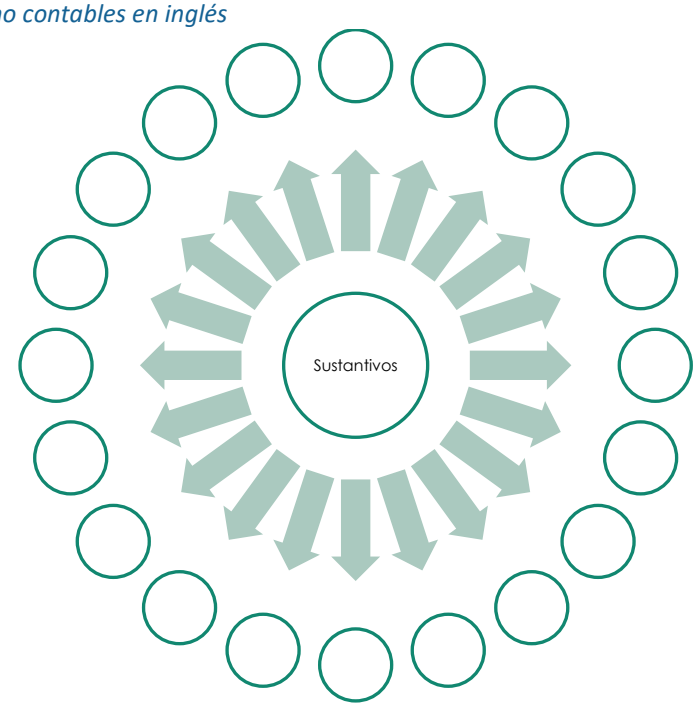
   Participe en la charla magistral de su instructor sobre Adjetivos y Pronombres Demostrativos y luego participen en la práctica propuesta para apropiar la forma de uso, pronunciación y estructura de oraciones.

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

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

Figura 29

Sustantivo contables y no contables en inglés



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Figura 30
Árbol Genealógico



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

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

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

Evidencia: *Entrevista en idioma inglés.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Figura 31
Ejercicio preposiciones de lugar



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Figura 32

Ejemplo Plano



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

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

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

Figura 33
places in the city



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

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

Ajuste la presentación al idioma inglés con los siguientes criterios:

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

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

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

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

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

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

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

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

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

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

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

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

6. REFERENTES

Asesoría en la selección de A&B

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SENA. (s. f.). *Sistema Turístico*

Servicio de A&B

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Manipulación de Alimentos

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

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

Razonamiento Cuantitativo

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

Preparación de Bebidas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Interacción en lengua inglesa

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

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

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

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

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

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

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

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

1. Identificación de la guía de aprendizaje

- Denominación del programa de formación: **Técnico de Cocina Versión 103.**
- 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: **5. Producir alimentos de cocina nacional e internacional.**

-
- Competencia: **Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.**
- Resultados de aprendizaje a alcanzar:

Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.
Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de innovación.
Realizar preparaciones de base de panadería y repostería según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria
Duración de la guía: 192 horas

2. Presentación

Con las bases de cocina prepararemos diferente platos nacionales e internacionales, aplicando técnicas de cocción en arroces, pastas, ensaladas, pasa bocas, panes, amasijos, tortas y postres. Recorriendo nuestro país, descubriendo su variedad de productos y sabores. Enfatizando en las diferentes culturas gastronómicas y reconociendo, la influencia de las cocinas del mundo, con sus productos, texturas en diferentes presentaciones y montajes

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL

En la gastronomía nacional e internacional existen gran cantidad de productos , platos, técnicas y sabores, muchos de estos son se han posesionado, otros han adoptado transformaciones para aptarse a la culturas de los países como cocineros debemos enriquecer nuestra memoria de sabores (conceptos gustativos según Herve This) y mantenernos en esta búsqueda constante.

En grupos de 4 aprendices, adoptar una región nacional y del mundo, Europa (Italia, España. Francia), oriental (Japón, china, Tailandia) América (México, Perú) será asignada por el instructor, a la cual se indagara en su gastronomía , realizando un listado de los principales ingredientes, técnicas utilizadas, métodos de cocción y platos representativos asociándolos en el tabla 1.

Con dicha información realizar paralelo entre nuestra cocina y las cocinas del mundo, socialícelo con sus compañeros, concluya y súbalo al LMS

Tabla 1: Cuadro sugerido equipo ejecutor

	Gastronomía del Mundo	Gastronomía Nacional
Región de origen		
Platos Representativos		
Ingredientes		
Técnicas utilizadas en la preparación		
Métodos de cocción		
Platos representativos		
Presentación		

Ambiente: aula convencional
Materiales: papel bond tamaño pliego, marcadores.

3.2 ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN

3.3

De acuerdo con las culturas gastronómicas identificadas en el cuadro 1, complementando las principales características de las cocinas de cada región, su cultura, cocineros más representativos, actividades gastronómicas como ferias eventos.
Con su grupo de trabajo socialice a sus compañeros de manera creativa y clara.
De ser posible (recursos tecnológicos y conexión) se recomienda la plataforma educativa

https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos, donde podra diseñar sopa de letras, juego concéntrese, etc)

Ambiente: aula convencional
Materiales: 1 computador para cada grupo, conexión a internet,

3.4 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

1. Actividad de reconocimiento

Los cereales son de vital importancia en la alimentación de la humanidad, nos apoyaremos en la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitaliza hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias *Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf ubicar Procesos de reelaboración y conservación en cocina en el capítulo 8 cereales y productos a partir de los cereales PP 106 – 116) tomando como referencia el ejemplo (cuadro 2) completar la información y realiza una reseña de 5 cereales que serán asignados por el instructor:

Cereal:	Maíz
Breve historia del maíz en la humanidad.	
Aporte nutricional x 100 grs de maíz cocido	Calorías: 265 Hidratos de carbono: 66 grs Grasa: 25 grs,
Principales usos gastronómicos	Bebidas alcohólicas: chichas, masatos: fermentación de azucares del maíz en los pueblos de Mesoamérica Tamales: por medio de la hidratación del maíz, su cocción lenta, y su molienda, se logra una pasta, …. Polenta, sopas, postres, etc.

Cuadro (2) sugerido por el equipo de diseño

2. Actividad de composición de ensaladas y vinagretas:

En la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias ubicar el libro *Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf en capítulo 10 ensaladas en las páginas en las páginas 152 -159.
Tomando como base el cuadro referencia de alimentos que se encuentra a continuación, sugiera una ensalada compuesta y otra mixta, marcando con un color los alimentos seleccionados, a su vez proponga una vinagreta y un aderezo para cada ensalada, sugiriendo un nombre.

MEDIO ACIDO	MEDIO GRASO	SABOR	HORTALIZA	VEGETAL	FRUTA	PROTEINA	MEDIO CROCANTE
Vinagre de manzana	Aceite de oliva	Miel de abejas	Lechuga rugula	zanahoria	fresas	huevo	crotones de ajo
Vinagre de vino	Crema de leche	Azúcar morena	Lechuga Batavia	pimentón	duraznos	Queso holandés	tocineta frita
Vino blanco	Yogurt sin azúcar	Miel de maple	Lechuga romana	apio	uvas	Queso cuajada	pan francés
Jugo de limón	Queso crema	panela	Repollo verde	Maíz tierno	pasas	Queso parmesano	crocantes de arroz
Mostaza americana	mayonesa	sal	espinacas	frijol	kiwi	jamón	crocantes de parmesano
Jugo de naranja	Salsa rosada	pimienta negra	Repollo morado	rábano	arándanos	Pechuga de pollo	almendras
maracuyá	salsa ranch	albahaca		cebolla cabezona	piña en almibar	camarones	
vinagre balsámico	aceite de girasol	perejil		papa		calamares	
		cilantro		arveja		atún	
		ajo		tomate		salchicha	
				habichuela		trigo	
				aceituna		champiñó	

						n	
				pepino			
				papa			

3. Actividad de reconocimiento de Quesos y Embutidos

En la biblioteca virtual del Sena, en base de datos ir digitalia hispánica, al margen derecho abrir el link de artes culinarias ubicar el libro *Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez Alfredo*. En visor de pdf en capitulo 11 la leche y productos lácteos en las páginas 133 - 141
Para los cocineros el origen y características de los quesos y embutidos nacionales e internacionales (5 nacionales y 5 internacionales). Se recomienda que
Ejemplo:
SALAMI: Origen (Italia): Módena, Nápoles, Bolonia, Milán. Embutido que se elabora con una mezcla de carne de cerdo y vacuno, ahumado y sazonada con ajo, pimientas y sales, secado al aire natural, curado de tres a seis meses. En cada región de Italia se elaboran con pequeñas diferencias, de tiempo de curado y % de grasa de cerdo y % de carne vacuna.

TALLERES COCINA

1. Arroces (Taller #1 cocina tercer trimestre)
Clasificación, orígenes, características organolépticas, preparaciones técnicas y usos.

Base teórica: En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 378-382, se caracterizan los diferentes métodos de preparación de arroces, arroz criollo, arroz pilaf y arroz con leche. En *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 328-329 y el anexo 2 “recetario cocina internacional”, se contextualizan las diferentes técnicas de preparación con recetas estandarizadas, para arroz pilaf, arroz natural y criollo, a la valenciana, arroz salvaje, risotto a la (milanesa, italiana).

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. Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”

3. Prepare arroz (florentino, cantones) empleando distintas técnicas (pilaf, criollo).
4. Prepare sushi, risotto al champiñón y paella.

2. Pastas (Taller #2 cocina tercer trimestre)
Clasificación, orígenes, características organolépticas, preparaciones técnicas y usos.

Bases teóricas: En el libro *La cocina de referencia* tomo 1, en las pp. 384-385, se caracteriza la cocción de pasta industrial para uso inmediato y uso posterior. En *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 326-327 se contextualizan las diferentes técnicas de preparación con recetas estandarizadas, para pasta fresca. 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 elaborarán: pasta fresca, y elaborarán una pasta de relleno (ravioli) y una pasta larga (espagueti). Elaborarán tres tipos de salsa para las pastas: carbonara, boloñesa, napolitana, y un relleno de queso y espinaca para los raviolis.
3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

3. Ensaladas y aderezos (Taller #3 cocina tercer trimestre)
Elaboración de vinagretas y aderezos. Clasificación de las ensaladas, simples, mixtas y compuestas. Características organolépticas, preparaciones técnicas.

Bases teóricas: En el libro *La cocina de referencia* tomo 2, en las pp. 73-89, capítulo de entremeses fríos, y en el anexo 2 “recetario cocina internacional”, encuentran una serie de ensaladas frías con sus respectivos aderezos y su modo de 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.

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. Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción”
3. Todas las brigadas elaborarán ensaladas con sus respectivas salsas. Ensalada rusa, cuscus, Waldorf, humus, cesar, capresse, coleslaw.

4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

4. Diseño y montaje de platos (Taller #4 cocina tercer trimestre)

Base teórica: Teoría del color en los alimentos: colorimetría aplicada a los alimentos. Diseño y montaje de platos: ensamble y tendencias. En el libro Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. Gil Martínez, Alfredo en las pp. 161- 169 (creatividad en los alimentos), encuentran una serie de conceptos para aplicar en el montaje y diseño de platos. 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.

Metodología del taller

Teniendo en cuenta los temas abordados en los talleres anteriores:

1. Con el acompañamiento de su instructor, diseñe un plato que contenga una proteína animal, una o dos salsas, una guarnición calórica y una guarnición vegetal, teniendo en cuenta los parámetros de gramaje y de diseño estipulados en la lectura anterior

2. Con ayuda de plastilina, realice el montaje del plato diseñado, representándolo en un modelo a escala, para reconocer dimensiones, formas, manejo del color, movimiento, etc.

5. Diseño y montaje de platos 2 (Taller #5 cocina tercer trimestre)

Base teórica: De acuerdo con las instrucciones del instructor, y las preparaciones incluidas en el anexo 2 “recetario cocina internacional “el aprendiz realizará el montaje de un plato, con una proteína, una guarnición calórica, una guarnición de vegetales, 2 salsas, y un crocante, donde se aplique la teoría del color en los alimentos. 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.

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. Calcule el porcentaje de las recetas teniendo en cuenta el anexo 1 “receta estándar de producción**”**
3. Todas las brigadas elaborarán: salsa de pimentón ahumado, salsa pesto, Cordón de cerdo glaseado, vegetales grillé, puré de papa.
4. De acuerdo a la temática trabajada en el ejercicio #4, cada brigada, con orientación del instructor, debe hacer el montaje del plato con las características de diseño socializadas con el instructor.
5. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
6. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

6.Pasabocas internacionales: (Taller #6 cocina tercer trimestre):
Base teórica: Elaboración de pasabocas y snacks. Tendencias, decoración, tamaños, características organolépticas, preparaciones técnicas.

En el anexo 3 "pasabocas y snacks", encontrarán conceptos y tendencias en el montaje de pasabocas a nivel nacional e internacional y su modo de 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.

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. Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 "receta estándar de producción**"**
3. Todas las brigadas elaborarán anillos de calamar a la romana, búfalo wings, huevos rellenos, kibbes, anillos de cebolla en salsa alioli.
4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

7. Pasabocas colombianos: (Taller #7 cocina tercer trimestre):
Base teórica: En el libro el gran libro de la cocina colombiana del autor Carlos Ordoñez
Encontrarán una serie de amasijos de todas las regiones del país, Identificando las regiones geográficas, y los diferentes métodos y técnicas de cocina para elaborar amasijos de maíz, de plátano, de yuca, etc. 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. Calcule el porcentaje de las recetas de arroces teniendo en cuenta el anexo 1 "receta estándar de producción**"**
3. Todas las brigadas elaborarán 5 empanadas de maíz con papa y carne molida, 5 carimañolas de carne, 5 arepas de huevo, 5 plátanos aborrajados, y ají criollo.
4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

8. Tablas de quesos: (Taller #8 cocina tercer trimestre):

Base teórica: De acuerdo con la actividad 3 de actividades de apropiación y transferencia de conocimiento, reconozca los conceptos sobre elaboración de tablas de quesos, carnes frías, frutas, dips y acompañamientos. Decoración y diseño de las tablas. Origen y características organolépticas de los quesos. Quesos madurados, frescos, cremosos, y semi maduros. Charcutería: Clasificación: italiana, francesa, española, alemana. Características organolépticas.

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. Calcule el porcentaje de la receta de tabla de quesos teniendo en cuenta el anexo 1 "receta estándar de producción**"**
3. Todas las brigadas elaborarán 1 tabla de quesos para 2 personas, compuestas por queso doble crema, queso holandés, queso gruyere, jamón de cerdo, cabano, salami, fresas, uvas, aceitunas, dip de queso crema, hierbas y pimentón. Realizando cortes en las carnes, en las frutas y en los quesos, con la dirección del instructor, deben llevar a la tabla, decorando de acuerdo a las tendencias investigadas.
4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

9. Cocina Francesa (Taller #9 cocina tercer trimestre):

Base teórica: De acuerdo con la actividad de contextualización e identificación realizada, y de acuerdo con la información encontrada en el anexo 2 "recetario cocina internacional, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina francesa, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar 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. Calcule el porcentaje de las recetas de cocina francesa teniendo en cuenta el anexo 1 "receta estándar de producción**"**
3. Todas las brigadas elaborarán las siguientes preparaciones:
- Entrada 1: quiche Lorain
- Fuerte 1: Coq au vin, pomme de terre au creme, vegetables glacis,
- Fuerte 2: Merluza beurre blanc, quenelle, crudités,
- Postre 1: poires au vin.

se entregara la evidencia con la calidad y técnica demostrada por el instructor en tiempo de 2 horas.

4. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
5. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

10. Cocina Francesa 2 **(Taller #10cocina tercer trimestre):**

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 elaborarán las siguientes preparaciones:
- Entrada 2: Ratatouille.
- Fuerte 3: Blanquet veau, papa risolet y verdura torneada,
- Fuerte 4: Magret de pato (o de pollo), ensalada de lechugas y crema de queso azul y almendras naranja con coulis de mora y balsámico.
- Postre 2: Creps souzette con helado

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

11. Cocina española: (Taller #11 cocina tercer trimestre)

Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina española, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los

conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar 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 elaborarán las siguientes preparaciones:
- Entrada: chupito de gazpacho.
- Fuerte : croqueta española de jamón, pulpo a la gallega con papa navarra, fideua ,
- Bebida: tinto de verano.

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

12. Cocina italiana: (Taller #12cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina italiana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar 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 elaborarán las siguientes preparaciones:

Entrada: focacia y pizza margarita,
Fuerte: Osobuco a la parmesana, berenjena a la parmesana

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).

4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

13. Cocina China: (Taller #13 cocina tercer trimestre):

Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina China, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar 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 elaborarán las siguientes preparaciones:
Preparaciones:
- Entrada: egg rolls,
- Fuertes: Pad thai, Chop Suey, chow fan

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

14. Cocina Mexicana: (Taller #14 cocina tercer trimestre):

Base teórica: De acuerdo a la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina mexicana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar 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 elaborarán las siguientes preparaciones:

- Entrada: sopa mexicana
- Fuerte: burritos de pollo y res, salsa roja, refrito, totopos, sour cream, pico de gallo, guacamole.

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

15. Cocina Peruana: (Taller #15 cocina tercer trimestre):

Base teórica: De acuerdo con la actividad de contextualización e identificación realizada, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina peruana, y las preparaciones más representativas de cada país. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos y planificar 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 elaborarán las siguientes preparaciones:
- Entrada: chupe de camarón, causa de atún,
- Fuertes: lomo saltado, ceviche peruano, leche de tigre

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

16. Cocina Colombiana 1: (Taller #16 cocina tercer trimestre):
Base teórica: De acuerdo a la **actividad de contextualización e identificación** realizada en la guía 1 de cocina colombiana, cada grupo debe tener claro las principales características de la cocina colombiana y las preparaciones más representativas de cada Región. Para ello, el

instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos sobre cocina colombianay planificar 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 elaborarán las siguientes preparaciones:
Preparaciones
Sopas: ajiaco, cuchuco de trigo, sancocho pescado, mute

3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

17. Cocina Colombiana 2: (Taller #17 cocina tercer trimestre):
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 elaborarán las siguientes preparaciones:
Platos fuertes: bagre monseñor, cocido boyacense, arroz atollado, posta Cartagenera
3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

18. Cocina Colombiana 3 (Regional libre) (Taller #18 cocina tercer trimestre):

Base teórica:
De acuerdo a la Actividades de apropiación y transferencia de conocimientos #3 y #4 sobre cocina colombiana, realizada en la guía de aprendizaje del segundo trimestre, complementar los conocimientos sobre cocina colombiana y cocinas regionales, consultando en en el link http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de- cocinas.aspx El Gran libro de la Cocina colombiana del autor Carlos Ordoñez, de la *Biblioteca básica de Cocinas Tradicionales de Colombia,* y en el libro Cocina y Paz del autor Alejandro Cuellar, donde encontrarán las regiones gastronómicas de Colombia, y pueden enfatizar en la región de cada

formación. Cada grupo debe tener claro las principales características de las cocinas de su región. Para ello, el instructor complementará los conceptos gastronómicos, enfatizando en su cultura e influencias gastronómicas, historia, productos, preparaciones, y terminología.

El aprendiz debe unificar conceptos sobre cocina de su región y planificar 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 elaborarán las preparaciones que el instructor ha definido con anterioridad como las principales preparaciones de la cocina Regional de cada Centro.
3. Diligencie el formato de panel sensorial (anexo 4).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

19. Taller evaluación (taller #19 del tercer trimestre.)
Base teoríca: De acuerdo a las instrucciones logisticas, generadas por el instructor, el aprendiz debe relacionar todos los conocimientos adquiridos en cocina a través del trimestre y poner en práctica, elaborando un menú sorpresa definido por el instructor**.**

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. Cada aprendiz tendrá una zona de trabajo, dotada de baterias y utensilios, y tendrá un compañero de formación como apoyo único de procesos de lavado. El aprendiz evaluado tendrá un tiempo estipulado de 1 hora para realizar mice en plase, cocinar y montar un plato designado por el instructor, con las características de calidad definidas en la lista de chequeo y en el tiempo estipulado.
3. El instructor aplicará la lista de chequeo (anexo 5).
4. Realice una retroalimentación de los resultados alcanzados, así como las causas que justifiquen estos resultados.

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

Evidencias de aprendizaje	Criterios de evaluación	Técnicas e instrumentos de

		evaluación
Evidencias de conocimiento **1.**		**Cuestionario**
Evidencias de desempeño **1.**	**.**	**Lista de chequeo**
Evidencias de producto **1.**		**Lista de chequeo**

5. Glosario de términos

6. Referentes bibliográficos

1. Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. (2014). Foro Panamericano de asociaciones de culinarias profesionales. Bogotà: Academia culinaria.

2. 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.

3. 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.

4. Alfredo Gil Martínez (2012) Procesos de elaboración culinaria. Libro del alumno. ISBN: 978-84-460-3633-3, España, Ediciones Akal, S. A

5. Carlos Ordoñez, El gran libro de la cocina colombiana

7. Control del documento

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
	Martha Isabel Rincón Báez.	Instructor Asesor metodológico de diseño y	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito capital.	Agosto de 2017.

Autor (es)		desarrollo curricular.		
	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.
	Edy Mayerly González Cañón	Instructor	Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos- Regional Distrito Capital.	Octubre 2018

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

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

ANEXO: taller sensorial, objetiva y desempeño.

Autor: elaboración equipo de desarrollo curricular.

LISTA DE CHEQUEO EVALUACIÓN SENSORIAL-OBJETIVA DE PRODUCTO, DESEMPEÑO Y PROCESOS	

EVALUACIÓN SENSORIAL SUBJETIVA DE PRODUCTO						
CRITERIO A EVALUAR	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**Observación**
SABOR						
TEXTURA						
AROMA						
SABORES INDIVIDUALES						
EVALUACIÓN OBJETIVA DE PRODUCTO						
CRITERIO A EVALUAR	**CUMPLE**		**NO CUMPLE**			
ELEMENTOS CORRECTOS						
PRODUCTO QUEMADO/ESTROPEADO						
TAMAÑO DE LA PORCIÓN CORRECTA						
CALIDAD DE LA COMIDA PRODUCIDA						
EVALUACIÓN DE PROCESO Y DESEMPEÑO						
CRITERIO A EVALUAR	**CUMPLE**		**NO CUMPLE**			
HABILIDADES DEMOSTRADAS EN COCINA						

MISE EN PLACE PASIVO			
MISE EN PLACE ACTIVO			
DESTREZA EN MANEJO DE CUCHILLO			
ERGONOMÍA			
MANEJO DE EQUIPOS			
TÉCNICA DE ELABORACIÓN			
CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN			
PLANIFICACIÓN			
EFICIENCIA			
ORDEN LÓGICO DE PRODUCCIÓN			
DESPERDICIO			
USO DE MATERIAS PRIMAS			
ENTREGA A TIEMPO			
PLATOS LIMPIOS (NO HAY MANCHAS, NO HAY HUELLAS)			

Se evaluará de uno (1) a cinco (5), donde: **1.** No cumple. **2.** Regular. **3.** Aceptable. **4.** Bueno. **5.** Excelente. **NOTA:** el análisis sensorial lo realzara el aprendiz con la materia prima o preparación. Tenga en cuenta que la evaluación objetiva y de desempaño lo realizará el instructor.	

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

Anexo: receta estándar de producción.
Autor: elaboración equipo de desarrollo curricular.

<table>
<tr><td colspan="4">SENA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE</td><td colspan="3">FOTO</td></tr>
<tr><td colspan="4">RECETA ESTÁNDAR</td><td>RECETA No.</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">NOMBRE DE LA PREPARACION: _____</td><td rowspan="2">PESO PORCION</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="11">METODO DE COCCION:</td><td rowspan="3">POR CALOR SECO (Concentración)</td><td>ASADO (horno, parrilla, plancha)</td><td></td></tr>
<tr><td>GRATINADO</td><td></td><td rowspan="2">N° DE PORCIONES</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>SALTEADO</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">POR CALOR HUMEDO (Disolución, Expansión)</td><td>FREIDO</td><td></td><td rowspan="2">TIEMPO DE PREPARACION</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>HERVIDO</td><td></td></tr>
<tr><td>BLANQUEADO</td><td></td><td rowspan="2">CALORIAS</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>AL VAPOR</td><td></td></tr>
<tr><td>ESCALFADO</td><td></td><td colspan="2">TIPO DE PREPARACION</td></tr>
<tr><td rowspan="4">MIXTO</td><td>POCHADO</td><td></td><td>ENTRADA</td><td></td></tr>
<tr><td>GUISADO</td><td></td><td>FUERTE</td><td></td></tr>
<tr><td>ESTOFADO</td><td></td><td>ACOMPAÑAMIENTO</td><td></td></tr>
<tr><td>BRASEADO</td><td></td><td>GARNITURA</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">METODO DE PREPARACION:</td><td>OTRO _____</td><td>POSTRE</td><td></td></tr>
</table>

INGREDIENTES	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES				
MARGEN DE ERROR O VARIACION ( )%				

COSTO TOTAL DE LA PREPARACION	
COSTO DE UNA PORCION	
PORCENTAJE COSTO MATERIA PRIMA ESTABLECIDO POR GERENCIA (%)	
PRECIO POTENCIAL DE VENTA DE UNA PORCION	
Impuesto al Consumo GENERADO PARA CADA PORCION 8%	
PRECIO REAL DE VENTA DE UNA PORCION	
PRECIO PARA LA CARTA DE CADA PORCION (valor redondeado)	
PRECIO DE VENTA PARA REGISTRO EN LIBROS	
Impuesto al Consumo REAL GENERADO POR LA VENTA	
% REAL DE COSTO	
Mise en Place Utensilios, Menaje y Equipos (ANTES DEL PROCEDIMIENTO)	
Mise en Place Insumos y/o Materia Prima (ANTES PROCEDIMIENTO)	
Procedimientos	

Taller 15. COCINA PERUANA

Lomo saltado

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Somo fino de res	g	750
Sal	g	20
Pimienta	g	10
Ajo	g	10
Aceite vegetal	ml	100
Ají amarillo	und	1
Cebolla cabezona roja en cascos	und	3
Tomate en cascos	und	2
Vinagre tinto	ml	120
Vino tinto	ml	150
Salsa soya	ml	160
Demi. glase	ml	200
Hojas de cilantro	g	20
Perejil deshojado	g	20
Verde e cebolla china (Opcional)	und	4
Papa blanca grande	g	450
aceite vegetal		500 ml
Sal		20 g

Arroz chaufa cerdo

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Arroz	**g**	**750**
Pulpa de Cerdo	g	750
Cebolleta	und	2
Pimentón rojo y verde	und	4
Huevos	und	4
Salsa soya	ml	300
Jengibre	g	20
Color caramelo		c/n
Aceite para freír		

Causa limeña

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Papa amarilla grande	g	700
Aceite vegetal	ml	120
Limón	g	180
Sal	g	30
Pimienta	g	0.5
Pasta de ají amarillo	g	160
Pechuga de pollo	g	320
Apio	g	60
Cebolla roja	g	180
Zanahoria	g	180
Aguacate	und	1
Huevos	und	2
mayonesa	g	200
Tomate cherry	und	4
Aceituna negra	und	4
Perejil	g	20

Ceviche de Corvina

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Filete de pescado (corvina)	g	750
Vinagre	ml	500
Limón	und	6
Ají	g	1
Cebolla morada	und	2
Cilantro hojas	g	100
sal		c/n
hielo		

Suspiro limeño

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Leche condensada	und	2
Leche evaporada	und	2
6 yemas de huevo	und	6
6 claras de huevo	und	6
agua	ml	100
azúcar	ml	400
Canela en polvo	g	2

Semblanza de chicha morada

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Piña	und	1
Mazorca tierna	und	3
manzanas	und	4
Clavos	g	15
Canela	g	15
Anís estrellado	g	20
azúcar	g	150
Color uva	g	0.g

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

Guía básica de la gastronomía peruana. Consultado 1 de abril de 2021. Disponible en https://www.daytours4u.com/es/travel-guide/daytours4u/guia-basica-gastronomia-peruana/

TALLERES DE COCINA INTERNACIONAL

TABULE

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Trigo americano	g	250
Cebolla	und	3
Perejil fresco crespo	g	200
hierbabuena	g	50
Tomates	und	4
Zumo de limón	ml	100
sal		C/n
Pimienta		C/n
Aceite de oliva		C/n

FALAFEL

ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
garbanzos	g	300
cebolla	und	1
perejil	g	50
Cilantro	g	20
Ajo	g	5
comino	g	1.5
Miga de pan	g	60
Sal		C/n
pimienta		C/n
Pimienta cayena	g	1.5
Aceite para freír	g	c/n

KIBBE

ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Carne de cordero o ternera	gramos	1000
Cebolla roja	und	2
ajo	und	2
Pimienta	g	1
canela	g	5
perejil	g	20
Trigo americano	g	150
sal		c/n
aceite		C/n

QUENEFAS DE RES

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Carne		1000
Anojoli blanco y negro	g	200
Clavo de olor	g	5
Canela	g	5
Pimienta,	g	2
Comino	g	2
Coriandro	g	5
Cardamomo	g	5
Pimienta cayena	g	5
Laurel	g	1
sal	g	15

HUMMUS

Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Garbanzo	g	200
ajonjolí	g	100
Aceite de oliva	ml	100
limón	ml	50
sal		c/n

pimienta		c/v
comino	g	1

PAN ARABE
Ingredientes

Producto	**Und**	**Cantidad**
Harina de trigo	g	500
levadura	g	25
Agua tibia	ml	250
sal	g	10
azúcar	g	10

Referencias bibliográficas

Elaboración de falafel. Consultado el 20 de septiembre de 2022. Disponible en: https://recetasarabes.com/receta/falafel-receta-autentica-original/

Elaboración de gran masalal. Consultado el 20 de septiembre de 2022. Disponible en: https://danzadefogones.com/como-hacer-garam-masala/

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS



www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA





INSTRUCTORA
AMPARO SAMBONI CRUZ

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO

Son las condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.





UISITOS PARA RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

recibir materia prima se debe observar las características sensoriales, color, olor, xtura, además, determinar la temperatura de llegada, empaque y etiquetado.

ateria prima que viene del lugar de producción, empacada en materiales como rtón, madera, mimbre o tela, debe trasladarse a recipientes propios del tablecimiento.



UISITOS PARA RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

e programar la recepción de materia prima fuera de as pico y organizarlas de forma regular de tal modo lleguen todas al mismo tiempo.

car con anticipación la llegada de las materias primas, fin de contar con suficiente espacio en las unidades

argado de recibir la materia prima se debe lavar las con agua caliente y jabón, además de utilizar la entaria completa.



UISITOS PARA RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

r que las condiciones de transporte de materia prima, cumplan con las normas legales
s. Igualmente el rotulado, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, cantidad,
dor (dirección y teléfono), ingredientes y recomendaciones para el almacenamiento.

enar los productos en las unidades de frío según corresponda a cada producto
atamente después de recibido, es decir, mantener la cadena de frío.



Verificando el peso en la recepción



S DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

cenamiento de alimentos se realiza de acuerdo con las características del
to y las condiciones que requiera para su conservación, así:

enamiento Frío: comprende refrigeración y congelación. En este tipo de
namiento se conservan:

tos cárnicos y derivados
tos lácteos y derivados
ntos frescos de origen vegetal
to terminado refrigerado.
ntes de producción.





S DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

cenamiento Seco: Se refiere al de la bodega donde se almacenan los alimentos
recederos o de menor riesgo, entre los cuales se encuentran:
s (harinas elaboradas), leguminosas, azúcares (dulces), grasas y productos
iales.

nsumos:

echables

uctos químicos

aje y loza





REQUISITOS ALMACENAMIENTO REFRIGERADO

eccionada la materia prima al recibirla, debe:

tificando el contenido de los paquetes, fecharlos
los en el refrigerador.



miento de la materia prima debe evitar que
la circulación del aire por toda la unidad de frío,
ntre pared y el producto.

eriores: Carnes frías (empaques previamente desinfectados), productos terminados
s de producción en recipientes tapados y rotulados y materias primas procesadas o
consumo.

riores: Materias primas crudas como carnes (separadamente carnes rojas de carnes
tas, verduras y bolsas de leche, separadamente en los recipientes respectivos.

REQUISITOS ALMACENAMIENTO REFRIGERADO

temperaturas de la unidad de refrigeración y llevar registro diario en el formato de temperatura del cuarto frío.

a prima precocida o lista para consumir debe colocarse en la parte superior nte tapada para evitar contaminaciones cruzadas por goteo.

ga la materia prima de refrigeración, evite volver a refrigerar.

var en refrigeración alimentos calientes, pues esto
mperatura interna del refrigerador.

método PEPS de rotación de mercancía:

las puertas del refrigerador más de lo necesario



REQUISITOS ALMACENAMIENTO CONGELADO

Temperatura bajo 0°C

Una vez recibida la materia prima se debe etiquetar, identificando el contenido de los paquetes, fecharlos y almacenarlos en el congelador.

La unidad de frío no se debe sobrecargar ni colocar en ella alimentos calientes.

Una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar.

El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.

Verificar temperatura del congelador y llevar registro con el fin de garantizar que los alimentos se mantienen a la temperatura adecuada.



REQUISITOS ALMACENAMIENTO EN SECO

- En la bodega:

•**Sectorización**: Se sectoriza la bodega (espacios, estanterías)
•clasificando las materias primas por grupos de alimentos
• e insumos (diferentes a los productos de aseo y desinfección).

•**Ubicación:** Las materias primas en unidad de empaque y
•aquellas que requieran ser reenvasadas en recipientes
• de menor volumen se ubican sobre las estanterías.
• Para el almacenamiento de canecas de mayor volumen
• y de bultos, estos deben ubicarse en el piso sobre estibas.





REQUISITOS ALMACENAMIENTO EN SECO

- Igualmente las canastillas tanto limpias como sucias
- deben ubicarse sobre estibas.
- Rotulación: Se debe rotular bien sea la estantería o
- los recipientes con el nombre de la materia prima
- o el genérico del grupo de alimentos.



REQUISITOS ALMACENAMIENTO EN SECO

- Mantener la bodega de almacenamiento limpia,
- seca y ordenada.
- El almacenamiento de los insumos o productos
- terminados se realizará ordenadamente en pilas
- o estibas con separación mínima de 60 cms
- con respecto a las paredes perimetrales, y
- disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del
- piso por lo menos 15 cms de manera
- que se permita la inspección, limpieza
- y fumigación.20 cm techo.
- Se debe llevar registro de las salidas de materias prima



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 007. **Recuperado en: 2020. Disponible en** . file:///D:/portatil%20mamá%202/Datos%201/FORMACION%20P.I%20Y%20%20SEGUIMIENTO%20E.P%202020/1.%20Tco%20Cocina1%20Santand

Resolución 2674 de 2013. Recuperado en: 2020. Disponible en http://www.Invima.gov.co
https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf





GRACIAS POR SU ATENCION

Enfermedades transmitidas por alimentos –ETA–

1. Generalidades

1.1 Descripción del evento

Las enfermedades de origen alimentario, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua, contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los alimentos y agua (Benenson, 1997: 272-273). Esta consideración no incluye las reacciones de hipersensibilidad por ingesta de alimentos.

Es importante diferenciar las infecciones alimentarias de las intoxicaciones alimentarias:

- *Infecciones alimentarias:* son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos.
- *Intoxicaciones alimentarias:* son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con cantidades suficientes de toxinas elaboradas por proliferación bacteriana o con agentes químicos (metales pesados y otros compuestos orgánicos) que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional, en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

El cuadro clínico agudo se caracteriza por presencia súbita o temprana de signos y síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, cefalea, algunas veces reacciones alérgicas, deshidratación y otras complicaciones que pueden generar incluso la muerte, asociadas al consumo reciente de un alimento o agua. Se presenta generalmente en las infecciones alimentarias.

El cuadro clínico crónico se presenta por lo general por el consumo de alimentos contaminados con sustancias químicas y depende de la concentración del agente etiológico, la manipulación, la duración de la exposición y la susceptibilidad de la persona. El periodo de aparición de los síntomas generalmente es muy corto. Se caracteriza porque, además de los síntomas que se presentan en el cuadro agudo, puede aparecer vértigo, sudoración profusa, asfixia, poca coordinación de los movimientos y a veces convulsiones debido a que puede atacar el sistema nervioso.

1.2 Caracterización epidemiológica

Esta afección puede presentarse en cualquier lugar, predominando en aquellas áreas donde se practican malos hábitos higiénico-sanitarios y en lugares en condiciones de hacinamiento.

Se estima que la ocurrencia de las ETA está en incremento en el mundo, en función de factores como cambios ambientales que conducen a la resistencia antimicrobiana, el aumento de la población, la aparición de grupos poblacionales vulnerables, el acelerado incremento del comercio internacional de alimentos, los avances tecnológicos en la producción, el aumento del uso de aditivos, el incremento del consumo de productos industrializados, el recorrido de largos trayectos para su comercialización, la preferencia de alimentos de rápida preparación y el consumo de éstos en la vía pública.

En Latinoamérica, existen otros factores que contribuyen a la prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos tales como la ausencia de programas integrados de protección de alimentos y la falta de continuidad y desarticulación de los existentes; la falta de legislación actualizada; la infraestructura inadecuada para el almacenamiento y distribución; las deficiencias en el saneamiento y la urbanización con formación de tugurios sin servicios básicos de agua potable y alcantarillado; el deterioro del nivel socioeconómico de amplios segmentos de la población, con un creciente número de vendedores ambulantes de alimentos que no someten sus productos a ningún tipo de control; factores culturales que influyen en la preparación de los mismos; y falta de información adecuada en la población sobre medidas para disminuir el riesgo de adquirir una ETA.

Según el último informe sobre condiciones de salud en las américas publicado por la Organización Panamericana de la Salud –OPS–, entre 1960 y 1990 ocurrieron casi cinco millones de defunciones de niños menores de cinco años por diarrea; esto significa que hasta tres millones y medio de niños murieron por diarrea debido al consumo de alimentos contaminados (especialistas mundiales en diarrea consideran que hasta el 70% de ellas son ocasionadas por alimentos contaminados).

En Estados Unidos, la Foods Drugs Administration –FDA–, calcula que pueden ocurrir anualmente hasta 81 millones de casos de ETA, que causan nueve mil muertes. En Canadá, Inglaterra y otros países en los que está organizado un servicio de vigilancia epidemiológica de las ETA, las cifras son comparables, registrándose un promedio anual de trescientos brotes.

En Colombia, hasta el primer semestre de 1999 las ETA fueron captadas como casos individuales a través del formato SIS12 (como infecciones alimentarias), no permitiendo esta forma de registro identificar la presencia de brotes de ETA. A partir del segundo semestre de 1999, se inició en el país el diligenciamiento del Registro Individual de Atención (RIA), en el cual la información de las ETA se captura también como casos individuales, pero diferenciando intoxicación alimentaria e infección por agente causal. Por otra parte, desde 1997 en el Distrito se empezó a captar los brotes de ETA a través de un sistema de vigilancia intensificado, sistema alerta acción (SAA).

Entre 1991 y 1998 se reportaron a través del SIS12 un total de 21.443 casos individuales, con una tasa de 38,4 por 100 mil habitantes en 1991 y de sesenta por 100 mil habitantes en 1998. Durante el primer semestre de 1999, periodo hasta el cual se diligenció información del SIS12, se reportaron un total de 1.278 casos.

Se observa en forma continua que el grupo de edad más afectado es el de 15 a 44 años, que corresponde a población económicamente activa, siendo la distribución

porcentual de los casos individuales en este grupo de edad de 40,5% en 1991 y de 38,5% en 1998. Este grupo presenta un alto riesgo de enfermar por una ETA, ya que generalmente consume alimentos fuera del hogar. El segundo grupo más afectado son los niños en edad escolar (5 a 14 años y 1 a 4 años); en 1998, estos grupos de edad comprendieron 23,3% y 11,7% de los casos individuales reportados, respectivamente. El hecho de que estos grupos etáreos ocupen el segundo y tercer lugar en la distribución porcentual puede estar influido porque en esta etapa se inicia el consumo de alimentos fuera del hogar, una vez ingresan los niños al jardín o colegio. Este hecho puede incrementar la presencia de las ETA, más aun si no se tienen en cuenta las medidas requeridas en la manipulación y conservación de los mismos.

En Bogotá, entre 1998 y 2000 el reporte de brotes de ETA mostró un leve incremento. En 1998, el SAA reportó un total de veintiocho brotes de ETA, y los siguientes dos años treinta y cinco y treinta y siete brotes, con rangos de variación de dos a cuatrocientas personas afectadas.

Los principales sitios identificados en donde se han presentado brotes de ETA son instituciones o lugares en los que se encuentran concentrados grupos de personas a los cuales se les suministra algún tipo de alimentación (almuerzos, comidas, refrigerios); generalmente, al indagar sobre el menú se encuentran implicados alimentos de alto riesgo (cárnicos o lácteos), cuya manipulación y conservación son muy importantes para evitar que se deterioren y causen daño a la salud.

En un número reducido de los brotes se ha podido identificar el agente causante de las intoxicaciones. Esto debido a que en muchas ocasiones la notificación se realiza tardíamente o la visita de campo no se hace en forma inmediata, lo cual ocasiona que no se encuentre muestra de los alimentos implicados. Entre los microorganismos que se han identificado se encuentran *Stafilococo coagulasa* positivo*, Salmonella, Bacillus cereus* y coliformes totales y fecales. Por lo anterior, es necesario mejorar la notificación oportuna del evento y las investigaciones epidemiológicas de campo, ya que en muchos casos quedan incompletas o no se realizan.

1.3 Agente

Agentes infecciosos específicos tales como bacterias (*Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Vibrio parahemolyticus, Bacillus cereus* y otros), virus, hongos, parásitos o sus toxinas, contaminantes químicos como metales pesados y otros, y diversas sustancias orgánicas nocivas que pueden estar en los alimentos naturales como en algunos hongos, almejas, anguilas, peces y mariscos (véase el anexo 1).

1.4 Modo de transmisión

A través de la ingesta de alimentos o aguas contaminados con microorganismos patógenos, toxinas o agentes químicos.

1.5 Reservorio

Está determinado por el tipo de microorganismo o agente que produce la intoxicación alimentaria. El principal reservorio de estas enfermedades son las personas manipuladoras de alimentos. Otros potenciales reservorios son los roedores, insectos,

utensilios de cocina y el riego con aguas contaminadas o productos alimenticios de animales enfermos.

1.6 Periodo de incubación

Es variable y depende del tipo de microorganismo o agente tóxico que produce la intoxicación, de la susceptibilidad del individuo, de la patogenicidad y virulencia del agente, de la cantidad de microorganismos o toxinas presentes en los alimentos y de la cantidad de alimento contaminado ingerido.

(En el anexo 1 se describen agentes etiológicos de las ETA y las fuentes, las enfermedades que causan, los periodos de incubación o latencia, los signos y síntomas que se presentan, los alimentos implicados, las muestras que deben tomarse y los factores que contribuyen a la aparición de dichas ETA).

2. Definiciones de caso

Las enfermedades transmitidas por alimentos se pueden presentar en forma individual o colectiva (brote de ETA).

2.1 Caso individual

Episodio en el cual una persona presenta un cuadro clínico compatible con una ETA, después de ingerir alimentos o agua y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o el agua como vehículo de la misma.

Los casos individuales no se notifican al sistema alerta acción. Sin embargo, al identificarlos es muy importante que el personal de salud indague sobre la presencia de síntomas similares en otras personas cercanas a dicho caso, en el momento anterior a la presencia de síntomas. *Todo caso individual puede llevar a la identificación de un brote de ETA.*

2.2 Brote de ETA

Episodio en el cual dos o más personas presentan un cuadro clínico compatible con una ETA, después de ingerir alimentos o agua del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo de la misma.

2.3 Caso probable

Todo individuo(s) que presenta(n) un cuadro clínico compatible con una ETA (infección o intoxicación alimentaria).

2.4 Caso confirmado

Es un caso probable en el que se comprueba la ingesta de alimentos o agua contaminada por cualquiera de los siguientes aspectos:

- Por *asociación epidemiológica:* presencia simultánea de signos y síntomas de

intoxicación o infección alimentaria en varias personas que consumieron los mismos alimentos en un lugar y tiempo determinado.

- Por *identificación del agente etiológico en el laboratorio:* en muestras provenientes del paciente (heces o emesis (vómito)), por la presencia de toxinas en el alimento, por la producción de ellas por el agente etiológico aislado o por la identificación de los agentes químicos causantes de la intoxicación.

2.5 Alimentos de mayor riesgo en salud pública

Son aquellos que por sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorecen el crecimiento microbiano y, por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor. Se encuentran incluidos en este grupo: carne y derivados cárnicos; leche y derivados lácteos; productos de la pesca y sus derivados; productos preparados a base de huevo; alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente; alimentos o comidas de origen animal listos para el consumo; agua envasada; alimentos infantiles[1].

3. Fuentes de información

Véanse los anexos 2 y 3.

4. Intervenciones

4.1 Individual a partir del caso probable[2]

- Notificación inmediata e individual de cada brote de ETA al responsable de la vigilancia epidemiológica de la institución y de la localidad, y de allí a la Secretaría Distrital de Salud, a través del sistema alerta acción.
- Definición de manejo ambulatorio u hospitalario: este último sólo está indicado en pacientes que presenten complicaciones o con alto riesgo de complicarse.
- El cuadro clínico exige una investigación exhaustiva, especialmente los antecedentes relacionados con la ingesta y exposición. Esta información facilita el diagnóstico y tratamiento oportuno y contribuye a disminuir las complicaciones. Los signos y síntomas que presentan los casos y el periodo de incubación estimado (inicio de síntomas después del consumo de los alimentos), orientan sobre el presunto agente etiológico. De acuerdo con esto, a los primeros casos probables de un mismo brote, se le toman las muestras biológicas para análisis de laboratorio.
- Diligenciamiento de la encuesta a las personas implicadas en el brote: debe ser aplicada a pacientes enfermos y a personas sanas que refirieron haber consumido

1 Ministerio de Salud, Colombia. Decreto 3075 de 1997.

2 En los casos en los que se presenten enfermedades como hepatitis A o cólera consultar el manejo específico en los protocolos respectivos.

el o los alimentos implicados en el brote, lo cual va a permitir calcular la tasa de ataque por alimento (véanse los anexos 2 y 3).

- *Estudio de laboratorio*
  - Muestras biológicas

Se realizará a todos los casos probables, cuando son casos aislados, y a una muestra representativa (10% del total de los casos puede ser suficiente) cuando se trata de brotes. Las instituciones prestadoras de servicios de salud –IPS– que cuentan con laboratorio de microbiología, están en la capacidad de realizar el cultivo. Si no existe la infraestructura necesaria, enviar las muestras al laboratorio de referencia más cercano o al Laboratorio de Salud Pública, completamente identificadas, especificando el análisis solicitado: químico y/o bacteriológico, el posible agente y alimento implicado, la sintomatología de los casos y el periodo de incubación. Para la entrega oportuna de los resultados, es necesario que en la remisión de las muestras se especifique que proceden de la investigación de un brote por intoxicación alimentaria.

Las muestras a tomar para su análisis, son:

- Materia fecal

Condiciones de recolección y transporte: impregnar el escobillón tratado (con carbón activado) con materia fecal o tomar la muestra directamente del recto. Introducir el escobillón en el tercio superior del medio de transporte Cary-Blair. Cortar la porción sobrante del palo del escobillón. Ajustar fuertemente la tapa del tubo y enviar al laboratorio a temperatura ambiente (25° C). Este tubo debe estar colocado en un recipiente no desechable, impermeable y con suficiente material absorbente (por ejemplo algodón en rama, toallas de papel) para absorber cualquier posible derrame de la muestra. Si esto ocurre se procede al tratamiento con hipoclorito de sodio al 1%.

Antes de su uso, el medio de transporte Cary-Blair debe ser conservado en condiciones de refrigeración. La vida útil de este medio conservado en estas condiciones es aproximadamente de seis meses, descartándose en el momento en que se observe deshidratación del mismo.

El medio de transporte con la muestra *no* debe ser incubado y su conservación antes y durante el envío se realiza a temperatura ambiente.

La muestra se remite al Laboratorio de Salud Pública, lo más pronto posible y debidamente marcada con: nombre, edad, dirección y teléfono, fecha y hora de toma de la muestra, tratamiento antimicrobiano y nombre de la institución de salud remitente.

El primer informe de los resultados del cultivo se realiza dentro de los tres primeros días después de tomada la muestra; y el segundo informe, si la muestra es positiva para algún microorganismo, en los cinco días siguientes.

Criterios de rechazo de la muestra en el laboratorio:

- Muestra que no venga en el medio de transporte Cary-Blair.
- Muestra sin el escobillón tratado dentro del tubo.
- Muestra que venga sin rótulo de identificación y sin orden de remisión con los requerimientos básicos de información.

Si se sospecha que la causa de la intoxicación es por algún *elemento químico* contenido en el alimento, se deberán tomar las siguientes muestras y solicitar análisis toxicológico:

- *Jugo gástrico o residuos eméticos*: se recoge en frasco plástico de boca ancha; rotular, refrigerar y enviar al laboratorio en forma inmediata.
- *Sangre y orina:* si se considera que la intoxicación puede deberse a contaminación por toxinas de origen químico, es necesario tomar una muestra de 10 cc de sangre total y 50 a 100 cc de orina para los respectivos análisis. Rotular, refrigerar y enviar en forma inmediata al laboratorio. Si no es posible el envío inmediato, la muestra debe mantenerse en refrigeración, no dejando pasar más de doce horas antes de su envío.
- Muestras para la determinación de las fuentes de contaminación por análisis toxicológico:

✓ En caso de metales pesados (plomo, mercurio, arsénico, etcétera), se deberá recolectar orina de 24 horas y sangre con anticoagulante para determinar cada metal en particular.

✓ Ante sospecha de presencia de tóxicos letales como cianuros, se deberá tomar muestra de contenido gástrico y sangre con anticoagulante.

✓ Ante sospecha de sustancias tóxicas usadas con fines delictivos o drogas de abuso (benzodiacepinas, escopolamina, fenotiazinas, comúnmente llamadas burundanga) se deberá tomar muestra de orina instantánea (máximo 24 horas después de haber sucedido el evento).

✓ Ante sospecha de organofosforados se deberá tomar muestra de sangre con anticoagulante específico y se solicita al laboratorio de toxicología prueba de colinesterasa.

✓ Cuando la intoxicación es secundaria a productos de descomposición orgánica, se deberá tomar muestra de orina instantánea (máximo 24 horas después de haber sucedido el evento) y se solicita al laboratorio análisis de ptomaína y aminorreductores.

✓ Para otro tipo de toxinas no resulta práctico buscar la toxina en particular que produjo determinado cuadro clínico, pues no modifica de manera importante el diagnóstico y el tratamiento.

✓ Ante el posible consumo de algunas plantas tóxicas como cicuta, borrachero y hongos silvestres (alucinógenos) se deberá tomar muestra de orina instantánea (máximo 24 horas después de haber sucedido el evento).

◆ *Muestras de alimentos preparados*

Estas deben ser tomadas por los funcionarios de atención al ambiente. En todos los casos se debe proceder a la consecución de restos de alimento o alimentos implicados para el análisis bacteriológico o físico-químico respectivo. Las muestras se toman del total de alimentos servidos, en recipientes estériles y deberán mantenerse en condiciones de refrigeración mientras se envían al Laboratorio de Salud Pública. En caso de no conseguir muestras del alimento que se consumió, deben tomarse muestras, si es posible, de las materias primas con que se preparó.

Recolección, conservación, empaque y envío de las muestras:

- *Alimentos sólidos:* recoger en bolsa sello click o frasco estéril aproximadamente

100 a 200 gramos de las muestras implicadas. Rotularlas y enviarlas lo más pronto posible en condiciones de refrigeración al Laboratorio de Salud Pública.

- *Alimentos líquidos*: agitar en forma aséptica y verter en un recipiente estéril por lo menos 200 ml de muestra, rotular y enviar en condiciones de refrigeración al Laboratorio de Salud Pública.
- *Alimentos congelados*: enviar en envase estéril porciones de 200 gramos tomados en forma aséptica del o los productos, sin descongelar ni abrir. Enviar al laboratorio en condiciones de congelación.
- *Carnes y aves crudas*: tomar una muestra de 100 a 300 gramos y empacar en condiciones estériles. Rotular y enviar en condiciones de refrigeración, lo más pronto posible, al laboratorio.

Cada alimento del menú debe enviarse en un recipiente separado, completamente rotulado y acompañado de la solicitud de análisis con los siguientes datos: número aproximado de afectados, sintomatología, periodo de incubación (diferencia entre la hora del consumo y la hora de aparición de los primeros síntomas). Esto con el fin de orientar al laboratorio sobre otro tipo de examen que se pudiera realizar.

En caso de que los alimentos se encuentren mezclados, recoger la muestra en el estado en que se encuentren.

El tiempo de la entrega de resultados no debe superar los siete días.

- *Para la determinación de las fuentes de contaminación*:

En la visita de inspección, los funcionarios de atención al ambiente deben solicitar al establecimiento resultados de análisis microbiológico de superficies, utensilios y manipuladores, que periódicamente ellos mismos deben realizar como un control de calidad. Esto con el fin de identificar otras posibles fuentes originarias del brote.

4.2 Colectiva

La intervención en la comunidad debe realizarse en coordinación con el equipo de epidemiología y atención al ambiente e implica las siguientes acciones:

- Investigación epidemiológica de campo *inmediatamente después de la notificación,* la cual incluye:
  - Diligenciamiento de la encuesta a todas las personas que consumieron los alimentos (véase el anexo 2).
  - Observación directa en el sitio donde se prepararon y consumieron los alimentos para identificar los factores de riesgo y puntos críticos
  - Identificar los grupos de población expuestos a riesgo según persona, lugar y tiempo.
  - Identificar otros casos que no consultaron.
  - Detectar las posibles fuentes de contaminación e identificar las fallas en el procesamiento o almacenamiento de los alimentos.
  - Verificar las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento donde se expendieron o prepararon los alimentos implicados.
  - Evaluar en los manipuladores de alimentos la presencia de procesos infectocontagiosos (lesiones en piel, infecciones respiratorias, afecciones entéricas, etcétera).

- Tomar y remitir al Laboratorio de Salud Pública las muestras de los alimentos consumidos: restos de menú y materia prima en caso de alimentos de alto riesgo.
- Dar recomendaciones sobre puntos críticos posibles de controlar para prevenir la ocurrencia de eventos similares.
- Tomar las demás medidas sanitarias (preventivas, de seguridad o sancionatorias) que sean necesarias, con énfasis en el decomiso o congelamiento de la distribución de los alimentos que se consideran como posibles causantes de la intoxicación.
- Verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria si se trata de un establecimiento público.

- Análisis de la información y cálculo de indicadores para corroborar las hipótesis sobre agente etiológico, alimentos causantes y forma de contaminación.
- Elaboración de informe de ETA (véase el anexo 3) y envío al área de vigilancia en salud pública de la Secretaría Distrital de Salud.

4.3 Vigilancia y control permanente de los productores, transportadores, expendedores y manipuladores de alimentos

Son las acciones permanentes que deben realizar la Secretaría Distrital de Salud o quien haga sus veces, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que ingiere la población.

- *En el procesamiento*

Visita al establecimiento procesador de alimentos con el fin de identificar las condiciones técnico-sanitarias, teniendo en cuenta:

- *Manipuladores:* número, capacitación recibida, hábitos higiénicos, equipo de protección y estado de salud.
- *Alimentos:* procedencia de la materia prima para la elaboración de los alimentos, protección de éstos, cadena de frío para su conservación, operaciones manuales mínimas e higiénicas. Eliminación y destino de restos de alimentos.
- *Equipos y utensilios:* estado, conservación y funcionamiento de equipos destinados a la elaboración de los alimentos. Existencia de superficies de trabajo en buen estado de higiene y conservación; técnicas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Uso de utensilios limpios y en buen estado de conservación.
- *Ambiente:* presencia de insectos, roedores y otros animales.
- Utilizando un plan de garantía de calidad, identificar las áreas críticas y puntos críticos de control. Elaborar informe escrito con los hallazgos de la situación encontrada durante la visita, así como las recomendaciones y el plazo dado al establecimiento para mejorar las fallas identificadas.
- Realizar visita de control para verificar el cumplimiento de las recomendaciones planteadas. Ante el incumplimiento de las normas sanitarias vigentes, se dará aplicación a las medidas preventivas o de seguridad, establecidas por la ley.

- *En los expendios*

Visitar los establecimientos expendedores de alimentos y verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias para su funcionamiento, teniendo en cuenta:

- *Área física:* condiciones locativas, distribución del área y estado higiénico sanitario.
- *Manipuladores:* identificar el estado de salud, hábitos higiénicos, capacitación a manipuladores de alimentos y uso de elementos de protección.
- *Alimentos:* verificar la calidad de los alimentos, inspeccionando empaques, etiquetas e información reglamentaria del producto según legislación vigente del Ministerio de Salud y del Invima. Identificar, de acuerdo con los productos, la conservación y almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta la cadena de frío para los alimentos perecederos, vigilando las temperaturas de conservación, almacenamiento, exposición y mantenimiento de los alimentos en forma higiénica.
- *Equipos:* verificar la calidad higiénico-sanitaria de la maquinaria y equipos, mesas, mostradores y mesones destinados al expendio de los productos.
- Identificar las áreas críticas, los puntos críticos de control y elaborar informe escrito con los hallazgos de la situación encontrada durante la visita, con los requerimientos necesarios para cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
- Realizar visita de control para verificación de cumplimiento de los requerimientos exigidos. Ante el incumplimiento de las normas sanitarias vigentes, se dará aplicación a las medidas preventivas o de seguridad.

◆ *Transportadores*

Identificar en cada uno de los vehículos destinados al transporte de alimentos o de materia prima aspectos que garanticen las condiciones sanitarias establecidas para cada tipo de alimentos. Dichos aspectos son:

- Las superficies internas del área de transporte deberán ser de material inalterable y fácilmente lavable para facilitar la conservación de los alimentos en excelentes condiciones de higiene. Los alimentos deberán transportarse en canastillas para evitar contacto directo con el piso.
- El vehículo deberá tener la cabina del conductor aislada de la parte del vehículo en la cual se transportan los alimentos.
- Para transporte de alimentos perecederos o que requieren conservarse a temperaturas de refrigeración, el vehículo debe permitir que se mantenga la cadena de frío hasta su destino final. Verificar que no se transporten sustancias o elementos diferentes a los alimentos que puedan contaminarlos. El personal que intervenga en el transporte de los alimentos debe haber recibido la capacitación como manipuladores de alimentos.
- Elaborar acta de inspección sanitaria del vehículo, especificando áreas de no cumplimiento, asignando un periodo de tiempo para su aplicación. Realizar nueva inspección para verificar el cumplimiento de los requerimientos y ante su incumplimiento, no se certificará como vehículo apto para transporte de alimentos.

◆ *En la comunidad*

- Informar y educar a la comunidad sobre aspectos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos, para que cuando adquiera un alimento verifique las condiciones mínimas de: empaque, fecha de vencimiento, registro sanitario de la fábrica de alimentos.

- Informar a la comunidad los principales riesgos para la salud, generados por la inadecuada manipulación de alimentos y capacitar sobre las normas de conservación y manipulación adecuada de estos en el hogar.
- Realizar programa de capacitación para manipuladores, procesadores, expendedores y transportadores de alimentos, sobre aspectos higiénico-sanitarios, conservación y almacenamiento de alimentos y desinfección de equipos.

5. Indicadores

- *Administrativos*:
  - Tiempo transcurrido desde el inicio del brote hasta su notificación.
  - Tiempo transcurrido desde la notificación hasta el inicio de la investigación.
  - Porcentaje de brotes con obtención de muestras de alimentos en número y calidad adecuadas.
  - Relación entre brotes notificados y brotes investigados.
- *Epidemiológicos*:
  - Morbilidad y mortalidad de casos individuales de ETA según edad y género por localidad.
  - Caracterización de grupos poblacionales en los cuales se presentan los brotes de ETA.
  - Identificación y distribución porcentual de los establecimientos y alimentos implicados, los agentes causales y los factores determinantes.
  - Número de afectados por brote.

Para el análisis de la situación epidemiológica de la ETA en el Distrito Capital es importante establecer el nivel endémico o línea de base de los eventos trazadores de las mismas como pueden ser cólera, *Salmonellosis*, *Shiguellosis* y otras relacionadas en el anexo 1.

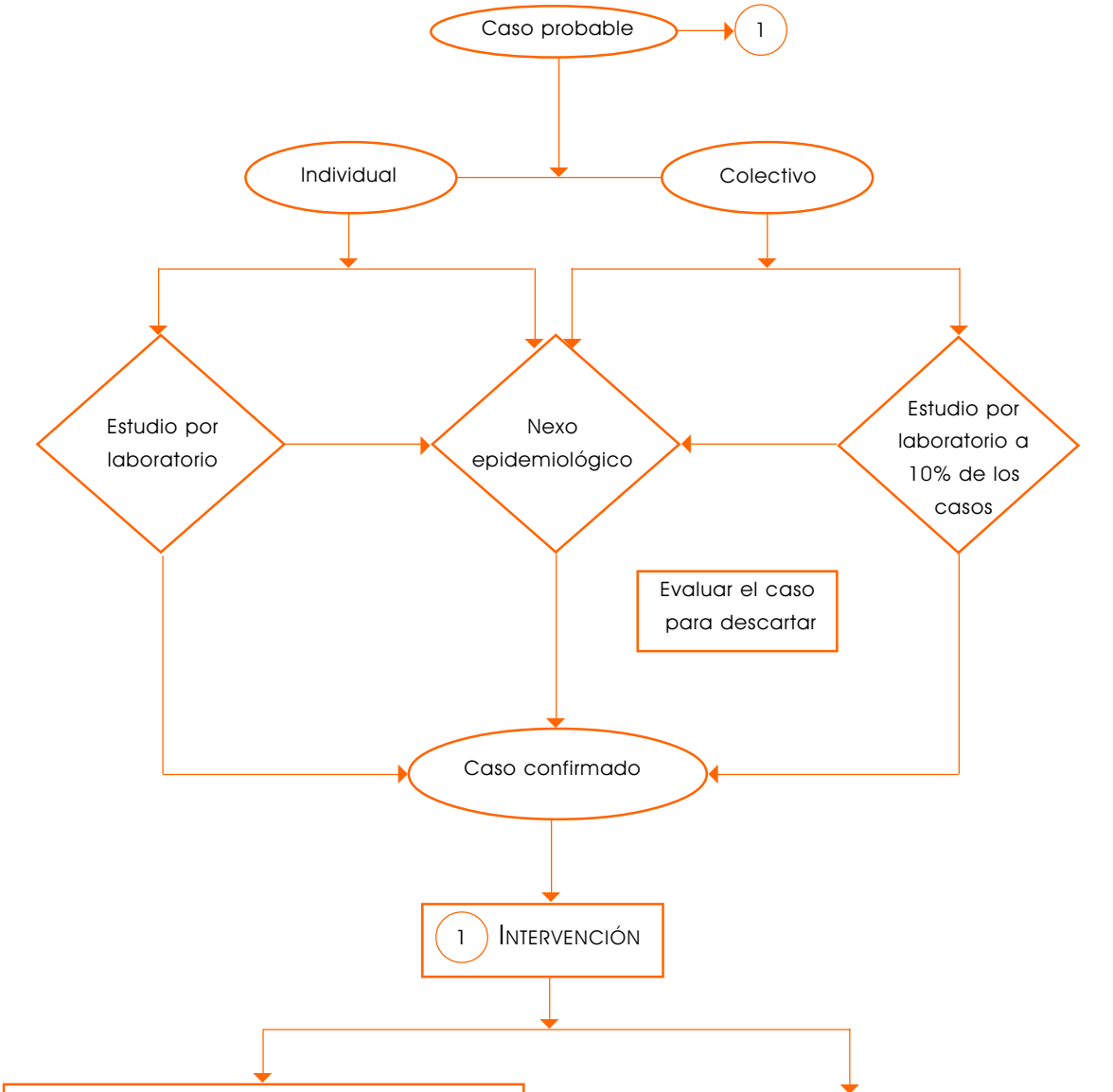
Para determinar las características que influyen en la suceptibilidad de la población a enfermar ante una exposición, debe caracterizarse el brote por variables de persona, tiempo, lugar y de exposición (consumo de alimentos, condiciones ambientales). Para obtener los indicadores debe diligenciarse el anexo 3 de este protocolo.

Bibliografía

1. Ministerio de Salud-Dirección general de promoción y prevención-Oficina de epidemiología. Protocolos de vigilancia en salud pública.
2. Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C. Protocolo de vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos. Bogotá, D.C. 1994.
3. Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C. Boletín Epidemiológico Distrital. "Factores de riesgo del consumo". Volumen 1. Ejemplar 11. Octubre 13 - 26 de 1996.

4. Secretaría Distrital de Salud de Bogotá-Área de vigilancia en salud pública. Sistema aerta-acción. 1997.
5. Ministerio de Salud Pública de Cuba. Epidemiología. Módulo 84-22. Formato estudio de intoxicación alimentaria. 1996.
6. Quevedo Ganoza, Fernando. Qué pueden esperar nuestros países y microbiólogos higienistas y tecnólogos alimentarios latinoamericanos. FQSI, Mejoramiento de la calidad, higiene e inocuidad de los alimentos. Discurso en ceremonia de inauguración de cuarto Congreso latinoamericano de microbiología e higiene de los alimentos. Museo de la Nación, Lima. Domingo 14 de abril 1996.
7. OMS-OPS. Sistema de información regional para la vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos (SIRVE-ETA). HCP/HCV/FOS.95.10. Washington, D. C., EUA. 25 a 27 de abril de 1995.
8. Orientaciones para la implantación del sistema de información regional sobre la ocurrencia de enfermedades transmitidas por los alimentos en las américas.
9. OMS-OPS- Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis. GUIAVETA. Hpv / FOS / 103 / 93.
10. Dirección Seccional de Salud de Antioquia-Oficina de epidemiología. Protocolos de vigilancia epidemiológica. Medellín. 1996.
11. Benenson, A. Intoxicaciones alimentarias. Manual para el control de las enfermedades transmisibles. Decimosexta edición 1997.

FLUJOGRAMA PARA DEFINICIÓN DE CASO E INTERVENCIÓN EN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



INDIVIDUAL

- Notificación inmediata
- Manejo ambulatorio u hospitalario
- Exámenes de laboratorio según protocolo
- Investigación sobre antecedentes relacionados con ingesta y exposición
- Educación sobre adecuada manipulación de alimentos

COLECTIVA

- Investigación epidemiológica de campo
- Encuesta a los consumidores de alimentos (sanos y enfermos)
- Toma de muestras de heces a 10% de los casos, si se trata de un brote
- Toma de muestras de alimentos implicados
- Investigación de factores ambientales
- Información y educación a la comunidad

Anexo 1

Enfermedades transmitidas por alimentos.
Clasificación por síntomas, periodos de incubación y tipo de agentes

Agentes bacterianos	
1. Intoxicación estafilocóccica	
Agente etiológico y fuente	Exoenterotoxinas A, B, C, D y E de *Staphilococcus aureus*. Estafilococos de la nariz, piel y lesiones de personas y animales infectados y de las ubres de las vacas.
Periodo de incubación o latencia	De *1 a 8 horas,* promedio de 2 a 4 horas.
Signos y síntomas	Náuseas, vómito, arcadas, dolores abdominales, diarrea, postración.
Alimentos implicados	Jamón, productos de carne de res o aves, pasteles rellenos de crema, mezcla de alimentos, restos de comida.
Especímenes que se obtendrán	*Enfermos*: vómito, heces, frotis rectales. *Portador:* frotis nasal, anal y de lesiones para cultivo.
Factores que contribuyen	Refrigeración deficiente, mala manipulación del alimento cocido, preparación de alimentos varias horas antes de consumirlos, mala conservación.
2. Gastroenteritis por *Bacillus cereus*	
Agente etiológico y fuente	Exoenterotoxina de *B. cereus*, el organismo en el suelo.
Periodo de incubación o latencia	De *8 a 16 horas*; rara vez de 2 a 4 horas.
Signos y síntomas	Náuseas, dolores abdominales, diarrea, a veces vómito.
Alimentos implicados	Productos de cereales, arroz, natilla, salsas, albóndigas.
Especímenes que se obtendrán	Heces, vómito.
Factores que contribuyen	Refrigeración insuficiente, deficiente almacenamiento, preparación alimentos varias horas antes de servirlos, recalentamiento impropio.
3. Gastroenteritis por *Clostridium perfringes*	
Agente etiológico y fuente	Endoenterotoxina formada durante la exporulación de *C. perfringes* en los intestinos, organismo en las heces humanas o de animales y en el suelo.
Periodo de incubación o latencia	De *8 a 22 horas*, promedio de 10 horas.
Signos y síntomas	Dolores abdominales, diarrea.
Alimentos implicados	Carnes de res o ave cocida, caldos, salsas y sopas.
Especímenes que se obtendrán	Heces.
Factores que contribuyen	Refrigeración insuficiente, deficiente almacenamiento, preparar alimentos varias horas antes de servirlos, recalentamiento impropio de restos de comida.
4. Gastroenteritis por *Escherichia coli* patógena	
Agente etiológico y fuente	Cepas enterotoxígenas o invasoras de *E. coli* de heces humanas o de animales infectados.
Periodo de incubación o latencia	De *5 a 48 horas,* promedio de 10 a 24 horas.
Signos y síntomas	Dolores abdominales, diarrea, náuseas, vómitos, fiebre, escalofríos, cefalea, mialgia.
Alimentos implicados	Diversos alimentos, agua.
Especímenes que se obtendrán	Heces, frotis rectales para cultivo.
Factores que contribuyen	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, refrigeración insuficiente, cocción inapropiada, limpieza y desinfección deficiente del equipo.

Continúa

Continuación

5. Salmonellosis	
Agente etiológico y fuente	Varios serotipos de *Salmonella* de heces de personas y animales infectados.
Periodo de incubación o latencia	De *6 a 72 horas*, promedio de 18 a 36 horas.
Signos y síntomas	Dolores abdominales, diarrea, escalofríos, fiebre, náuseas, vómitos, malestar.
Alimentos implicados	Carne de res, aves y sus productos, alimentos que contienen huevo, otros alimentos contaminados por *Salmonella*.
Especímenes que se obtendrán	Heces, frotis rectales para cultivo.
Factores que contribuyen	Refrigeración insuficiente, almacenamiento de alimentos a temperaturas cálidas (incubación bacteriana), cocción y recalentamiento inapropiados, preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, contaminación-cruzada, falta de limpieza de equipos, trabajadores infectados que tocan los alimentos cocidos, obtención de alimentos de fuentes contaminadas.
6. *Shigellosis*	
Agente etiológico y fuente	*Shigella flexneri, S. dysenteriae, S. sonnei* y *S. boydii* de heces de perso nas infectadas.
Periodo de incubación o latencia	De *24 a 72 horas*.
Signos y síntomas	Dolores abdominales, diarrea, heces sanguinolentas y mucoides, fiebre.
Alimentos implicados	Cualquier alimento contaminado, ensaladas, agua.
Especímenes que se obtendrán	Heces, frotis rectal para cultivo.
Factores que contribuyen	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, refrigeración insuficiente, cocción y recalentamiento inadecuados.
7. Gastroenteritis por *Vibrio parahaemolyticus*	
Agente etiológico y fuente	*V. parahaemolyticus* de agua de mar o productos marinos.
Periodo de incubación o latencia	De *2 a 48 horas*, promedio 12 horas.
Signos y síntomas	Dolores abdominales, diarrea, náuseas, vómitos, fiebre, escalofríos, cefalalgia.
Alimentos implicados	Alimentos marinos crudos, mariscos.
Especímenes que se obtendrán	Heces o frotis rectales para cultivo.
Factores que contribuyen	Cocción inapropiada, refrigeración insuficiente, contaminación cruzada, falta de limpieza del equipo, empleo de agua de mar para preparar alimentos.
8. Botulismo	
Agente etiológico y fuente	Exoneurotoxinas A, B, E y F de *Clostridium botulinum*. Las esporas se encuentran en el suelo e intestinos de animales.
Periodo de incubación o latencia	De *2 horas a 8 días*, promedio de 18 a 36 horas.
Signos y síntomas	Vértigo, visión doble o borrosa, sequedad boca, dificultad para deglutir, hablar y respirar, debilidad muscular, descendente, estreñimiento, dilatación o fijación de las pupilas, parálisis respiratoria. Síntomas gastrointestinales pueden preceder a neurológicos. Con frecuencia es mortal.
Alimentos implicados	Conservas caseras poco ácidas, pescado empacado al vacío, huevos de pescado fermentados, peces y mamíferos marinos.
Especímenes que se obtendrán	Sangre, heces.
Factores que contribuyen	Elaboración inapropiada de alimentos enlatados y pescado ahumado, fermentaciones no controladas.

Continúa

Continuación

9. Infección por estreptococos beta-hemolíticos	
Agente etiológico y fuente	*Streptococcus pyogenes* de la garganta y lesiones de personas infectadas.
Periodo de incubación o latencia	De *1 a 3 días.*
Signos y síntomas	Faringitis, fiebre, náuseas, vómito, rinorrea, a veces erupción cutánea.
Alimentos implicados	Leche cruda, alimentos con huevo.
Especímenes que se obtendrán	Muestras faríngeas, vómito.
Factores que contribuyen	Manipulación del alimento cocido, trabajadores con lesión purulenta, refrigeración deficiente, cocción o recalentamiento inapropiado, preparación de alimentos varias horas antes de servirlos.
10. Brucelosis	
Agente etiológico y fuente	*Brucella abortus, B melitensis y B. suis* de tejidos y leche de animales infectados
Periodo de incubación o latencia	De *7 a 21 días.*
Signos y síntomas	Fiebre, escalofrios, sudores, debilidad, malestar, cefalalgia, mialgia y altralgia, pérdida de peso.
Alimentos implicados	Leche cruda y leche de cabra.
Especímenes que se obtendrán	Sangre
Factores que contribuyen	Leche sin pasteurizar, ganado infectado por brucelas.
11. Cólera	
Agente etiológico y fuente	Endoenterotoxina de *Vibrio cholerae* biotipos clásico y El Tor, de heces de personas infectadas.
Periodo de incubación o latencia	De *1 a 3 días.*
Signos y síntomas	Diarrea acuosa, profusa (heces tipo agua de arroz), vómitos, dolores abdominales, deshidratación, sed, colapso, reducción de la turgencia cutánea, dedos arrugados, ojos hundidos.
Alimentos implicados	Pescado y mariscos crudos, alimentos lavados o preparados con agua contaminada, agua.
Especímenes que se obtendrán	Heces.
Factores que contribuyen	Obtención de pescados y mariscos de agua contaminada con líquido cloacal de zonas endémicas, falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción insuficiente, empleo de agua contaminada para preparar los alimentos, evacuación deficiente de aguas residuales, utilización de contenido de letrinas como fertilizante.
Agentes víricos	
1. Hepatitis A (hepatitis infecciosa)	
Agente etiológico y fuente	Virus de hepatitis A de las heces, orina, sangre de personas y otros primates infectados.
Periodo de incubación o latencia	De *10 a 50 días, promedio 25 días.*
Signos y síntomas	Fiebre, malestar, lasitud, anorexia, náuseas, dolores abdominales, ictericia.
Alimentos implicados	Mariscos, cualquier alimento contaminado por virus de hepatitis, agua.
Especímenes que se obtendrán	Orina, sangre.
Factores que contribuyen	Trabajadores infectados que tocan los alimentos, falta de higiene personal, cocción inapropiada, recogida de mariscos en aguas contaminadas por líquido cloacal, evaluación inadecuada de aguas residuales.

Continúa

Continuación

2. Gastroenteritis vírica	
Agente etiológico y fuente	Virus entéricos (virus ECHO, virus *Coxsackie*, reovirus, adenovirus).
Periodo de incubación o latencia	De *3 a 5 días*.
Signos y síntomas	Diarrea, fiebre, vómito, dolor abdominal, a veces síntomas respiratorios.
Alimentos implicados	Se desconocen.
Especímenes que se obtendrán	Heces.
Factores que contribuyen	Falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción y recalentamiento inapropiados.

Agentes parasitarios	
1. Disentería amibiana (amibiasis)	
Agente etiológico y fuente	*Entamoeba histolytica* de las heces de personas infectadas.
Periodo de incubación o latencia	De *5 días a varios meses, promedio de 3 ó 4 semanas*.
Signos y síntomas	Dolores abdominales, estreñimiento o diarrea con sangre y moco.
Alimentos implicados	Hortalizas y frutas crudas.
Especímenes que se obtendrán	Heces.
Factores que contribuyen	Falta de higiene personal de trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción inapropiada, evacuación deficiente de aguas residuales, pastos contaminados por aguas cloacales.
2. Infección por carne de res (teniasis)	
Agente etiológico y fuente	*Taenia saginata* de carne de ganado infestado. *Taenia solium* de carne cerdo infestado.
Periodo de incubación o latencia	De *3 a 6 meses*.
Signos y síntomas	Malestar indefinido, hambre, pérdida de peso, dolores abdominales.
Alimentos implicados	Carne cruda o insuficientemente cocida de res o cerdo.
Especímenes que se obtendrán	Heces.
Factores que contribuyen	Falta de inspección de la carne, cocción inapropiada, evacuación deficiente de aguas residuales, pastos contaminados por aguas cloacales.
3. Giardiasis	
Agente etiológico y fuente	*Giardia lamblia* de heces de personas infectadas.
Periodo de incubación o latencia	De *1 a 6 semanas*.
Signos y síntomas	Dolores abdominales, diarrea mucoide, heces grasosas.
Alimentos implicados	Hortalizas y frutas crudas, agua.
Especímenes que se obtendrán	Heces.
Factores que contribuyen	Falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan los alimentos, cocción inapropiada, evacuación de aguas residuales inadecuada.
4. Toxoplasmosis	
Agente etiológico y fuente	*Toxoplasma gondii* de tejidos y carne de animales infectados.
Periodo de incubación o latencia	De *10 a 13 días*.
Signos y síntomas	Fiebre, cefalalgia, mialgia, erupción cutánea.
Alimentos implicados	Carne cruda o insuficientemente cocida.
Especímenes que se obtendrán	Biopsia de ganglios linfáticos, sangre.
Factores que contribuyen	Cocción inapropiada de la carne de ovinos, porcinos y bovinos.

Continúa

Continuación

Agentes fúngicos	
1. Intoxicación por hongos del grupo que causa irritación gastrointestinal	
Agente etiológico y fuente	Posibles sustancias de tipo resínico de ciertos hongos.
Periodo de incubación o latencia	De *30 minutos a dos horas.*
Signos y síntomas	Náuseas, vómito, arcadas, dolores abdominales.
Alimentos implicados	Muchas variedades de hongos silvestres.
Especímenes que se obtendrán	Vómito.
Factores que contribuyen	Ingestión de variedades tóxicas desconocidas de hongos, confundidas con otras variedades comestibles.
2. Intoxicación por hongos de los grupos ciclopéptidos y giromitrínicos	
Agente etiológico y fuente	Ciclopépticos y girometrinas en ciertos hongos.
Periodo de incubación o latencia	De *6 a 24 horas.*
Signos y síntomas	Dolores abdominales, sensación de llenura, vómitos, diarrea, sed, calambres, pérdida de fuerzas, pulso rápido y débil, calambres musculares, colapso, ictericia, somnolencia, dilatación de las pupilas, coma, muerte.
Alimentos implicados	Colmenilla falsa y especies similares de hongos.
Especímenes que se obtendrán	Orina, sangre, vómito.
Factores que contribuyen	Ingestión de ciertas especies de hongos *Amanita*, *Galerina* y *Giramitra*, ingestión de variedades desconocidas de hongos, confusión de hongos tóxicos con variedades comestibles.

Continuación

Agentes químicos	
1. Intoxicación por antimonio	
Agente etiológico y fuente	Antimonio en utensilios de hierro esmaltado.
Periodo de incubación o latencia	De *unos minutos a una hora.*
Signos y síntomas	Vómito, dolores abdominales, diarrea.
Alimentos implicados	Alimentos y bebidas muy ácidos.
Especímenes que se obtendrán	Vómito, heces, orina.
Factores que contribuyen	Adquisición de utensilios que contienen antimonio, almacenamiento de alimentos muy ácidos en utensilios de hierro esmaltado.
2. Intoxicación por cadmio	
Agente etiológico y fuente	Cadmio en utensilios chapados.
Periodo de incubación o latencia	De *15 a 30 minutos.*
Signos y síntomas	Náuseas, vómito, dolores abdominales, diarrea y shock.
Alimentos implicados	Alimentos y bebidas muy ácidos, confites y otros elementos para decorar pasteles.
Especímenes que se obtendrán	Vómito, heces, orina y sangre.
Factores que contribuyen	Adquisición de utensilios que contienen cadmio, almacenamiento de alimentos muy ácidos en recipientes que contienen cadmio, ingesta de alimentos que contienen cadmio.

Continúa

Continuación

3. Intoxicación por cobre	
Agente etiológico y fuente	Cobre en las tuberías y utensilios.
Periodo de incubación o latencia	De *unos minutos a unas horas*.
Signos y síntomas	Sabor a metal, náuseas, vómitos (color verde) dolores abdominales, diarrea.
Alimentos implicados	Alimentos y bebidas muy ácidos.
Especímenes que se obtendrán	Vómitos, lavado gástrico, orina y sangre.
Factores que contribuyen	Almacenamiento de alimentos muy ácidos en utensilios de cobre o empleo de tubería de cobre para servir bebidas muy ácidas, válvulas defectuosas de dispositivos para evitar el reflejo (en las máquinas expendedoras).
4. Intoxicación por fluoruro	
Agente etiológico y fuente	Fluoruro de sodio en los insecticidas.
Periodo de incubación o latencia	De *unos minutos a dos horas.*
Signos y síntomas	Sabor a sal o jabón, entumecimiento de la boca, vómitos, diarrea, dolores abdominales, palidez, cianosis, dilatación de las pupilas, espasmos, colapso y shock.
Alimentos implicados	Cualquier alimento contaminado accidentalmente, en particular alimentos secos como leche en polvo, harina, polvos para hornear y mezclas para tortas.
Especímenes que se obtendrán	Vómito, lavados gástricos.
Factores que contribuyen	Almacenamiento de insecticidas en el mismo lugar que los alimentos, confusión de plaguicidas con alimentos en polvo.
5. Intoxicación por plomo	
Agente etiológico y fuente	Plomo contenido en vasijas de barro cocido, plaguicidas, pinturas, yeso, masilla.
Periodo de incubación o latencia	*30 minutos o más.*
Signos y síntomas	Sabor a metal, ardor en la boca, dolores abdominales, vómito lechoso, heces negras o sanguinolentas, mal aliento, shock, encías con línea azul.
Alimentos implicados	Alimentos o bebidas muy ácidas almacenados en vasijas que contienen plomo, cualquier alimento contaminado accidentalmente.
Especímenes que se obtendrán	Vómitos, lavados gástricos, heces, sangre, orina.
Factores que contribuyen	Adquisición de vasijas que contienen plomo, almacenamiento de alimentos muy ácidos en vasijas que contienen plomo, almacenamiento de plaguicidas en los mismos lugares que los alimentos.
6. Intoxicación por estaño	
Agente etiológico y fuente	Estaño en latas de conserva.
Periodo de incubación o latencia	De *30 minutos a dos horas.*
Signos y síntomas	Hinchazón, náuseas, vómitos, dolor abdominal, diarrea, cefalea.
Alimentos implicados	Alimentos y bebidas muy ácidos.
Especímenes que se obtendrán	Vómitos, heces, orina y sangre.
Factores que contribuyen	Empleo de recipientes de estaño sin revestir para almacenar alimentos ácidos.

Continúa

Continuación

7. Intoxicación por nitrito	
Agente etiológico y fuente	Nitritos o nitratos empleados como compuestos para curar la carne o agua subterránea de pozos poco profundos.
Periodo de incubación o latencia	De *1 a 2 horas*.
Signos y síntomas	Náuseas, vómitos, cianosis, cefalea, mareo, debilidad, pérdida de conocimiento, sangre de color chocolate.
Alimentos implicados	Carnes curadas, cualquier alimento contaminado accidentalmente, expuesto a excesiva nitrificación.
Especímenes que se obtendrán	Sangre.
Factores que contribuyen	Empleo de cantidades excesivas de nitritos o nitratos para curar los alimentos o encubrir la descomposición, confusión de los nitritos con la sal común y otros condimentos, refrigeración insuficiente.
8. Intoxicación por hidróxido de sodio	
Agente etiológico y fuente	Hidróxido de sodio en compuestos para lavar botellas, detergentes, limpiadores de tuberías, productos para estirar el cabello.
Periodo de incubación o latencia	*Unos minutos*.
Signos y síntomas	Ardor en los labios, la boca y la garganta, vómitos, dolores abdominales, diarrea.
Alimentos implicados	Bebidas embotelladas.
Especímenes que se obtendrán	Vómito.
Factores que contribuyen	Enjuague insuficiente de botellas lavadas con sustancias cáusticas.
9. Síndrome del restaurante chino	
Agente etiológico y fuente	Glutamato monosódico.
Periodo de incubación o latencia	De *unos minutos a una hora.*
Signos y síntomas	Sensación de ardor en la parte posterior del cuello, los antebrazos y el tórax, sensación de apretura, hormigueo, enrojecimiento facial, mareo, cefalalgia, náuseas.
Alimentos implicados	Comida china.
Especímenes que se obtendrán	Empleo de cantidades excesivas de glutamato monosódico para intensificar el sabor.
Factores que contribuyen	
10. Intoxicación por ácido nicotínico	
Agente etiológico y fuente	Nicotinato sódico empleado para conservar el color.
Periodo de incubación o latencia	De *unos minutos a una hora.*
Signos y síntomas	Enrojecimiento, sensación calor, prurito, dolores abdominales, hinchazón facial y de las rodillas.
Alimentos implicados	Carne u otros alimentos a los que se ha añadido nicotinato sódico.
Especímenes que se obtendrán	
Factores que contribuyen	Empleo de nicotinato sódico para conservar el color.

Continúa

Continuación

11. Intoxicación por hidrocarburo clorado	
Agente etiológico y fuente	Insecticidas de hidrocarburo clorado, como aldrín, clordano, DDT, dieldrín, endrín, lindano y toxafeno.
Periodo de incubación o latencia	De *30 minutos a 6 horas.*
Signos y síntomas	Náuseas, vómitos, parestesia, mareo, debilidad muscular, anorexia, pérdida de peso, confusión.
Alimentos implicados	Cualquier alimento contaminado accidentalmente.
Especímenes que se obtendrán	Sangre, orina, heces, lavados gástricos.
Factores que contribuyen	Almacenamiento de insecticidas en el mismo lugar que los alimentos, confusión de plaguicidas con alimentos en polvo.
12. Intoxicación por hidrocarburo clorado	
Agente etiológico y fuente	Insecticidas de hidrocarburo clorado, como aldrín, clordano, DDT, dieldrín, endrín, lindano y toxafeno.
Periodo de incubación o latencia	De *30 minutos a 6 horas.*
Signos y síntomas	Náuseas, vómitos, parestesia, mareo, debilidad muscular, anorexia, pérdida de peso, confusión.
Alimentos implicados	Cualquier alimento contaminado accidentalmente.
Especímenes que se obtendrán	Sangre, orina, heces, lavados gástricos.
Factores que contribuyen	Almacenamiento de insecticidas en el mismo lugar que los alimentos, confusión de plaguicidas con alimentos en polvo.

Secretaría Distrital de Salud. Dirección de salud pública
Área de vigilancia de la salud pública
Anexo 2
Estudio de intoxicación alimentaria
Formato 1: entrevista a consumidores de alimentos

LUGAR DE OCURRENCIA DEL BROTE

LOCALIDAD --------- BARRIO ----------DIRECCION ----------

TOTAL PERSONAS QUE CONSUMIERON EL A NUMERO DE CASOS ----------

LUGAR DONDE COMIERON ANTES DE ENFERMAR ----------

POSIBLE FUENTE DE INFECCIÓN COMÚN ----------

PERSONAS AFECTADAS					COMIDA			
No	Nombres y apellidos	Dirección/ Teléfono	Edad	Sexo	Día	Hora	Día	H
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

Dolor abdominal
Vómito
Diarrea
Fiebre
Escalofrío
Cefálea

EDAD = Años cumplidos
SEXO = M: Masculino / F: Femenino
SINTOMAS = Marcar con X los síntomas presentados NOMBRE DE Q

Aplicar a pacientes y personas sanas que consumieron el o los alime

Secretaría SALUD
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ, D.C.

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD. DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA
ÁREA DE VIGILANCIA DE LA SALUD PÚBLICA
ANEXO 3
INFORME DE INVESTIGACIÓN DE BROTE ETA

1. Tasa de ataque por edad y género (fuente: formato 1)

GRUPO DE EDAD *	HOMBRES			MUJERES	
	TOTAL 1	# enf 2	% enf 3	TOTAL 4	# enf 5

* Se agrupa en intervalos, según características de la población
1. Total hombres que consumieron el o los alimentos (expuestos)
2. número de hombres enfermos
3. Columna 2 / Columna 1 x 100
4. Total mujeres que consumieron el o los alimentos (
5. Número de mujeres enfermas

2. Distribución por síntomas presentados

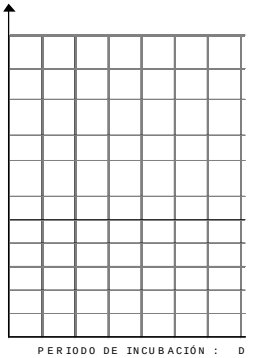
PRIMERA PERSONA ENFERMA Hora
FECHA DÍA / MES / AÑO
ÚLTIMA PERSONA ENFERMA Hora
FECHA DÍA / MES / AÑO

SINTOMAS	No.	%
Dolor abdominal		
Vómito		
Diarrea		
Fiebre		
Escalofrío		
Cefalea		
TOTAL ENFERMOS		

No : número de personas que presentan el síntoma
% : número de personas que presentan el síntoma / total de personas enfermas x 100

3. Curva Epidémica de la In

Permite determinar la probable fuen
periodo de incubación.



Periodo de incubación : Interval
alimentos y la aparición del pri
utilizar HORAS, si es mayor ut
PERIODO DE INCUBACIÓN MÁS CO
PERIODO DE INCUBACIÓN MÁS LA
PERIODO DE INCUBACIÓN MEDIAN

4. Tasa de ataque expuestos y NO expuestos

(probable alimento implicado causante de la intoxicación)

ALIMENTOS	GRUPO A (CONSUMIERON ALIMENTO)			GRUPO B (NO CONSUMIERON ALIMENTO)		
	Enfermaron	Total	Tasa de ataque	Enfermaron	Total	Tasa d ataque

Continúa

Continuación. INFORME DE INVESTIGACIÓN DE BROTE ETA

Lugar de procesamiento o preparación del alimento

NOMBRE		FECHA		HOI
DIRECCIÓN				TE

5.1 Establecimiento donde se sospecha la contaminación del alimento

☐	RESTAURANTE-COMEDOR	☐	CAFETERÍA	☐	PA
☐	ESCUELA	☐	DOMICILIO	☐	CE
☐	GUARDERIA	☐	CAMPO	☐	FA

NOMBRE		FECHA		HOI
DIRECCIÓN				TE

5.2 Análisis de Puntos Críticos de Control

5.2.1 Sobre el Alimento en Cuestión

PUNTO DE CONTROL	ADECUADO		
	SÍ	NO	
Refrigeración			
Conservación y Almacenamiento			
Recalentamiento			
Fecha de Expiración de los Productos			

5.2.2 Sobre Establecimiento y Equipos

PUNTO DE CONTROL	ADECUADO		
	Sí	NO	
Limpieza y desinfección de equipos y utensilios			
Calidad de Agua (Prueba de Campo)			
Tanques de Almacenamiento			
Disposición de Basuras			

5.2.3 Sobre los Manipuladores

PUNTO DE CONTROL	ADECUADO		
	Sí	NO	
Aseo Personal			
Condiciones de Salud *			
Capacitación del Personal *			

Continúa

Continuación. INFORME DE INVESTIGACIÓN DE BROTE ETA

6,3 Toma de Muestras a Manipuladores, Equipos y Ambiente (Cuando Sea Ne

TIPO DE MUESTRA	LUGAR DONDE SE TOMÓ LA MUESTRA	FECHA DD	MM	AA	

7. Conclusiones

8. Requerimientos sobre puntos críticos

8.1. Sobre el alimento en cuestión

8.2. Sobre el establecimiento en donde se preparó

8.3. Sobre los manipuladores

8.4. Medidas educativas

ESTUDIO REALIZADO POR

Epidemiología

Atención al ambiente

Aprobado por

Fecha entrega del Informe

(MÁXIMO 20 DIAS DESPUÉS DE INICIADO EL

TIEMPOS Y TEMPERATURAS EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA



INSTRUCTORA
AMPARO SAMBONI CRUZ

El control de la temperatura en los alimentos

Cuando se manipulan alimentos, además de la higiene, es fundamental el control de las temperaturas para mantener el alimentos en optimas condiciones y evitar su deterioro y proliferación de microorganismos patógenos.

Una de las condiciones en seguridad alimentaria y temperatura es “mantener fríos los alimentos fríos y calientes, los calientes”. Y es que la temperatura actúa como barrera para impedir la multiplicación microbiana y la producción de toxinas.





.

La mejor temperatura para conservar

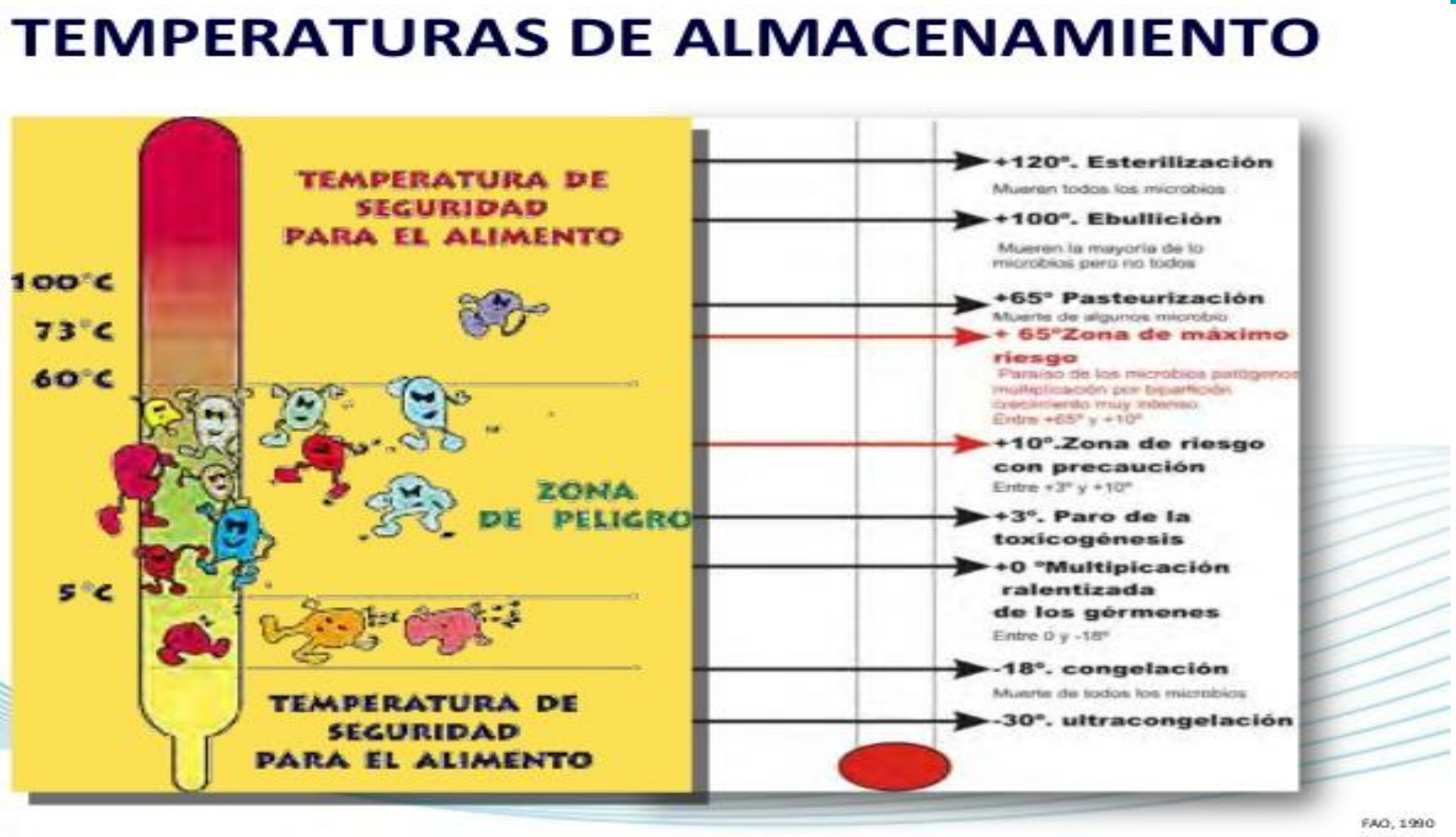
No todos los alimentos requieren las mismas condiciones de conservación. Los frescos, como pescado, carne, leche abierta o verdura, deben almacenarse a temperaturas de refrigeración, entre 0°Cy 4 ºC que inhiben el crecimiento de microorganismos patógenos.

El tiempo de conservación de los alimentos frescos varía en función del alimento.
A temperaturas de congelación (-18 ºC), se fija como la estándar, se inhiben las reacciones responsables del pardeamiento de los alimentos.





Temperatura de almacenamiento y zona de peligro para alimentos



CALOR Vs TEMPERATURA

Calor: es una energía que se transfiere entre dos cuerpos que se encuentran con distintas temperaturas.
También entre un cuerpo y el medio en que se encuentre.

Temperatura: es una magnitud física que indica la energía interna de un cuerpo, de un objeto o del medio ambiente en general, es decir medida de la intensidad de calor que posee un cuerpo.

“Es la propiedad de los cuerpos que permite determinar si están en equilibrio térmico con otros cuerpos”
Equilibrio térmico: se da cuando dos cuerpos con diferente temperatura están en contacto el que tiene mayor temperatura transfiere calor al de menor temperatura, llegando ambos cuerpos a tener el ismo grado de calor, la misma temperatura.

COMO SE MIDE LA TEMPERATURA

La temperatura de mide utilizando la dilatación (aumentando la longitud de volumen)de algunas sustancias como el alcohol y el mercurio y el instrumento utilizado es el termómetro.

.









UNIDADES DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA

Escalas de temperatura: Las unidades en la que se expresa la temperatura de un cuerpo depende de la escala de temperatura utilizada.
Escalas de temperatura Relativa: valores negativos y positivos

Sistema internacional: Grados Celsius o centígrados

Sistema ingles: Grados Fahrenheit

Escalas de temperatura absoluta: valores positivos

Sistema internacional: Grados Kelvin

Sistema ingles: Grados Rankine

Conversión grados centígrados a Fahrenheit

Centígrados

Toma como referencias el punto de congelación normal del agua punto de 0°C y el punto de ebullición de 100°C .

Este intervalo esta dividido en 100 partes iguales y cada uno de ellos equivale a 1 °C

Convertir Centígrados a Fahrenheit.

Convertir 50°C a Fahrenheit

°F= 1.8 x °C+ 32

°F= 1.8 x 50 + 32

°F= 122°F

Conversión grados Fahrenheit a Centígrados

Fahrenheit Toma como referencias el punto de congelación del agua a 32 °F y el punto de ebullición de normal de 212°F .

Este intervalo esta dividido en 180 partes iguales y cada uno de ellos equivale a 1 °F

Ejemplo: Convertir 400°F a °C

°C= °F-32/ 1.8

°C= 400°F- 32/1.8= 204°C

Ejercicios de Conversión grados Fahrenheit a Centígrados y viceversa

1. Para asar un pollo se necesita que la parrilla alcance una temperatura de 374°F. ¿A que temperatura debo fijar el graduador para asar el pollo, si la graduación está en grados centígrados?

2. Usted necesita refrigerar 100 kg de carne cual es la temperatura que debe estar marcando su refrigerador en °F, si la carne debe refrigerarse a 4°C.

3. El congelador esta marcando 300°F. Cual es su temperatura en grados centígrados.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Control de temperaturas en los alimentos. Recuperado en: 2020. Disponible en:https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-control-de-la-temperatura-en-los-alimentos.html#:~:text=La%20mejor%20temperatura%20para%20conservar,-No%20todos%20los&text=Los%20frescos%2



GRACIAS POR SU ATENCION

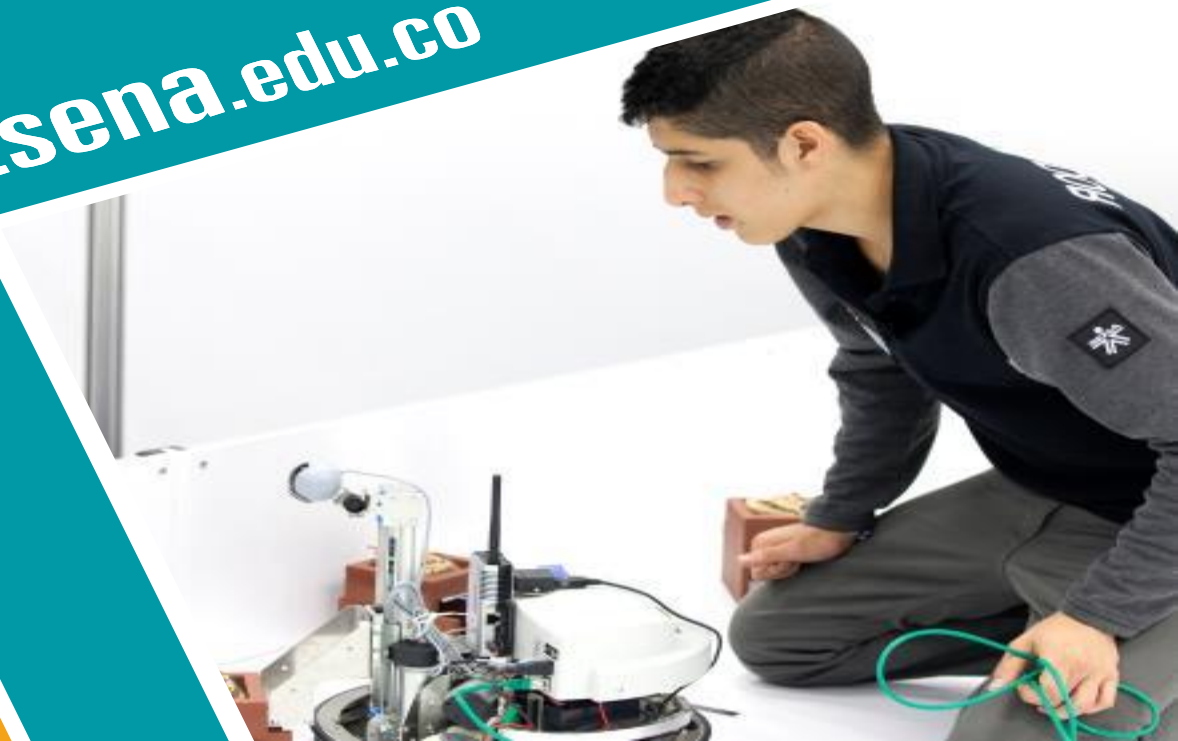


Especificaciones de compra estándar alimentos

www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA



INSTRUCTORA
AMPARO SAMBONI CRUZ

ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DE ALIMENTOS

•Es la descripción concisa de la calidad, tamaño, peso, y demás factores que se requiere para garantizar la calidad del producto. Estas especificaciones cambian según el establecimiento y se fijan después de haber hecho un estudio de los requerimientos de la carta y / o menú en cuanto aprecios y políticas de la empresa.

•En toda especificación estándar requiere que se haya hecho análisis de carnicería pruebas de calidad, (sabor, aroma, presentación, etc)





ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DE ALIMENTOS

•Ejemplo:

•Las especificaciones de compra del solomillo pueden incluir su fuente, peso, tipo de empaque, temperatura de entrega, pedido mínimo y pedido máximo.



ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DE CARNE DE BOVINOS

En especial a carnes se debe hacer un análisis muestral microbiológico y fisicoquímico, que sirve para determinar si es apta para el consumo humano. Variables que al ser aplicadas garantizan la inocuidad y calidad del alimento.

Sistema de clasificación:

En cada país, se han establecido estándares para asignar grados o niveles de calidad a los diferentes tipos de carne, lo anterior genera una certificación de categorización en donde se tienen en cuenta la edad, el peso, el sexo, el grado de engrasamiento y la conformación del animal.



ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DE CARNE DE BOVINOS

- En el caso colombiano, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA), el Sena, la Federación Nacional de Fondos Ganaderos y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), desarrollaron el SISTEMA ICTA DE CLASIFICACION DE CANALES Y CORTES carne de res, (tomado de la cartilla guía, Julio 5 de 1995), con el cual se estipulan las características propias del ganado de primera, segunda, tercera y hasta quinta clase, para exigir la diferencia de calidades que condicionan el precio.

ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DE CARNE DE BOVINOS

La carne de res debe estar con un mínimo de 48 horas de sacrificio para su procesa miento. Tener aspecto fresco, limpio, rosado claro y sin olor alguno.

Se debe tener conocimiento del lugar de procedencia de la carne o hato, certificado sanitario y planta de sacrificio.

Dentro del sistema Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ICTA, la clasificación está determinada por estrellas, catalogándolas de cinco a una estrella, siendo las cinco estrellas la de mejor calidad.



ATRIBUTOS DE LA CALIDAD DE LA CARNE

- Capacidad de retención de agua
- Jugosidad
- Terneza
- Olor
- Color
- sabor



CANALES BOVINAS

CARNES DE 1a.

5 estrellas
Corte o pieza que se haga de novillos o toretes entre dos y 2 y medio años de edad .
 Cantidad de grasa mínima
 Peso promedio de canal es de 230 Kilos .

CARNES DE 2a.

4 estrellas
Corte de novillo o torete de 3 años de edad
Peso de la canal 210 kgs

CARNES DE 3a.

3 estrellas
Corte de novillos toros y vacas
Edad: 3 y 4 años
Peso canal:
200 kgs

ESPECIFICACIONES DE COMPRA CARNE DE CERDO

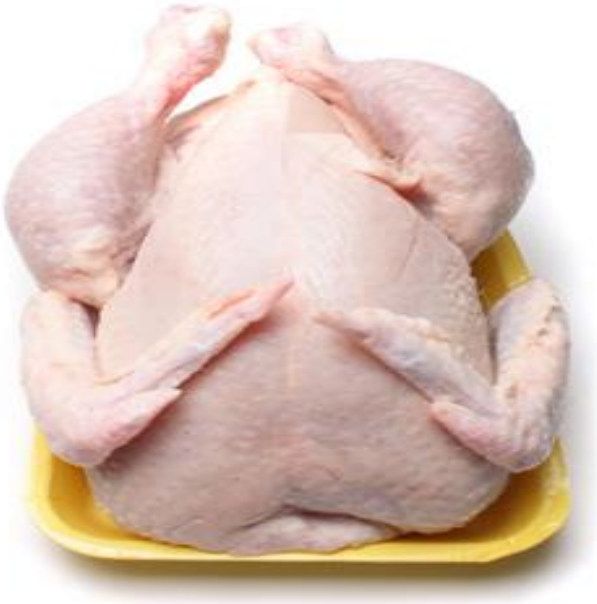


ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DEL POLLO

NTC 3644 de Normas ICONTEC:

El objeto de esta norma es establecer los requisitos que debe cumplir y los métodos de ensayo a los cuales debe someterse el pollo beneficiado para consumo humano.

Se considera pollo beneficiado el cuerpo del pollo después de someterlo al proceso de faena, el cual incluye insensibilización, desangramiento, escaldadura, desplume y evisceración.
Este pollo se clasifica de acuerdo con el estado en que se encuentre en:



Pollo grado A: carne abundante, magra, bien revestida, sin restos de plumas o plumones sin huesos rotos, ni quemaduras por frío.

ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DEL POLLO

Pollo en canal grado B:

Carne abundante, magra, bien revestida, sin restos de plumas o plumones pueden presentar huesos rotos, ni quemaduras por frío.

Presentar características sensoriales de frescura acordes al producto
Refrigeración. -2 y 4 °C
Congelación: -18°C

La temperatura de transporte para el pollo refrigerado, no debe ser mayor de 4ºC y para el congelado - 18ºC o inferior, con una absorción de agua máxima del 13 %.



ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DE PESCADOS Y MARISCOS

Estos productos son un poco más complejos de comprar, ya que por lo general vienen congelados y por esto dificulta la seguridad de saber en qué estado se encuentran. Sólo se podrá saber cuando se descongelen.

En Colombia, la NTC 1443 de Normas ICONTEC, hace referencia a los pescados. Establece los requisitos de pescado fresco, refrigerado, congelado y supercongelado y las condiciones necesarias para su conservación y transporte.



CONSERVACION DE PESCADOS Y MARISCOS

Pescado fresco

Refrigerado: entero, descabezado o en filetes, se enfría y se mantiene a temperaturas entre - (1 A 2°C)

Congelado (10 A -18°c y supercongelado (-18°c)

Condiciones generales: Reconocimiento de sus características sensoriales como: ojos transparentes, piel y escamas brillantes, cubiertos por mucosa , ausencia de olor a amoniaco, carne consistente y elástica, adherida a las espinas.



PESCADOS Y MARISCOS

Especificaciones de compra:

Respecto a los mariscos, los camarones vienen crudos o precocidos. En el caso del camarón titi precocido, su carne es rosado claro transparente y su carne es muy tierna, cuando no sobrepasa al mes de precocido, después de este tiempo ya empiezan a perder color y textura.

Lo correspondiente al camarón tigre precocido, el color es rosado-amarillo; después de un mes éste tiende a volverse blanco amarillento y su carne se vuelve cauchosa.



ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DE FRUTAS Y VERDURAS

Son las regulaciones que determinan la calidad del consumo en cuanto a textura, tamaño y color.

Las normas estudiadas y establecidas por Icontec, que consignan esta información son las siguientes:



ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DE FRUTAS

NORMA TECNICA DE FRUTAS

NTC 729-1 Frutas frescas. Piña Especificaciones
NTC 832: Fruta fresca. Melón
NTC 882 : Fruta fresca. Melón
NTC 1266-1: Fruta fresca. Melón
NTC 1267: Maracuyá
NTC 4106: Fruta fresca. Mora de castilla
NTC 4085: Fruta fresca. Tangelo
NTC 1265: lulo



ESPECIFICACIONES DE COMPRA ESTANDAR DE VERDURAS

NORMA TECNICA DE VERDURAS

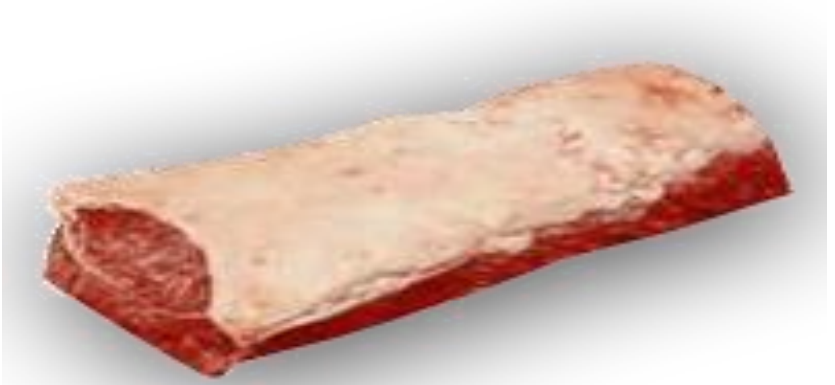
NTC 1064: Hortalizas frescas. Lechuga
NTC 1103 – 1: Tomate de mesa
NTC 1221: cebolla cabezona
NTC 1222: cebolla larga
NTC 1226: Zanahoria
NTC 1250: Arveja verde
NTC 1373: Espinaca
NTC 1374: Coliflor



EJEMPLO DE UNA ESPECIFICACION ESTANDAR DE COMPRA DE UN CORTE DE CARNE

Formato estándar de compra

Especificaciones de compra No:001
Producto: Chatas
Calidad: extra



Características

El lomo no debe contener sebo.
El grueso de la pieza no debe ser mas de 12 cm, ni menos de 8 cms,
El ancho de as chatas no debe tener mas de 18 cms ni menos de 12 cms.
La cantidad de grasa externa no debe ser menos de 1cms no mas de 2 cms
La grasa externa debe ser de aspecto cremoso
Peso no mayor de 18 lb, ni menor de 12 lbs
Cada pieza debe llegar entera sin hematomas y a una temperatura de 4 °C

BIBLIOGRAFIA

rivados. Composición y propiedades. Consultado el 20 de abril de 2015. disponible
.edualimentaria.com/carnes-cecinas-composicion-propiedades

arnes y pescados. Guillermo Quiroga y otros UNISUR
as.org/oea_gtz/libros/embutidos/pdf/**carnes**_all.pdf
.GOV.CO. Ley 1500.

s colombianas frutas y verduras.
d.com/doc/58310079/NTC-1291-Fruta-y-Hortalizas-Generalidades



GRACIAS

FORMATO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

AREA DE GASTRONOMIA.

	SENA REGIONAL CAUCA									**CODIGO: FLDG- 001**	
	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS									**VERSION; 002**	
	FORMATO DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE GASTRONOMIA									**Fecha de elaboración: FEBRERO DE 2024**	
FECHA	**AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**					**DETERGENTE UTILIZADA**	**DESINFECTANTEE UTILIZADA**	**FORMACION**	**RESPONSABLE**	**VERIFICIÓ**	**OBSERVACIONES**
	PISOS	EQUIPOS	UTENSILIOS	VENTANAS	PUERTAS						

PREPARACION DE MEZCLA GARAM MASALA



Garam masala, que se traduce al castellano como *mezcla caliente*, es una combinación de especias originaria del norte de la India. Se utiliza para condimentar platos de carnes, curry, guisos sopas, pescados, mariscos y verduras.

Ingredientes

Coriandro, 1 cucharadita
Comino, 1 cucharadita
Canela, 1/2 cucharadita
Clavo de olor, 1/4 de cucharadita
Nuez moscada, 1/2 cucharadita
Cardamomo 1/2 cucharadita
Pimienta negra.1 cucharadita

Quenefas de res

Ingredientes

Carne molida de res
Sal
Garam masala
Ajonjolí

Preparación:

Mezclar la carne con Garam Masala, parte de ajonjolí , hacer bolitas y cubrir con el resto de ajonjolí. Colocar en una lata engrasada y llevar al horno por 10 minutos.

Referencias

Garam masala. Ques y como aplicarlo en la cocina. Consultado 20 de marzo de 2024.: Disponible en :https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/que-es-el-garam-masala-su-composicion-y-como-prepararlo-nosotros-mismos-en-casa

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. Identificación de la guía de aprendizaje

Denominación del programa de formación:

TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO:

NOMBRE DEL PROYECTO:. Desarrollo de procesos de manipulación, análisis, caracterización, evaluación de calidad de café, preparación de bebidas y servicio con el programa técnico Servicios de Barismo en Popayán Cauca.

FASE DEL PROYECTO: DIAGNOSTICO

ACTIVIDAD DE PROYECTO:. Realizar el diagnostico del servicio, la calidad y la preparación de bebidas a base de café en las tiendas de cafés especiales de la ciudad de Popayán

Código: 635604. versión: 1

Competencias:
PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO.

.
Resultados de aprendizaje alcanzar:

. MANIPULAR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA Y PARÁMETROS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Duración de la guía: 52 horas

2. Presentación

Bienvenido(a) al programa de formación servicios de barismo

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, agentes patógenos, principales ETAS.

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

La elaboración de alimentos es un desafío que exige producir con los máximos estándares de inocuidad y calidad para no afectar la salud de los consumidores y poner en riesgo porciones de mercado.

La inocuidad de los alimentos es una creciente exigencia de los consumidores, que convierte a este atributo en un requisito competitivo. Eso significa que los alimentos deben elaborarse bajo estrictas normas de sanidad e higiene, con el objeto de evitar la contaminación de los productos y por ende las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA).

En nuestro país las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). Están contempladas en la Resolución 2674 de 2013, y en su Título, 2, Capitulo 3, la obligación de aplicarlas durante la manipulación de los alimentos.

3. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

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

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

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

Presente sus puntos de vista de acuerdo con el 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 y bebidas que se sirven en los establecimientos gastronómicos para garantizar calidad e inocuidad de estos 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.

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

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

Actividad de Aprendizaje 1: Identificar los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores y fuentes

Observe la siguiente imagen y señale como se contaminan los alimentos



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.

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.

Los agentes patógenos y enfermedades trasmitidas por los alimentos

Actividad de Aprendizaje 2: Controlar las fuentes de contaminación como mecanismo para evitar las Enfermedades Trasmitidas por Alimentos

1. Consulte el documento que se lista a continuación relacionado con las *Enfermedades de Transmisión Alimentaria,* tome nota de los aspectos necesarios y responde a los siguientes interrogantes
Enfermedades de Transmisión Alimentaria, disponible en
https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/basico02.pdf
Preguntas para resolver
a. Características de los alimentos de alto riesgo.
b. Que son las 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
g. De acuerdo con la OMS para la Preparación Higiénica de los Alimentos cuales son las reglas para la preparación higiénica de los alimentos?

2.. Observe el video 4 normas para garantizar la inocuidad de alimentos. Con el fin de completar sus conocimientos.
https://www.google.com/search?q=video4+normas+para+garantizar+la+inocuidad&ei=rU3tY_HULpeZwbkP9sGL6AM&ved=0ahUKEwix36K0u5j9AhWXTDABHfbgAj0Q4dUDCA8&uact=5&oq=video4+normas+para+garantizar+la+inocuidad&

Presente en plenaria a sus compañeros e instructor y aclare dudas

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

Actividad 3: ¿ETAS?

Conforme grupos de 3 personas y elabore un cuadro en el que identifique 10 ETAS,(bacterianas, parasitarias y virales), mencione, la enfermedad, el agente contaminante, alimentos involucrados, síntomas, acciones para mejorar. Puede tomar la tabla 1 como ejemplo y apoyarse con la información disponible en http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety
O en https://www.fao.org/3/am401s/am401s05.pdf u otra fuente que usted considere necesaria.

(Actividad grupal).

Tabla 1. ETAS
Fuente: elaboración instructor

ENFERMEDAD	AGENTE CONTAMINANTE	ALIMENTOS INVOLUCRADOS	SINTOMAS	MEDIDAS DE CONTROL

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

5. Observe con su instructor el video *¿Qué es eso que las personas comen y las enferma?*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=VkT2mv3qR1w
6. De respuesta a las siguientes preguntas según la información suministrada por el video
a. Diferencia entre Intolerancia y Alergia
b. Alimentos identificados como Alérgenos
c. Síntomas de las Alergias
d. ¿A cuántas personas afectan estos problemas de alergias a los alimentos?
e. ¿Existe algún tipo de norma que obligue a las empresas a informarnos sobre los alimentos que pueden producir alergias?
7. Cual será la razón que cada algunas personas desarrollan nuevas alergias?
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 3: Aplicar las prácticas higiénicas y las medidas de protección del personal manipulador de alimentos en función de la normativa vigente.

1. Realice un juego de roles en grupo (6 aprendices) y simulen el servicio de un servicio de café, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
• Roles: Barista, mesero y 4 clientes
• Escenario: Un servicio de café en una tienda de cafés especiales que además de café, ofrece variedad de acompañantes para el café como pastel de pollo, tortas, panes, pizzas etc. Los clientes hacen el pedido al mesero, luego éste al barista y se desarrollan los roles de acuerdo con lo que sucede en torno al servicio de la tienda de café. Los clientes preguntan por los ingredientes, el barista simula que hace la selección de los ingredientes, la preparación y el montaje del servicio; y el mesero recomienda y describe las preparaciones, trasporta y sirve el café y los acompañantes del café.
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
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

4. **Analicen el siguiente caso**:

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

Caso 2

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 apropiar la terminología y desarrollar los procedimientos para mantener las Buenas Prácticas de Manufactura en las áreas de producción y servicio teniendo en cuenta la normativa aplicable.

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.

3.4 ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

- Aplicar lista de chequeo
- Lista de cotejo, para medición comportamental (individual y equipo)

Nota: el desarrollo de esta guía y cada una de sus actividades, se realizan con el cumplimiento del manejo de residuos sólidos aprovechables Ley 1252 de 2008 y Resolución No. 2184 de 2019.

Estimado aprendiz lo invito a poner en práctica el plan de saneamiento básico del Sena durante la preparación de los cafés durante el desarrollo de sus prácticas de elaboración de cafés especiales. Aplicando el programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos.
Observar el video el video: Clasificación de Los Residuos Sólidos I Normatividad Ambiental en Colombia https://www.youtube.com/watch?v=qNnLm3Ku-wU, con el ánimo de crear conciencia y responsabilidad manejo de residuos y obligaciones de los diferentes actores involucrados en el manejo de este tipo de residuo.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
evidencias de conocimiento: Respuestas a preguntas relacionadas con los factores de contaminación de acuerdo a tipo, principales etas, descripción y síntomas, BPM y plan de saneamiento	Determina factores de contaminación de acuerdo con tipos de riesgo. Describe los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos de contaminación en los alimentos según legislación sanitaria vigente.	**Técnica de evaluación**: preguntas respuesta **Instrumento de evaluación:** Cuestionario
Evidencias de desempeño Prepara soluciones de detergentes y desinfectantes de acuerdo con procedimientos Aplica procesos de L y D de áreas, equipos y utensilios de acuerdo con los POES establecidos en el plan de saneamiento de la empresa	Asume prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos y bebidas de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. Porta el uniforme, dotación de trabajo y elementos de protección personal según protocolos establecidos.	**Técnica de evaluación**: Observación **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.
Evidencias de producto Sitio de trabajo limpio y en orden Equipos y elementos de trabajo limpios.	Prepara soluciones de limpieza y desinfección según procedimientos establecidos. Limpia y desinfecta áreas, equipos y utensilios para la preparación de alimentos y bebidas de acuerdo con	**Técnica de evaluación**: Valoración de producto **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.

	programa y procedimiento operativo estándar. Dispone residuos según tipo, programa de saneamiento y normatividad.	**+ Lista de Cotejo**

Referencias Bibliográficas

Enfermedades de transmisión alimentaria. (10-02-2023). Obtenido de: http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety
Enfermedades de transmisión alimentaria. (10-02-2023). Obtenido de: en https://www.fao.org/3/am401s/am401s05.pdf

"Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos". (19-07-2022). Obtenido de: https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm

SSOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2022). 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 2022 de:http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030

5. Control del documento

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	**Amparo Samboni Cruz**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**10 de febrero 2023.**

6. 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.**		

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.



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.

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

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

¿Cómo construir una red conceptual? [Video]. YouTube. https://youtu.be/vGwT9ykTY_g
• Como completar una red conceptual. 2da parte. [Video]. YouTube.
https://youtu.be/3GJR20Gvc-s
• Orientación Educativa O.E. (p 13)[Archivo pdf].

http://prepajocotepec.sems.udg.mx/sites/default/files/organizadores_graficos_preciado.pdf

3. Observe los siguientes videos y organice en la Tabla 3, la información presentada.
Que es la contaminación. En https://www.youtube.com/watch?v=vSbnyuN2CKM
Contaminantes y enfermedades transmitidas por alimentos, disponible en YouTube https://www.youtube.com/watch?v=7lMJ0BLeEQE

Tabla 3

Tipos de peligros de contaminación

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

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

Figura 11

Tipos de contaminación



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.

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.

• ¿Qué es un póster? [Archivo Pdf]. http://www.xtec.cat/colamordios/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/

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

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

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

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

Ambiente requerido: aula o biblioteca.

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

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

1. Lea el documento *ESTIMACIONES DE LA OMS SOBRE LA CARGA MUNDIAL DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA,* disponible en *la página web de la OMS* https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/200047/WHO_FOS_15.02_spa.pdf;jsessionid=CB8C31BB5F24F52CBA0D731E16CF4AB6?sequence=1
Elabore una gráfica circular en la que se muestre la representatividad de las enfermedades relacionadas en la lectura y desarrolle un glosario con los términos representativos.
2. Lea los documentos relacionados a continuación y tome nota de los aspectos necesarios para responder las preguntas:
Unidad 2 Enfermedades de Transmisión Alimentaria, disponible en https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/basico02.pdf
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA), disponible en EDUALIMENTARIA https://www.edualimentaria.com/enfermedades-transmitidas-poralimentos
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

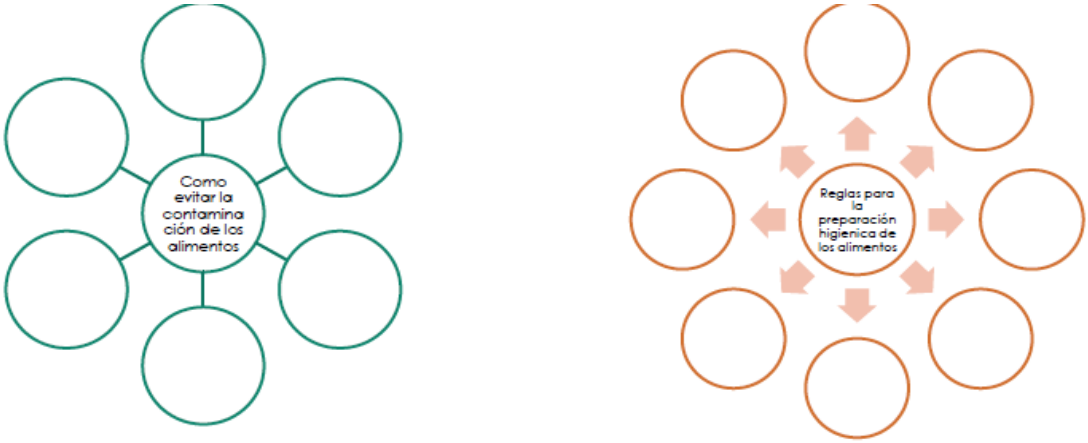
Tabla 4
Contaminación alimentaria

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

4. Con la información adquirida, diligencie la Tabla 4 Contaminación alimentaria. Ubique en las figuras 14 y 15 y 16 los aspectos solicitados.

Figura 14

Como evitar la contaminación de los alimentos

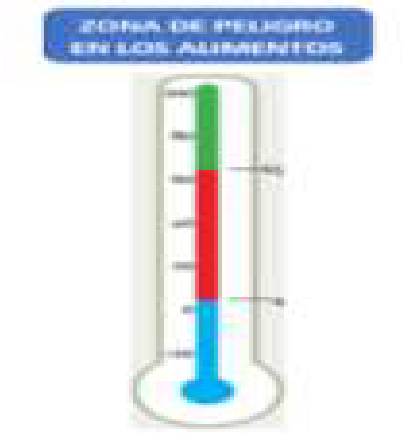


GFPI-F-135 V01

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

Figura 16

Zona de peligro de los alimentos



5. Observe con su instructor el video *¿Qué es eso que las personas comen y las enferma?*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=VkT2mv3qR1w
6. De respuesta a las siguientes preguntas según la información suministrada por el video
a. Diferencia entre Intolerancia y Alergia
b. Alimentos identificados como Alérgenos
c. Síntomas de las Alergias
d. ¿A cuántas personas afectan estos problemas de alergias a los alimentos?
e. ¿Las Alergias se Heredan?
f. ¿Existe algún tipo de norma que obligue a las empresas a informarnos sobre los alimentos que pueden producir alergias?
g. ¿Se curan las alergias?
7. Participe en la sesión de Formación "Alimento Alérgenos" orientada por su instructor y tome nota de los aspectos relevantes.
8. Lea el documento "Nuevos problemas - alérgenos alimentarios" que se encuentra en el link http://www.fao.org/3/X2670S/X2670S.htm
Elabore una presentación en Mapa mental donde se encuentre toda la información de la sesión presencial y la adquirida en el documento.
Presente la actividad a su instructor para realimentación
9. Haga una visita a un taller de servicio de Alimentos y Bebidas (de cocina, de bar y servicio de restaurante) dentro o fuera del centro de formación.
Identifique los tipos de contaminación y sus vectores y diligencie el Anexo 9 *Lista de chequeo verificación de contaminación y vectores.* Tome el registro fotográfico de las fuentes y factores de contaminación y adjúntelas como soporte de la actividad.
10. Presente a su instructor el resultado de la actividad de verificación junto con los soportes anteriores.
Evidencia: *Listas de cotejo diligenciadas identificando los tipos de contaminación y sus vectores*.
Tiempo requerido: 10 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula o biblioteca.
Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía

de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 3: Apropiar las prácticas higiénicas y las medidas de protección del personal de manipulador de alimentos a partir de la normativa vigente.

1. Realice un juego de roles en grupo (4 aprendices) y simulen el servicio de un restaurante, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
• Roles: cocinero, mesero y 2 clientes
• Escenario: Un almuerzo en un restaurante típico. Los clientes hacen el pedido al mesero, luego éste al cocinero y se desarrollan los roles de acuerdo con lo que sucede en torno al servicio del restaurante. Los clientes preguntan por los ingredientes, el cocinero simula que hace la selección de los ingredientes, la preparación y el emplatado; y el mesero recomienda y describe las preparaciones, trasporta y sirve los platos.
2. Socialice la actividad con sus compañeros e instructor y realicen una discusión frente a la importancia y la responsabilidad que tenemos en cuanto al contacto directo o indirecto con los alimentos.
3. Observe los videos
higiene y manipulación de alimentos Cap. 03, disponible en YouTube
https://www.youtube.com/watch?v=D3TjyRtdrPg
Buenas Prácticas de Manufactura ANETIF, disponible en YouTube
https://www.youtube.com/watch?v=uz4XmIVcJwc
4. Dibujen en un pliego de papel la representación de las buenas y las malas prácticas de higiene, con base en la información contenida en los videos anteriores y su experiencia. Desarrolle la actividad en grupos colaborativos.
Socialice sus dibujos con sus compañeros e instructor mediante la técnica de exposición
5. Conforme un equipo de trabajo de máximo 3 personas, realicen lectura del Título II, Capítulo III del Decreto 3075 de 1997 – *Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones* y del Título II, Capítulo III de la Resolución 2674 de *2013 - Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*, disponible en el Sistema de Bibliotecas del SENA http://biblioteca.sena.edu.co/ en la Base de Datos Leyex.info.
Identifique las normas conductuales del manipulador de alimentos

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 manipulación de alimentos

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

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

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

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

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

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

.

3. Formulación de las actividades de aprendizaje

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Reflexione sobre los siguientes aspectos (Actividad Individual):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Actividad 1: contaminantes de los alimentos.

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

Actividad 2. Reconocimiento de los microorganismos

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

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

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

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

Actividad 2: ¿ETAS? (Manipulación de alimentos)

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

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

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

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

Tabla 1 ETAS
Fuente: elaboración Equipo de desarrollo curricular

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTO	AGENTE CONTAMINANTE	SINTOMAS	CAUSAS	RECOMENDACIONES

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

Consulte la Resolución 7624 de 2013 y especifique que numerales modifico.

b. Actividad individual: Realice un plegable con las normas que debe cumplir el manipulador de alimentos

c. Realice 5 diapositivas relacionadas con la contaminación alimentaria, tipos, fuentes y clases de contaminación

d. Consulte sobre los microorganismos, características de cada clase de microorganismo y las enfermedades que producen. Realice una tabla donde identifique causas, alimentos involucrados y sintomatología.

e. Después de identificar la importancia de mantener la higiene en el sitio de trabajo para evitar las enfermedades producidas por alimentos elabore un ensayo relacionado con el tema.

f. Haga un cuadro comparativo relacionado con los métodos de conservación de alimentos

g. Después de la clase magistral del instructor elabore los procedimientos para limpieza y desinfección de diferentes aéreas ,lavado de manos , control de plagas, almacenamiento de alimentos

.

Actividades de transferencia del conocimiento.

Una vez reconozca la normativa colombiana relacionada con la producción de alimentos prepare una lista de chequeo (un capítulo)relacionada con la Resolución 26734 y aplíquela a una establecimiento gastronómico.

3 Elabore los instructivos para higienización de áreas y equipos de una zona de producción de alimentos.

Actividades de evaluación.

Desarrolle el estudio de caso suministrado por el instructor y socialice ante plenaria sus puntos de vista. Presente el trabajo al instructor**.**

Referencias Bibliográficas

- ✓ Enfermedades de transmisión alimentaria. (19-07-2017). Obtenido de: https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM
- ✓ "Los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos". (19-07-2017). Obtenido de:https://www.fda.gov/food/resourcesforyou/healtheducators/ucm091976.htm
- ✓ SSOP Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización. (19-07-2017). Obtenido de:https://www.youtube.com/watch?v=-5tMoqUSHTM
- ✓ García, F., et al. (2007b). Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos:
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2013, 22 de julio). Resolución 2674 de 2013. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030
- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2015, 11 de marzo). Resolución 0719 de 2015. Recuperado el 6 de julio de 2017 de:https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pd

4. Control del documento

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	**Amparo Samboni Cruz**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**13 DE SEPTIEMBRE DEL 2020.**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del cambio
Autor (es)	**Amparo Samboni**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**30 DE NOVIEMBRE**	**AJUSTES DISEÑO CURRICULAR**

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA



INSTRUCTORA
AMPARO SAMBONI CRUZ

INTRODUCCION

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son uno de los problemas de salud pública con más frecuencia en la vida cotidiana de la población.

Los peligros causales de las ETA pueden originarse en las diferentes etapas en que pasa un alimento a lo largo de la cadena alimentaria (producción primaria hasta la mesa). Cuando un alimento contaminado llega al consumidor puede provocar un impacto en la salud pública o daño económico a los establecimientos dedicados a su preparación y venta. Situación que afecta la confianza del negocio o el cierre de del mismo.

Es importante que las personas que manipulan alimentos, adopten las medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos ajustadas a la normativa sanitaria que aplica en cada pais y que en el Colombia están sustentadas en la Resolución 2674 de 2013.

https://www.google.com/search?q=contaminacion+alimentaria&tbm=isch&source=iu&ictx=1&vet=1&fir=SVMFaFc871r1XM%252ClWAQjnqxgS5_cM%252C%252Fm%252F0h7ps4%253BqWsiHL7HuH

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS



CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

PELIGROS QUIMICOS.

Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Por ejemplo: residuos de productos químicos utilizados en los cultivos para el control de plagas, durante las etapas de transporte, almacenado y elaboración de alimentos que tengan contacto directo con sustancias toxicas, como por ejemplo: plaguicidas, combustibles, lubricantes, pinturas, detergentes, desinfectantes, entre otros.



PELIGROS DE LOS ALIMENTOS

PELIGROS BIOLOGICOS.

Incluye bacterias, parásitos y virus.
El problema principal lo constituyen los microorganismos, que se definen como: Seres vivos, microscópicos, que se encuentran en todas partes (agua, aire, tierra). Según su tamaño, su forma, su modo de vida, podemos distinguir las bacterias, levaduras, hongos, virus y parásitos.





PELIGROS DE LOS ALIMENTOS

PELIGROS FISICOS.

Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir heridas o lesiones a quienes consumen un alimento contaminado. Ejemplos: Materias extrañas (como vidrio, madera); trozos de hueso, las semillas de la fruta), plumas, entre otros.



EN DONDE SE ENCUENTRAN LOS MICROORGANISMOS?

Ambiente

En el aire, la tierra, y el viento.

- En los utensilios contaminados.
- En alimentos contaminados.
- En las aguas servidas.
- En las basuras y restos de comidas.

Humanos y animales

En la piel de animales y humanos.

- En las heridas infectadas.
- En los cabellos.
- En manos y uñas sucias.
- En la saliva de humanos y animales.
- En las deposiciones o excrementos

CLASES DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS

Contaminación primaria o de origen:

Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos.

Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeñe, pesca.
Un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.



CLASES DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Contaminación directa:

Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula.
Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos.

Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.



CLASES DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Contaminación cruzada: Es el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.

Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina. En el almacenamiento.



VIAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

Vectores:

Aves, moscas, cucarachas, ratas o ratones y hormigas.
Estas transportan los microorganismos y contaminan los alimentos, por lo tanto, es indispensable que en los lugares que se manipulan alimentos se cuente con un programa de control de plagas.





Residuos sólidos: En la zona de preparación Alimentos, representa un medio de cultivo ideal para el desarrollo de los microorganismos y la presencia de plagas.



CTORES QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO MICROBIANO

NUTRIENTES

TEMPERARTUTA

ACIDEZ

AGUA

OXIGENO

TIEMPO



ALIMENTOS DE ALTO RIESGO PARA LA CONTAMINACION DE MICROORGANISMOS

Alimentos cocidos que se consumen en frio o recalentados.

Carnes, pescados y mariscos crudos.
Carnes molidas o en picadillo.
Leche y productos lácteos
sin pasteurizar.
Flanes y postres con leche y huevo.



ENFERMEDADES TRANSMITIDAS PORA ALIMENTOS (ETAS)

Las enfermedades de transmisión Alimentaria (ETA) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento.



MÁS COMUNES DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)

INTOXICACIÓN

INFECCIÓN

ALERGIA





SINTOMAS MÁS COMUNES DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) presentan una sintomatología variada, dependen por ejemplo: cantidad de alimento consumido, estado de salud de la persona, cantidad de bacterias o de toxina presentes en el alimento, entre otros.

Síntomas:

- Dolor de estómago; fiebre, vómitos, y diarrea.

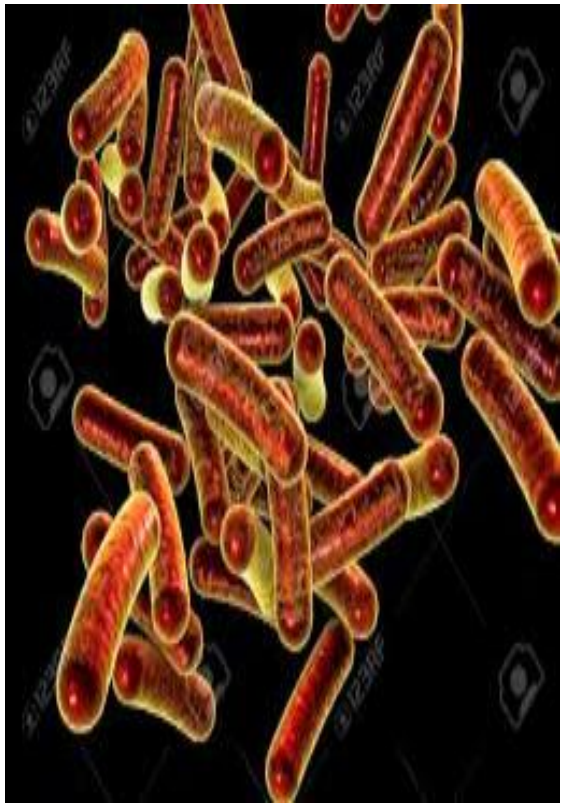


ENFERMEDADES MÁS COMUNES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Enfermedades bacterianas

Salmonelosis;
Gastroenteritis por E. coli
Envenenamiento por stafhylococus áureas
Listeriosis
Botulismo
Campilobacteriosis
Shiguelosis
Colera
Gastroenteritis por Clostridium perfringens
Entre otras.





Limpieza y desinfección

Se debe hacer limpieza y posteriormente desinfección en las diferentes areas.
Diariamente se debe limpiar pisos, paredes y superficies de trabajo.
Se debe evitar levantar polvo porque pueden ser focos de contaminación de los alimentos.
Para desinfectar los mostradores, los utensilios, use la siguiente solución:
2 ml de hipoclorito por litro de agua.





ENFERMEDADES MÁS COMUNES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

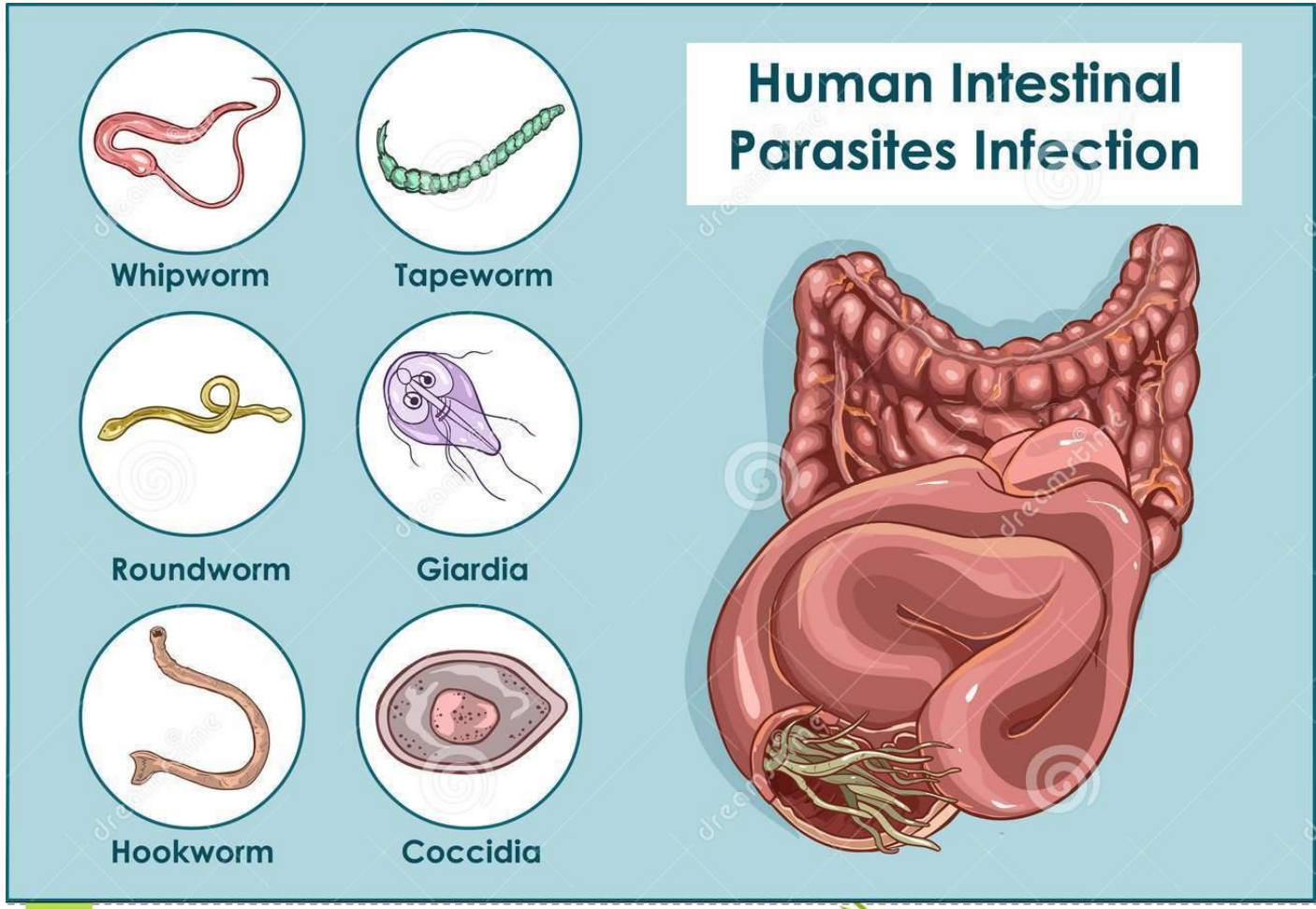
Enfermedades por protozoos

Teniasis

Giardiasis

Enfermedades producidas por virus

Hepatitis A



Download from Dreamstime.com
This watermarked comp image is for previewing purposes only.
ID 112022920
Serdar Corbacı | Dreamstime.com

procedimientos para Limpieza y desinfección

- 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.



ETERGENTES Y DESINFECTANTES USADOS EN A INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Detergentes
Básicos
Neutros
Ácidos

Desinfectantes
Alcoholes
Amonio cuaternario
Productos Clorados
Yodoforos











Calculo uso de hipoclorito

Cc o ml =lt x ppm/concentración químico x10

Ejemplo: Prepare 5 lt de solución de cloro para higienizar verdura (80 ppm), utilice hipoclorito al 5.25%.
Cc= 5ltx80ppm/5.25%x10=400/52.5=7.6 ml de hipoclorito.
Ejemplo2:Prepare 10 lt de solución de cloro para higienizar mesones (100 ppm), utilice hipoclorito al 5.25%.

Calculo uso de hipoclorito

C1V1 = C2V2

C1: Concentración inicial de hipoclorito
V1: Volumen de hipoclorito a concentración C1
C2: final de hipoclorito
V2: 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, con una solución de hipoclorito de sodio del 3,5% (35.000 ppm).

V1 = C2V2 /C1

$$\mathbf{V1} = \frac{200\ \text{ppm} \times 10.000\ \text{ml}}{35.000\ \text{ppm}} = 57\ \text{ml}$$

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.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Manual para manipulación de alimentos. Recuperado en: 2017. http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf





GRACIAS POR SU ATENCION

METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA



INSTRUCTORA
AMPARO SAMBONI CRUZ

CONSERVACION DE ALIMENTOS



Conservar los alimentos consiste en bloquear la acción de los agentes (microorganismos o enzimas) que pueden alterar sus características originarias (aspecto, olor y sabor).Estos agentes pueden ser ajenos a los alimentos (microorganismos del entorno como bacterias, mohos y levaduras) o estar en su interior, como las enzimas naturales presentes en ellos

CONSERVACION DE ALIMENTOS A TRAVES DE LOS TIEMPOS

Desde hace más de diez mil años existen métodos de conservación que se han ido perfeccionando como la salazón, curado, ahumado, escabechado, deshidratación, refrigeración y la aplicación del calor mediante el cocinado de los alimentos





CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ACTUALIDAD

El gran desarrollo de la industria conservera, la posibilidad de pasteurizar, liofilizar o ultra congelar ha supuesto un notable avance en lo que se refiere a la conservación.

Por otra parte los métodos de conservación hoy cumplen doble función, mantener el alimento en buenas condiciones y aportar unos sabores muy apreciables.



TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

Mediante la aplicación de calor se tienen:

Pasteurización: **Completar….**

Esterilización: **Completar….**

Uperización o U.H.T.: **Completar…**



Técnicas de Conservación de alimentos

Mediante frio:







Refrigeración: completar…..

Congelacion: completar…..

Ultra congelación. completar…..

TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

Por deshidratación
Entre ellos están:



Secado: completar…..

Concentración :Completar…



Liofilización:. completar…..



TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

Por empaque al vacío: **Completar…**



TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS



Mediante aditivos:

De origen natural (vinagre, aceite, azúcar, sal, alcohol) o bien de origen industrial debidamente autorizados. Los aditivos alimentarios se diferencian de otros componentes de los alimentos en que se añaden voluntariamente, no pretenden enriquecer el alimento en nutrientes y, solamente, se utilizan para mejorar alguno de los aspectos del alimento, como son el tiempo de conservación, la mejora del sabor, del color, de la textura etc.

Citar algunos ejemplos,



TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

Por irradiación: completar



TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

Los **métodos de conservación química:**
Están basados en la adición de sustancias que actúan modificando químicamente el producto, por ejemplo disminuyendo el pH. Entre ellos estan:

Salado: completar….

Ahumado: completar….

Azucarado:completar….

Curado o nitrado:completar….



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Métodos de conservación de alimentos. Recuperado en: 2017
https://es.scribd.com/doc/.../**METODOS-DE-CONSERVACION-DE-ALIMENTOS**





GRACIAS POR SU ATENCION

TALLER 10. EMBUTIDOS CARNICOS ARTESANALES

Elaboración de chorizos

Formulación

Producto	**Und**	**Cantidad**
Carne de res	g	200
Carne de cerdo	g	200
Grasa dorsal de cerdo	g	100
Total	**g**	**500----100%**

Aditivos

Producto	**Und**	**Cantidad**
Sal	g	10
Harina de trigo	g	30
Huevo	und	1
Cebolla	g	1
Ajo	g	1
Tomillo	g	0.5
Orégano	g	0.5
Salsa soya	g	3.5
Salsa mostaza	g	3.5
Agua	ml	100
Paprika		

Elaboración de longaniza

Formulación

Producto	**Und**	**Cantidad**
Carne de cerdo	g	400
Grasa dorsal de cerdo	g	100
Total	**g**	**500----100%**

Aditivos

Producto	**Und**	**Cantidad**
Sal	g	10
Nitral	g	0.5
Harina de trigo o miga de pan	g	30

Huevo	und	1
Cebolla larga	g	20
Ajo	g	1
Tomillo	g	0.5
Orégano	g	0.5
Salsa soya	g	3.5
Salsa mostaza	g	3.5
Comino molido	g	1
Pimienta	g	0.5
Perejil picado	g	20
Acido	ml	50
Agua	ml	100
Color amarillo		

Elaboración de Butifarras

Formulación

Producto	**Und**	**Cantidad**
Carne de cerdo	g	350
Grasa dorsal de cerdo	g	150
Total	**g**	**500----100%**

Aditivos

Producto	**Und**	**Cantidad**
Sal	g	8
Harina de trigo	g	30
Huevo	und	1
Pimienta	g	6
Ajo	g	1
Comino	g	0.5
Nuez moscada	g	0.5
Ligador	g	20

Elaboración de Nuggets de pollo

Formulación

Producto	**Und**	**Cantidad**
Pechuga de pollo	G	400
Grasa dorsal de cerdo	G	100
Total	**G**	**500----100%**

Aditivos

Producto	**Und**	**Cantidad**
Sal	g	10
Harina de trigo	g	30
Gelatina neutra	g	6
Cebolla	g	20
Ajo	g	1
Tomillo	g	0.5
Orégano	g	0.5
Salsa soya	g	3.5
Salsa mostaza	g	3.5
Pimienta	g	0.5
Agua	ml	100
Tripa natural de cerdo	mts	4

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

Tapia Quiroga. GUILLERMO y otros. Tecnología de carnes y Pescados. UNISUR. Edición preliminar. Bogotá. 1989