1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del programa de formación: **Técnico de Cocina.**
- Código del programa de formación: **635503.**
- Nombre del proyecto: **Aplicar técnicas de preparación de alimentos optimizando recursos, bajo parámetros de seguridad y calidad alimentaria en el Municipio de Valledupar.**
- Fase del proyecto: **Análisis.**
- Actividad de proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.**

- **Competencias:**
  - ✓ Controlar el manejo de las materias de primas en la producción de alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos.
  - ✓ Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.
  - ✓ 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

Estimado aprendiz SENA: Bienvenido(a) al programa de formación Técnico de Cocina. Las temáticas que aportan saberes para el desarrollo de las actividades propuestas en esta guía

de aprendizaje son las necesarias para que conozca el manejo de las materias de primas en la producción de alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos, así como la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente

El objetivo central de este programa de formación es brindar los fundamentos básicos que todo aprendiz debe tener en cuenta para desarrollar su proceso de formación.

El aprendiz SENA de cocina debe tener claro que es un deber caracterizar las materias primas teniendo en cuenta factores como Las enfermedades transmitidas por alimentos que son un problema de salud pública generalizada y creciente, tanto en los países desarrollados y como en desarrollo.
Es así que la elaboración de fichas técnicas de producto y los estándares de calidad definidos por la organización, nos ayudan e Identificar y prevenir peligros de contaminación que afectan la producción de alimentos, basados en los tipos de riesgos (físicos, químicos y biológicos) que son una herramienta para los manipuladores de alimentos, garantizando la calidad del producto al consumidor.
Además de realizar un primer acercamiento del aprendiz al proceso de formación de la lengua inglesa, donde se pretende que desde un primer momento pueda desarrollar sus habilidades comunicativas y llegue a comprender textos en inglés en forma escrita y oral teniendo en cuenta los contextos pluriculturales dentro el sector hotelero y turístico en Colombia o en el extranjero.
El Sena dentro de sus procesos misionales contribuye al desarrollo del país a partir de la formación integral de personas como usted, enfocadas en la potenciación de una habilidad o una técnica para el desempeño de una labor, oficio u ocupación, el Sena es una entidad de formación para el Trabajo, entidad en la que usted será formado no solamente como trabajador sino prioritariamente como persona.
El SENA está comprometido en la formación profesional de todos los colombianos, razón por la que lo invitamos a conocer sus derechos y deberes como ciudadano y miembro de la Sociedad Civil. El SENA desea que usted se conciba parte de una entidad a la cual esencialmente pertenece. El SENA pretende que usted interiorice el gusto por su trabajo y aprenda de las prácticas propias y foráneas con compromiso.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Antes de iniciar el desarrollo de actividades propuestas en esta guía, es necesario que reflexione en cuanto a la importancia de la protección ambiental, la seguridad y salud en el trabajo. Para ello responda las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Cuál es la responsabilidad del cocinero en el manejo de los alimentos para su preparación?
- ✓ ¿Cuál es la relación entre la ficha técnica de producto y el estándar de calidad?
- ✓ ¿Cómo se relacionan los peligros de contaminación físicos, químicos y biológicos que afectan la producción de alimentos?

Una vez contestadas las preguntas anteriores, realice la actividad que se proponen a continuación, para lo que es necesaria la siguiente información.

Actividad 1. Ver los videos https://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk Higiene y manipulación de alimentos https://www.youtube.com/watch?v=Q2f03-Tu1Oc Higiene y seguridad en la cocina.

Actividad 1.1 Lectura de la Resolución 2674 de 2013, Del decreto 3075 del 1997.

Actividad 1.2 Observe el video sobre Saneamiento: Control integral de plagas en el sector alimentario https://www.youtube.com/watch?v=wbSTjoj03YM

Actividad 1.3 Luego de apropiar la información, en grupos de tres personas elabore una cartilla de buenas prácticas de mano factura (de estos procesos), en el cual se puedan implementar los conceptos básicos de BPM, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Introducción.
- ✓ Objetivos.
- ✓ Justificación.
- ✓ Temáticas
- ✓ Hábitos Higiénicos
- ✓ Controles durante el recibo y almacenamiento de Materias primas
- ✓ Sistemas de almacenamiento y rotación de alimentos
- ✓ Control de las cadenas de frio
- ✓ Cuidados en la Preparación de alimentos.
- ✓ Limpieza y desinfección de áreas, utensilios y equipos.
- ✓ Operaciones básicas de limpieza y desinfección
- ✓ Tabla de dosificación para las soluciones desinfectantes

Socializar la cartilla unificando los conceptos que serán la base para realización del POES que se aplicara en la limpieza y desinfección de los talleres.

Ambiente: ambiente pedagógico básico (norma NTC 4595 de 1999).
Materiales: **Materiales**: computador (celular, Tablet), cuaderno, esfero, guía de aprendizaje.
Actividad 2. (Manipular alimentos)
De acuerdo a sus conocimientos previos defina los conceptos que se encuentran en la tabla N°1 en la columna “Aprendiz”. Posteriormente, en una de las visitas que realizará en un punto de venta pregúntele a uno de los empleados la información requerida de la columna “Empleado”.
¿Qué diferencias y similitudes encuentra, entre la información que usted responde y la suministrada por el empleado?

Tabla 1: Relación de Conceptos
Fuente: Equipo de desarrollo curricular

CONCEPTO	APRENDIZ	EMPLEADO	DIFERENCIAS	SIMILITUDES
Manipulación de Alimentos				
Personal Manipulador				
BPM				
Contaminación				
Factores de Contaminación				
Enfermedades alimentarias				
Lavado				
Desinfección				
Saneamiento				
Plagas				

Actividad 3. Antes de iniciar el desarrollo de actividades propuestas, es importante familiarizarse con vocabulario y expresiones sencillas usadas en un contexto laboral y personal. Tenga en cuenta la información que se desarrolla en los siguientes links en los temas de:

- ✓ Intro to English general course.
- ✓ Doing a reservation.
- ✓ The kitchen staff.
- ✓ Clothes and personal hygene.
- ✓ Kitchen appliances

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

Actividad 3.1.Evidencia de aprendizaje (Intro to English general course)
https://www.youtube.com/watch?v=xjMKXsCnsZo&t=5s
¿Qué es más importante cuando se quiere trasmitir una idea? Justifique su respuesta.

- ✓ Correcto uso del lenguaje.
- ✓ Recursividad comunicativa para hacerse entender.

https://www.youtube.com/watch?v=8eqlli2Q8ic
¿El lugar de aprendizaje de un idioma determina el dominio del mismo?
¿Cuál es la diferencia entre jerga, argot, modismo, refrán? y en qué contexto es más apropiado usarlo.

- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=eXMhCxRR0K8
- ✓ Con base en el video suponga que enseñara español a un extranjero y establezca 15 tips para el aprendizaje de este idioma.

En este tema usted deberá hacer un repaso muy general sobre los números y el alfabeto, sin embargo visitará las siguientes páginas web con el objetivo de recordar claramente estos temas básicos.
Ambiente: English Lab / Basement 2
Materiales: Esfero, cuaderno de anotaciones y computador.

Actividad 3.2 Evidencia de aprendizaje (Doing a reservation)
http://www.learnenglish.org.uk/kids/antics/index.html
Practique el alfabeto con en base a link dado anteriormente.
http://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/various/numbers10-100.htm
http://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/various/numbers_words.htm
Realice los ejercicios de los links descritos sobre los números, una vez realizados envíe un pantallazo a su instructor
https://www.youtube.com/watch?v=9MzsJd2j7Vc&t=29s
¿Cuál de los dos alfabetos (tradicional y fonético) encuentra más fácil de utilizar?
¿En qué casos se utiliza mayormente el alfabeto fonético?
Como ejercicio extra, arme un grupo en el cual puedan practicar el alfabeto fonético, deletreen: nombres propios, apellidos, objetos de la cocina, acciones en inglés, etc.

Ambiente: English Lab. / Basement 2.
Material: Esfero, cuaderno de anotaciones, computador

En el ámbito laboral existen diferentes cargos con sus respectivas funciones que dependen tanto de la experiencia profesional como los estudios realizados, a continuación usted reconocerá cuales son las diferentes posiciones dentro de una cocina y las funciones que se desarrollan una a una.

Actividad 4
• Observe las siguientes imágenes Y responda a las siguientes preguntas:










- ✓ ¿Qué aspectos importantes encuentra en estas imágenes?
- ✓ ¿Qué sensaciones le producen?
- ✓ ¿Qué temas están tratando?
- ✓ ¿Qué tienen en común?

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

Actividad 5 Contraste de conocimientos sobre cocina. Diligencie la tabla 1, puede usar cualquier libro de química o cocina, se recomienda revisar el siguiente link https://sceqa.files.wordpress.com/2014/05/quc3admica-de-los-alimentos-fennema.pdf

Tabla 2. Contraste de conocimientos sobre cocina
Elaboración. Equipo de diseño curricular

concepto	Definición Propia	Definición bibliográfica	Diferencias	Similitudes
Alimento				
Materia prima				

pH				
Actividad acuosa (aw)				
Nutrientes				
Humedad				
Producto endémico				
Tempera-tura				
Acido				
Salado				
Dulce				
Amargo				
Umami				
Higiene				
Limpieza				
Desinfección				

Actividad 6. Las comidas y sus regiones. Elabore un mapa de Colombia el cual debe dividir por regiones junto con un listado de: productos de cada región; épocas de cosecha, plato más representativo. Recuerde consignar este mapa en su carpeta de evidencias, actividad que será socializada en clase con el instructor.

Tenga en cuenta que los cocineros deben conocer y ubicar las 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 pedagógico básico (norma NTC 4595 de 1999).
Materiales: **Materiales**: computador (celular, Tablet), cuaderno, esfero, guía de aprendizaje.

Nota: los análisis de estas actividades deben tenerse en cuenta a la hora de ejecutar las otras actividades que realizará en la guía de aprendizaje. Tiempo estimado 6 horas.

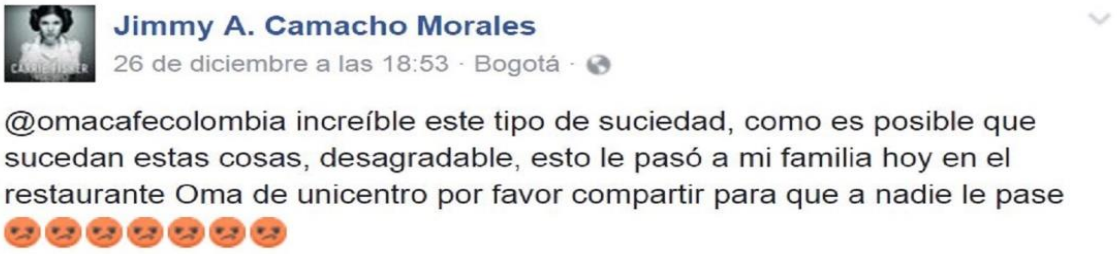
Actividad 7. (Manipulación de alimentos)

Con relación a los casos de estudio expuestos continuación, responda los siguientes interrogantes y participe en los debates de las competencias correspondientes:

Actividad 7.1.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:



Actividad 7.2. 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*

Manipulación Alimentos:

- ¿Cuál pudo ser la razón para que aparecieran los gusanos en el salmón?
- ¿Quién o quienes pueden ser los culpables de que se encontraran gusanos en el salmón?
- ¿Cree usted que se debió a mala manipulación, malas prácticas y desaseo?
- ¿Qué diferencias encuentra en cada uno de los casos?
- ¿Cuál cree usted que es la razón para que exista una contaminación de microorganismos?
- Teniendo en cuenta las dos situaciones, remítase a la Resolución 2674 de 2013 y liste los artículos de la Resolución que a su consideración no se cumplieron.
- Elabore un cuadro comparativo entre los factores de Alteración y Contaminación de los alimentos.

Actividad 7.3 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 5 alertas relacionadas con alimentos y bebidas y explique:

a. Nombre del producto.
b. Fecha de la alerta
c. Motivo de la denuncia

Actividad 8. La necesidad tanto laboral como personal sobre la importancia de manejar un segundo idioma hace que hoy día una persona se vuelva más competente dependiendo también el contexto donde se pueda desenvolver. Uno de los tópicos estándar de la lengua inglesa es el correcto uso de los pronombres personales y del verbo ser o estar

Actividad 8.1 Evidencia de aprendizaje: (Intro to English general course)

http://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/tenses/be3.htm
Complete la actividad 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.

Ambiente: English Lab / Basement 2
Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas

Actividad 8.2 Evidencia de aprendizaje (Doing a Reservation)

http://www.vocabulary.cl/Basic/Personal_Information.htm
Revise la información y responda las preguntas que crea más convenientes de acuerdo con lo anteriormente visto, recuerde hacer uso de las categorías gramaticales: Am, Is, Are; I, You, He, She, It, We, They.

Ambiente: English Lab / Basement 2
Material: Computadores, esfero y cuaderno de notas

Actividad 9

• Socialice las preguntas anteriores, se expresarán acuerdos y desacuerdos en lo que expresen sus compañeros, el instructor escuchará y facilitará el encuentro de opiniones.
• Responda, desde su conocimiento actual del tema las siguientes preguntas y de manera escrita en su cuaderno de apuntes:
✓ ¿Qué es desarrollo humano? ✓ ¿Qué es desarrollo humano integral? ✓ ¿Qué es desarrollo a escala humana? ✓ ¿Qué relación existe entre desarrollo humano y consumismo? ✓ ¿Se consideran consumistas? Justifiquen su respuesta. ✓ ¿Qué impacto

ha tenido el consumismo en su vida y en su entorno? ✓ ¿Cuáles son los principales síntomas que le harían pensarse como un consumista? ✓ ¿Estos temas son importantes en el desarrollo de su formación, por qué?

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

Actividad 10. Plaza de mercado o centro de acopio. Realice un mapa de la distribución espacial de una plaza de mercado identificando:

- ✓ Entradas
- ✓ Salidas
- ✓ Puntos sanitarios
- ✓ Localización de venta (verduras, frutas, carnes res, pollo, aves, pescados, mariscos y abarrotes (productos no precederos, enlatados, empacados, pastas, granos) y productos preparados).

Recuerde consignar este mapa en su carpeta de evidencias, la cual tendrá como finalidad ser socializada como una exposición en clase con el instructor.

Tenga en cuenta que las plazas de mercado o centros de acopio son lugares muy importantes de todas las ciudades de Colombia, ya que es acá donde se encuentran materias primas de diferentes regiones a muy buen costo y con todos los aspectos de calidad, para preparar diferentes platos.

Actividad 10.1 Visita a centro de acopio (Actividad en grupo). Diligencie la tabla 2 con mínimo 40 productos alimenticios que se encuentran disponibles para la venta en la plaza de mercado visitada.

Tabla 3. Características del producto
Elaboración. Equipo de diseño curricular

Producto	Nombre común	Nombre científico	Origen	Empaque y presentación	Tempe -ratura	Unidad de medida	Valor venta	Tamaño	Sabor	Aroma	Color	Mayor aporte nutricional

Nota: Tenga en cuenta:

- ✓ **Origen:** De que región o país llega el producto

- ✓ **Empaque y presentación:** bolsa platica, costal, vidrio, cartón, aluminio, etc.
- ✓ **Temperatura:** grados centígrados
- ✓ **Und. de medida:** en volumen (ml, cm3, litros, galón, onzas) peso: (grs, libras, kilos, onzas, arroba, libra americana)
- ✓ **Valor de venta:** pesos ($)
- ✓ **Sabor:** acido, amargo, dulce, saldo y umami
- ✓ **Aporte nutricional:** mayor aporte nutricional (vitaminas, mineral, carbohidratos, lípidos, proteína)

Actividad 11. Local de la plaza de mercado. Diligencie la tabla 3 y elabore un texto de opinión de una hoja sobre el menú más vendido, identificando las razones para que se venda (valor, cantidad, higiene y manipulación, aseo, atención y sabor). Recuerde consignar esta actividad en su carpeta de evidencias, la cual tendrá como finalidad ser socializada como una exposición en clase con el instructor.

Tenga en cuenta la resolución 018 del 2017 (reglamento plazas de mercado) link: http://www.ipes.gov.co/images/informes/SJC/RESOLUCION_No_018_DE_2017.pdf

Tabla 4. Inspección de la oferta gastronómica
Elaboración. Equipo de diseño curricular

Plaza	Local	Menú	Ingredientes del menú	Valor

Actividad 12. Alimentos y clasificaciones. Haga un comparativo de 7 platos típicos de países latinoamericanos e identifique la función que cumple en el organismo las proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales, glúcidos, lípidos, agua, grasa, alimentos plásticos, alimentos energéticos, alimentos reguladores y los alimentos complementarios.

Recuerde consignar esta actividad en su carpeta de evidencias, la cual tendrá como finalidad ser socializada como una exposición en clase con el instructor.

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.

Tabla 5. Función de Los Alimentos en el organismo.
Elaboración. Equipo de diseño curricular

FUNCION DE LOS ALIMENTOS EN EL ORGANISMO

PAIS	PLATO	PROTEINAS	CARBOHIDRATOS	VITAMINAS	MINERALES	GLUCIDOS	ALIMENTOS PLASTICOS	ALIMENTOS ENERGETICOS	ALIMENTOS REGULADORES	ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS

Actividad 13. Clasificación de las materias primas en A y B (actividad en grupo). Diligencie la tabla 5 y elabore la clasificación de los productos que se encuentran en el "listado de las materias primas hotelería" (anexo 1). 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 Recuerde consignar esta actividad en su carpeta de evidencias, la cual tendrá como finalidad ser socializada como una exposición en clase con el instructor.

Tabla 6. Clasificación de las materias primas en A y B
Elaboración. Equipo de diseño curricular

producto	grupo de inventario	Producto de peso						Producto de volumen							
		Unidad medida			Valor										
		grs	kilo	libra	valor de producto en la und de medida en libra	valor de producto en la und de medida gramos	valor de producto en la und de medida en kilos	un de medida en cm3	und de medida en ml	und de medida en onz	und de medida en litros	valor de producto en la und de medida centímetros cúbicos	valor de producto en la und de medida en mililitros	valor de producto en la und de medida en onzas	valor de producto en la und de medida en litros

Actividad 14. Ficha Técnica (actividad en grupo). Diligencie la tabla 6 teniendo como referente la socialización realizada por su instructor (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.

Nota: Tiempo estimado 37 horas

Actividad 15. (Manipular Alimentos)
Para iniciar con el desarrollo de las actividades correspondientes a la competencia Manipular Alimentos de acuerdo a la Normatividad Vigente:

a. Consulte y haga una lectura crítica sobre el decreto 3075/1997 y la resolución 2674/2013 las puede consultar en el siguiente link:

- Decreto 3075/1997: http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337

- Resolución 2674/2013: http://www.funcionpublica.gov.co/documents/418537/604808/1962.pdf/abe38fb4-e74d-4dcc-b812-52776a9787f6

b. A partir de la lectura del Decreto 3075/1997 y la resolución 2674/2013 realice un cuadro comparativo en el que evidencie las modificaciones y cambios que le hace la resolución al decreto. Utilice el siguiente modelo de cuadro comparativo para desarrollar la actividad.

Tabla 8: Relación Decreto 3075 vs Resolución 2674
Fuente: Equipo de desarrollo curricular

Decreto 3075 de 1997	Resolución 2674 de 2013	CAPITULO, ARTICULO, PARAGRAFO, ETC.	DIFERENCIA	SIMILUTUD

c. Apoyado en las definiciones que encontró en la normatividad mencionada en el punto anterior, defina:

- Alimento de mayor riesgo
- Alimento de medio riesgo
- Alimento de menor riesgo

d. Con la información recogida en el punto anterior complete el cuadro donde identifique las principales características FISCO-QUIMICAS (pH, Actividad Acuosa, y nutrientes) de cada uno de alimento 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. https://www.invima.gov.co/images/pdf/documentos_tramite/Alimentos/Resolucion_719_PDF.pdf

Tabla 9: Características FISICO-QUIMICAS
Fuente: Equipo de desarrollo curricular

ALIMENTO	CARACTERISITCAS	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		

e. Realice una lectura crítica al documento *Anexo 1: "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO"* que encontrara en el siguiente link: *http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s05.pdf*

f. De acuerdo con la lectura realice un mapa conceptual donde aborde los siguientes conceptos:
- Inocuidad
- Contaminación
- Agentes contaminantes (Agentes Patógenos)
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)
- Características de los agentes contaminantes

g. Realice un cuadro en el que identifique las principales ETAS, mencione sus síntomas y las posibles causas o fuentes de contaminación determinando así los agentes contaminantes que las causa.

Tabla 10: ETAS
Fuente: Equipo de desarrollo curricular

AGENTE CONTAMINANTE	ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTO	SINTOMAS	CAUSAS	RECOMENDACIONES

h. Consulte la siguiente presentación "Métodos de Conservación" *https://es.slideshare.net/kkristiansz/metodos-de-conservacion-18074731* y los videos "Clasificación de los métodos de conservación de alimentos" *https://www.youtube.com/watch?v=U2M8o2vgYMs* y "Métodos de Conservación De Los Alimentos" *https://www.youtube.com/watch?v=e5NA-uESM4c*

Una vez visto el video clasifique los métodos de conservación y haga un cuadro sinóptico, teniendo en cuenta:
a. Método de conservación, características del método y tiempos y temperaturas del mismo

i. Defina los siguientes conceptos:
- Limpieza
- Desinfección
- Agente Desinfectante
- Detergente
- Concentración
- Dilución
- Solución

- Saneamiento
- Esterilización
- Suciedad y clasificación

j. ¿Cómo se clasifica la suciedad en función del origen y componentes de los alimentos? Realice una gráfica, cuadro o que lo represente.

k. Haga una consulta donde identifique las técnicas de limpieza y desinfección que se aplican a los establecimientos donde se preparan alimentos.
- ✓ A partir de la consulta realizada haga un mapa conceptual sobre los métodos de limpieza y desinfección, apóyese para realizar el mapa con el documento *"Métodos de Limpieza" (Anexo 2).*

l. Dentro de las técnicas de limpieza y desinfección se encuentran las sustancias limpiadoras y tipos de desinfectantes:
- ✓ Realice una lista donde identifique los principales detergentes y desinfectantes con sus características fisco químicas, familia y suciedad en la que puede ser usado.

- ✓ Realice una lectura crítica del documento *"Manipulación de Alimentos"(Anexo 3)* y genere un debate con sus compañeros de formación en donde se aborde la importancia de los siguientes conceptos:
  - ✓ Ética del manipulador
  - ✓ Higiene
  - ✓ Buenas prácticas de manufactura
  - ✓ Alimentos alterado, adulterado y contaminación
  - ✓ Tipos de contaminación y fuentes de contaminación.
  - ✓ Almacenamiento de alimentos.

m. A partir de temática abordada en sesión de formación acerca de las "Soluciones Desinfectantes" realizada por el instructor, desarrolle el taller: *"Ejercicios de concentraciones desinfectantes" (Anexo 4).*

n. Realice una lectura crítica de los documentos *"Guía Práctica Aplicación POES" (Anexo 5)* y *"Procedimientos Operativos Estandarizados" (Anexo 6)*
- ✓ Elija un establecimiento de producción de alimentos
- ✓ Realice un plano del lugar donde identifique las superficies que tienen contacto directo con el alimento, las superficies de contacto indirecto y las que no tienen contacto.
- ✓ A partir del punto anterior y en el formato *"Formato POES" (Anexo 7*), realice el Procedimiento Operativo Estandarizado Sanitario de cada una de las superficies identificadas.

- **Ambiente requerido:**
  - Ambiente pedagógico básico (norma NTC 4595 de 1999).
  - Biblioteca.
  - Ambiente de navegación.

- **Materiales**:

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

Actividad 16. 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 16. 1 Evidencia de aprendizaje (Doing a Reservation)

✓ Represente con sus compañeros una conversación donde harán una reservación en un restaurante haciendo uso de información básica y expóngalo a toda la formación.

Ambiente: English Lab / Basement 2

Material: Pliego de papel periódico, marcadores, esfero, revistas.

Actividad 17

• Realice la lectura del texto “Desarrollo a Escala Humana” del economista chileno Manfred Max Neef de la página 9 a la 19. https://www.max-neef.cl/descargas/Max_Neef-Desarrollo_a_escala_humana.pdf (anexo 2)

• Explique en sus palabras a través de un ensayo lo explicado por Max Neef frente a la crisis latinoamericana y la relación que hay entre esta crisis y lo que usted percibe en nuestro país. Esta es su evidencia de conocimiento.

Actividad 17.1

• Haga un diagnóstico, por medio de un dibujo que ilustre las situaciones cotidianas en las que se ve y se vive la crisis en consecuencia del consumismo en un entorno laboral.

• Ilustre a través de diapositivas junto a 5 de sus compañeros, una propuesta en la que ustedes como aprendices, colombianos y Latinoamericanos aportan a la solución de esta crisis. Esta es su evidencia de producto

• Presente un video de su propuesta. Esta será su evidencia de desempeño

3.1 Actividades de evaluación.

Evidencias de aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

Evidencia de conocimiento •	• Clasifica las materias primas de acuerdo con características, organolépticas, físicas-químicas y grupos de inventario. • Describe criterios de calidad delas materias primas de acuerdo con la ficha técnica y estándares de compra. • Emplea la estructura básica del inglés (sujeto+verbo+complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos en pasado simple que contienen información personal de su historia de vida y de otros. • Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo a factores y fuentes. • Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo a factores y fuentes. • Define puntos críticos a controlar en el servicio de alimentos y bebidas según fuentes y factores de contaminación. • Relaciona sintomatología de enfermedades con riesgos de contaminación en los alimentos. • Comprende vocabulario y expresiones en inglés en contextos personales acorde con nivel principiante. • Expresa el quehacer diario personal y laboral utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante. • Ensayo comparativo Max Neff, crisis acerca de la dignidad humana y la relación con Colombia	Examen de opción múltiple de única respuesta. Examen de opción múltiple única respuesta.
Evidencia de desempeño •	• Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control. • Relaciona alimentos de mayor, medio y bajo riesgo con los posibles factores de contaminación endógenos y exógenos. • Clasifica residuos de acuerdo con programa de saneamiento • Dispone residuos de acuerdo con programa de saneamiento y normatividad. • Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal, expresiones de saludo y demás utilizando vocabulario y gramática básica junto con el uso de fórmulas de cortesía.	Lista de chequeo. Rubricas de evaluación Anexo 3

	• Video sobre propuesta de solución a la crisis	
Evidencia de producto	• Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan. • Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra. • Realiza presentación y conversaciones sencillas. • 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 de manera adecuada el uniforme, dotación de trabajo y elementos de protección personal según protocolos establecidos. • Establece acciones de mejora continua para el alcance progresivo de logros comunicativos en inglés acorde con nivel principiante. • Propuesta expositiva frente a solución de la crisis.	Rubrica de valoración de evidencia de desempeño. Anexo 1. Rubrica de valoración de evidencia de desempeño. Anexo 2. Listas de chequeo

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

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

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

5. Glosario de términos

- ✓ **Controlado:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.
- ✓ **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.
- ✓ **Desviación**: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- ✓ **Diagrama de flujo:** Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- ✓ **Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- ✓ **Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

- ✓ **Medida correctiva**: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.
- ✓ **Medida de control:** Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- ✓ **Plan de HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- ✓ **Punto crítico de control (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ **Sistema de HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.
- ✓ **Transparente:** Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.
- ✓ **Validación:** Constatación de que los elementos del plan de HACCP son efectivos.
- ✓ **Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.
- ✓ **Vigilar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control
- ✓ Ambiente: conjunto de componentes físicos, químicos, y biológicos externos con los que interactúan los seres vivos
- ✓ A&B: Abreviatura de alimentos y bebidas
- ✓ Biodiversidad: diversidad de especies vegetales y animales que viven en un espacio determinado.
- ✓ Diagnóstico es el resultado del análisis que se realiza en una primera instancia y que tiene como fin permitir conocer las características específicas de la situación determinada para así poder actuar en consecuencia, sugiriendo tratamiento o no.
- ✓ Diagrama de Flujo o Flujograma: Esquema que representa, gráficamente y por medio de símbolos convencionales, los componentes y las etapas de un algoritmo, o proceso para la solución de un problema.
- ✓ Ecosistema: sistema biológico constituido por una comunidad de seres vivos y el medio natural en que viven.
- ✓ Establecimiento Gastronómico: Establecimiento industrial, cuyo objeto es transformar alimentos, vender y prestar el servicio de alimentos y bebidas. Puede ofrecer servicios complementarios como la atención de eventos, recreación y otros.
- ✓ Enfoque: Conducir la atención hacia un tema, cuestión o problema desde unos supuestos desarrollados con anticipación a fin de resolverlo de modo acertado.
- ✓ Exposición: Explicación, bien sea por escrito o de palabra, o de ambas formas, sobre un tema o un asunto.
- ✓ Heladería: Establecimiento donde se hacen y venden helados.
- ✓ Insumo: Conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes.
- ✓ Inventario: Asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión.

- ✓ Materia Prima: Sustancia natural susceptible de sufrir cambio, que se transforma industrialmente para crear un producto y que es perceptible a través de los sentidos.
- ✓ Naturaleza: todo lo que está creado de manera natural
- ✓ Nutrición: ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo
- ✓ Norma técnica: es un documento aprobado por un organismo reconocido que establece especificaciones técnicas basadas en los resultados de la experiencia y del desarrollo tecnológico, que hay que cumplir en determinados productos, procesos o servicios.
- ✓ Organismo: grupo que forman los órganos de un ser vivo, incluyendo sus interrelaciones y las leyes naturales que regulan su funcionamiento
- ✓ Proceso: Conjunto de fases sucesivas de un fenómeno natural o de una operación artificial.
- ✓ Procedimiento: Método para ejecutar cosas.
- ✓ Productividad: Es la relación entre la cantidad de productos obtenida por un sistema productivo y los recursos utilizados para obtener dicha producción. También puede ser definida como la relación entre los resultados y el tiempo utilizado para obtenerlos: cuanto menor sea el tiempo que lleve obtener el resultado deseado, más productivo es el sistema. En realidad, la productividad debe ser definida como el indicador de eficiencia que relaciona la cantidad de recursos utilizados con la cantidad de producción obtenida. Exige eficiencia y eficacia en el desempeño de la organización y en el desempeño individual
- ✓ Resolución es una condición en la que se busca determinar la solución de una determinada circunstancia. Una resolución de un caso, por lo general es el acto en el que se concluye con un análisis final y definitivo el problema que busca desde una instancia cuestionada y debatida ser resuelto.
- ✓ Restaurante: Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.
- ✓ Sistema: Es un conjunto de partes o elementos organizadas y relacionadas que interactúan entre sí para lograr un objetivo. Los sistemas reciben (entrada) datos, energía o materia del ambiente y proveen (salida) información, energía o materia. Es la interrelación entre todas las partes de una estructura.
- ✓ Teoría: Sistema lógico-deductivo1 constituido por un conjunto de hipótesis, un campo de aplicación (de lo que trata la teoría, el conjunto de cosas que explica) y algunas reglas que permitan extraer consecuencias de las hipótesis de la teoría. En general las teorías sirven para confeccionar modelos científicos que interpreten un conjunto amplio de observaciones, en función de los axiomas o principios, supuestos y postulados, de la teoría.
- ✓ Aborto: Interrupción espontánea o intencionada del embarazo antes de que el embrión o el feto estén en condiciones de vivir fuera del vientre materno.
- ✓ Abuso (de poder): Forma de ejercicio de los poderes del Estado consistente en desviarse de la finalidad que los inspira.
- ✓ Aborto: Interrupción espontánea o intencionada del embarazo antes de que el embrión o el feto estén en condiciones de vivir fuera del vientre materno.
- ✓ Abuso (de poder): Forma de ejercicio de los poderes del Estado consistente en desviarse de la finalidad que los inspira.
- ✓ Abuso (del derecho): Principio jurídico que constituye un tipo de limitación del ejercicio de los derechos humanos, consistente en la prohibición de realizar aquellos actos que resultan antisociales por causar un daño a un interés no especialmente protegido, aunque sea realizado en el ejercicio de un derecho objetivamente legal.
- ✓ Acción: Actuación de un sujeto jurídico por virtud de la cual se hace intervenir a un órgano judicial para que reconozca la existencia de un derecho y lo garantiza jurisdiccionalmente.
- ✓ Acta de los derechos humanos: Bajo este nombre se reúnen la Declaración Universal de Derechos

Humanos, el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos y el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, ambos de 1966.

- ✓ Acto (administrativo): Forma de exteriorización de la actividad de la Administración por la que se determina -al menos en parte- el contenido específico de los derechos fundamentales.
- ✓ Actores de los conflictos: persona que es causa de algo, que forma parte de un conflicto, tiene conciencia del conflicto, metas y poder.
- ✓ Acuerdo: la manifestación de una convergencia de voluntades. Resolución que se toma entre dos o más partes. Las partes involucradas exponen sus argumentos y buscan una posición común; al encontrarla, alcanzan un acuerdo. En el proceso de búsqueda de un acuerdo, cada parte cede en pro de los intereses comunes. Cada sociedad tiene sus propias características, un conjunto de rasgos, su acervo de costumbres y tradiciones. Esta pluralidad de elementos va formando unas pautas de comportamientos singulares, una práctica social.
- ✓ Acusado: Persona a quien en un proceso penal se le imputa la comisión de un delito.
- ✓ Adhesión: Forma de compromiso de un Estado en un acuerdo internacional, distinto de la ratificación, que permite la formulación de reservas a ciertos artículos del mismo.
- ✓ Alma: el alma humana es lo que le da vida al ser humano. Para Aristóteles, el alma era simplemente la forma del cuerpo, es decir, el modo en el cuerpo se comporta, y por ello no es capaz de existir separadamente de éste. Para Platón, era la parte inmaterial esencial del ser humano que estaba temporalmente unida con su cuerpo.
- ✓ Amnistía: Tipo de perdón o clemencia concedido por el titular del poder político del Estado, para un grupo de conductas delictivas (v.gr. delitos políticos), mediante el cual el Estado renuncia a castigar dichas conductas, impidiendo o anulando los procesos penales existentes o anulando la condena ya fijada por la correspondiente sentencia.
- ✓ Antropología: parte de la filosofía que se ocupa de la reflexión sobre la naturaleza y el sentido del ser humano, de su lugar en el universo y de su carácter de sujeto de cultura.
- ✓ Apátrida: Persona que por diversas razones ha perdido la nacionalidad.
- ✓ Arbitrariedad: Conducta realizada por un órgano del Estado en el ejercicio del Poder, contrario a la legalidad vigente, a través del cual se lesiona un derecho fundamental.
- ✓ Autoridad: Poder hegemónico ostentado por los órganos del Estado.
- ✓ Autonomía: Autonomía y heteronomía son términos correlativos, elaborados por Kant, de amplia aplicación en la ética. La autonomía (auto + ley) hace referencia a guiar la vida según leyes y normas elaboradas por la persona de manera libre y racional. Para Kant, la autonomía es la madurez moral de una persona en el ejercicio de su libertad responsable.
- ✓ Beneficencia: Parte de la amistad que lleva a realizar acciones a favor de la persona que se estima. En sentido liberal, realizar las acciones que el otro desea que le sean realizadas, con independencia de lo que considere el agente sobre su corrección o incorrección.
- ✓ Bienes (jurídicos): Bienes de la personalidad reconocidos y tutelados por las normas jurídicas.
- ✓ Bienes de la personalidad: Conjunto unitario de realidades materiales y espirituales que por su intrínseco valor constituyen el ámbito sobre el que se despliega el ejercicio y protección de los derechos humanos. Constituyen el objeto de los derechos humanos.
- ✓ Bioética: Estudio de las implicaciones sociales y morales de la utilización de técnicas, resultantes de los avances en las ciencias biológicas. Por ejemplo, si es moralmente aceptable el hecho de clonar seres humanos a partir de una célula madre.
- ✓ Calidad de vida: Conjunto de aspectos que pueden dar idea del grado limitación de la vida personal que produce una enfermedad. Sería la medida del grado en que una persona o una sociedad tienen acceso al disfrute de bienes y servicios físicos, sociales y culturales.

- ✓ Capacidad: Es la aptitud de las personas para gobernarse a sí mismas y ejercer eficazmente sus derechos y obligaciones.
- ✓ Clonación: Técnica de reproducción no sexual mediante la cual se obtiene seres genéticamente idénticos al organismo del que proceden.
- ✓ Comités de ética: Comisiones de diversa composición encargadas de estudiar los aspectos éticos de la
práctica clínica, la investigación básica o clínica, los experimentos con animales, etc.
- ✓ Compasión: Virtud moral no exclusiva de ninguna religión ni filosofía moral, es percibir como propio el sufrimiento ajeno, es interiorizar el padecimiento de otro ser humano y vivirlo como si se tratara de una experiencia propia. No es empatía, dado que esta es espontánea.
- ✓ Competencia: Estado en el que se posee conocimientos, capacidad de raciocinio, habilidades, energía, experiencia y motivación para enfrentar las responsabilidades profesionales.
- ✓ Compromiso: Es una respuesta afectiva en la que convergen deseos y obligaciones y la acción deliberada de actuar de acuerdo con estos.
- ✓ Conciencia: La conciencia es el sentido que tiene una persona de lo correcto y lo incorrecto. Por ello, muchos filósofos hablan de ella como la voz de la razón. En el ámbito religioso se le conoce como a voz de Dios. Para la Psicología, la conciencia envuelve la experiencia interior de la persona en dos sentidos: como el conocimiento reflejo de sí mismo en cuanto a sensaciones, humores, emociones, pensamientos y como el estado de vigilia que permite a la persona darse cuenta de la realidad exterior.
- ✓ Conciliación: es una figura procesal, la cual, junto con el arbitraje y la mediación, son formas alternativas al proceso como solución de conflictos.
- ✓ Condición de vida: son los modos en que las personas desenvuelven su existencia, enmarcadas por características particulares, y por el contexto histórico, político, económico y social en el que les toca vivir.
- ✓ Conducta: Es una palabra que procede de conducir, e indica el modo como se conduce o comporta el ser humano. La conducta se halla integrada por una serie de actos y de hábitos o costumbres que siempre responden a unas motivaciones más o menos claras, y que explican por qué hacemos una cosa o porque nos hemos habituado a otra.
- ✓ Conflicto: afligir, infligir. El conflicto está referido a dos ámbitos uno a hechos violentos entre personas, grupos de personas o estados. Y el otro señala un problema o asunto de discusión y controversia; dilema, desacuerdo, una situación problemática y de difícil solución.
- ✓ Conflictos armados: Término legal que se utiliza para referirse a una situación de violencia colectiva y organizada entre dos contrapartes.
- ✓ Consejo de seguridad: Órgano de las Naciones Unidas, con funciones decisorias en cuestiones referentes a conflictos, compuesto por cinco miembros permanentes y diez miembros rotativos. Los cinco miembros permanentes tienen el derecho de voto.
- ✓ Contenido (de los derechos humanos): Ámbito de ejercicio de los derechos humanos reconocido y garantizado por las normas jurídicas., tanto generales (leyes), como individualizadas (sentencias judiciales y resoluciones administrativas).
- ✓ Contexto: es un conjunto de realidades, circunstancias que rodean y condicionan una situación; sin las cuales no se puede comprender correctamente. Es una situación dada en un entorno físico o de coyuntura puede ser de carácter político, histórico, cultural, geográfico en el cual es considerado un hecho.
- ✓ Convención: Denominación de ciertos Tratados Internacionales que regulan materias esencialmente sensibles a la opinión pública o a problemas de ámbito general permanentemente, u ocasionalmente, muy relevante, como es el caso de los derechos humanos.

- ✓ Convenio: Nombre que reciben los acuerdos internacionales, con idéntico valor jurídico que las convenciones, promovidos por la Organización Internacional del Trabajo y el Consejo de Europa.
- ✓ Cooperación: trabajar juntos. Obrar solidariamente con otro u otros para un mismo fin.
- ✓ Corte Interamericana de Derechos Humanos: Es un organismo judicial autónomo, de carácter no permanente, con sede en San José, Costa Rica. La Corte IDH tiene como propósito la aplicación e interpretación de las disposiciones de la CADH, así como de otros instrumentos internacionales que le otorguen estas atribuciones.
- ✓ Crímenes de guerra: Violaciones de las normas del derecho Internacional de guerra que presentan una gravedad particular en cuanto que se desarrollan a través de acciones inhumanas o crueles y son en cierto modo desproporcionadas respecto a los fines que se ha fijado el beligerante que los lleva a cabo. (G. BIANCHI).
- ✓ Cuidados paliativos: Conjunto de medidas médicas encaminadas a aliviar enfermedades, bien porque carecen de tratamiento curativo bien porque las molestias que acarrean son difícilmente tolerables sin tratamiento específico. Correctamente practicadas, permiten que los enfermos puedan vivir en condiciones dignas y con un sufrimiento físico reducido a límites perfectamente tolerables.
- ✓ Cultura: en sentido amplio, la cultura es el conjunto de elementos que conforman la herencia social común de un pueblo. Tales elementos son entre otros, las costumbres, las leyes, los conocimientos, las creencias, el sistema de valores, artes, oficios y forma de organización.
- ✓ Deberes básicos: Tipo de conductas impuestas en virtud de normas y principios ético-jurídicos, como correlativas a las exigencias de los derechos humanos.
- ✓ Deberes ciudadanos: aquello que se le concede o reconoce a un sujeto. Son los inherentes a la persona humana, que les permiten el acceso a condiciones para una vida digna.
- ✓ Declaración: Término utilizado para referirse a un instrumento internacional, generalmente de carácter enunciativo que, a diferencia de un tratado, no genera obligación jurídica.
- ✓ Deliberación: Proceso de ponderación de los factores que intervienen en un acto o situación concretos, a fin de buscar la solución óptima o, cuando no es posible, la menos lesiva.
- ✓ Delito: Acción u omisión vulneradora de una ley penal que además reúne los requisitos de tipicidad, antijuridicidad, culpabilidad y punibilidad.
- ✓ Demanda: Declaración de voluntad de una persona, formalmente expresada en un escrito dirigido a un tribunal, solicitando que se incoe un proceso y comience su tramitación.
- ✓ Democracia Participativa: se refiere a la presencia de los principios igualdad en el interior de las organizaciones políticas, teniendo en cuenta los factores sociales que intervienen (partidos políticos, órganos del partido, militantes y no militantes) y sus relaciones, así como el apoyo del pueblo a través del voto. Al mismo tiempo, incluye todo aquel conjunto de fundamentos jurídico-políticos, disposiciones normativas y medidas políticas tendentes a garantizar las elecciones de cargos del partido y cargos públicos, la decisión de contenido y la rendición de cuentas de manera democrática.
- ✓ Democracia: el gobierno del pueblo, la participación del pueblo en las decisiones políticas. Forma de organización social, sistema de gobierno del estado que atribuye la titularidad del poder al conjunto de la sociedad. La democracia constituye una opción de alcance social donde para la ley todos los ciudadanos gozan de libertad y poseen los mismos derechos y deberes.
- ✓ Deontología: Es la ciencia o tratado de los deberes, proviene de la palabra deontos que quiere decir deber.
- ✓ Derecho: Forma de poder social que realiza un punto de vista de los valores sociales fundamentales y que delimita las esferas de licitud e ilicitud mediante un sistema de normas dotadas de valor coactivo.

- ✓ Derechos ciudadanos: estar obligado a, compromiso, responsabilidad ética de obrar bajo principios que le atañe a cada persona. Deberes fundamentales que una persona como miembro de una comunidad debe cumplir.
- ✓ Desarrollo: Exponer con orden y amplitud una cuestión o un tema. Dicho de una comunidad
- ✓ Desarrollo humano: El desarrollo humano es el proceso de ampliación de las opciones de las personas. Para ampliar las opciones de las personas, es necesario expandir las capacidades y funciones humanas. En todos los niveles de desarrollo, las tres capacidades esenciales para el desarrollo humano son disfrutar de una vida larga y saludable, tener acceso a la educación y tener un nivel de vida digno. Si no se obtienen estas capacidades fundamentales, la variedad de opciones disponibles se limita considerablemente, y muchas oportunidades en la vida permanecen inaccesibles. Sin embargo, el dominio del desarrollo humano es mayor: las oportunidades esenciales que las personas valoran en gran medida van desde las oportunidades políticas, económicas y sociales de ser creativos y productivos hasta el goce del respeto propio, el empoderamiento y el sentido de pertenencia a una comunidad. El concepto de desarrollo humano es holístico y sitúa a las personas en el centro de todos los aspectos del proceso de desarrollo. En reiteradas ocasiones, este concepto se ha malinterpretado y se ha confundido con conceptos y enfoques de desarrollo posteriores.
- ✓ Desobediencia civil: Consiste en aquella garantía de los derechos humanos que reúne las características de ser una acción colectiva de carácter público, consciente, política, pacífica y contraria a la ley por la que se impugna un acto de gobierno o una disposición legal que se entienden carecen de legitimidad.
- ✓ Detención arbitraria: Privación de libertad de una persona como consecuencia de la acción de un funcionario público u otra persona en el ejercicio de funciones públicas, a instigación suya o con su consentimiento o aquiescencia, que, sin cumplir las formalidades legales o que cumpliéndolas, se realiza para impedir el ejercicio de uno de los derechos humanos contemplados en los textos internacionales.
- ✓ Dictamen: Informe emitido por cualquier órgano consultivo.
- ✓ Dignidad humana: En su sentido primario, bondad ontológica intrínseca a todo hombre, que le hace merecedor del respeto y la atención de los demás; el origen filosófico de la idea de la dignidad humana se atribuye a la enseñanza del filósofo alemán Immanuel Kant, quien elaboró una teoría según la cual todo hombre posee una especial dignidad en tanto posee en sí mismo una conciencia de su libertad, de su autonomía y de su responsabilidad.
- ✓ Dilema: Disyuntiva. Es un problema sin solución aparente. Es un problema cuya solución es también problemática. Es aquel problema cuya solución plantea nuevo problema.
- ✓ Dilema ético: Un conflicto de valores o creencias que resulta de una situación en la que la elección de un bien inevitablemente conlleva la pérdida de otro. Surge cuando hay dos o más valores morales o principios éticos en conflicto.
- ✓ Donación de órganos: Cesión gratuita de órganos. Si se trata de un donante vivo, requiere que sea mayor de edad, su libre consentimiento y tenga como finalidad mejorar las condiciones de vida del receptor
- ✓ Estado de coma: Estado de no darse cuenta de sí mismo ni del medio ambiente (ausencia de conciencia) donde el individuo permanece con los ojos cerrados como si durmiera, pero sin poder ser despertado con los estímulos; en caso de presentar respuesta, estos son de tipo reflejo y no son apropiados para localizar o resistir otro estímulo.
- ✓ Estado terminal: Un estado irreversible causado por una enfermedad o lesión que ocasionará la muerte.
- ✓ Estado vegetativo persistente: Pérdida crónica e irreversible de todas las funciones cognitivas, conservando la vigilia, que se puede observar en pacientes que han sufrido lesiones encefálicas muy graves.

- ✓ Estado: forma de poder social por el que se institucionalizan y estructuran unitariamente otras formas de poder (jurídico, político, económico...) a través de una serie de órganos (legislativo, ejecutivos y judiciales) y determinada, en última instancia, por las relaciones de producción.
- ✓ Ética profesional: Los criterios éticos son importantes, para definir los límites de una profesión como la medicina o la enfermería. La mayoría de las profesiones han desarrollado códigos éticos, que identifican las responsabilidades de los profesionales en relación con los pacientes o clientes. Estos criterios se consideran obligatorios para los miembros de una profesión y pueden no ser aplicables a las personas que no pertenecen a ésta o a las relaciones originadas fuera del contexto profesional. Como ejemplos tenemos, además de los médicos y las enfermeras, a los que ejercen su profesión en el terreno judicial (jueces, fiscales, abogados); los dirigentes, los periodistas, los profesores y maestros, los militares y los artistas, los deportistas, entre otros.
- ✓ Ética: viene del griego Ethos “que significa “modo de vivir”, “costumbres”, y que tiene en el contexto griego una connotación mucho más amplia que la palabra latina mos: moris. Parte de la filosofía que trata de establecer un fundamento para los actos humanos, es decir, una serie de reflexiones sobre principios de acuerdo con los cuales pueden ser calificados de buenos o de malos.
- ✓ Etnia: Grupo social culturalmente homogéneo. Término que equivale a raza.
- ✓ Etnocentrismo: Prejuicio consistente en considerar la propia cultura como superior a las demás. Conlleva muchas veces xenofobia.
- ✓ Eutanasia: Acción directa y voluntaria que pretende como objetivo la muerte del paciente, normalmente por compasión, con el fin de acortar o terminar con sus sufrimientos o con los de la familia
- ✓ Evolución histórica del conflicto: narración y exposición de acontecimientos, sucesos (hechos políticos, sociales) que dan cuenta del paso gradual del desarrollo del conflicto a través del tiempo.
- ✓ Exiliado: Persona que se refugia oficialmente o no, en otro país por tener razones fundadas en El temor de ser perseguido por motivos políticos o religiosos y que estando fuera de su patria, no puede regresar a ella por el mencionado temor o por existir prohibición de regresar al país.
- ✓ Fuero: En sentido histórico hace referencia esta palabra a las normas jurídicas existentes en la Edad Media por las que se reconocían por parte del poder real ciertos derechos, privilegios y exenciones a la nobleza y a determinadas ciudades.
- ✓ Garantías (de los derechos humanos): Conjunto de instrumentos jurídicos y extrajurídicos por los que tiende a asegurarse el cumplimiento efectivo de los derechos humanos.
- ✓ Garantías extrajurídicas: Conjunto de factores sociales, de naturaleza política, económica, cultural y religiosa, que determinan la posibilidad de hacer efectivos los derechos humanos en las concretas relaciones sociales
- ✓ Genocidio: Crimen internacional perpetrado con la intención de destruir total o parcialmente a un grupo nacional, étnico, racial o religioso como tal.
- ✓ Gobernabilidad: que puede ser gobernado, manera de gobernar. Cualquier forma de coordinación social.
- ✓ Gobierno: ejercer el control y la dirección sobre algo. Conduce de una manera determinada a una sociedad. Autoridad que dirige, controla y administra las instituciones de un estado, de una sociedad.
- ✓ Heteronomía: La heteronomía, por su parte, hace referencia a guiar la vida según las leyes y normas elaboradas por el Estado o la sociedad. Para Kant, la heteronomía exige que seamos pasivos ante un mandato o ley que nosotros no iniciamos ni podemos iniciar.

- ✓ Ideología: Sistema de opiniones que, fundándose en un sistema de valores admitidos, determina las actitudes y los comportamientos de los hombres. En relación a los objetivos deseados del desarrollo de la sociedad, del grupo social o del individuo.
- ✓ Identidad: la identidad es la relación que cada entidad mantiene sólo consigo mismo/a. El principio de identidad es un principio clásico de la lógica y la filosofía, según el cual toda entidad es idéntica a sí misma. Por ejemplo, julio césar es idéntico a sí mismo (a julio césar), el sol es idéntico a sí mismo, esta manzana es idéntica a sí misma, etc. El principio de identidad es, junto con el principio de no contradicción y el principio del tercero excluido, una de las leyes clásicas del pensamiento.
- ✓ Igualdad: Valor jurídico fundamental legitimador de los derechos humanos, cuya realización social efectiva supone la ausencia de discriminación hacia cualquier sujeto de derecho.
- ✓ Ilegal: Acto o norma que no es conforme a la ley.
- ✓ Ilícito: Dícese de aquel acto que es contrario a derecho por lesionar un bien de la personalidad.
- ✓ Inalienabilidad: Cualidad o característica básica de los derechos humanos que significa que toda persona no puede ser privado de éstos, por ninguna causa que lo justifique.
- ✓ Instrumento: Nombre que reciben los diversos documentos pertenecientes al derecho internacional: La Declaración Universal de Derechos Humanos, Los Pactos, los Convenios, etc., así como los documentos por los que un país se adhiere o ratifica un acuerdo.
- ✓ Juicio ético: Es el que anida en el ejercicio de la capacidad racional del sujeto, auto consciente para actualizar su voluntad libre frente a opciones alternativas. Todo juicio moral responde necesariamente a una jerarquización o priorización de los principios y valores que entran en conflicto.
- ✓ Justicia: es un valor determinado como bien común por la sociedad. Nació de la necesidad de mantener la armonía entre sus integrantes. Es el conjunto de pautas y criterios que establecen un marco adecuado para las relaciones entre personas e instituciones, autorizando, prohibiendo y permitiendo acciones específicas en la interacción de los mismos. Lo que debe hacerse de acuerdo con lo razonable, equitativo. Lo que es justo otorgar a cada uno. Es un valor, pautas y criterios que regulan las relaciones dentro de una sociedad.
- ✓ Justicia: Valor jurídico fundamental legitimador de los derechos humanos, por virtud del cual a cada sujeto de derecho le es asignado lo que le corresponde.
- ✓ Legitimidad: Atributo del poder político que se da en cuanto al título (grado de consenso entre los ciudadanos).
- ✓ Libertad: Valor social fundamental por virtud del cual la persona humana tiene el poder de autodeterminación respecto de toda fuerza exterior, determinando en consecuencia el ámbito de ejercicio de su propia acción.
- ✓ Manipulación genética: Es toda conducta orientada a modificar el patrimonio genético de un organismo.
- ✓ Moral: Palabra latina mos: moris que significa costumbre, en el sentido de comportamiento adquirido por el hábito. Sin embargo estos términos se equiparan con demasiada ligereza, en nuestros manuales.
- ✓ Moralidad: Es carácter ideal de toda moral al deber estar sustentada racionalmente y orientada a contribuir eficazmente a la dignificación de la persona y de la naturaleza.
- ✓ Multiculturalidad: es una característica ya inherente a nuestra sociedad, consecuencia de la acogida de poblaciones de inmigrantes, que por otra parte ha sido rápida e intensa y, por tanto, ha producido cambios importantes que exige respuesta y adaptación. La integración social y efectiva de la población inmigrante pasa por una igualdad de derechos plena y real ciudadanía inclusiva. La desigualdad social acaba afectando a la salud de los inmigrantes.

El acceso y uso de los servicios sanitarios es uno de los ejes centrales de la plena integración.

- ✓ No-maleficencia: El principio de no-maleficencia prohíbe infringir daño o herida sin beneficios compensatorios, y sustenta reglas morales más específicas, como la prohibición del asesinato. La no- maleficencia se relaciona con la máxima "primun non nocere" (ante todo, o primeramente, no dañar), históricamente usada para describir las obligaciones de los profesionales del cuidado de la salud. La obligación de no hacer daño a otros suele considerarse más rigurosa que la de beneficiar a otros, e impone límites morales a la autonomía profesional y del paciente.
- ✓ Objeción de conciencia: Negativa de raíz ética a la práctica de alguna actuación que se exige al médico. Es el último reducto de defensa de la conciencia del médico cuando, a pesar de las objeciones meramente técnicas y de su posible sustitución por un colega, es presionado para hacer algo que, en conciencia, no puede admitir como bueno.
- ✓ Ombudsman: Término que se instituye en Suecia en 1809, para designar a la persona encargada de la protección de los derechos del ciudadano en sus contactos con las autoridades.
- ✓ Pacto: Tipo de norma jurídica internacional reguladora de temas de especial relevancia jurídica y determinando el estatuto fundamental de las instituciones reguladas, específicamente los derechos humanos.
- ✓ Paz: definida en sentido positivo, pactar. Acuerdo para poner fin a la guerra. Tranquilidad, sosiego. Reconciliación vuelta a la amistad a la concordia. Es un estado a nivel social o personal, en el cual se encuentran en equilibrio y estabilidad las partes de una unidad. También se refiere a la tranquilidad mental de una persona o sociedad; definida en sentido negativo, es la ausencia de inquietud, violencia o guerra.
- ✓ Persona: Sujeto racional consciente. Sujeto titular de derechos y deberes.
- ✓ Poder: ser capaz de. Ser posible. La facultad, habilidad, capacidad o autorización para llevar a cabo una determinada acción. Se refiere al control, imperio, dominio y jurisdicción que un hombre dispone para concretar algo o imponer un mandato.
- ✓ Post conflicto: período de tiempo que sigue a la superación total o parcial de los conflictos armados.
- ✓ Práctica clínica: Es la actividad que tiene como objetivo procurar el bienestar del paciente concreto a quién va dirigido.
- ✓ Prácticas sociales: conductas habituales compartidos por todos los integrantes de una sociedad. Modos recurrentes de actuar, de comportarse que son aceptados por un grupo de individuos.
- ✓ Prevaricación: Infracción jurídica consistente en la actuación de un funcionario en contra de los deberes legalmente impuestos al ejercicio de su cargo.
- ✓ Principio de no injerencia: Principio clásico del derecho internacional, consagrado en el artículo 2.7 de la Carta de las Naciones Unidas, que consiste en que ningún país puede intervenir en los asuntos internos de otros y que determina, en ocasiones, junto con otros factores, la imposibilidad de protección internacional de los derechos humanos.

- ✓ Principios: pauta que rige el pensamiento o la conducta. Actuar de conformidad a lo dicta su conciencia.
  Está ligado a la libertad individual, ya que no es una obligación del exterior, aunque si es influido por la sociedad.
- ✓ Proceso de auto reconocimiento: propio por uno mismo, por sí solo. Distinguir examinar nuestro modo de ser. Admitir rasgos, características lo bueno lo malo lo difícil.

- ✓ Proceso de paz: conjunto de fases sucesivas, errores y avances alcanzados en el logro de un acuerdo que le ponga fin a la guerra.
- ✓ Proclamación: En la terminología de la ONU, una Declaración no se acuerda, sino que se proclama.

- ✓ Profesional: un profesional es una persona que ha contraído un compromiso público específico, de satisfacer una necesidad social y que ha recibido la certificación correspondiente del cuerpo auto- regulatorio al que pertenece, llenando las exigencias públicas de entrenamiento y habilidades para satisfacer las necesidades sociales.
- ✓ Prolongación de la vida: Utilización de medios médicos para extender la vida de un paciente, incluyendo las capacidades cognitivas, volitivas y relacionales.
- ✓ Psicoanálisis: Método de exploración o tratamiento de ciertas enfermedades, nerviosas o mentales, puesto en práctica por Freud y basado en el análisis retrospectivo de las causas morales y afectivas que determinan el estado neurótico o psicótico de la persona.
- ✓ Pueblo: conjunto de habitantes de una región, nación o país, que constituyen una comunidad gracias a que comparten una cultura similar y los límites de un territorio.
- ✓ Resignificar: es la acción de reinterpretar una situación social, la cual conocen de manera habitual la mayoría de las personas. Se la vuelve a significar dándole un nuevo sentido, una nueva interpretación.
- ✓ Recomendaciones: Forma de manifestación de la voluntad política de la Asamblea General de las Naciones Unidas.
- ✓ Reconciliación: dejar atrás un enfrentamiento, retomando el vínculo, el lazo roto por la confrontación.
- ✓ Recurso: Trámite procesal por el que se impugna la decisión de un órgano jurisdiccional o administrativo inferior ante una instancia superior.
- ✓ Refugiado: Persona que ha huido de su país de origen porque su vida, su seguridad o libertad han sido amenazadas por la violencia generalizada, la opresión extranjera, los conflictos internos, la violación masiva de los derechos humanos u otras circunstancias que perturban gravemente el orden público.
- ✓ Representación: capacidad de actuación de un sujeto jurídico en lugar de otro, o de una organización, ejerciendo los derechos y deberes pertenecientes a los mismos, y vinculando frente a terceros por las consecuencias de su conducta.
- ✓ Resolución: el significado de la palabra resolución abarca desde la honestidad, la buena fe y la sinceridad humana en general, hasta el acuerdo de los conocimientos con las cosas que se afirman como realidades, los hechos o la cosa en particular; así como la relación de los hechos o las cosas en su totalidad en la constitución del todo, el universo.
- ✓ Respeto: atención, tomar en consideración, reconocimiento miramiento, deferencia que se debe al otro. Es un valor que permite reconocer, aceptar, apreciar y valorar las cualidades del prójimo y sus derechos.
- ✓ Resucitación: procedimiento para restaurar el ritmo cardíaco y mantener el flujo sanguíneo y la respiración, luego de un paro respiratorio o cardíaco.
- ✓ Sanción (jurídica): Consecuencia desfavorable dimanante del incumplimiento de una norma.
- ✓ Sentencia: resolución dictada por un juez u órgano judicial o administrativo que resuelve el fondo de un asunto que le es planteado. Normalmente, la sentencia da fin al proceso.
- ✓ Sociedad: Conjunto integrado y unitario de personas; grupos de individuos, poblaciones, comunidades que poseen una cultura y se interrelacionan en un contexto en común que les otorga una identidad y sentido de pertenencia.
- ✓ Solidaridad: por entero, por el todo. Comportamiento que enlaza destinos, implica un compromiso con causas ajenas especialmente en situaciones comprometidas o difíciles.

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
- ✓ Gutiérrez, S., Gil, J., & Álvares, C. (2009). Implementación de un plan integral de residuos sólidos generados en el proceso de producción en una industria alimenticia de salsas y conservas de piña. *Producción + Limpia , 2*(4), 1-14. Obtenido de http://www.lasallista.edu.co/fxcul/media/pdf/RevistaLimpia/Vol4n2/30-43.pdf
- ✓ 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/

6. 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**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del cambio
Autor (es)	**DAVID ENRIQUE GARCIA TAPIA**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**MARZO DE 2019**	**NOMBRE DEL PROYECTO FORMATIVO**

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.	La presentación incluye sólo cinco de los seis ítems solicitados. **(7%)**	La presentación incluye al menos un Ítem solicitado. **(3%)**

	6. Al final de la presentación solucionan las dudas de los presentes. **(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	Utiliza en su discurso la mayoría de	Usa adecuadamente y en gran número las

	vistas en la formación	vistas en formación	formas gramaticales	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.