PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

2. Denominación del Programa de Formación: **Técnico de cocina.**
3. Código del Programa de Formación: **635503.**
4. Nombre del Proyecto **: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos**
5. Fase del Proyecto : **PLANEACION**
6. Actividad de Proyecto: **Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.**

7.Competencia: Control del manejo de las materias de primas

Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad

Duración de la Guía de Aprendizaje

48 horas (controlar las materias primas)

2. PRESENTACIÓN

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas.
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado.
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

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 CONTEXTUALIZACION

APRENDIZAJES PREVIOS: son *toda aquella información que se tiene almacenada en la memoria debido a las experiencias pasadas que hemos tenido.* Este concepto fue introducido por la teoría del aprendizaje significativo (David Ausubel). Desde la pedagogía este término cobra muchísima importancia ya que medir de forma adecuada estos conocimientos, permite condicionar lo que es necesario planear en el proceso de enseñanza – aprendizaje.

Después de la cognición aportada en la actividad anterior en el tema de competencias básicas, transversales y especificas, de manera individual y durante la sesión, desarrolle la toma de sus aprendizajes previos en el archivo formato Excel enviado como material de apoyo en la sesión 1 denominado “test David Kolb estilos de aprendizaje”.
No es una evidencia entregable pero debe desarrollarla como parte de la formación. Reserve en el portafolio del aprendiz digital del curso.

- Ambiente Requerido: reambiente tradicional
- Materiales: archivo Excel aprendizajes previos David Kolb
- Tiempo aproximado: 45 min

RAP 1. *IDENTIFICAR LOS FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DE LA EDUCACIÓN DE ADULTOS, DE LA DIDÁCTICA Y DEL MODELO PEDAGÓGICO, TENIENDO EN CUENTA EL DISEÑO DE LAS ACCIONES DE FORMACIÓN.*

3.1 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.

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

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

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

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



Figura 1: línea de tiempo evolución del Hombre
Fuente: recuperado de:
https://es.pinterest.com/search/pins/?q=linea%20de%20tiempo&rs=typed&term_meta[]=linea%7Ctyped&term_meta[]=de%7Ctyped&term_meta[]=tiempo%7Ctyped

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

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

Tabla 1: Cuadro comparativo gastronomías e influencia
Fuente: Equipo de desarrollo curricular

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

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

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



Figura 2: Mapa sobre la gastronomía colombiana.
Fuente: recuperado de: *https://es.pinterest.com/pin/420734790168386885/*

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

3. Previo al encuentro presencial, consulte sobre los aportes de los autores más representativos de la cocina nacional y regional.
Elabore en sesión de formación una bibliografía y biografía que incluya imágenes y datos relevantes sobre el trabajo de uno de los autores consultados. Organice una galería para la socialización de resultados.

Ambiente: aula convencional
Materiales: cartulina por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

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

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

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

Ambiente: aula convencional, plataforma LMS.
Materiales: cartulina por pliegos, marcadores permanentes y borrables.

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

Tabla 2: Matriz de información. Características de los servicios de alimentación.
Fuente: Elaboración equipo de desarrollo curricular.

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

Ambiente: aula convencional
Materiales: video beam, hojas bon y esferos.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

A punto:
Cocer o cocinar en su justo punto de cocción o condimentación
Acaramelar:
Bañar con caramelo a una preparación.
Acidular:
Acción de poner ácido un líquido.
Aderezar:
Añadir a un elemento un condimento que le van a dar color sabor o aroma los más comunes son sal, aceite vinagre, especias …
Adobar:
Poner un género crudo en un preparado que se llama adobo que consiste en pimentón, especias y sal para darle un aroma especial. Suele ir seguido de un proceso de oreo. Generalmente se utiliza con cerdo. Antiguamente era un método de conservación.
Aguar:
Acción de añadir agua a un liquido o elaboración.
Ahumado:
Alimento que ha sido expuesto al humo y con un sabor ahumo y más profundo.
Al Dente:
Nombre que se utiliza para designar cuando la pasta cocida un poquito dura, como gusta a los italianos.
Albahaca:
Se recomienda para las recetas preparadas a base de tomate y en variedad de salsas.
Albardar:
Cubrir un género con láminas finas de tocino generalmente carnes o aves para aportarles grasa y evitar que se seque o queme el interior de la pieza al cocinarla.
Albóndiga:

Bola de carne, verduras o pescados trabajados con pan, huevo y condimentos como cebolla, perejil, ajo especias…

Aliñar:
Añadir a un elemento un condimento que le van a dar color sabor o aroma los más comunes son sal, aceite vinagre, especias etc.

Almíbar:
Mezcla de agua y azúcar de diferentes espesores según su contenido en azúcar. Se utiliza en repostería.

Aromatizar:
Añadir a un género una preparación de elementos con aromas acusados (fuertes) como especias, hierbas aromáticas, vinos, licores etc.

Arropar:
Tapar con un paño (a veces húmedo) una masa de levadura para que no se seque durante la fermentación.

Arroz arborio:
Toma su nombre de un pueblo de la región piamontesa de Italia y es un tipo de arroz que se utiliza para preparar el risotto. Al cocerse suelta un poco de almidón y con ello se obtiene un plato de arroz cremoso de gran sabor.

Asado a la parrilla:
El calor incide directamente sobre la pieza que estamos cocinando. Se utiliza para piezas de ración de poco tamaño o de carnes nobles (filete, solomillo etc). No pinchar nunca la carne para darle la vuelta. Untarlo de grasa antes de cocinarlo para evita que pierda jugos y favorecer la formación de una costra.

Asado al Horno:
Cocinar un género en un ambiente seco sin elementos húmedos y con grasa. Se utiliza para piezas de gran tamaño que generalmente son sometidas a preelaboraciones.

Asar:
Cocinar un género en parrilla, plancha u horno acompañado solo con elementos grasos y sin ningún elemento húmedo de forma que de dorado por fuera y jugoso en el interior.

Aspic:
Elaboración fría en cuya preparación interviene la gelatina.

Asustar:
Añadir un liquido frío a otro hirviendo para que deje de hervir momentáneamente. Se hace para evitar romper los géneros que estamos cocinando o para engordar salsas ya que los ingredientes sueltan fécula.

Añojo:
Carne procedente de un animal de raza bovina (vacuno) sacrificado a los 12 meses de edad.

- Seleccione

B

Banderilla:
Pequeña preparación generalmente de bocado que se toma como aperitivo. Sinónimo de pincho,

tapa o canapé.

Batido:

Bebida a base de helado y huevos, leche, licor …

Bavarois:

Postre frío elaborado con una crema inglesa de vainilla, chocolate, café), claras montadas o nata montada y gelatina. Se puede elaborar con jugos de frutas (fresa etc.)

Bañar:

Cubrir un género totalmente con un liquido pero lo suficientemente espeso para que permanezca sobre él.

Baño María:

Cocinar dentro de un recipiente que a sus vez esté dentro de otro que contiene agua hirviendo. Se utiliza para cocciones que van en moldes porque ralentiza el proceso de cocción impidiendo que el genero tome color y favoreciendo la penetración progresiva del calor. También se utiliza para géneros que al fuego directo se pegan con facilidad por ejemplo chocolate, crema pastelera etc.

Bearnesa:

Salsa que se obtiene de emulsionar mantequilla y yemas. Se le suelen añadir hierbas aromáticas.

Blanquear:

Hervir durante unos segundos un alimento para que pierda su acidez.

Bordelesa:

Salsa elaborada con vino de Burdeos, cebolla y caldo de carne.
Se utiliza para carnes y caza.

Brandada:

Elaboración de pescado cocido, puré de patata, nata y gelatina.

Bridar:

Sujetar con un cordel fino diversos géneros (aves, carnes, pescados) para apretar su carne y que conserve la forma que se les ha dado después de su cocinado. Se suele utilizar también para conservar el relleno de algunas carnes falda etc.

Brocheta:

Preparación de carne o el pescado generalmente cortado en dados que se ensarta en una pincho (denominado broqueta) con verduras crudas que se elabora en la plancha.

Budín:

Alimentos cocidos al baño maría en los que se utiliza el huevo como elemento de ligazón. (para que cuajen).

Bullabesa (Bouillabaisse):

Sopa de pescado elaborada en la zona mediterránea francesa.

Buñuelo:

Elaboración en la que se fríe en abundante pasta choux a la que se le ha dado forma redonda.
Pueden ser dulces y salados.

- Seleccione

C

Caldereta:
Guiso de carne (conejo, cordero) o pescado acompañado de verduras.
Caldo corto:
Liquido rico en sabor que se ha dejado reducir (para que concentre el sabor) en el que posteriormente se cuece un pescado.
Chilindrón:
Guiso de pollo o conejo elaborado con tomate, cebolla pimientos y vino.
Choux:
Pasta de agua, mantequilla, harina y huevo con la que se elaboran los Profiteroles, relámpagos, buñuelos etc. Al hornearla se infla quedando hueca. Pequeños pastelillos elaborados con esta masa rellenos generalmente de nata o crema pastelera.
Cincelar:
Hacer incisiones en una pieza para facilitar su proceso de cocción se usa sobre todo para pescados y asados.
Clarificar:
Dar transparencia a un caldo eliminando las impurezas. Se hace haciendo una bola con mezcla de clara verdura y carne magra que al sumergirse en un líquido hace subir las impurezas.
Coagular:
Solidificar un liquido.
Cocción a la inglesa:
Consiste en cocer un género en abundante agua hirviendo a borbotones con mucha sal y destapado.
Cocción al caldo corto:
Cocinar un genero en un caldo rico en sabores aromáticos. Se utiliza casi siempre para piezas enteras normalmente pescados que vayamos a servir fríos o calientes.
Cocción al vapor:
Cocción en la que es el vapor de agua el que incide directamente en el alimento evitando perdida de sabor y elementos nutritivos. Se utiliza poniendo una rejilla que contendrá los alimentos dentro de un puchero con agua sin que sobrepase la rejilla. El vapor atraviesa la rejilla y cocina los alimentos.
Cocer:
Cocinar un genero sumergiéndolo en un liquido en ebullición o desde frío pero llevándolo a ebullición (agua, caldo, grasa etc).
Compota:
Dulce elaborado de la cocción de diversas frutas con azúcar, generalmente manzana, pera, orejones, higos, pasas etc.
Condimentar:
Añadir a un género elementos que le van a dar color, sabor o aroma.
Crema inglesa:
Salsa ligera elaborada con yemas, azúcar y leche. Se utiliza para acompañar platos de repostería.
Crema pastelera:
Crema espesa elaborada con azúcar, leche, huevos, harina y un elemento aromático generalmente canela o vainilla. Se utiliza para rellenar canutillos, brazos gitanos etc.
Cuajo:
Fermento que se obtiene del cordero que tiene la propiedad de hacer coagular la caseína de la leche. Se utiliza en la elaboración de cuajadas y quesos principalmente.

- Seleccione

D

Desglasar:
Añadir vino a u recipiente en el que hayamos cocinado una carne para recuperar los jugos que se han quedado pegados raspando con una varilla.
Desgrasar:
Quitar la grasa sobrante en una preparación.
Deshuesar:
Separar los huesos de la carne.
Desmigajar:
Hacer migajas un alimento.
Desmigar:
Deshacer el pan en migas.

- Seleccione

E

Edulcorar:
Añadir un dulce a un género generalmente azúcar.
Embadurnar:
Untar, empapar
Empanar:
Pasar un género por harina, huevo y pan rallado.
Emplatar:
Colocar los alimentos ya terminados en una fuente o plato cuidando la presencia y decoración.
Emulsionar:
Consiste en juntar dos géneros diferentes para forma un género homogéneo. Para ello hay que batirlos y usar otro género que actúe como emulsionante, por ejemplo la lecitina del huevo para elaborar mayonesas.
Encurtidos:
Se denomina con este nombre las hortalizas conservadas en vinagre. Los más comunes son los pepinillos y las cebolletas.
Ensartar:
Poner en una broqueta trozos de carne o pescado para cocinarlos asados a la parrilla
Escabechar:
Poner un género crudo o cocinado en vinagre. Método de conservación.
Escaldado:
Sumergir un genero en agua hirviendo durante un rato para reducir su volumen, facilitar su pelado etc.
Escalfar:

Técnica culinaria que consiste en cocer huevos sin cáscara en agua hirviendo con vinagre

Escarchar:
Técnica culinaria por la un alimento generalmente fruta se queda recubierto de una capa de azúcar cristalizada. Se suele hacer sumergiéndolo en un almíbar.

Española:
Salsa básica de la cocina que acompaña carnes. Se elabora a base de verduras pochadas, ligadas con harina tostada y mojada con caldo de carne.

Espumar:
Retirar la espuma que se produce en los líquidos al llegar al punto de ebullición y que queda flotando en la superficie y esta formada por impurezas de las verduras y carnes

- Seleccione

F

Farsa:
Relleno de preparaciones culinarias generalmente trabadas con una salsa espesa para que permanezcan en su interior.

Fermentación:
Acción por la que las masas elaboradas con levadura aumentan su volumen adquiriendo esponjosidad al ponerlas a una temperatura templada

Flamear:
Pasar por una llama sin humo un genero (normalmente aves) para quitar las plumas. Hacer arder un líquido que contenga alcoholen una preparación cualquiera para aromatizarla.

Fondant:
Que funde, postre y cubierta de pasteles con base en azúcar glas

Fondo:
Caldo rico en sabor que se obtiene de cocer agua con verduras, huesos o carnes duras. Se denomina con el nombre del elemento con el que haya cocido caldo de carne, caldo de ave, caldo de verduras etc. Se utiliza generalmente para elaborar salsas. Se denomina oscuro cuando adquiere ese color para ello las verduras y la carne o los huesos se doran primero.

Freír:
Cocinar un género total o parcialmente sumergiéndolo en una grasa generalmente aceite o mantequilla. La temperatura de fritura va en función del grosor y naturaleza de la pieza.

Fumet:
Caldo de pescado.

- Seleccione

G

Gelatina:
Sustancia en polvo o en hojas incolora, insípida e inodora que se hidrata en agua fría para

posteriormente disolver en una preparación caliente que tras enfriarse gana en espesor y cremosidad.

Glasear:

Cubrir una preparación con azúcar glas (polvo). Dorar la superficie superior de una preparación. Cocinar a fuego suave un género con mantequilla azúcar y un poco de agua para que al final quede caramelizado.

Guarnecer:

Acompañar el ingrediente principal o principales de un plato de otros géneros que lo acompañan y complementan denominado guarnición.

Guarnición:

Ingredientes que acompañan al elemento principal de un plato.

Guisar:

Técnica culinaria en la que cocina carne de vacuno cortado en dados que primero se saltea y después se cuece en caldo de carne aromatizado con vino y acompañado de verduras como zanahorias, cebolla, guisantes…

- Seleccione

H

Helar:

Solidificar una preparación a una temperatura bajo cero sin dejar de moverla de forma que al helarse quede con una consistencia cremosa.
Suele hacerse con una heladora.

Hojaldre:

Masa compuesta de harina, agua y mantequilla.

- Seleccione

I

- Seleccione

J

- Seleccione

K

- Seleccione

L

Laquear:
Untar un alimento antes de cocinarlo con una crema mantecosa.
Lardear:
Untar con grasa un alimento que se está asando.
Levantar:
Hervir una preparación ya elaborada y que se haya conservado un tiempo para evitar y/o comprobar una posible fermentación o deterioro.
Licuar:
Convertir en liquido un alimento.
Ligar:
Espesar o dar cuerpo a una preparación por medio de un elemento de ligazón (harina, fécula o emulsionantes)
Lunch:
Comida ligera que se sirve antes de la comida principal o en actos públicos.

- Seleccione

M

Macerar:
Poner un género en compañía de vinos, licores , zumos para que tome el sabor de estos. Se utiliza para cualquier tipo de líquidos.
Majar:
Aplastar o machacar de forma grosera un género para mezclarlo con otros. Generalmente se hace en el mortero.
Marinar:
Poner un género en una mezcla de vino, verduras, vinagre, especias, hierbas aromáticas etc para aromatizarlo y ablandarlo.
Mechar:
Introducir en una carne tiras de tocino con una mechadora para aportar grasa en el interior y evitar que se que durante su cocinado.
Meuniere:
Pescados que se cocinan con mantequilla y al final se añade zumo de limón.
Milanesa:
Escalope (Filete)de carne empanado.
Milhojas:
Pastel en la que se superponen capas de hojaldre elaboraciones de repostería tales como nata montada, crema pastelera, mermeladas etc.
Mojar:
Añadir a una preparación un liquido.
Moldear:

Introducir un género cualquiera en un molde para que por cocción solidificación o congelación tome la forma del molde.

Montar:

Emulsionar. Emplatar. Colocar los géneros sobre un zócalo después de elaborados.

Mousse / Mus:

Espuma. Elaboración esponjosa a base claras a punto de nieve o de nata semi-montada que se ayuda de colas para asegurar la consistencia mezclados con un ingrediente ya sea dulce o salado.

- Seleccione

N

Napar:

Cubrir un alimento totalmente con un líquido de forma que permanezca sobre él.

Nieve:

Claras batidas que adquieren color blanco y gran esponjosidad.
Están bien montadas cuando al dar la vuelta al recipiente que las contiene no se caen.

- Seleccione

O

- Seleccione

P

Paisana:

Guarnición de verduras cocidas cortadas en rectangulos alargados de un grosor de 1/2 centímetro.

Pasteurización:

Método de conservación por el que se eliminan los gérmenes al calentar el alimento durante unos segundos a 70º C. El alimento se enfría rápidamente para evitar que la exposición excesiva al calor elimine nutrientes.

Paté:

Mezcla de foie, carne, huevos, leches y condimentos (licores y pimienta generalmente) de consistencia untuosa. Se come frío y untando en pan. Los más comunes son los de oca, pato y cerdo aunque hoy día se han puesto de moda los de otros alimentos como salmón, anchoas, etc.

Picar:

Cortar cualquier género finamente de diferentes formas.

Pincho:

Pequeña preparación generalmente de bocado que se toma como aperitivo. sinónimo de Banderilla, tapa o canapé.

Pochar:

Ablandar un género en una grasa tapado a temperatura moderada de forma que tome color. Al final conviene destaparlo para que pierda el agua.

Pudding:
Pastel dulce o salado de pan o bizcocho. Se puede presentar frío o caliente.

Punto de nieve:
Claras batidas que adquieren color blanco y gran esponjosidad. Están bien montadas cuando al dar la vuelta al recipiente que las contiene no se caen.

- Seleccione

Q

- Seleccione

R

Ragú / Ragout:
Sinónimo de guiso. Técnica culinaria en la que cocina carne de vacuno cortado en dados que primero se saltea y después se cuece en caldo de carne aromatizado con vino y acompañado de verduras como zanahorias, cebolla, guisantes

Rallar:
Convertir un género en virutas.

Rebozar:
Pasar un género por harina y huevo.

Rectificar:
Poner a punto de sal, condimentos, color etc una preparación.

Reducir:
Disminuir el volumen de un liquido o salsa por evaporación para conseguir que engorde y gane sabor.

Reforzar:
Añadir alguna preparación para intensificar su color o sabor.

Refrescar:
Pasar un género por agua fría abundante nada más cocerlo para cortar el proceso de cocción y, quitar el exceso de sal y enfriarlo.

Rehidratar:
Sumergir un genero que se ha secado previamente en un liquido para que recupere sus características anteriores.

Rehogar:
Ablandar un género en una grasa tapado a temperatura moderada de forma que tome color. Al final conviene destaparlo para que pierda el agua que hayan podido soltar el género en cuestión.

Remojar:
Sumergir un género en abundante agua fría. Se utiliza para Rehidratar géneros secos y para que géneros que hayan sido conservados en salazón pierdan la sal y recuperen el agua por ejemplo el

bacalao.
Rustir:
Sinónimo de asar.

- Seleccione

S

Salar:
Echar sal a un género, ponerlo en salazón ya sea por medio de capas de sal o salmuera.
Salazón:
Alimento cubierto de sal. Poner un alimento cubierto de sal.
Salmuera:
Mezcla de agua y sal en la que se sumerge un género.
Saltear:
Cocinar un genero total o parcialmente en una grasa a fuego vivo y descubierto para que quede dorado. Las piezas suelen enharinarse para facilitar el dorado de las piezas y que están pierdan agua. Se utiliza con géneros de pequeño tamaño.
Sazonar:
Añadir sal a una preparación.
Sofreír:
Ablandar un género en una grasa tapado a temperatura moderada de forma que tome color. Al final conviene destaparlo para que pierda el agua que hayan podido soltar el género en cuestión.
Soluble:
Que se disuelve al agua.

- Seleccione

T

Tamizar:
Separa usando un tamiz granos o acumulaciones en preparaciones en forma de polvo. Convertir un género cocinado en puré pasándolo por un tamiz o pasapurés.
Tartaleta:
Pequeño recipiente en forma de cuenco para contener una preparación. Elaborado con pasta quebrada. Pastel pequeño, dulce o salado, elaborado del mismo modo que la tarta pero para consumo individual.
Tornear:
Recortar las aristas de un género para darle forma regular, redonda . Normalmente se utiliza para verduras que van de guarnición.
Trinchar:
Cortar un género cocinado para racionarlo. Se utiliza para piezas grandes de ave y carne.

- Seleccione

U

- Seleccione

V

Vapor:
Técnica de cocción en la que es el vapor de agua el que incide directamente en el alimento evitando perdida de sabor y elementos nutritivos. Se utiliza poniendo una rejilla que contendrá los alimentos dentro de un puchero con agua sin que sobrepase la rejilla. El vapor atraviesa la rejilla y cocina los alimentos.
Vinagreta:
Salsa de acompañamiento a base de vinagre, aceite, sal y verduras generalmente cebolla, tomate, pimiento verde y pimiento rojo.
Volován:
Preparación de hojaldre de forma redonda que se rellena por el centro a modo de cuenco. Tapado con el mismo hojaldre.

- Seleccione

W

Wasabi:
Raíz nudosa de color verde de la planta japonesa Wasabia Japonica. El wasabi produce la misma sensación de calor o picor en la nariz que el rábano picante y se utiliza con el sushi y el sashimi. Se encuentra en forma de pasta o en polvo en tiendas de alimentación asiática.
Wok:
Sartén cóncava de Hierro muy utilizada en la cocina asiática.
Transmite muy bien el calor y permite cocciones muy rápidas.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

✓ 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**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**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**EDY MAYERLY GONZALEZ C.**	**INSTRUCTOR.**	**Alimentos y Bebidas.**	**28 DE SEPTIEMBRE**	**AJUSTES DISEÑO CURRICULAR**


SENA

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Programa: Técnico en cocina

Ficha:

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado de aprendizaje: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

Instructora: Elsa Patricia Ramos Aguirre

Nombre del aprendiz:

Tema: **Manipulación de alimentos**

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo aportado y orientado por la instructora, el cual contiene el tema de manipulación de alimentos, responda el siguiente cuestionario

1. **Defina el concepto de Manipulador de alimentos**

- El Manipulador de Alimentos es toda persona que, en el desempeño de su actividad laboral,

2. **Mencione los exámenes de laboratorio que debe realizarse todo manipulador de alimentos como requisito para adquirir el carnet que lo certifica que usted es apto para manipular alimentos.**

3. **Menciona 10 normas que debe aplicar todo manipulador de alimentos**

4. **Mencione 2 restricciones que tiene un manipulador de alimentos al momento de manipular los alimentos.**

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo aportado y orientado por la instructora, el cual contiene el tema de higiene y desinfección, responda lo siguiente

.

1. **Defina el concepto de higienización y de un ejemplo**

2. **Defina el concepto de desinfección y de un ejemplo**

3. **Mencione 2 recomendaciones para el uso del hipoclorito de sodio**

4. **Cuantos minutos de debe dejar actuar la solución para aplicar de desinfección en:**

   a. Manos
   b. Mesones, equipos.
   c. Pera.
   d. Mesa
   e. Tabla para picar
   f. Cuchara
   g. Limón
   h. Pisos
   i. Sifones
   j. Manos de un cocinero

5. **Cuantas partes por millón se debe utilizar si deseo desinfectar:**

   a. Brócoli
   b. Papa
   c. Naranjas
   d. Cucharas
   e. Paredes
   f. Pisos
   g. Mesones
   h. Sifones

6. **Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo aportado y orientado por la instructora, el cual contiene el tema de higiene y desinfección realice las siguientes fórmulas para aplicar desinfección**



a. Una docena de mangos, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 3 litros de agua.

3 litros x 100 ppm 300
----------=--------=
10% x 5.25 %

b. Pisos con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 22 litros de agua.

22 litros x 200 ppm
----------=---------- =
10% x 13%

c. Una libra de ajos, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 2 litros de agua

2 litros x 100 ppm
---------- = ------ =
10% x 5.25%

d. 15 docenas de pimentones, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 16 litros de agua.

16 litros x 100 ppm
---------- =
10% x 13

e. 13 docenas de vasos, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 14 litros de agua.

14 litros x 200
----------=---------- =
10% x 5,25%

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

.

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

SOPA DE LETRAS 35 PALABRAS OCULTAS

S	I	N	T	O	M	A	T	O	L	O	G	I	A	R	Y	I	T	D	B	M
P	I	A	M	B	I	E	N	T	E	Z	W	X	D	J	Z	R	R	E	Y	A
U	L	L	R	B	B	N	Z	X	E	Q	X	P	S	E	N	A	R	S	M	N
U	E	I	Q	P	A	R	A	S	I	T	O	Z	M	Ó	O	R	A	I	I	I
A	T	M	D	T	C	H	S	U	P	E	R	F	I	C	I	E	S	N	C	P
N	F	E	C	K	T	P	R	E	V	E	N	C	I	O	N	A	V	F	R	U
P	Q	N	N	A	E	X	F	E	B	O	C	M	W	E	A	S	G	E	O	L
L	R	T	Y	S	R	S	J	Y	Q	E	I	N	I	X	L	D	P	C	O	A
F	I	O	J	H	I	Q	B	F	F	U	I	G	H	I	N	E	K	T	R	D
A	E	M	W	T	A	L	Z	N	Q	E	I	F	V	F	X	C	I	A	G	O
A	S	E	P	S	I	A	I	O	E	H	H	P	B	W	V	O	N	N	A	R
T	G	E	R	I	E	S	G	O	B	I	O	L	O	G	I	C	O	T	N	D
W	O	D	O	B	E	S	F	Z	S	P	I	M	Q	S	F	I	C	E	I	E
X	F	X	V	D	E	Z	X	Z	D	D	M	P	D	K	C	N	U	L	S	T
D	I	Z	I	I	P	P	A	T	O	G	E	N	O	U	T	A	I	P	M	E
K	S	P	R	C	R	Z	Y	X	Y	E	G	C	L	K	Z	D	D	C	O	R
U	I	T	C	H	O	U	P	V	Y	D	H	O	O	J	N	Q	A	U	S	G
C	C	Z	S	Z	B	U	S	E	T	A	S	S	U	C	I	E	D	A	D	E
C	O	C	V	G	P	R	O	L	I	F	E	R	A	C	I	O	N	X	F	N
N	X	H	Y	C	O	N	C	E	N	T	R	A	C	I	O	N	Z	E	I	T
E	C	O	N	T	A	M	I	N	A	C	I	O	N	P	O	T	A	B	L	E

TECNICO EN COCINA FICHA 3233491

Competencia :

Integrantes del grupo:

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Actividad técnica de aprendizaje:Limpieza y Desinfeccion	Identificar los riesgos de contaminación en equipos, utensilios, superficies y áreas para la manipulación de alimentos.	
Nombre del taller	Riesgos de contaminación en los espacios destinados a la manipulación de alimentos.	**N° 1**
Objetivos de aprendizaje del taller:	Cognitivo Identificar los diferentes conceptos y tipos de contaminación presentes en equipos, superficies, utensilios y áreas, antes, durante y después de la manipulación de alimentos. Procedimental Apropiar la norma del proceso de limpieza y desinfección de las áreas, superficies, utensilios y equipos para la manipulación de alimentos. Actitudinal Reconocer la responsabilidad social del manipulador de alimentos y los riesgos de contaminación física, química y biológica, que pueden afectar la salud del consumidor y que se pueden presentar en el proceso de manipulación de alimentos	
Descripción del taller:	El aprendiz reconocerá por medio de las actividades propuestas los conceptos, procesos y tipos de contaminantes según los riesgos de contaminación en las áreas, superficies, equipos y utensilios.	
Preparación (Recursos y medios):	Presentaciones, Videos, Bibliografía, Navegador, Computador, Proyector, Video Beam, TV, Internet, Bases de Datos SENA	
Tiempo de ejecución	30 Horas	
Bibliografía y webgrafía:	https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ https://www.youtube.com/watch?v=OayvRJTUYF0 https://www.youtube.com/watch?v=Tl4eRvr7gVk	

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

	Resolución 2674 de 2013

Actividad 1: *Reconocer la responsabilidad social del manipulador de alimentos y los riesgos de contaminación en el proceso de manipulación de alimentos.*

Se entrega al aprendiz un caso relacionado con "**El Manipulador contamina**", en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=Tl4eRvr7gVk

Una vez concluido el video, realizar el análisis, para emitir una opinión que dé respuesta a los siguientes interrogantes:

1. ¿Cuál considera usted que debió ser la actitud y responsabilidad de la persona que salió del baño a continuar sus labores dentro de la cocina?
2. ¿Por qué considera usted que es importante reconocer los riesgos de contaminación que se presentan en una cocina?
3. ¿Considera usted que cualquier acción que no se haga con responsabilidad, puede afectar la vida humana?

Para finalizar el instructor solicita que se exponga de forma individual su punto de vista con respecto a las respuestas dadas y así generar una conclusión colectiva sobre la temática.

Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)

Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.

Tiempo: 2 horas

Actividad 2: *Reconocer la responsabilidad del manipulador desde la normatividad aplicada en los procesos de limpieza, desinfección de áreas, superficies, equipos y utensilios en la manipulación de alimentos.*

Mediante un cuadro sinóptico expone las generalidades de la Resolución 2674

de 2013, la cual establece los requisitos sanitarios que debe cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos; haciendo énfasis en el Capítulo 3 – **Condiciones del Personal Manipulador de Alimentos**, que expresara en una silueta humana (proporcionada por el instructor), que representa al manipulador de alimentos, para que aprendiz describa en ella las condiciones o requerimientos que corresponden a cada parte del cuerpo en el aspecto higiénico sanitario durante el proceso de manipulación, este será entregable al finalizar el ejercicio.

El siguiente video expresa la importancia de reconocer la responsabilidad que tiene el manipulador durante el proceso de transformación y empaque de los alimentos. (Video Confianza Manipulador / Panadero) el video que se encuentra en el material de apoyo.

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 



Con el fin de dar cierre a la actividad el instructor dirige un foro de discusión en torno a los planteamientos del Capítulo 3 de la resolución 2674 de 2013.

Ambiente Requerido: Ambiente de Formación

Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.

Tiempo: 4 horas

Actividad 3: *Reconocer los microorganismos causantes de enfermedades transmitidas por alimentos en el proceso de manipulación*.

El instructor presenta el video “OMS: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos”, en el cual se explica los diferentes tipos de microorganismos presentes en los alimentos.

https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ

Luego de ver el video, se conformarán 6 equipos de trabajo y con el fin de afianzar los conocimientos adquiridos, se realizará una competencia para reconocer el grupo que encuentre el mayor número de palabras o términos, dentro de las 35 ocultas en la siguiente sopa de letras, todas las palabras o términos estarán

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

relacionadas con el tema. Luego cada grupo deberá buscar las definiciones de las palabras o términos encontrados.

Al terminar se socializa en plenaria en compañía del instructor y así verificar todos estos conceptos, frente al glosario aportado por el instructor, con el fin de afianzar lo aprendido.

S	I	N	T	O	M	A	T	O	L	O	G	I	A	R	Y	I	T	D	B	M
P	I	A	M	B	I	E	N	T	E	Z	W	X	D	J	Z	R	R	E	Y	A
U	L	L	R	B	B	N	Z	X	E	Q	X	P	S	E	N	A	R	S	M	N
U	E	I	Q	P	A	R	A	S	I	T	O	Z	M	Ó	O	R	A	I	I	I
A	T	M	D	T	C	H	S	U	P	E	R	F	I	C	I	E	S	N	C	P
N	F	E	C	K	T	P	R	E	V	E	N	C	I	O	N	A	V	F	R	U
P	Q	N	N	A	E	X	F	E	B	O	C	M	W	E	A	S	G	E	O	L
L	R	T	Y	S	R	S	J	Y	Q	E	I	N	I	X	L	D	P	C	O	A
F	I	O	J	H	I	Q	B	F	F	U	I	G	H	I	N	E	K	T	R	D
A	E	M	W	T	A	L	Z	N	Q	E	I	F	V	F	X	C	I	A	G	O
A	S	E	P	S	I	A	I	O	E	H	H	P	B	W	V	O	N	N	A	R
T	G	E	R	I	E	S	G	O	B	I	O	L	O	G	I	C	O	T	N	D
W	O	D	O	B	E	S	F	Z	S	P	I	M	Q	S	F	I	C	E	I	E
X	F	X	V	D	E	Z	X	Z	D	D	M	P	D	K	C	N	U	L	S	T
D	I	Z	I	I	P	P	A	T	O	G	E	N	O	U	T	A	I	P	M	E
K	S	P	R	C	R	Z	Y	X	Y	E	G	C	L	K	Z	D	D	C	O	R
U	I	T	C	H	O	U	P	V	Y	D	H	O	O	J	N	Q	A	U	S	G
C	C	Z	S	Z	B	U	S	E	T	A	S	S	U	C	I	E	D	A	D	E
C	O	C	V	G	P	R	O	L	I	F	E	R	A	C	I	O	N	X	F	N
N	X	H	Y	C	O	N	C	E	N	T	R	A	C	I	O	N	Z	E	I	T
E	C	O	N	T	A	M	I	N	A	C	I	O	N	P	O	T	A	B	L	E

Entregable: Sopa de letras y Definiciones.

Ambiente Requerido: Polivalente, Taller.

Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.

Tiempo: 4 horas

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Actividad 4: *Identificar las condiciones físicas de una cocina según el tipo de producción, teniendo en cuenta la normatividad vigente.*

Distribuir el grupo en 5 equipos de trabajo, a cada uno se le asigna uno de los tipos de cocina mencionados, los cuales deben:

- Consultar y describir el tipo de cocina seleccionada.
- Analizar el Capítulo 8 de la Resolución 2674 de 2013 (Restaurantes y establecimientos gastronómicos)
- Proponer un plano borrador de la cocina ideal, ubicando los equipos y utensilios requeridos en la misma. Pueden hacer uso de herramientas ofimáticas si lo desean.

Tipos de Cocina:

1. **Cocina Institucional**: Cocina Hospitalaria, Restaurantes Escolares, Casinos, Centros Comunitarios, Catering.
2. **Cocina Restaurante Categorizado**: Restaurantes especializados, Restaurante Ejecutivo, Gourmet, Cocina de Ensamble.
3. **Cocina Tradicional**: Cocina Típica, Cocina de Carretera, Paradores de Servicios.
4. **Cocinas Populares**: Cocina de Plaza de Mercado, Cocina Callejera, Cocina Informal, Food Truck.
5. **Cocina Filosófica / Ideológica**: Cocina Vegana, Cocina Kosher, Cocina Celiaca, Cocina Cetogenica.

Toda las evidencias deben ser cargadas en el espacio designado estás en la plataforma institucional.

Entregable: Plano de Cocina.

Ambiente Requerido: Polivalente, Taller.

Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.

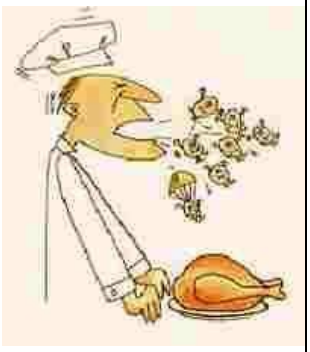
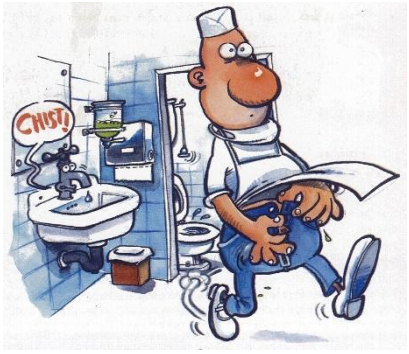
Tiempo: 4 horas

Actividad 5: *Identificar los conceptos vistos, teniendo en cuenta procesos y riesgos de contaminación presentes en una cocina.*

Para el desarrollo de esta actividad se dará continuidad a los equipos de trabajo, los cuales deben tener en cuenta:

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

- Observar las imágenes presentadas y describir los errores de procedimiento y de contexto, teniendo en cuenta los conceptos previamente aprendidos, aclarando la razón por la cual existe alguna anomalía, y su posible propuesta de solución o corrección a la misma.
- Luego de realizar dicho análisis, cada grupo realiza una exposición ante los demás compañeros, en un lapso de 5 minutos explicando los hallazgos realizados y las correcciones a los mismos.
- El instructor interviene al finalizar con el fin de dar conclusiones de cierre a la actividad, aclarando conceptos y dudas.

		
Ilustración 1	*Ilustración 2*	*Ilustración 3*

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 



Ilustración 4

Ambiente Requerido: polivalente

Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.

Tiempo: 2 horas

Actividad 6: *Realizar video demostrativo de ambiente ideal de cocina.*

Para el desarrollo de esta actividad se dará continuidad a los equipos de trabajo. Utilizando como escenario la cocina de su casa, realizar un video en el cual usted identifique los elementos propios conformes al espacio ideal de una cocina, teniendo en cuenta todos los conceptos aprendidos durante el presente taller, y apegándose a los parámetros de normatividad vigente (Resolución 2674 de 2013). Dicho video debe ser máximo de 5 minutos, todos los integrantes del equipo deben participar y aparecer en el video como actores principales y ejerciendo algún rol activo dentro de la presentación. Todos los videos serán presentados y cada equipo será valorado por los demás integrantes del grupo de formación.

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Evidencia Entregable: Video por cada grupo de aprendices **Ambiente Requerido**: polivalente **Materiales**: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices. **Tiempo**: 2 horas

.

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA



Programa: Técnico en cocina

Ficha: 3233491

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado de aprendizaje: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos

Instructora: Elsa Patricia Ramos Aguirre

Nombre del aprendiz:

Tema: **POES**

Estimado aprendiz de acuerdo a la actividad realizada en formación responda los siguientes interrogantes

1. Definición de POES .
2. Mencione los dos procesos en que se dividen el POES
3. Mencione los pasos que debe cumplir las POES para garantice la efectividad del proceso en sí mismo.
4. Mencione los agentes para aplicar higiene y desinfección, su clasificación,c oncentraciones, procedimientos de dosificación y manejo.
5. Estimado aprendiz de acuerdo a la actividad realizada siguientes diagramas de flujo

a. Elaborar diagrama de flujo para aplicar higienización de 6 docenas de tomates
b. Elaborar diagrama de flujo para aplicar desinfección de 8 docenas de naranjas
c. Elaborar diagrama de flujo para aplicar las siguientes compras

Pechuga congelada
Arroz
Aceite
Detergente en polvo
Papa
Tomate
Cebolla
Camarones
Pescado

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA

TECNICO EN COCINA



Jamón

Elaborar diagrama de flujo para aplicar el almacenamiento de los siguientes productos

1. 10 pechugas cada una con peso de 1000 gramos, con merma de cada pechuga de 250 gramos, porcionar en filetes de 125 gramos cada uno. Cuantos filetes salieron. almacenar en congelación
2. 6000 gramos de lomo de cerdo, corte mariposa en porciones de 120 gramos, cuantas porciones salieron. almacenar en congelación
3. 8000 gramos de mango, con merma de cada 500 gramos de 100 gramos, porcionar pulpa de 200 gramos cada una, cuantas porciones salieron almacenar en congelación
4. 12.000 gramos de tomate de árbol, con merma de cada 1000 gramos de 125 gramos, porcionar en pulpa de 150 gramos, cuantas porciones salieron , almacenar en congelación
5. 20.000 gramos de piña, con merma de cada 2000 gramos de 200 gramos. Porcionar en pulpa de 250 gramos, cuantas porciones salieron, almacenar en congelación.

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Actividad técnica de aprendizaje - ATA:	Alistar el proceso de Limpieza y Desinfección de áreas, superficies, equipos y utensilios, de acuerdo a la norma técnica.	
Nombre del taller	Planeación del proceso de limpieza y desinfección en áreas destinadas a la transformación alimentaria.	**N° 3**
Objetivos de aprendizaje del taller:	Cognitivo Identificar los requerimientos establecidos para el proceso de limpieza y desinfección en áreas destinadas a la transformación alimentaria. Procedimental Programar el proceso de limpieza y desinfección, en áreas destinadas a la transformación alimentaria, según requerimientos técnicos. Actitudinal Asumir la responsabilidad del manipulador de alimentos en el manejo de agentes químicos destinados a limpieza y desinfección, que afecten la salud del consumidor.	
Descripción del taller:	El aprendiz reconoce la importancia del proceso de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta los requerimientos técnicos establecidos para su ejecución en las áreas destinadas a la transformación alimentaria.	
Preparación (Recursos y medios):	Presentaciones, Videos, Bibliografía, Navegador, Computador, Proyector, Video Beam, TV, Internet, Bases de Datos SENA	
Tiempo de ejecución	48 Horas	
Bibliografía y webgrafía:	"¿Qué es la dureza del agua?" https://www.youtube.com/watch?v=UIW7-dk_kSY https://www.hiladosbiete.com/ Programa de limpieza y desinfección - BPM – UIS.pdf Guía de limpieza y desinfección del servicio de comedores y cafetería - UIS.pdf Resolución 2674 de 2013 Cartilla Restaurantes Covid.pdf Protocolo limpieza y desinfección prevención COVID-19.pdf Fichas Autocontrol.pdf Guía didáctica para la elaboración del programa de limpieza y desinfección aplicado a plantas de procesamiento de alimentos.pdf	

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Actividad 1: *Identificar los lineamientos de Limpieza y Desinfección según normatividad vigente.*

Los aprendice se enumeran de 1 hasta 4, siendo los numero 1 verificadores, los número 2 lavaderos con agua, los 3 lavanderos con jabón de tocador y los 4 lavanderos con jabón de cocina, se conforman equipos de 4 personas, y cada equipo debe estar compuesto por un miembro con cada uno de los roles asignados. El instructor entrega a cada lavandero un vaso de cristal y una cucharadita de mantequilla o margarina, para lo cual deben:

- Esparcir la grasa por la superficie interna y externa del vaso de cristal.
- Lavar con agua y el jabón que le corresponda según el rol asignado para cada vaso, sin esponja, solo se lavara con las manos.

Teniendo en cuenta la actividad anterior, el instructor les pide a los aprendices que respondan a las siguientes preguntas:

1. ¿Qué proceso realizó?
2. ¿Qué cree que es limpieza?
3. ¿Qué cree que es la Desinfección?
4. ¿Qué pasó considera que hizo falta en el procedimiento de lavado del vaso?
5. ¿Cuál cree usted que es el procedimiento correcto para realizar la limpieza del vaso?

Para dar cierre a la actividad, el instructor amplía la temática con respecto a los procesos de Limpieza y Desinfección, y las diferencias entre estos.
Ambiente Requerido: Taller
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices, vasos de cristal, jabones, mantequilla o margarina.
Tiempo: 4 horas

Actividad 2: *Identificar la importancia del instructivo para realizar procesos de Limpieza y Desinfección, según la ficha técnica de los productos.*
Para la sesión correspondiente, cada aprendiz debe llevar al ambiente de formación un empaque de algún detergente, jabón, agente limpiador o desengrasante que utilice en su casa para la limpieza o desinfección en la cocina. Durante la sesión el instructor brinda a los aprendices una ficha técnica de un producto destinado a limpieza y desinfección, cada aprendiz debe diligenciar un formato de ficha técnica similar al entregado, y consignar en este los datos correspondientes al empaque del producto que utiliza en casa, aportando la mayor cantidad de información del mismo.
Al finalizar la actividad los aprendices conformarán equipos según los productos analizados, para socializar de manera conjunta los detalles de las fichas técnicas realizadas, dando atenta escucha a la retroalimentación del instructor. A continuación se invitan a diligenciar las pizarras interactivas donde consignen las inquietudes generadas y las conclusiones a las cuales se llegaron con el desarrollo de la actividad. (Ver Anexo Ficha Técnica Producto Desinfectante).
Entregable: Ficha Técnica producto usado en el hogar.
Ambiente Requerido: Taller
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices, vasos de cristal, jabones, mantequilla o margarina.
Tiempo: 8 horas

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA	**TÉCNICO EN COCINA** 

Actividad 3: *Planificar el alistamiento para la ejecución de tareas de Limpieza y Desinfección en las áreas, conforme a la normatividad y estándares de la empresa.*
Tomando como punto de partida un plan de saneamiento, el cual será proporcionado por el instructor; dividir el grupo en 6 equipos de trabajo, donde cada equipo debe proponer el alistamiento para la ejecución del procedimiento de Limpieza y Desinfección, teniendo en cuenta todos y cada uno de los elementos requeridos para el mismo (Cepillos, Escobas, Haraganes, Detergentes, Medidores, entre otros.), además de realizar un listado de los mismos, con sus respectivas definiciones y utilización dentro de los procesos en mención, como se puede ver en el ejemplo "**Cuadro de utensilios de Limpieza y Desinfección**", para esta actividad pueden tener como referencia proveedores como: https://www.hiladosbiete.com/, entre otros tantos nacionales e internacionales. No olviden hacer reconocimiento de estos según el código de colores correspondiente para este tipo de procesos. Recuerden que su trabajo debe ser socializado a través de una exposición ante el grupo en general, con el fin de realizar retroalimentación por parte del instructor, aclaraciones y sugerencias de parte de los demás compañeros de formación.

Comentado [1]: propone

CUADRO DE UTENSILIOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Nombre Utensilio	**Función / Uso**	**Materiales**	**Fotografía**
CUBO SEÑALIZADO 16 LITROS	**Aplicaciones:** Cubo de fregado con señal de suelo mojado serigrafiada en ambas caras. **Características:** Diseño ergonómico con pico y hendidura en la parte posterior para facilitar el vaciado. Escurridor con boca muy abierta para fregonas de hasta 250 gr. Pestañas de sujeción de seguridad al cubo para mantener el escurridor siempre bien sujeto al cubo. Dispone de la graduación en el lateral interior para una perfecta dosificación de químicos. Logotipo y texto de "CAUTION WET FLOOR" en las dos paredes laterales del cubo.	Con asa de plástico. Por su plástico de gran calidad y su diseño resulta extremadamente resistente.	

Entregables: Cuadro de Utensilios de limpieza y desinfección
Ambiente Requerido: Taller
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices, vasos de cristal, jabones, mantequilla o margarina.
Tiempo: 12 horas

Actividad 4: *Calcular las soluciones requeridas para cada proceso de limpieza y desinfección en áreas, superficies, equipos y utensilios de la cocina según protocolos establecidos y normatividad vigente.*
Escucha y observa atentamente la demostración que brinda el instructor para la preparación de soluciones necesarias para aplicar en un proceso de limpieza. Con el fin de complementar y comprender el papel y la importancia del agua potable al momento de realizar dichas soluciones, observe el video propuesto por el



instructor "**¿Qué es la dureza del agua?**" (https://www.youtube.com/watch?v=UIW7-dk_kSY), para dar continuidad a lo aprendido:

- Planifique la dosificación requerida para cada tipo de suciedad, teniendo en cuenta la relación Masa/Volumen, Volumen/Volumen, según los detergentes proporcionados por el instructor:
  - Vaso con labial
  - Vaso con salsa de Chocolate
  - Vaso con grasa
  - Vaso con Caramelo / Almíbar
  - Vaso con Helado
- Una vez la planificación aportada sea aprobada por su instructor, cada aprendiz debe preparar dicha solución para su aplicación según el tipo de suciedad entregado.
- Los aprendices se reúnen por equipos según el tipo de suciedad, para socializar cada proceso e identificar los aspectos negativos y positivos.

El instructor aclara dudas e inquietudes generadas durante el proceso,
Ambiente Requerido: Taller
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices, vasos de cristal, jabones, mantequilla o margarina, recipientes, medidores, Grameras, jeringas.
Tiempo: 8 horas

Actividad 5: *Calcular las soluciones requeridas para cada proceso de limpieza y desinfección en áreas, superficies, equipos y utensilios de la cocina según protocolos establecidos y normatividad vigente.*
Escuche y observe atentamente la explicación del instructor, donde de manera clara se dará a conocer el proceso y el manejo para realizar las soluciones necesarias para Limpieza y Desinfección.

- Durante la explicación el instructor realiza ejercicios prácticos para preparación de soluciones desinfectantes con diferentes niveles de concentración, a partir de algunas marcas comerciales del mismo, con la intención de afianzar sus conocimientos debe realizar una tabla igual a la entregada por el instructor, con un hipoclorito de uso industrial en cocinas el cual tiene una concentración del 15%. **(Ver Anexo Concentración de Hipoclorito).**
- Conformen 8 equipos de trabajo, donde a cada equipo se le asignará un elemento para realizar la planeación del proceso, teniendo en cuenta la preparación de soluciones según las tablas aportadas por el instructor, además del alistamiento de utensilios requeridos para tal fin.

Según las distribución de los equipos de trabajo, el instructor asignará las funciones a desarrollar durante la presente actividad:

1. Equipos 1 y 2: Equipos
2. Equipos 3 y 4: Utensilios
3. Equipos 5 y 6: Superficies
4. Equipos 7 y 8: Áreas

Para el desarrollo de esta actividad cada grupo debe realizar el diligenciamiento del cuadro aportado "**Propuesta de Implementación para Limpieza y Desinfección**" como se muestra en el Ejemplo con un "Horno Combi".
Dando lugar al cierre a las actividades propuestas, los equipos según la distribución de temas, se integrarán para realizar una exposición conjunta en la que socialicen el procedimiento y la propuesta a sus compañeros

Comentado [2]: diligenciar

de formación, y reciban retroalimentación por parte del instructor, teniendo en cuenta conceptualización, aplicabilidad y lo consignado en la tabla de planeación. Resolviendo dudas e inquietudes de los aprendices.

Propuesta de implementación para Limpieza y Desinfección							
Fecha De Aplicación: 29 / Junio							
Jornada Por Desarrollar: Equipos							
Áreas - Utensilios - Equipos - Superficies	**Tipo de Suciedad**	**Procedimiento (Limpieza / Desinfección)**	**Agente Recomendado y Dosificación**	**Frecuencia**	**Responsable**	**Elementos de Elementos de Protección Individual**	**Evidencia Fotográfica**
Horno Combi	Grasa y Residuos	Limpieza	**Agente**: Detergente con principio activo básico y emulgente para eliminar grasa. **Dosificación**: (ppm)	Cada jornada de uso	Aprendices en formación	Peto, guantes, etc.	

Evidencia: Propuesta Planeación Limpieza y Desinfección y Tabla de uso Hipoclorito al 15%.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 16 horas

DESARROLLO DEL TALLER

Control de documento:	
Nombre	**Fecha**
Ana María Gaviria Cuartas	
José Alirio Navarrete Barrera	
José Humberto Canon Domínguez	
Juan Camilo Rodriguez Sandoval	
Julián Eduardo Gómez Benavides	
Lucas Mesa Espinel	
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	
Magda María Ayala Mendoza	
Martha Leonor Mora Delgado	
Robinson Damián Sanabria Marín	

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA	**TÉCNICO EN COCINA** 

TALLER 4 LIMPIEZA Y DESINFECCION

Actividad técnica de aprendizaje - ATA:	Ejecutar las labores de limpieza y desinfección de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa teniendo en cuenta las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo.	
Nombre del taller	Limpieza y desinfección de cocinas.	**N° 4**
Objetivo de aprendizaje del taller:	Cognitivo Planificar procesos de limpieza y desinfección en áreas de transformación de alimentos, conforme a procedimientos establecidos. Procedimental Aplicar el proceso de limpieza y desinfección, en áreas destinadas a la transformación alimentaria, según procedimientos establecidos. Actitudinal Asumir la responsabilidad del auxiliar de cocina durante la aplicación del proceso de limpieza y desinfección en áreas destinadas a la transformación de alimentos.	
Descripción del taller:	El aprendiz aplica procesos de Limpieza y Desinfección en ambientes reales: Taller de Cocina, Cocina Comercial o Institucional, Cocina Doméstica, evidenciando los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del proceso formativo.	
Preparación (Recursos y medios):	Taller de cocina, Equipos, utensilios y productos para limpieza y desinfección c/n, Bibliografía, Navegador, Computador, Proyector, Video Beam, TV, Internet. Talleres de Aprendizaje desarrollados (1, 2 y 3), Hojas de papel, Cartulinas	
Tiempo de ejecución	96 Horas	
Bibliografía y webgrafía:	https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ “¿Qué es la dureza del agua?” https://www.youtube.com/watch?v=UIW7-dk_kSY https://www.hiladosbiete.com/ Programa de limpieza y desinfección - BPM – UIS.pdf Guía de limpieza y desinfección del servicio de comedores y cafetería - UIS.pdf Resolución 2674 de 2013 Cartilla Restaurantes Covid.pdf	

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS REGIONAL CAUCA	**TÉCNICO EN COCINA** 

	Protocolo limpieza y desinfección prevención COVID-19.pdf Fichas Autocontrol.pdf Guía didáctica para la elaboración del programa de limpieza y desinfección aplicado a plantas de procesamiento de alimentos.pdf

Actividad 1: *Reconocer las áreas, superficies, equipos, utensilios y productos presentes en el ambiente de cocina para la ejecución de actividades de limpieza y desinfección.*

El instructor con anterioridad solicita a los aprendices el uniforme y los elementos propios conformes a los protocolos de Seguridad y Salud en el trabajo para ser utilizados en el taller de cocina. El invita al aprendiz a que haga uso de su uniforme y sus elementos de manera apropiada, para el ingreso al ambiente taller, y de manera organizada, se realice la identificación de las diferentes áreas de cocina, superficies, equipos y utensilios presentes; guiada por el instructor permitiendo aclarar dudas e inquietudes con relación a los temas apropiados en los talleres anteriores con respecto a normatividad y conceptos.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 2 horas

Actividad 2: *Reconocer el proceso de limpieza y desinfección en áreas, superficies, equipos y utensilios de una cocina.*
El instructor organiza grupos de cinco participantes para trabajar con la técnica del correo, la cual les permite a los aprendices interpretar y analizar la información que se les suministra (cartas) relacionado con el proceso de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y productos utilizados. El Instructor entrega a cada grupo una carta para interpretar dicha información, darles posibles soluciones y exponerlas ante los demás. El tiempo estimado para realizar la sustentación de la actividad será de 2 horas, con 20 minutos para exponer cada caso de manera independiente.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 6 horas

Actividad 3: *Aplicar procesos de limpieza y desinfección de áreas, superficies, equipos y utensilios de la cocina según protocolos establecidos y normatividad vigente.*
De acuerdo al Plan de Limpieza y Desinfección para áreas, superficies, equipos y utensilios, divididos en 4 equipos de trabajo, deben ejecutar el proceso (realizar preparación de soluciones y alistamiento de utensilios necesarios). Según el elemento asignado y protocolos establecidos por la empresa.
El instructor en cada sesión, asigna un elemento (Equipos, Utensilios, Superficies y Áreas)

1. Jornada 1: Equipos
2. Jornada 2: Utensilios
3. Jornada 3: Superficies
4. Jornada 4: Áreas

Para el desarrollo de esta actividad cada grupo debe realizar con anterioridad el diligenciamiento del cuadro aportado, según la planeación del proceso de Limpieza y Desinfección previamente visto, de manera desescolarizada, con el fin que al inicio de cada sesión se socialice y se determinen ajustes para el correcto



desempeño y ejecución de la misma. Una vez se tenga claro el proceso de limpieza y desinfección a ejecutar según corresponda, en los grupos asignados se aplicará el procedimiento teniendo en cuenta los protocolos establecidos; concluyendo el proceso anterior, por grupos se debe documentar en los formatos establecidos para la formación. (Revisar formatos establecidos en Plan de Saneamiento)
Dando lugar al cierre de la jornada, el instructor retroalimenta el proceso, teniendo en cuenta conceptualización, aplicabilidad y documentación. Resolviendo dudas e inquietudes de los aprendices.
Para esta actividad se debe tener en cuenta el siguiente cuadro donde deberán consignar la información clara y precisa planeando el procedimiento a desarrollar.

Propuesta de implementación para Limpieza y Desinfección							
Fecha De Aplicación: 29 / Junio							
Jornada Por Desarrollar: Equipos							
Áreas - Utensilios - Equipos - Superficies	**Tipo de Suciedad**	**Procedimiento (Limpieza / Desinfección)**	**Agente Recomendado y Dosificación**	**Frecuencia**	**Responsable**	**Elementos de SST**	**Evidencia Fotográfica**
Horno Combi	Grasa y Residuos	Limpieza	**Agente**: Detergente con principio activo básico y emulgente para eliminar grasa. **Dosificación**: (ppm)	Cada jornada de uso	Aprendices en formación	Peto, guantes, etc.	

Entregable: Propuesta de implementación para limpieza y desinfección.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 32 horas

Actividad 4: *Evaluar la implementación de los procesos de limpieza y desinfección en un ambiente real, según normatividad vigente.*
Para el desarrollo de esta actividad de campo, se requiere de un ambiente externo. El instructor con anterioridad solicita permisos pertinentes al SENA y propietarios del espacio asignado, de acuerdo a cada ambiente real como: restaurante, restaurante escolar, cafetería, entre otros; con el fin de que los aprendices puedan ejecutar el proceso de limpieza y desinfección de la cocina según normatividad vigente a manera de práctica.
Para ello se organizan en 4 grupos de trabajo, a los cuales les será asignado un espacio específico para el desarrollo de la actividad, cada grupo debe realizar el análisis del espacio asignado con evidencias fotográficas y documentarlo, para así proponer una plan de ejecución, mismo que será revisado por el instructor para su posterior aplicación y desempeño.
Finalizando dicha práctica cada grupo debe presentar un documento en donde realice el análisis del proceso desde la asignación (establecimiento) hasta el momento de entrega (terminación del proceso), teniendo en cuenta todos los manuales, documentos y normatividad que corresponda al establecimiento asignado. Registrar la información en los formatos establecidos por la empresa para tal fin, en caso de no existir dichos formatos, realizar el registro en los formatos establecidos durante la formación. (Revisar formatos establecidos en Plan de Saneamiento)

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

El instructor evaluará cada uno de los procedimientos realizados por los aprendices, por medio de una rúbrica de evaluación de Documento, la cual será entregada para el desarrollo de la presente actividad.
Por último cada grupo debe realizar una exposición con evidencias (fotografías, videos) y particularidades del proceso realizado, con el fin de obtener una retroalimentación frente a este, la misma que será debidamente documentada para posteriores entregas.
Evidencia: Documento con análisis e implementación del procedimiento de Limpieza y Desinfección.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 40 horas

Actividad 5: *Realizar proceso de Limpieza y Desinfección en cocina de uso doméstico, teniendo en cuenta la normatividad vigente.*
En 4 equipos de trabajo, los aprendices aplican el proceso de limpieza y desinfección en la cocina de una vivienda, demostrando la evolución en sus conocimientos frente a los procesos y su aplicación en los diferentes espacios o ambientes de trabajo. Para esta actividad deben presentar Collage, donde se evidencie un comparativo con respecto al antes y el después de la aplicación del proceso. Registrar la información en los formatos establecidos para tal fin. (Revisar formatos establecidos en Plan de Saneamiento)
Evidencia: Collage.
Ambiente Requerido: Taller Cocina
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 10 horas

Actividad 6: *Contrastar el proceso según la normatividad y los procesos realizados, según protocolos establecidos y formatos de la empresa o restaurantes.*

1. Tener en cuenta la actividad desarrollada durante el presente taller - **Actividad 4: *"Evaluar la implementación de los procesos de limpieza y desinfección en un ambiente real, según normatividad vigente."***, además de la evidencia aportada para la misma, en la cual documentó el proceso de Limpieza y desinfección.
2. El instructor divide el grupo en 4 equipos, dos equipos se denominan Asesores y los otros dos equipos como Asesorados.
3. Cada equipo de asesores tendrá a su cargo un grupo de asesorados, los cuales rotaran entre ellos cada 15 minutos, tiempo destinado para que cada asesor escuche el caso particular de cada asesorado, y pueda generar claridad a dudas e inquietudes presentadas durante su proceso de Limpieza y Desinfección ejecutado en el ambiente real, y así emitir sugerencias y recomendaciones frente a la situación planteada en la evidencia anteriormente relacionada.
4. Cada asesorado debe ser intervenido por mínimo 3 asesores durante el ejercicio, realizando un compendio de aportes y sugerencias que deben ser recolectadas y serán insumo para la actividad siguiente. Cada Asesorado podrá realizar cuantas preguntas desee o tenga dudas, estas son preguntas abiertas, según los requerimientos particulares para cada caso.
5. Cada grupo presentará un documento con las conclusiones generales de todo los procesos, teniendo en cuenta los aportes ofrecidos por los compañeros durante el ejercicio y las propuestas que surjan con respecto a posibles mejoras a tener en cuenta en el espacio externo donde se realizó el proceso de limpieza y desinfección.

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS **REGIONAL CAUCA**	**TÉCNICO EN COCINA** 

Evidencia: Documento Conclusiones y Sugerencias.
Ambiente Requerido: Polivalente
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 6 horas

DESARROLLO DEL TALLER	
Control de documento:	
Nombre	**Fecha**
Ana María Gaviria Cuartas	
José Alirio Navarrete Barrera	
José Humberto Canon Domínguez	
Juan Camilo Rodríguez Sandoval	
Julián Eduardo Gómez Benavides	
Lucas Mesa Espinel	
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	
Magda María Ayala Mendoza	
Martha Leonor Mora Delgado	
Robinson Damián Sanabria Marín	