PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUIA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Coctelería moderna sin alcohol.
- **Código del Programa de Formación:** 63540001.
- **Competencia:** 260201015. Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
- **Resultado de Aprendizaje a Alcanzar:** 260201015-01 Identificar los estándares de servicio de mesa y bar de acuerdo con la normatividad vigente.
- **Duración de la Guía:** 10 horas.

2. PRESENTACIÓN

Aprendiz, bienvenido al mundo del servicio a través del programa de formación **"Coctelería moderna sin alcohol**", donde se incursionará en el arte del servicio a través de la satisfacción de los sentidos. En la primera actividad AA1: Efectuar el diagnóstico de las condiciones higiénico- sanitarias y bases fundamentales para la ejecución del servicio de mesa y bar de este programa, se verán los requisitos generales para la puesta en marcha de la operación misma del servicio de bebidas y en general de cualquier unidad productiva relacionada con la producción y/o servicio de alimentos y bebidas.

Antes de iniciar y a manera de reflexión personal, se debe responder la siguiente pregunta: ¿Por qué es importante tomar medidas preventivas en el manejo de alimentos y en este caso de bebidas?

En el material de apoyo se encontrará información normativa relevante en los ámbitos nacional e internacional, con el objeto de tener referentes vigentes y completos y así realizar un aprendizaje más profundo en el tema de manera autónoma.

Es importante llevar a cabo las actividades apoyándose del tutor y compañeros (hay varias formas de comunicarse como los foros, mensajes internos y correos electrónicos).

Se necesita un tiempo estimado de 10 horas para el desarrollo de la presente guía, incluyendo las siguientes acciones:

Enviar las evidencias y trabajos antes de la fecha final estipulada para ello. Revisar todo el material de formación de cada actividad de aprendizaje.

Citar debidamente autores y referenciar las fuentes bibliográficas de acuerdo con las normas APA.

¡Ánimo! ¡Nos espera una gran experiencia!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

3.1 Actividad de aprendizaje 1: Actividad de aprendizaje 1: Efectuar el diagnóstico de las condiciones higiénico sanitarias y bases fundamentales para la ejecución del servicio de mesa y bar.

Estimado aprendiz, antes de elaborar las evidencias propuestas en esta actividad de aprendizaje, es preciso que usted haya realizado las “Actividades Iniciales”, que son:

1. Se le invita al aprendiz a hacer un recorrido por la plataforma, apoyando en los videos que se encuentran en la página principal de la plataforma, sección Videos e instructivos.

2. Antes de elaborar las evidencias propuestas en esta actividad de aprendizaje, es preciso verificar que realizó las actividades iniciales:

- Actualizar los datos personales.
- Sondeo de conocimientos previos.
- Presentarse ante su instructor y compañeros en el Foro social.

Para iniciar la etapa de formación, deberá consultar el “Cronograma de actividades”, el cual se encuentra ubicado en el espacio “Cronograma” la plataforma de estudio; esto con el fin de identificar las acciones a realizar y los tiempos de cada una de ellas.

En segundo lugar, deberá realizar el “Sondeo de conocimientos previos”, el cual permite medir el nivel de conocimientos que posee, sobre la temática general del programa de formación. y el manejo de la plataforma virtual. El sondeo pretende indagar acerca del pre conceptos, ideas y pre saberes con los cuales llega al momento inicial del curso, para lo cual deberá responder un cuestionario que indagará de manera preliminar sobre la apropiación que tiene en relación con el curso que va a desarrollar. El sondeo debe ser respondido de manera abierta y sincera, pues esta prueba, permitirá comprender al tutor sus conocimientos previos y su posible acercamiento con el programa Coctelería Moderna sin Alcohol. El sondeo no es calificable, pero es imprescindible realizarlo.

Para acceder al sondeo de saberes previos, debe dirigirse en el menú del programa a actividades iniciales:

A continuación, deberá participar en el “Foro social”. Este es un espacio de encuentro entre aprendices e instructor, donde se pueden compartir expectativas, proyectos de vida y gustos. Con este foro se pretende crear lazos de compañerismo, recreación, esparcimiento y reflexión. Para iniciar, deberá realizar una presentación personal consistente en compartir: experiencia profesional, expectativas y aspectos que considera le ayudarán en el desarrollo de este programa.

Para esto tenga en cuenta las reglas de convivencia en ambientes virtuales de aprendizaje y la guía de foros, que se presentan en “Información del programa” y “Tutoriales”. Así mismo, recuerde que la redacción es parte de la presentación personal y profesional.

Recuerde: Este foro no es calificable, pero es requisito participar en para iniciar con el desarrollo del programa de formación.

para participar en el foro social acceda al espacio desde el menú del curso opción actividades iniciales / foro social o a través de la herramienta foros

Para desarrollar las actividades correspondientes al primer resultado de aprendizaje, es preciso que usted estudie los materiales de aprendizaje y consulte los materiales complementarios, disponibles en la siguiente ruta: Actividad 1 / Material de formación y material complementario 1.

Nota: consulte “Información del programa disponible en la plataforma para conocer la descripción del proceso de formación y la metodología a seguir.

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

Foro temático: La manipulación de alimentos en Colombia.

A mediados de la década de los años 80 del pasado siglo, surgieron iniciativas institucionales y sociales para crear estrategias, por un lado, en pro de la disminución del consumo de alcohol en la población joven y así mitigar la problemática que se genera. Igualmente se han hecho campañas encaminadas a que los conductores de vehículos automotores reduzcan las tasas de accidentalidad que se han visto incrementadas en los últimos años. La propuesta, además de ser una opción saludable, es una excelente

alternativa para el sano esparcimiento, el disfrute de los sentidos y la generación de espacios para socializar con amigos, compartir en familia e incluso con los niños.

En cuanto a las condiciones idóneas que se deben tener en cuenta para la elaboración de bebidas sin alcohol, en Colombia se establece un referente normativo (Decreto 3075 de 1997) que consolidó los requisitos higiénico-sanitarios para las empresas, actividades y personas que manipulan alimentos. En el año 2013 surge una nueva norma, la Resolución 2674 de 2013, donde encontramos los últimos lineamientos a seguir en materia de "Buenas prácticas de manufactura".

Teniendo en cuenta lo anterior, el aprendiz debe participar en el foro temático: "La manipulación de alimentos en Colombia", expresando observaciones alrededor de los siguientes puntos:

- ¿Conoce las normas de manipulación de alimentos en Colombia?
- ¿Cree que los establecimientos comerciales como los bares, cafeterías, restaurantes, etc. de su entorno inmediato (sector donde reside o trabaja), en general cumplen con unas normas mínimas para manejar higiénicamente los alimentos? ¿Por qué?
- ¿Se ha enfermado por un alimento o agua contaminada? ¿Cuáles son los síntomas?

Recuerde que debe escoger dos de las intervenciones de sus compañeros que se encuentran en la secuencia y participar con el fin de aportar al tema que se está tratando en el foro.

Para acceder a la evidencia remítase a la Actividad 1 / Evidencias / Evidencia. -Foro Temático: "La manipulación de alimentos en Colombia".

Importante: Consulte la sección Materiales del programa para documentarse acerca del tema de las preguntas del foro.

3.1.2 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO.

Actividad 1 - Evidencia 1. Cuestionario, condiciones básicas de higiene y salud.

La evaluación correspondiente a esta actividad de aprendizaje busca verificar los conocimientos adquiridos por el Aprendiz y validar su competencia en este tema específico. La evaluación consta de 10 preguntas y su duración es de 1 hora. El Aprendiz tiene habilitado un único intento, así que una vez empiece la prueba, debe terminarla.

Para acceder a la evidencia remítase a la **Actividad 1 / Evidencias / Actividad 1- Evidencia 1. Cuestionario, condiciones básicas de higiene y salud**

3.1.3. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

Actividad 1 - Evidencia 2. Documento, lista de chequeo de condiciones básicas de higiene.

Aprendiz, en esta actividad necesitaremos dirigirnos a una cafetería, local comercial u otro, donde se manipulen alimentos y/o bebidas y allí haremos la observación de las condiciones de operación del establecimiento. Para esto se usará el instrumento denominado “Lista de chequeo de condiciones básicas de higiene”, que resume aspectos muy generales y fundamentales en el ejercicio de la manipulación de alimentos y bebidas.

El instructivo que se da a continuación también se encuentra en el mismo documento descargable:

1. Este ejercicio se considera un reto y, por lo tanto, el Aprendiz debe asumirlo como tal. Imprimir este texto (esta lista de chequeo).
2. Dirigirse al sitio que desea evaluar y pedir permiso al encargado para realizar el trabajo académico; si no tiene su consentimiento, ir a otro lugar.
3. Ubicarse en el establecimiento de manera que tenga un punto de vista global del mismo.
4. Hacer lectura del ítem a evaluar, y colocar una “X” u otra marca en la casilla que corresponda, dependiendo si cumple o no. Siempre habrá algo que escribir en las observaciones. Se recomienda escribir de manera sencilla, con sus palabras.
5. Se puede entrevistar a un trabajador, pero es necesario explicarle con claridad de qué se trata, lo que implica pedirle permiso.
6. Si cumple a medias o no cumple. Hay que hacer la observación.
7. De no poder revisar el punto, escribir: “Sin información” en las observaciones.
8. Si por algún motivo no se puede hacer este ejercicio de manera real, hacerlo basado en un video o fotografía de un bar o establecimiento y asumir las respuestas.
9. Realizar un informe corto (máximo 5 páginas) con los siguientes elementos:

    - Portada: Donde van los datos personales, el municipio y la fecha. Introducción: Donde se describe el lugar y de porqué se escogió.
    - Objetivos: Menciona el objetivo general y unos objetivos secundarios de la actividad. Resultados: La lista de chequeo diligenciada.

- Las conclusiones del ejercicio: En resumen, si se cumplieron los objetivos, sus observaciones del ejercicio y los resultados obtenidos respecto a su aprendizaje.

Para entregar a la evidencia remítase a la Actividad 1 / Evidencias / Evidencia de producto: Actividad 1- Evidencia 2. Documento, lista de chequeo de condiciones básicas de higiene.

3.2 Ambiente Requerido:

Ambiente Virtual de Aprendizaje, establecimiento comercial de alimentos y/o bebidas.

3.3 Materiales:

- Material de formación 1, estándares del servicio de mesa y bar de acuerdo con la normatividad vigente y documentos de apoyo.
- materiales complementarios.
- Biblioteca SENA

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencia de Conocimiento: Actividad 1- Evidencia 1. Cuestionario, condiciones básicas de higiene y salud. **Evidencia de Producto:** Actividad 1 - Evidencia 2. Documento, lista de chequeo de condiciones básicas de higiene.	Maneja normas de seguridad, higiene y manipulación establecidas de acuerdo con la normatividad vigente.	**Técnica:** - formulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario. **Técnica:** Valoración de producto. **Instrumento:** lista de chequeo de producto.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

Alimento. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento alterado. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a: El cual se encuentre por fuera de su vida útil; No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento contaminado. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento perecedero. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Normas APA. Las Normas APA son el estilo de organización y presentación de información más usado en el área de las ciencias sociales. Estas se encuentran publicadas bajo un manual que permite tener al alcance las formas en que se debe presentar un artículo científico.

ETA: Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.

BPM: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Concepto sanitario. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Desinfección – descontaminación. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Inocuidad de los alimentos. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Limpieza. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Plaga. Cualquier animal, incluyendo aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS.

Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA (2010). Estándares del servicio de mesa y bar de acuerdo con la normatividad vigente. Archivo digital.

Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones en el establecimiento de los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Roberto Bernal Duque.	Gestor de curso.	Regional Tolima	Mayo de 2017
	Yuri Alexandra Báez Roldán.	Asesora pedagógica.	Línea de producción Boyacá.	Septiembre de 2017.
	Héctor Salinas Castellanos.	Guionista		
	Zulma Yuran Vianchá Rodríguez.	Senior línea de producción.		

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Edy Mayerly Gonzalez Cañon	Instructor Virtual	Centro Nacional de Hotelería y Turismo	julio de 2020	Actualización Semilla
