11-9406
Bogotá D.C.

Buenas tardes,

Doctores:

Keyla Karina González Martínez
Subdirectora (E)
Centro de Actividad Física y Cultura
Regional Distrito Capital
Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
E.S.D

Gerardo Arturo Medina Rosas
Director Regional
Regional Distrito Capital
Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
E.S.D

Asunto: Informe Técnico relativo al Estado de los Ambientes de Formación dentro del Centro de Talento Creativo – Bronx- Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital.

Como primera medida les deseo éxitos en sus labores diarias. En punto del asunto y como corolario a celebrar el Proceso de Selección tendiente a "… *Contratar la adquisición de elementos, equipos y maquinaria para dotar ambientes de formación y laboratorios necesarios para la prestación integral de los servicios institucionales orientados a incrementar su calidad pertinencia y cobertura, con enfoque diferencial poblacional y territorial en el marco del convenio interadministrativo No. ATENEA -536-2025, entre la Agencia Distrital para la Educación Superior, la Ciencia y la Tecnología – ATENEA y el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Distrito Capital en la vigencia 2026…".* El día jueves 30 de abril del presente año se realizó una visita técnica a las instalaciones del Centro de Talento Creativo – Bronx, por parte del equipo técnico del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, con el fin de identificar las novedades que deberán implementarse en los ambientes de formación para garantizar la correcta instalación y puesta en marcha de los equipos a adquirir en las competencias de Mesa y Bar; así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos, atinentes al desempeño de las mismas.

La primera novedad y de carácter general evidenciada es que los mismos no disponen de condiciones apropiadas de temperatura, humedad y otros factores necesarios para la ejecución higiénica de las actividades de producción y/o prácticas formativas.

Durante la visita se inspeccionaron tres (3) ambientes de formación, identificando las necesidades específicas de infraestructura para cada uno:

1. **Ambiente Mesa y Bar.**



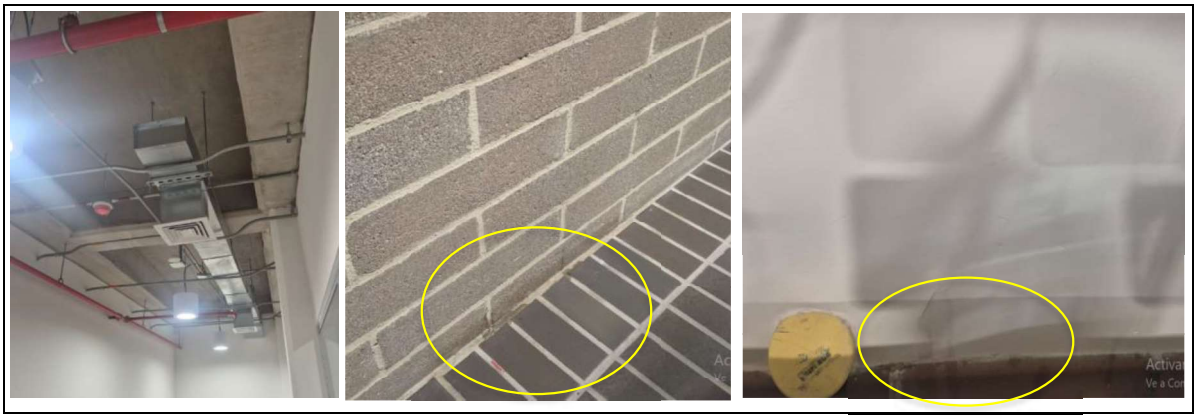
El ambiente de formación en Mesa y Bar del Centro de Talento Creativo – Bronx está diseñado para simular restaurantes y bares reales, y cuenta con dotación tecnológica, estaciones de coctelería y áreas destinadas al servicio al cliente. No obstante, durante el ejercicio se identificaron necesidades de infraestructura importantes. *Verbigracia.* Se requiere la instalación de estantería empotrada para la exhibición de botellas de licor, así como la incorporación de muebles en la parte interna del mesón para el almacenamiento de menaje. Igualmente, es necesaria la adecuación del espacio para la

correcta instalación de un lavavajillas o lavaplatos, garantizando condiciones técnicas y sanitarias apropiadas.

Adicionalmente, se evidencio que la hielera industrial adjunta al ambiente se encuentra soportada sobre bases de icopor, debido a que la tubería de desagüe quedó ubicada por encima del nivel del piso terminado. Esta condición genera derrames constantes de agua, lo cual representa un riesgo operativo y sanitario.

Por lo anterior, se hace necesario diseñar y construir una tarima o base estructural adecuada que permita elevar los equipos que requieren desfogue de agua, asegurando una correcta evacuación hacia el sistema de drenaje, así como estabilidad, higiene y cumplimiento de las condiciones técnicas requeridas para su operación.

2. Ambiente de Barismo



En este ambiente de formación se presenta una filtración de agua en el muro. Se evidenció que, cada vez que se acciona la llave de suministro, el agua aflora tanto en la cara interna como externa de la pared, lo cual indica una posible falla en la red hidráulica o en las conexiones embebidas. Esta situación representa un riesgo estructural, sanitario y operativo, por lo que requiere intervención prioritaria.

Adicionalmente, no se evidencia la acometida de gas natural necesaria para la operación de la tostadora de café, lo cual limita el adecuado funcionamiento del ambiente. El sistema de extracción instalado no cuenta con la capacidad suficiente para las actividades previstas, especialmente considerando que en este mismo espacio se dispone el laboratorio de café. Asimismo, se identificó la ausencia de un sistema de ventilación adecuado.

De conformidad con el Decreto No 539 de 2014 "… *Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior…"*, las áreas

de elaboración deben contar con sistemas de ventilación directa o indirecta que no generen condiciones que contribuyan a la contaminación de los productos ni a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser suficiente para prevenir la condensación de vapor, la acumulación de polvo y facilitar la remoción del calor generado durante los procesos.

Igualmente, las aberturas destinadas a la circulación del aire deben estar protegidas con mallas de material no corrosivo y ser fácilmente removibles, con el fin de permitir su limpieza y mantenimiento.

3. Ambiente Bartender





Este ambiente está destinado a la formación en coctelería, por lo cual se requiere la adecuación de un módulo tipo barra con una altura aproximada de 1,10 m, y una superficie interna de trabajo de 0,85 m de altura que funcione como mesa operativa. Asimismo, se hace necesaria la instalación de un exhibidor colgante para botellas, que permita una adecuada organización y presentación de insumos.

Teniendo en cuenta que el ambiente cuenta con acometida de agua, se identifica la necesidad de instalar un lavaplatos que cumpla con las condiciones técnicas y sanitarias requeridas. Adicionalmente, se requiere la implementación de un mueble de seguridad destinado al almacenamiento de utensilios, garantizando orden, protección y fácil acceso durante las prácticas.

Es importante consolidar todos estos requerimientos para los tres (3) ambientes de formación, con el fin de dar cumplimiento a la normatividad vigente y así mismo generar el cumplimiento de los Fines Estatales, la continua y eficiente prestación del servicio público dentro del Proceso de Contratación que tiene por objeto: "*… Contratar la adquisición de elementos, equipos y maquinaria para dotar ambientes de formación y laboratorios necesarios para la prestación integral de los servicios institucionales orientados a incrementar su calidad pertinencia y cobertura, con enfoque diferencial poblacional y territorial en el marco del convenio interadministrativo No. ATENEA -536-*

2025, entre la Agencia Distrital para la Educación Superior, la Ciencia y la Tecnología – ATENEA y el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Distrito Capital en la vigencia 2026…".

Saludo Cordial,

Firmado digitalmente por KAREEN JOHANNA VEGA CORDERO
Versión de Adobe Acrobat: 2026.001.21529

Kareen Johanna Vega Cordero
Subdirectora (E)

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Elaboro: Breidy Julieth Parrado Morera- Profesional Infraestructura - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo CNHTA
Revisó: Enrique Murillo Pinto – Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC