PROCESO GESTION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Formato Reporte Novedades ambientes de aprendizaje

1. INFORMACIÓN GENERAL

PRESENTACION: Este formato permite la notificación a la Coordinación Académica de las novedades en los ambientes de aprendizaje antes de dar inicio al proceso de formación:

Regional:	DISTRITO CAPITAL	Centro de Formación:	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
Programa de Formación:	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	Código de Programa:	936161

Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	COLEGIO ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO.	
	Denominación:	TÉCNICO– PÚBLICO.	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	El aula de teoría y/o aula tics, cumple con las condiciones ambientales, a excepción del ruido que se filtra al aula del patio interno del colegio o desde la calle. No se pudo verificar la red de internet ni los computadores en esta revisión debido a que no se va a utilizar en alternancia y solo se contaba con el acceso a la planta de alimentos, queda para la próxima visita en los meses de septiembre u octubre 2021. Se recomienda contar con un mobiliario adecuado (pupitre individual) para lograr mayor organización y se facilite el proceso de aprendizaje de los aprendices.
Equipos, máquinas y mobiliario:	La planta o laboratorio reúne las condiciones de seguridad industrial (señalización, demarcación, altura de mesones, etc.) Y, respecto a utensilios, no cumplen debido a que, en algunos las condiciones son deficientes, hay desgaste por uso y otros se encuentran oxidados. Los equipos en su mayoría se encuentran funcionando, y hay que mencionar que el colegio durante los últimos años, ha realizado los mantenimientos preventivos y correctivos a los equipos que se encuentran en el taller teniendo en cuenta la visita técnica de ambientes.
Materiales de formación:	Los equipos de formación que se encuentran en planta, necesitan mantenimiento: CONGELADOR REFRIGERADOR VERTICAL 2 PUERTAS — FUNCIONA, PERO EL MOTOR PRESENTA RUIDOS EXTRAÑOS. MARMITA 60 L — FUNCIONA, PERO SE LE DEBE HACER MANTENIMIENTO A LA VALVULA DE SEGURIDAD, AL TERMOMETRO Y AL MANOMETRO, ADEMÁS, SE LE DEBE COLOCAR EL PUNTO DE AGUA PARA QUE LA

			CHAQUETA PUEDA ENFRIAR CORRECTAMENTE. LA TAPA DE SEGURIDAD DE LA TOMA DE LA TRIFÁSICA DIFICULTA LA CONEXIÓN DEL ENCHUFE	
		BATIDORA INDUSTRIAL 20 L CON GLOBO	OK	
		AMASADORA 12,5 Kg CON GANCHO	OK	
		HORNO DE PANADERIA CON CUARTO DE CRECIMIENTO	SE ENCUENTRA FUNCIONANDO, PERO SE DEBE HACER MANTENIMIENTO PERIODICO DE CARÁCTER PREVENTIVO. POR OTRO LADO, LOS QUEMADORES DEL CUARTO DE CRECIMIENTO NO PRENDEN.	
		ESTUFA INDUSTRIAL 4 FOGONES	FALTA MANTENIMIENTO A LAS PERILLA.	
		CORTADOR DE CARNE CUTTER EN ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO ANODIZADO EJE CON DOS CUCHILLAS (CUTTER), MECANISMO DE FRENO DE LAS CUCHILLAS AL LEVANTAR LA ARTESA	LA TAPA DE SEGURIDAD DE LA TOMA DE LA TRIFÁSICA DIFICULTA LA CONEXIÓN DEL ENCHUFE, SE PUEDE DAÑAR EL CABLE.	
		DESPULPADORA	OK. SIN EMBARGO, EL INTERRUPTOR DE PRENDIDO Y APAGADO SE TRABA AL MOMENTO DE APAGAR EL EQUIPO. HACE FALTA HERRAMIENTA (LLAVES DE COPAS, LLAVE DE EXPANSIÓN) PARA DESARMAR EL EQUIPO UNA VEZ SE UTILICE PARA EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	
		LICUADORA INDUSTRIAL 20 L	NO FUNCIONA.	
		TINA QUESERA EN ACERO INOXIDABLE	LLAVE DE SALIDA DE SUERO Y MANOMETRO EN MAL ESTADO. REALIZAR MANTENIMIENTO A LA VALVULA DE SEGURIDAD Y AL TERMOMETRO IGUALMENTE.	
		MESON EN ACERO INOXIDABLE	OK.	
		MESON EN GRANITO CON POCETA	OK.	
		OLLA ALUMINIO 100 L	OK	
		OLLA ALUMINIO 50 L CON TAPA	OK	
		OLLAS 2O L ALUMINIO	OK.	
		JARRA MEDIDORA PLASTICO 1 L	DESGASTADAS POR EL USO. SE ENCUENTRAN CINCO UNIDADES.	
		PROBETA PLASTICA 500 ML	OK.	
		ESCURRIDOR PLASTICO SIN MANGO PEQUEÑO	DESGASTADOS.	

		ESCURRIDOR PLASTICO SIN MANGO GRANDE	DESGASTADOS POR EL USO.	
		ESCURRIDOR PLASTICO CON MANGO	DESGASTADOS POR EL USO. CUATRO (4) UNIDADES ROTAS.	
		CUCHARON GRANDE MANIJA DE MADERA	SE DEBEN CAMBIAR POR CUCHARONES EN ACERO INOXIDABLE, YA QUE EN LAS PLANTAS DE ALIMENTOS NO SE DEBE USAR MATERIALES POROSOS.	
		ESPUMADERAS METALICAS	OK	
		CUCHARONES METALICOS	OK.	
		RODILLO DE PLASTICO GRANDE BLANCO	OK.	
		PINZA EN ACERO INOXIDABLE GRANDE		
		TABLA DE PICADO 60 X 40 CM BLANCA	DESGASTADAS POR USO.	
		TABLA DE PICADO 60 X 40 CM VERDE	DESGASTADAS POR USO.	
		TABLA DE PICADO 60 X 40 CM ROJA	DESGASTADAS POR USO.	
		BANDEJA ALUMINIO HORNO 65 X 45 CM	OK	
		ESPATULAS GRANDES EN MADERA	LA NORMA NO PERMITE UTENSILIOS EN MADERA.	
		ESPATULA EN MADERA MEDIANA	LA NORMA NO PERMITE UTENSILIOS EN MADERA.	
		ESPATULA EN MADERA PEQUEÑA	LA NORMA NO PERMITE UTENSILIOS EN MADERA.	
		RALLADORES	HAY DOS UNIDADES Y DE ELLOS UNO, SE ENCUENTRA DAÑADO.	
		COLADORES GRANDES, MEDIANOS	OK. SE ENCUENTRAN DOS GRANDES Y DOS MEDIANOS.	
		BOWLS GRANDES, MEDIANAS, PEQUEÑOS.	OK. SE ENCUENTRAN SIETE GRANDES, CUATRO MEDIANOS Y TRES PEQUEÑOS.	
		ESCURRIDOS PLASTICOS	SE ENCUENTRAN SIETE UNIDADES, PERO SE ENCUENTRAN DESGASTADAS POR USO.	
		ESCURRIDORES ALUMINIO GRANDES	OK.	

RODILLOS BLANCOS DE PANADERIA	OK. SE ENCUENTRAN CINCO UNIDADES.
OLLAS DE 5 L SIN TAPA	SE ENCUENTRA UNA UNIDAD PERO DESGASTADA POR USO.
CALDEROS DE 5 L SIN TAPA	DESGASTADOS POR USO.

OBSERVACIONES: INFRAESTRUCTURA PLANTA DE ALIMENTOS

Se requiere realizar los siguientes arreglos y/o mantenimiento de la planta de procesamiento de alimentos:

1. Colocar tapas de seguridad en los enchufes.
2. Colocar dispensadores de jabón en cada uno de los lavaderos de utensilios.
3. Colocar películas de protección en los vidrios, en caso que coloquen dentro de la planta.
4. Arreglar bajante de aguas lluvias que se encuentra cerca de los mesones. Este presenta goteras.
5. Los lockers y la planta en general, necesita ventilación debido a los protocolos de bioseguridad.

ADQUISICIÓN Y/O REPARACIÓN DE MATERIALES Y HERRAMIENTAS

1. Adquisición de Refractómetros de 0-90 ˚Bx (4 UNIDADES).
2. Adquisición de Termómetros de punzón de -10 a 250 ˚C (4 UNIDADES).
3. Adquisición Probetas plásticas de 100 mL (10 UNIDADES).
4. Adquisición de Pipetas plásticas de 10 mL con pipeteador (10 UNIDADES)
5. Adquisición de Jarras medidoras y/o vasos de precipitado plásticos de 100, 500 y 1000 mL (10 unidades de cada una).
6. Adquisición de juegos de cuchillos tramontina (5 juegos) de 6” y 10”.
7. Adquisición kit para toma de acidez (soporte de bureta, bureta, reactivos: NaOH 0,1 N, Fenolftaleína).
8. Compra de soluciones buffer para calibración del pH-metro.
09. Adquirir 6 paletas de silicona grandes.
10. Adquirir lienzos para filtrado de suero en la elaboración de quesos.
11. Adquirir guantes para horno. 3 pares
12. Comprar moldes para prensar queso. 2 unidades de 1 kg.
13. comprar coladores chinos aluminio (8 unidades).
15. Se solicitan dos lockers para el almacenamiento de los cuchillos, termómetros, refractómetros, probetas, etc.
16. Colocar protección a las tomas corrientes.
17. Colocar películas de seguridad a los vidrios del aula y el taller.
18. Comprar sartenes medianos de 28 cm (4 unidades) con tapa.

	19. Adquirir 4 juegos de moldes de ½ lb, 1 lb y 2 lb para tortas. 20. Adquirir balanza digital con precisión de 0,01 g. Peso máximo de 500 g. 21. Comprar una chaira grande para alinear el filo de los cuchillos. (2 unidades). 22. Adquirir una divisora de masa, capacidad entre 1.5 a 2.5 kg. 23. Se requieren tablas de color verde, blanca y roja. (3 unidades de cada una). 24. Se requieren ralladores aluminio (4 unidades). 25. Se requieren Pinzas de aluminio (4 unidades). 26. Se requieren raspes en acero inoxidable (8 unidades) para panadería. 27. Se solicitan PH metros (4 unidades) con sus soluciones buffer para calibrar de PH 4, 7 y 10. 28. Se requiere un molino industrial con sus discos respectivos. 29. Se solicita una embutidora manual de 10 kg máximo. 30. Se solicita un procesador de alimentos de 5 L máximo. 31. Se requieren ollas y calderos con tapa de 5 L cada uno (5 unidades cada uno). 32. Se requieren cucharones metálicos medianos y cucharas plásticas (6 unidades cada una).
Biblioteca y bibliografía:	No se pudo verificar los libros específicos de las líneas de alimentos debido a que se encontraba cerrada la biblioteca. Queda pendiente la revisión para la próxima visita.

DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO [X] NO APTO [ ]

Ciudad y fecha:	Bogotá D.C., 18 de marzo de 2021	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	 Jorge Andrés Potes Gómez.
Ciudad y fecha:	Bogotá D.C., 18 de marzo de 2021	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	Carolina Hernández Vargas.