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 EDUARDO UMAÑA LUNA. CRA 93 A # 42A 37 SUR	
	Denominación:	ACADEMICO– 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, ya que se encuentra alejado de las demás aulas de clase, el patio y ruidos de la calle. Por otro lado, no existe ruta de evacuación ni señalización dentro del salón. No se pudo verificar la red de internet ni los computadores portátiles en esta revisión, queda para la próxima visita. 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 no reúne las condiciones de seguridad industrial (señalización, demarcación, rutas de seguridad, altura de mesones, etc.) Y, respecto a los equipos, máquinas, mobiliario y a las condiciones técnicas en los que se encuentran los mismos, no cumplen debido a que, en algunos las condiciones técnicas son deficientes, hay desgaste por uso y otros se encuentran oxidados. 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 el formato de visita técnica de ambientes.
Materiales de formación:	Los equipos de formación que se encuentran en planta y necesitan mantenimiento son: CONGELADOR VERTICAL 2 PUERTAS — EL MOTOR INTENTA ARRANCAR, PRESENTA RUIDOS EXTRAÑOS. NECESITA MANTENIMIENTO. EL ENCHUFE SE ENCUENTRA DAÑADO. REFRIGERADOR VERTICAL PUERTA EN VIDRIO — EL REFRIGERADOR TIENE LA LAMPARA DAÑADA, TIENE UNA GOTERA EN EL VENTILADOR. MARMITA 60 LITROS. — ALGUNOS QUEMADORES PRESENTAN OXIDO.

		EMBUTIDORA HORIZONTAL	PRESENTA OXIDO.	
		EMBUTIDORA VERTICAL CILINDRO EN ACERO INOXIDABLE CON MANIJA 4 BOQUILLAS (20, 15, 10 Y 5 mm)	BUSCAR LA FORMA DE ANCLARLA PARA QUE SE PUEDA TRABAJAR MEJOR AL MOMENTO DE EMBUTIR.	
		ENVASADORA SELLADORA Nº 1	NO SE ENCUENTRA TUBERIA DIRECTA HACIA LOS TANQUES DE LA ENVASADORA. NO SERÍA POSIBLE UTILIZARLA POR PARTE DE LOS APRENDICES POR SEGURIDAD INDUSTRIAL, ES MUY ALTA.	
		ENVASADORA SELLADORA Nº 2	NO SE ENCUENTRA TUBERIA DIRECTA HACIA LOS TANQUES DE LA ENVASADORA. NO SERÍA POSIBLE UTILIZARLA POR PARTE DE LOS APRENDICES POR SEGURIDAD INDUSTRIAL, ES MUY ALTA.	
		DESPULPADORA CON UNA MALLA FINA Y UNA MALLA GRUESA	SE ENCUENTRA EN BUEN ESTADO, PERO LE HACE FALTA HERRAMIENTA PARA PODER DESARMARLA EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN.	
		HORNO DESHIDRATADOR DE 9 BANDEJAS DE CONVECCION FORZADA	OK	
		AMASADORA INDUSTRIAL	OK	
		LICUADORA SEMI INDUSTRIA 15 A 20 L N°1	OK	
		LICUADORA SEMI INDUSTRIA 15 A 20 L N°2	OK	
		CUTTER INDUSTRIAL, EJE CON CUCHILLAS.	ESTE EQUIPO TIENE OXIDADO EL EJE CENTRAL Y NO SE PUEDEN SACAR LAS CUCHILLAS PARA UNA BUENA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	
		BATIDORA INDUSTRIAL	OK	
		BATIDORA INDUSTRIAL 20 L CON GLOBO Y GANCHO	OK	
		HORNO DESHIDRATADOR CON 1 BANDEJAS	EL MOTOR AL CONECTAR TRABAJA, PERO NO SE PUEDE VERIFICAR SI DESHIDRATA PORQUE NO ESTA CONECTADO A LA RED DE GAS.	
		MOLINO DE CARNES CON 3 DISCOS (12, 8 y 4 mm)	EL DISCO DE 22 mm NO ENTRA AL CABEZOTE DEL MOLINO. ESTE EQUIPO SE ENCUENTRA DIRECTO AL MOMENTO DE CONECTARLO.	
		HORNO PANADERIA DE TRES CÁMARAS.	SE ENCUENTRA COMPLETAMENTE OXIDADO. NO CALIENTA UNIFORMEMENTE.	
		ESTUFA SEMI-INDUSTRIAL 3 FOGONES	TIENE OXIDADO LOS TRES FOGONES.	
		ESTUFA INDUSTRIAL 2 FOGONES	NO SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO, NO ESTA CONECTADA A LA RED DE GAS.	

ESTUFA INDUSTRIAL 4 FOGONES	MANTENIMIENTO A LAS PERILLAS, SE ENCUENTRAN FLOJAS.
TABLA DE PICADO ROJA 60 x 40 cm ACRILICO	DESGASTADAS POR USO, SE REQUIERE CAMBIO.
TABLA DE PICADO BLANCA 60 x 40 cm ACRILICO	DESGASTADAS POR USO, SE REQUIERE CAMBIO.
TABLA DE PICADO VERDE 60 x 40 cm ACRILICO	DESGASTADAS POR USO, SE REQUIERE CAMBIO.
CUARTO DE CRECIMIENTO PARA 7 BANDEJAS– HORNO PANADERÍA PARA 7 BANDEJAS	LA PARTE DEL HORNO REQUIERE MANTENIMIENTO YA QUE PRESENTA EXCESO DE LLAMA EN EL QUEMADOR AL MOMENTO DE PRENDERLO. DEBE COLOCARSE UNA TUBERÍA PARA QUE SALGAN LOS GASES DE LA COMBUSTIÓN HACIA EL EXTERIOR.
MOLINO DE MARTILLO	NO FUNCIONA, MUY OXIDADO.
ESCABILADERO PARA 12 BANDEJAS	MANTENIMIENTO, SE REQUIERE PINTAR CON PINTURA QUE NO ALMACENE GRASA.
TINA QUESERA EN ACERO INOXIDABLE	FALTA CONEXIÓN DIRECTA DE AGUA, NO TIENE CONTROL DE TEMPERATURA NI SE PUEDE VERIFICAR LA PRESIÓN.
SELLADORA EMBANDEJADORA	SE ENCUENTRA MUY OXIDADA, LA PLANCHA NO CALIENTA AL CONECTARLA. LAS PERILLAS SE ENCUENTRAN DERRETIDAS.
LATAS PARA PANADERIA (45 x 65 cm)	OK
LICUADORA CON VASO DE VIDRIO OSTER CAPACIDAD 2 LITROS	ADQUIRIR VASO PLASTICO PARA LA MISMA.
MESONES EN ACERO INOXIDABLE	SE ENCUENTRAN DAÑADOS, ALGUNOS SIN RODACHINES. TAMBIEN SE ENCUENTRAN DESNIVELADAS Y HUNDIDAS EN TODA LA SUPERFICIE.
CUCHILLO TRAMONTINA CACHA BLANCA	SE ENCUENTRA DESGASTADO POR USO. HAY QUE RESALTAR QUE LA CANTIDAD ES INSUFICIENTE, SOLO HAY 3 CUCHILLOS PEQUEÑOS.
SARTENES PEQUEÑOS	SE ENCUENTRAN DESGASTADOS POR USO. MUY DETERIORADOS.
INCUBADORAS	NO PRENDEN. REALIZAR MANTENIMIENTO.
RODILLOS PANADERIA COLOR BLANCO	SE ENCUENTRAN DETERIORADOS POR USO.
RASPE EN ACERO INOXIDABLE	SON INSUFICIENTES PARA EL PROCESO. SE REQUIERE COMPRAR.

	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. El colegio coloco algunas en algún proceso de mantenimiento. 2. Colocar dispensadores de jabón en cada uno de los lavaderos de utensilios. 3. Colocar películas de protección en las ventanas y puerta de vidrio de la planta de procesamiento de alimentos. 4. Reemplazar las bombillas que no funcionan en la planta. **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. 9. Compra de 3 ollas de 5, 10, 20 L de cada una en acero inoxidable. 10. Adquirir 6 paletas de silicona grandes. 11. Adquirir lienzos para filtrado de suero en la elaboración de quesos. 12. Adquirir guantes para horno. 3 pares 13. Comprar moldes para prensar queso. 2 unidades de 1 kg. 14. comprar coladores chinos (8 unidades). 15. Se solicitan dos lockers para el almacenamiento de los cuchillos, termómetros, refractómetros, probetas, etc. 16. Se requiere que reemplacen las canecas de basura ya que se encuentran rotas. 17. Colocar protección a las tomas corrientes. 18. La presión del agua al momento de realizar la higienización del ambiente es insuficiente. 19. Colocar películas de seguridad a los vidrios del aula y el taller. 20. Comprar sartenes medianos de 28 cm (4 unidades). 21. Adquirir 4 juegos de moldes de ½ lb, 1 lb y 2 lb para tortas. 22. Adquirir balanza digital con precisión de 0,01 g. Peso máximo de 500 g. 23. Comprar una chaira grande para alinear el filo de los cuchillos. (2 unidades). 24. Adquirir una divisora de masa, capacidad entre 1.5 a 2.5 kg. 25. Se requieren tablas de color verde, blanca y roja. (3 unidades de 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., 16 de marzo de 2021	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	 Jorge Andrés Potes Gómez.
Ciudad y fecha:	Bogotá D.C., 16 de marzo de 2021	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	Carolina Hernández Vargas.