|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Título componente** | **Video Animado o Motion** | | |
| **Título del video** | **Video introductorio** | | |
| **Texto descriptivo** |  | | |
| **Escena** | **Imagen** | **Narración (voz en off)** | **Texto** |
| **Escena 1** | Manipulación de Alimentos  <https://www.ceim.edu.co/wp-content/uploads/2018/05/vanart04_ajust_0.jpeg> | Estimado aprendiz, le damos la bienvenida al componente formativo titulado: Buenas Prácticas de Manufactura en la Cocina Colombiana. | Buenas Prácticas de Manufactura en la Cocina Colombiana. |
| **Escena 2** | Las estaciones de trabajo de una cocina profesional<https://blogs.unitec.mx/hubfs/Imported_Blog_Media/estaciones-de-trabajo-cocina-profesional-2-Dec-17-2022-07-23-41-8269-PM.jpg> | En este espacio se abordarán los fundamentos que rigen la operación para una cocina profesional, segura y responsable. Se adentrará en el mundo apasionante de la gastronomía, en donde el sabor y la técnica son sólo una parte de la historia. | Fundamentos para la operación de una cocina profesional, segura y responsable. |
| **Escena 3** | Qué es la inocuidad alimentaria y por qué es importante?  <https://basicfarm.com/wp-content/uploads/2020/07/que-es-inocuidad-alimentaria.jpg> | A lo largo de este recorrido formativo, conocerá el marco normativo colombiano que regula la inocuidad alimentaria, los peligros físicos, químicos y biológicos que pueden afectar los alimentos, los fundamentos de las BPM como sistema de prevención y el papel central del manipulador en cada etapa del proceso culinario; permitiéndole al final de la formación, actuar con criterio técnico y responsabilidad profesional. | Marco normativo.  Peligros alimentarios.  Sistema preventivo.  Manipulación responsable. |
| **Escena 4** | Semillero de seguridad alimentaria | Portal Red Académica  <https://www.redacademica.edu.co/sites/default/files/2025-03/s-aliment_1.jpg> | El propósito de este componente es brindarle bases conceptuales sólidas para que identifique en escenarios reales de la cocina colombiana, los elementos que constituyen una práctica segura. | Calidad.  Profesionalismo.  Responsabilidad.  Gestión segura. |
| **Escena 5** | Alimentos | UTPL  <https://www.utpl.edu.ec/carreras/sites/default/files/img-alimentos-estudiar.png> | ¡Le invitamos a apropiarse de los conceptos y métodos que encontrará en la formación Gastronomía colombiana y a fortalecer con este aprendizaje su criterio, ética profesional y compromiso con la salud pública! | Criterio.  Ética profesional.  Salud pública. |