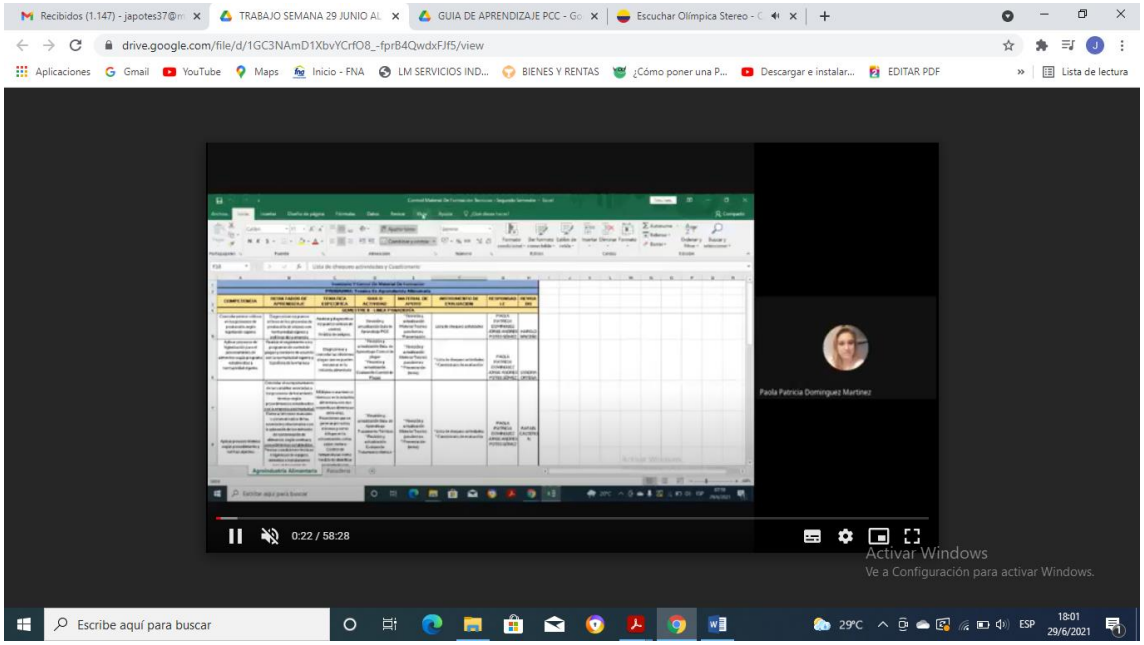
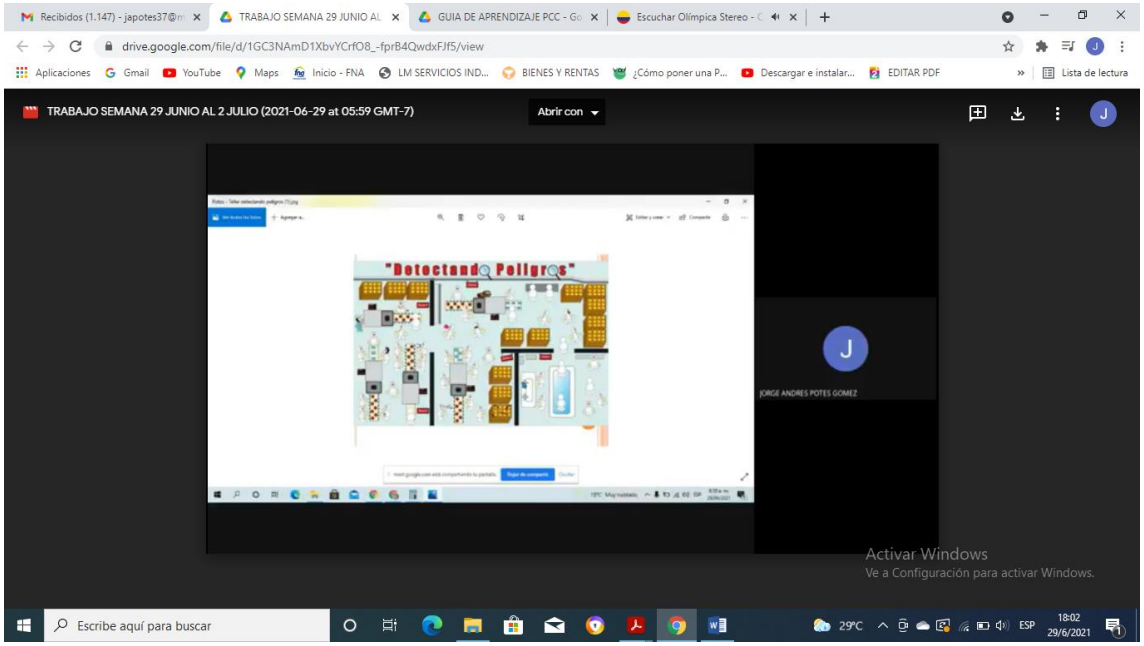
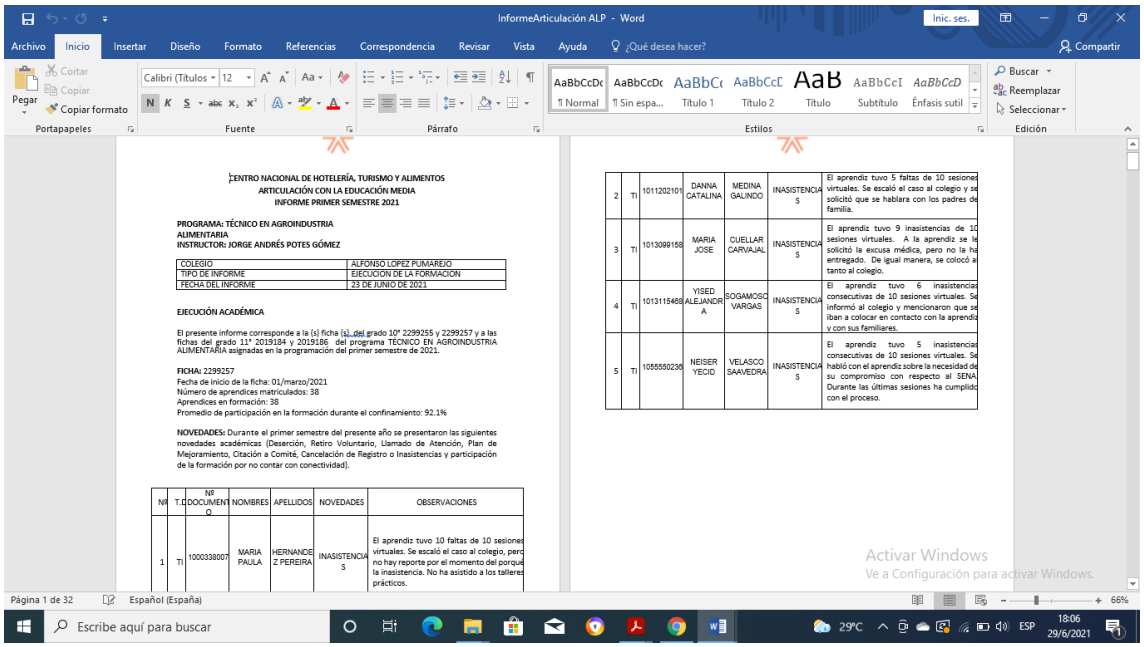
FOTOS JULIO

Reunión entre Jorge Potes y

Paola Domínguez. Desarrollo material de formación.







CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA
INFORME PRIMER SEMESTRE 2021

PROGRAMA: TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
INSTRUCTOR: JORGE ANDRÉS POTES GÓMEZ

COLEGIO	ALFONSO LOPEZ PUMAREJO
TIPO DE INFORME	EJECUCION DE LA FORMACION
FECHA DEL INFORME	23 DE JUNIO DE 2021

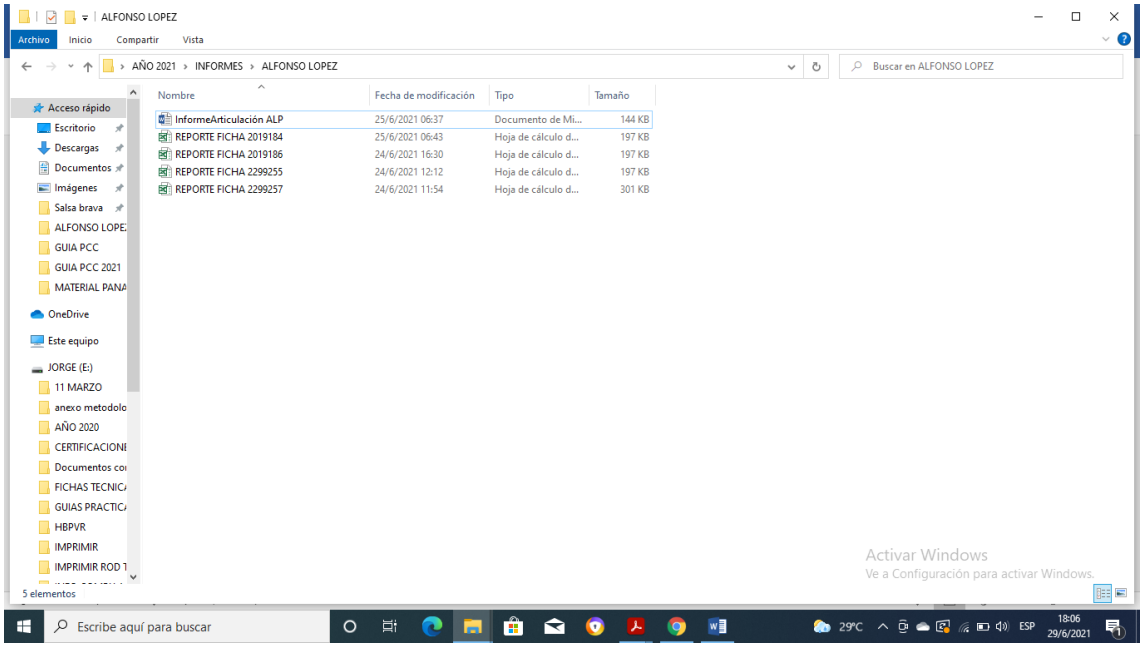
EJECUCIÓN ACADÉMICA

El presente informe corresponde a la (s) ficha (s) del grado 10° 2299255 y 2299257 y a las fichas del grado 11° 2019184 y 2019186 del programa TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA asignadas en la programación del primer semestre de 2021.

FICHA: 2299257
Fecha de inicio de la ficha: 01/marzo/2021
Número de aprendices matriculados: 38
Aprendices en formación: 38
Promedio de participación en la formación durante el confinamiento: 92.1%

NOVEDADES: Durante el primer semestre del presente año se presentaron las siguientes novedades académicas (Deserción, Retiro Voluntario, Llamado de Atención, Plan de Mejoramiento, Citación a Comité, Cancelación de Registro o Inasistencias y participación de la formación por no contar con conectividad).

Nº	T.D	Nº DOCUMENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NOVEDADES	OBSERVACIONES
1	TI	1000338007	MARIA PAULA	HERNANDEZ PEREIRA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 10 faltas de 10 sesiones virtuales. Se escaló el caso al colegio, pero no hay reporte por el momento del porqué la inasistencia. No ha asistido a los talleres prácticos.
2	TI	1011202101	DANNA CATALINA	MEDINA GALINDO	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 5 faltas de 10 sesiones virtuales. Se escaló el caso al colegio y se solicitó que se hablara con los padres de familia.
3	TI	1013099158	MARIA JOSE	CUELLAR CARVAJAL	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 9 inasistencias de 10 sesiones virtuales. A la aprendiz se le solicitó la excusa médica, pero no la ha entregado. De igual manera, se colocó al tanto al colegio.
4	TI	1013115468	YISED ALEJANDRA	BOGAMOSO VARGAS	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 6 inasistencias consecutivas de 10 sesiones virtuales. Se informó al colegio y mencionaron que se iban a colocar en contacto con la aprendiz y con sus familiares.
5	TI	1055550236	NEISER YECID	VELASCO SAAVEDRA	INASISTENCIAS	El aprendiz tuvo 5 inasistencias consecutivas de 10 sesiones virtuales. Se habló con el aprendiz sobre la necesidad de su compromiso con respecto al SENA. Durante las últimas sesiones ha cumplido con el proceso.



temperatura de fermentación (43º C).
Escoger un cultivo menos filante.

FORMULACIÓN QUESOS COAGULACIÓN ENZIMATICA

- QUESO CAMPESINO Y CUAJADA:

Estos son quesos obtenidos por coagulación enzimática de la leche, debido a que hay una desestabilización de la k caseína en el enlace fenilalanina – metionina gracias a las enzimas que se encuentran en el cuajo adicionado. Son quesos sin prensar y el moldeo es gracias a que este, toma la forma del recipiente donde se coloca, sin embargo, los quesos campesinos industrializados tienen un prensado mínimo, de ahí que, estos quesos tienen un alto contenido de humedad. Son consumidos de manera recurrente en el altiplano cundiboyacense gracias a que estas zonas son productoras lecheras, de igual manera se consumen por todo Colombia.

El queso campesino y la cuajada según la resolución 2310 de 1986 y la NTC 750, son productos frescos no ácidos, sin madurar y listo para el consumo, semiduros y blandos y con un porcentaje de humedad sin materia grasa de 56 a 68% para el queso campesino y mayor a 68% para la cuajada.

La formulación que se presentara a continuación se encuentra equilibrada y los porcentajes se toman en referencia al peso de la leche:

Materia prima	Porcentaje (%)	Cantidad
leche pasteurizada	100	20 L (20.6Kg)
1 pastilla de cuajo	-----	-----
sal	1,3	0,27

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

DESCRIPCIÓN GRAFICA: corte de la cuajada en tiras(acidificación), adición de la cuajada en la paila 70°C con sal, proceso de hilado (pasteurización) y moldeo.



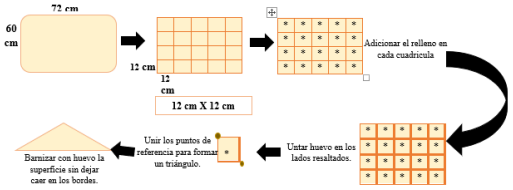



ELABORACIÓN DE LECHES CONCENTRADAS (AREQUIPE Y MANJARBLANCO)

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

2. Preparar salsa bechamel (leche, roux (mantequilla, harina), sal, hierbas aromaticas, cebolla etc.)
3. Hacer sofrito cebolla larga y ajos.
4. Mezclar el pollo, la salsa bechamel y el sofrito (la salsa no debe quedar muy mojada).

RELLENO PASTEL DE POLLO.	
INGREDIENTES	**CANTIDAD**
Pechuga	4 libras
Leche	1 litro
Roux	Harina de trigo (30 o 50 gramos), mantequilla (30 o 50 gramos).
Sal, pimienta, especias	A gusto
Cebolla cabezona o larga	250 gramos
Ajos	8 gramos



PANDEBONOS	
INGREDIENTES	**PORCENTAJE**
Queso costeño	100%

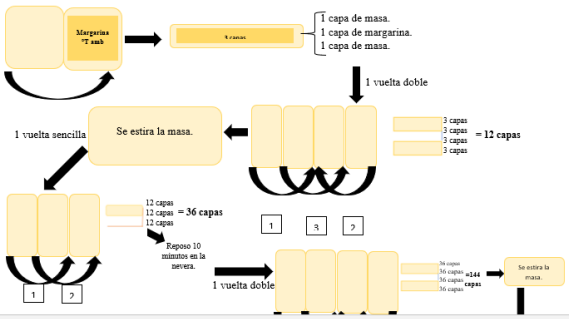
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Procedimiento dobleces.

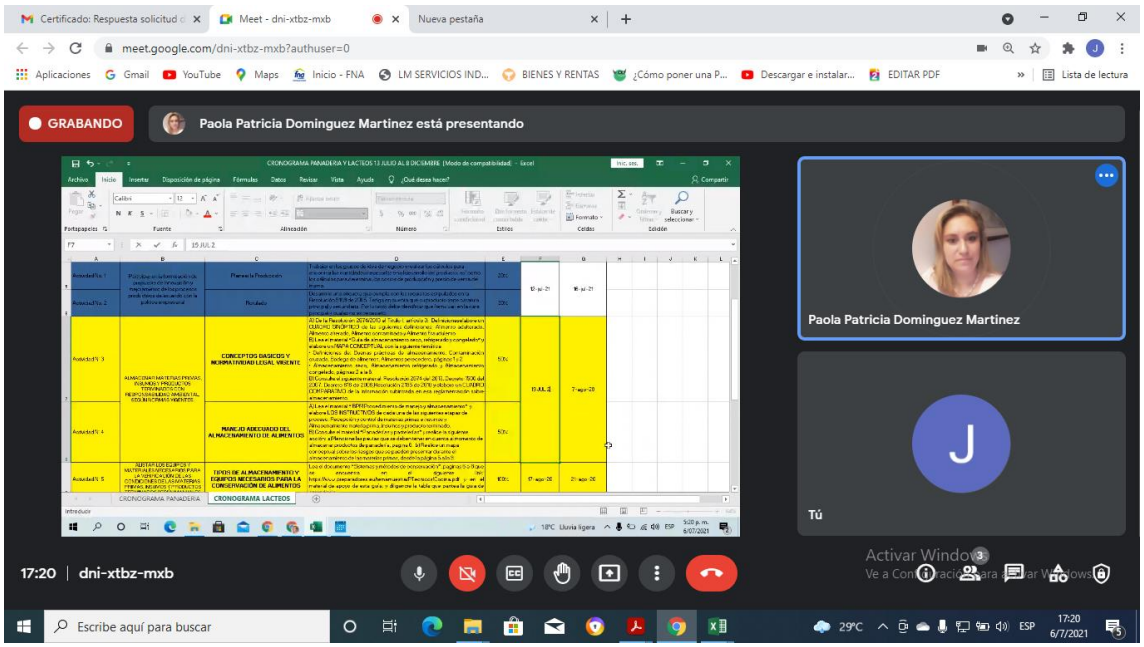
Nota: según literatura de panadería se recomienda que en una masa hojaldre haya mínimo 430 capas, para que el producto adquiera características propias de estos productos hojaldrados. Para lograr estas capas, se pueden realizar en la masa vueltas simples y vueltas dobles como se observa a continuación:

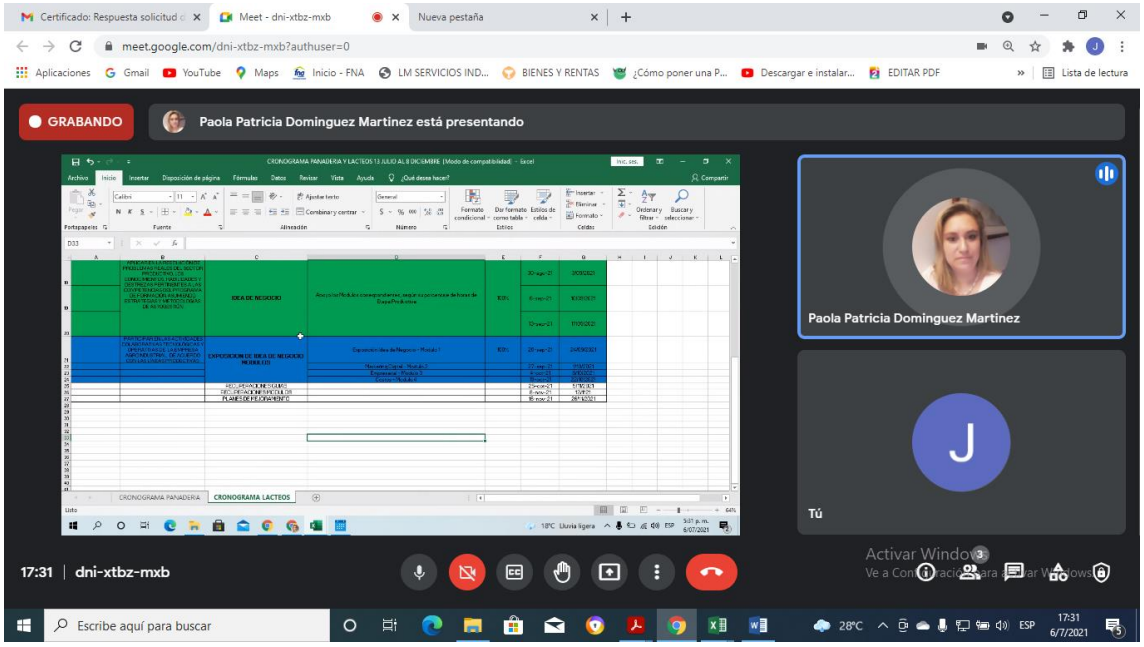
Capas:

Masa extendida



Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.


Certificado: Respuesta solicitud
Meet - dni-xtbz-mxb
Nueva pestaña
meet.google.com/dni-xtbz-mxb?authuser=0
GRABANDO
Paola Patricia Dominguez Martinez está presentando
Paola Patricia Dominguez Martinez
Tú
17:20 | dni-xtbz-mxb
Escribe aquí para buscar


Certificado: Respuesta solicitud
Meet - dni-xtbz-mxb
Nueva pestaña
meet.google.com/dni-xtbz-mxb?authuser=0
GRABANDO
Paola Patricia Dominguez Martinez está presentando
Paola Patricia Dominguez Martinez
Tú
17:31 | dni-xtbz-mxb
Escribe aquí para buscar