REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA__16___ DEL MES DE_JUNIO_ DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	

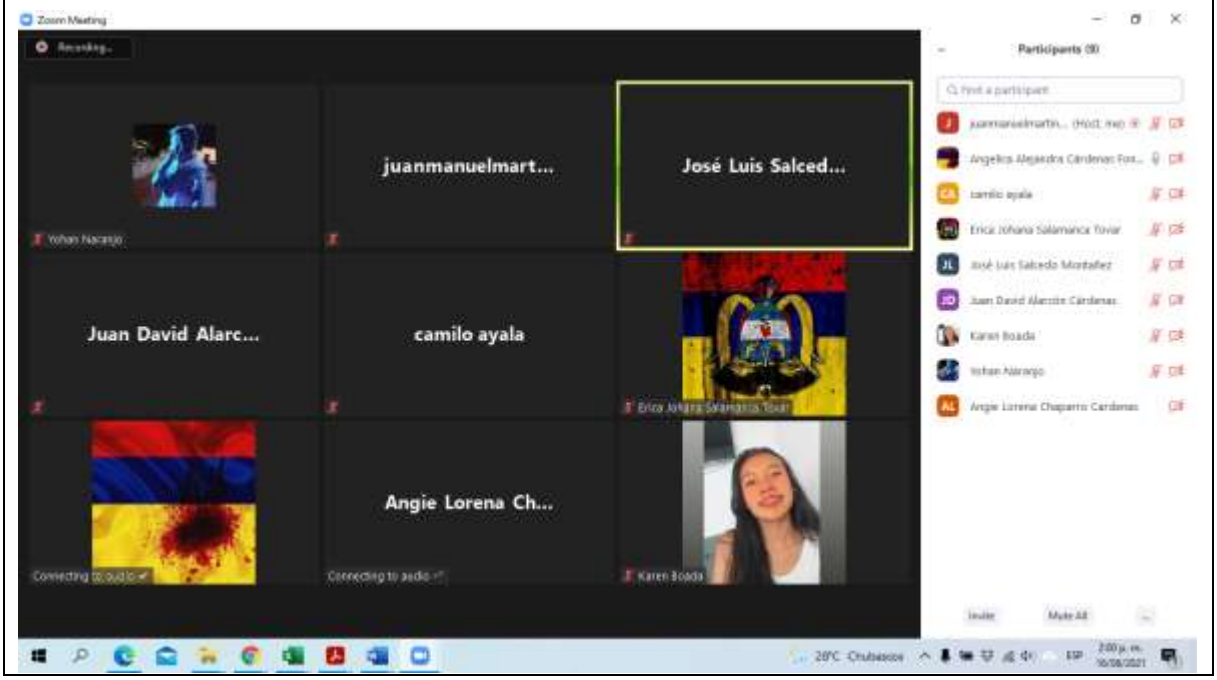
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO	86066455		X						JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO
	JUAN DAVID ALARCON									
	CAMILO AYALA									
	ANGIE CHAPARRO									
	KAREN BOADA									
	ERIKA SALAMANCA									
	ARIANA AVELLA									
	JUAN BARRERA									
	IVAN HERNANDEZ									

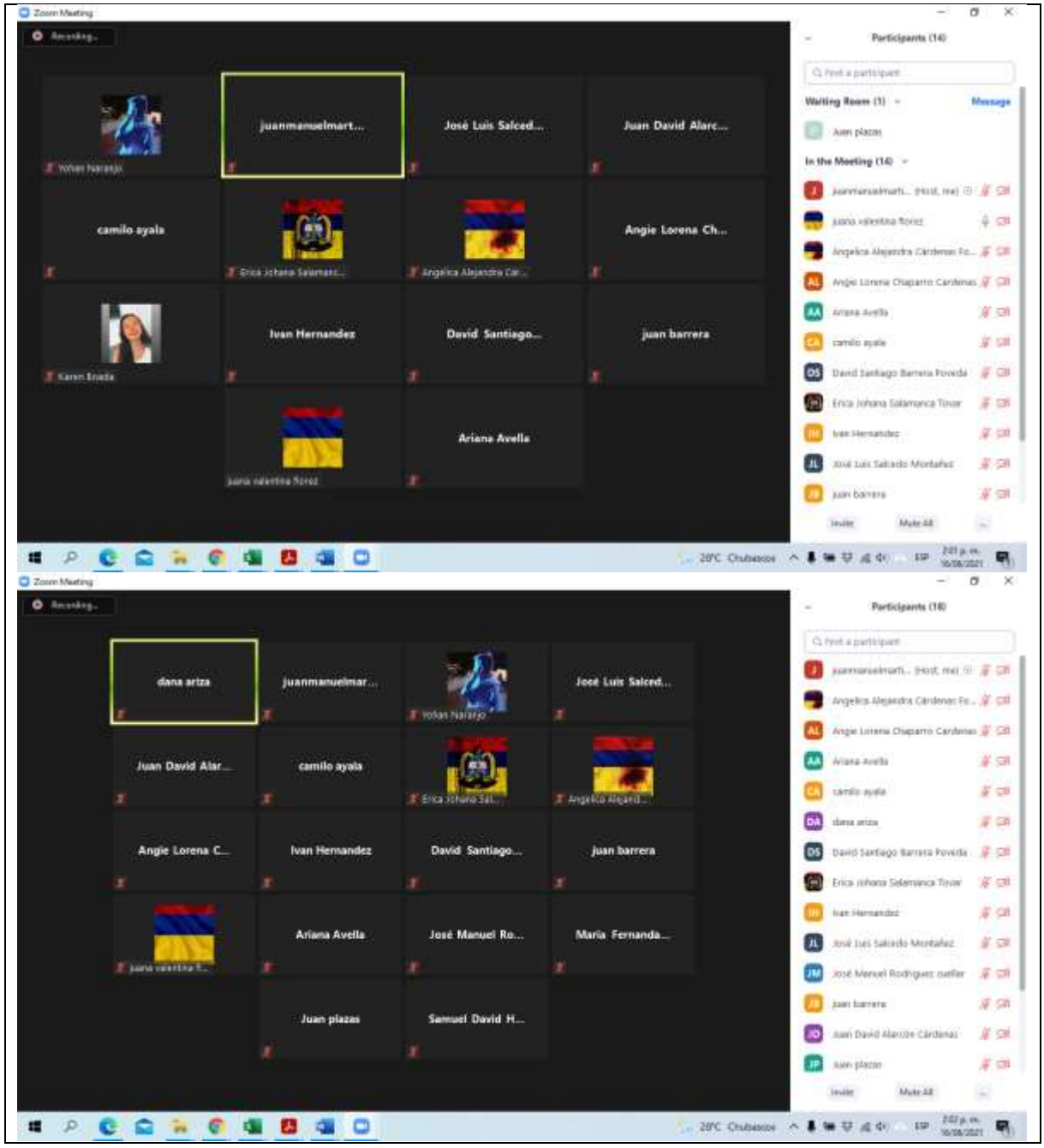
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

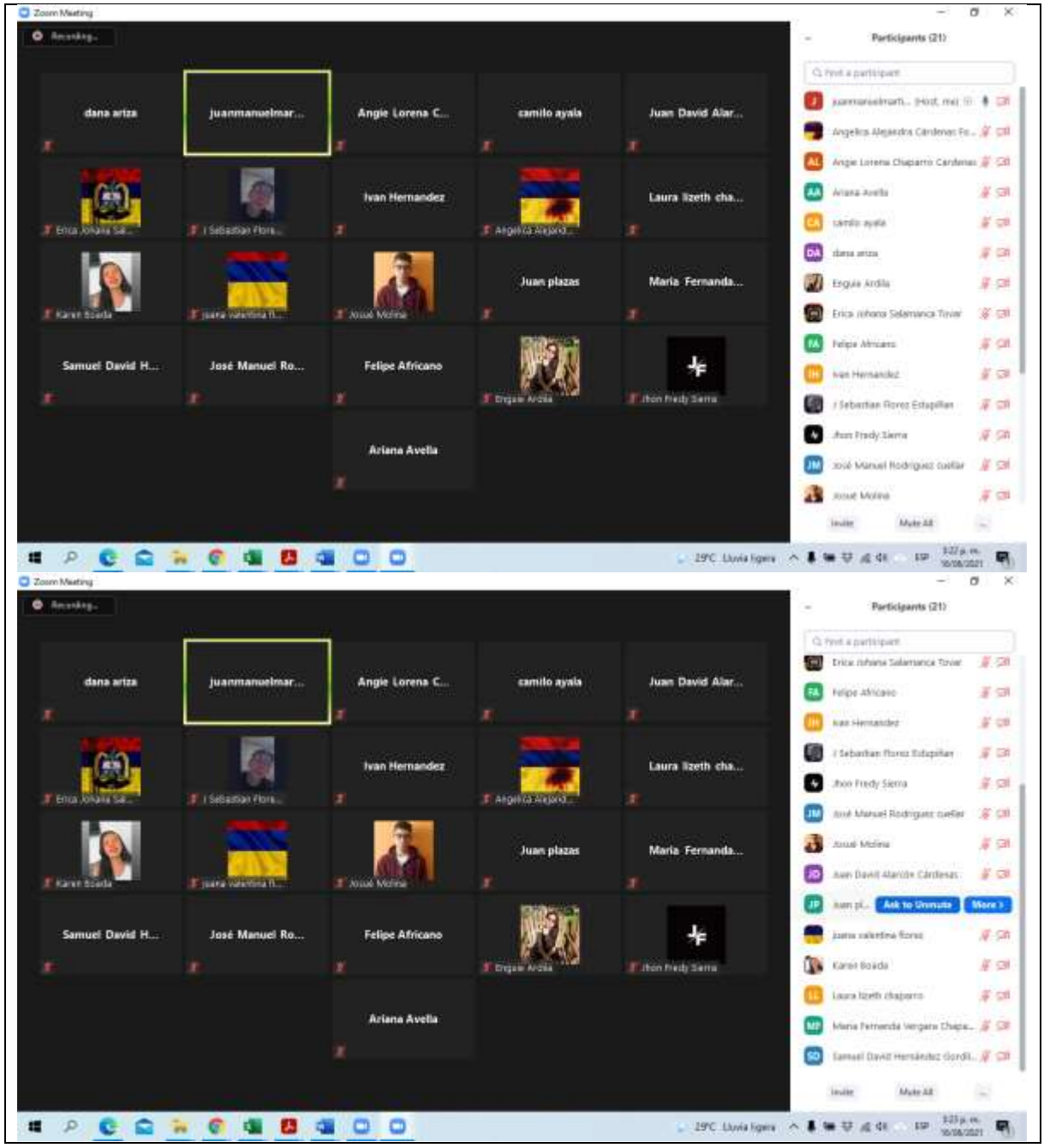
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 16 JUNIO 2021	**HORA INICIO: 10 AM**	**HORA FIN: 4 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://us04web.zoom.us/j/74110474864?pwd=VGJWcHR6ZnZDa1R5N25JRnFDK3NwUT09	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa POLITECNICO ALVARO GONZALEZ SANTANA_		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado __10____ que corresponde a la ficha de caracterización N° _2258482		

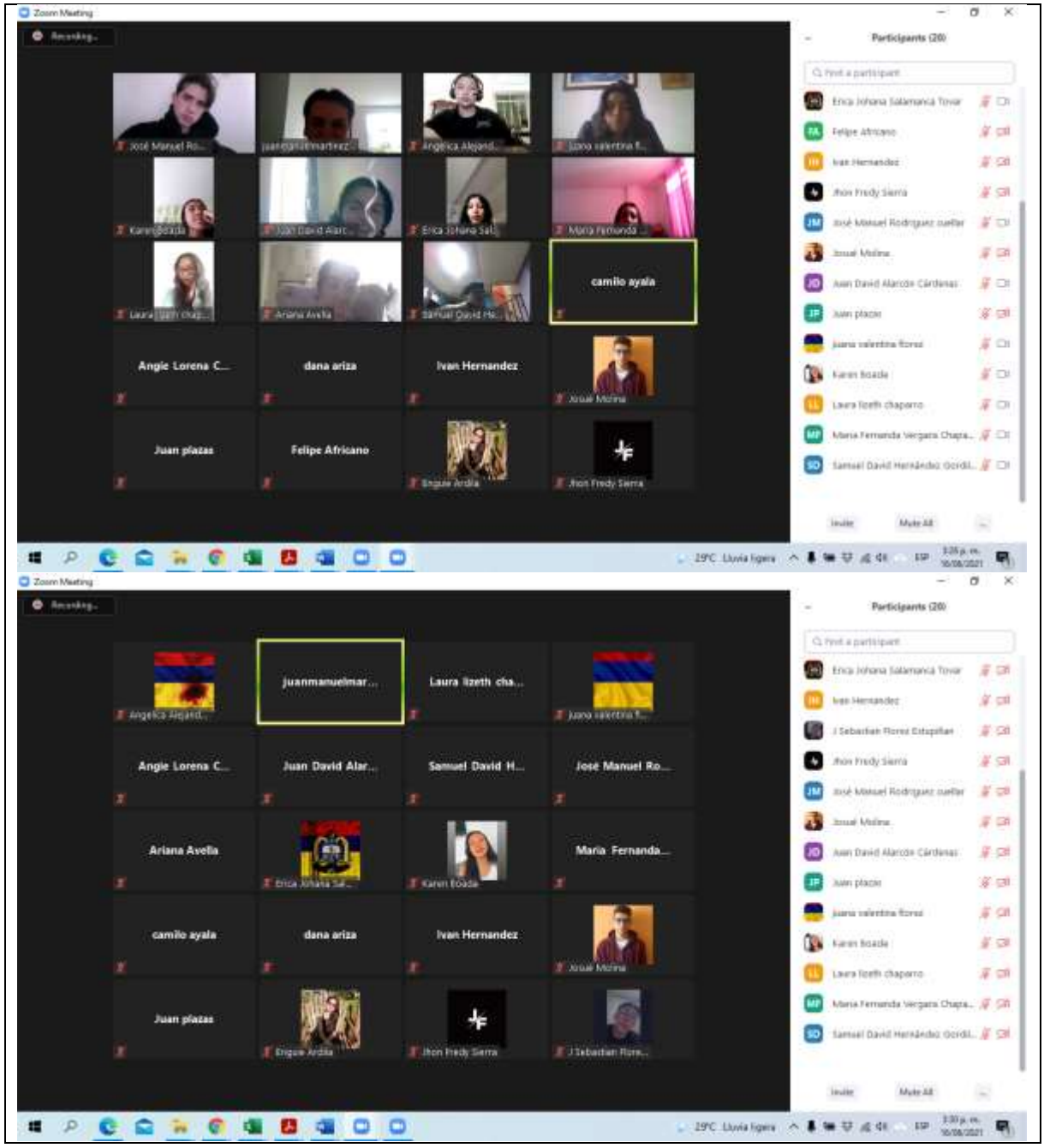
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

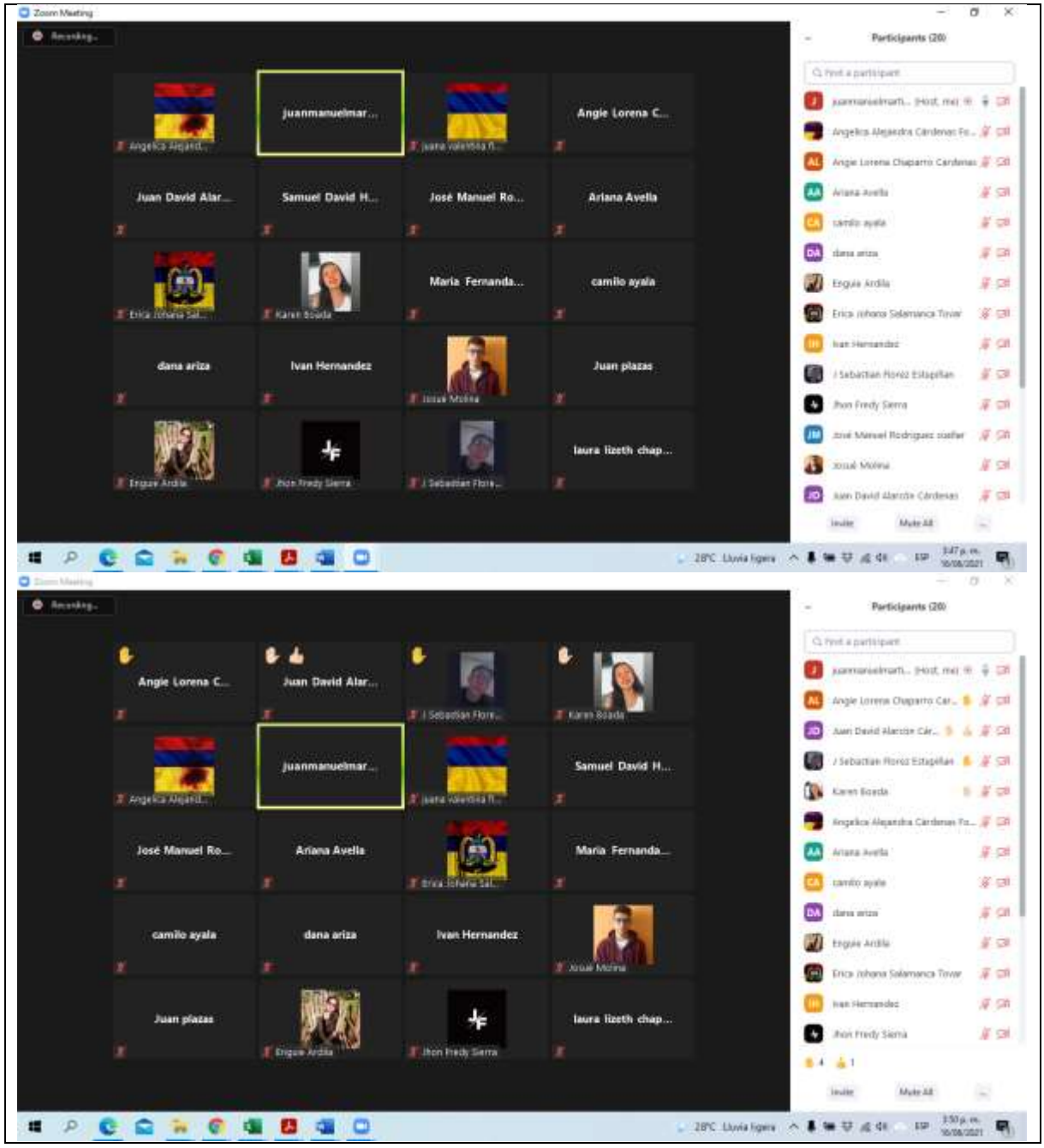
Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.
Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.
Se desarrolla las actividades programada y se trabaja con la aplicación paddle.

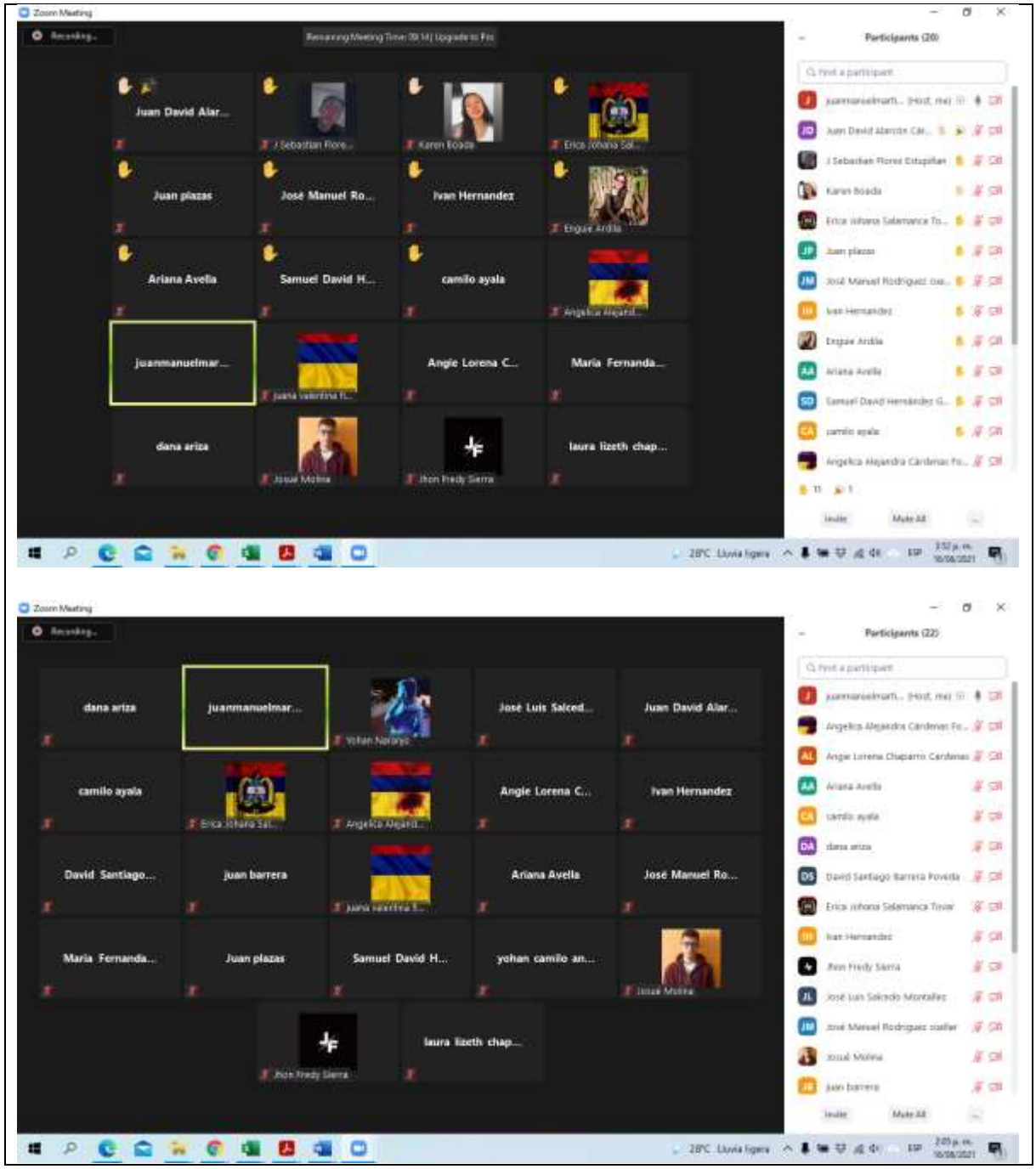


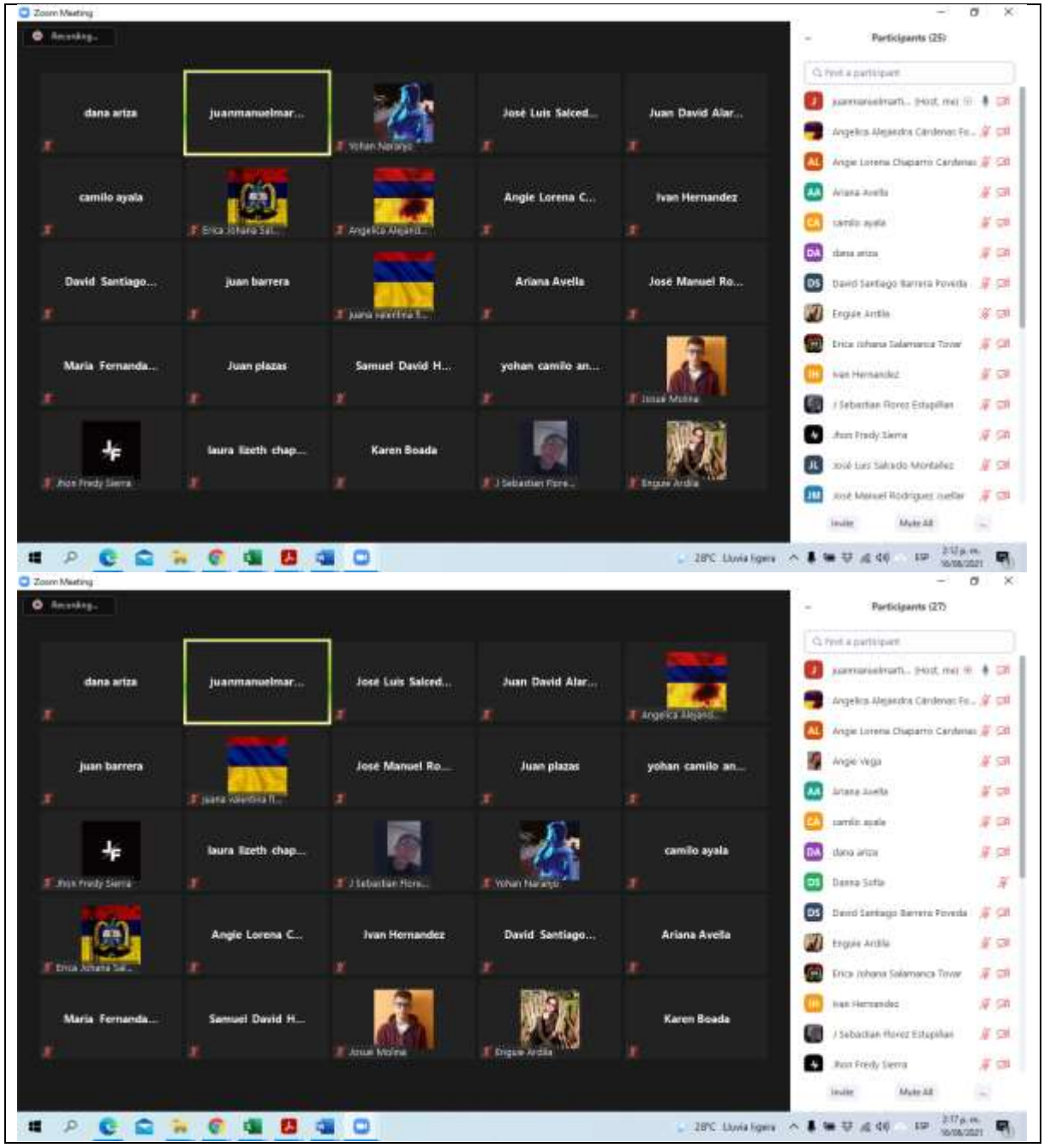

Zoom Meeting
Recording...
juanmanuelmart...
José Luis Salced...
Juan David Alarc...
camilo ayala
Angie Lorena Ch...
Ivan Hernandez
David Santiago...
juan barrera
Ariana Avella
Participants (14)
Waiting Room (1)
Message
In the Meeting (14)
Zoom Meeting
Recording...
dana ariza
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Juan David Alar...
camilo ayala
Angie Lorena C...
Ivan Hernandez
David Santiago...
juan barrera
Ariana Avella
José Manuel Ro...
María Fernanda...
Juan plazas
Samuel David H...
Participants (16)

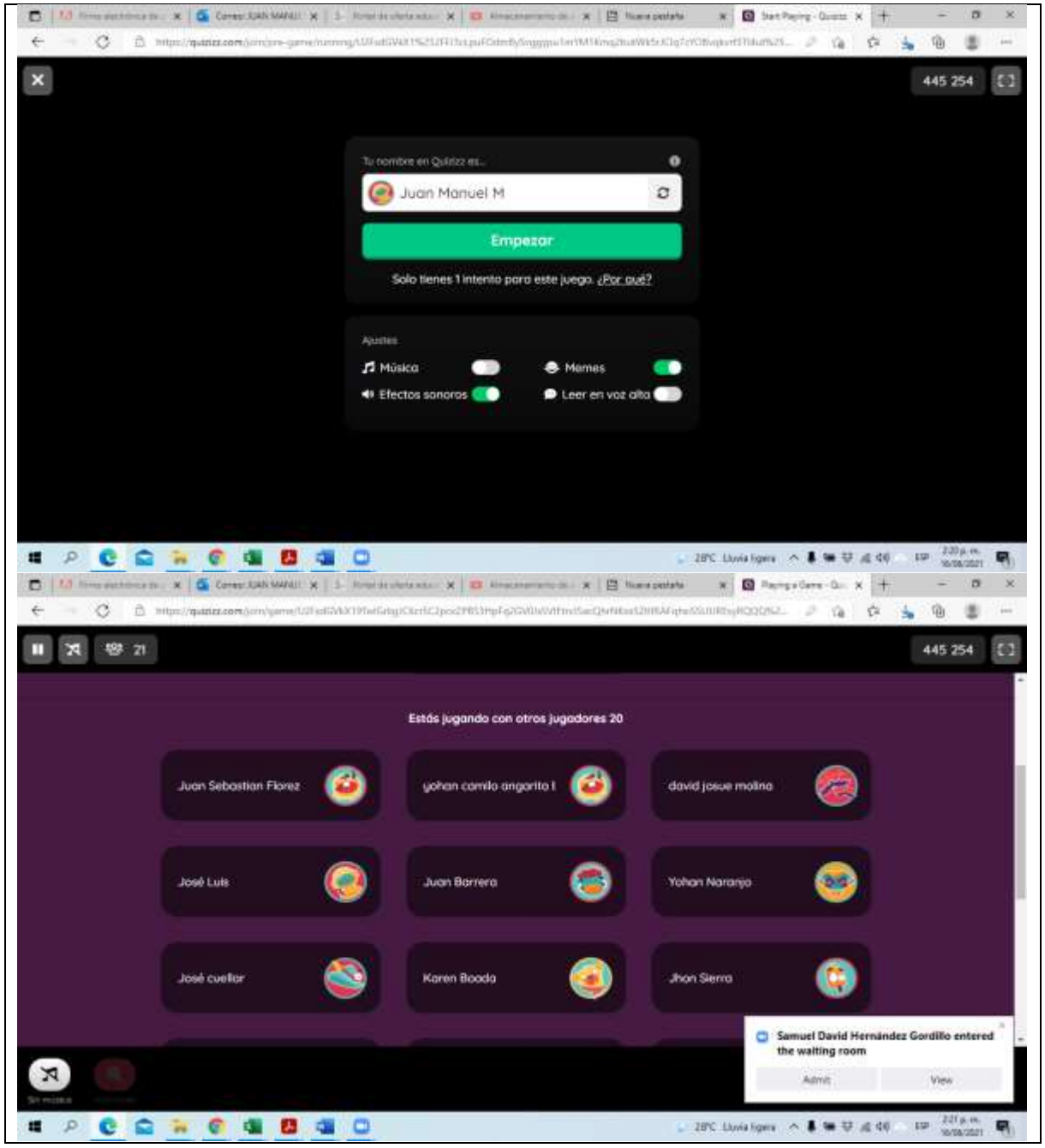

Zoom Meeting
Recording...
dana ariza
juanmanuelmar...
Angie Lorena C...
camilo ayala
Juan David Alar...
Ivan Hernandez
Laura lizeth cha...
Juan plazas
Maria Fernanda...
Samuel David H...
José Manuel Ro...
Felipe Africano
Aziana Avella
Participants (21)
Find a participant
Invite
Mute All
29°C Lluvia ligera
Zoom Meeting
Recording...
dana ariza
juanmanuelmar...
Angie Lorena C...
camilo ayala
Juan David Alar...
Ivan Hernandez
Laura lizeth cha...
Juan plazas
Maria Fernanda...
Samuel David H...
José Manuel Ro...
Felipe Africano
Aziana Avella
Participants (21)
Find a participant
Ask to Unmute
More
Invite
Mute All
29°C Lluvia ligera

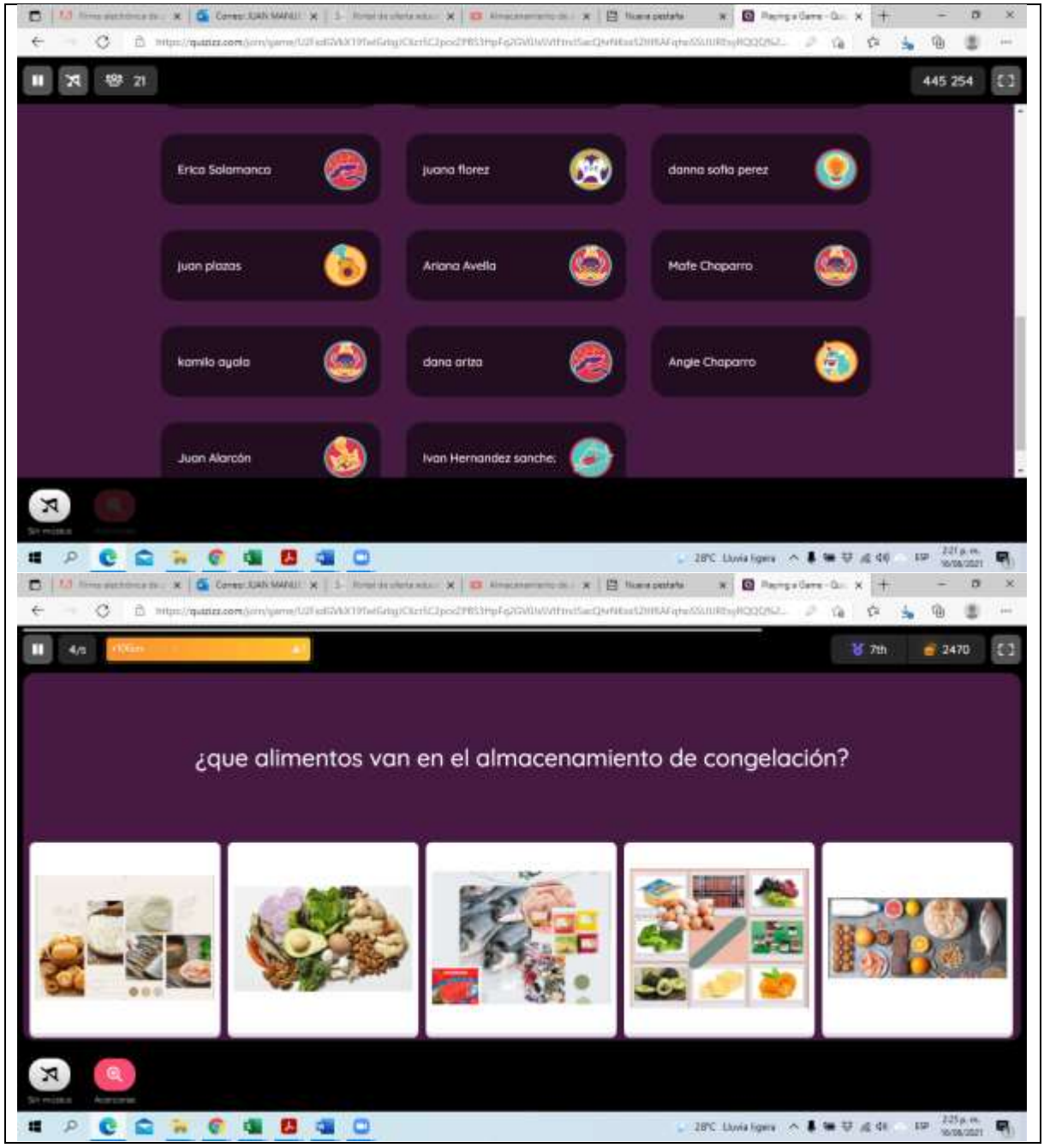

camilo ayala
Angie Lorena C...
dana ariza
Ivan Hernandez
Juan plazas
Felipe Africano
juanmanuelmar...
Laura lizeth cha...
Angie Lorena C...
Juan David Alar...
Samuel David H...
José Manuel Ro...
Ariana Avella
Maria Fernanda...
camilo ayala
dana ariza
Ivan Hernandez
Juan plazas

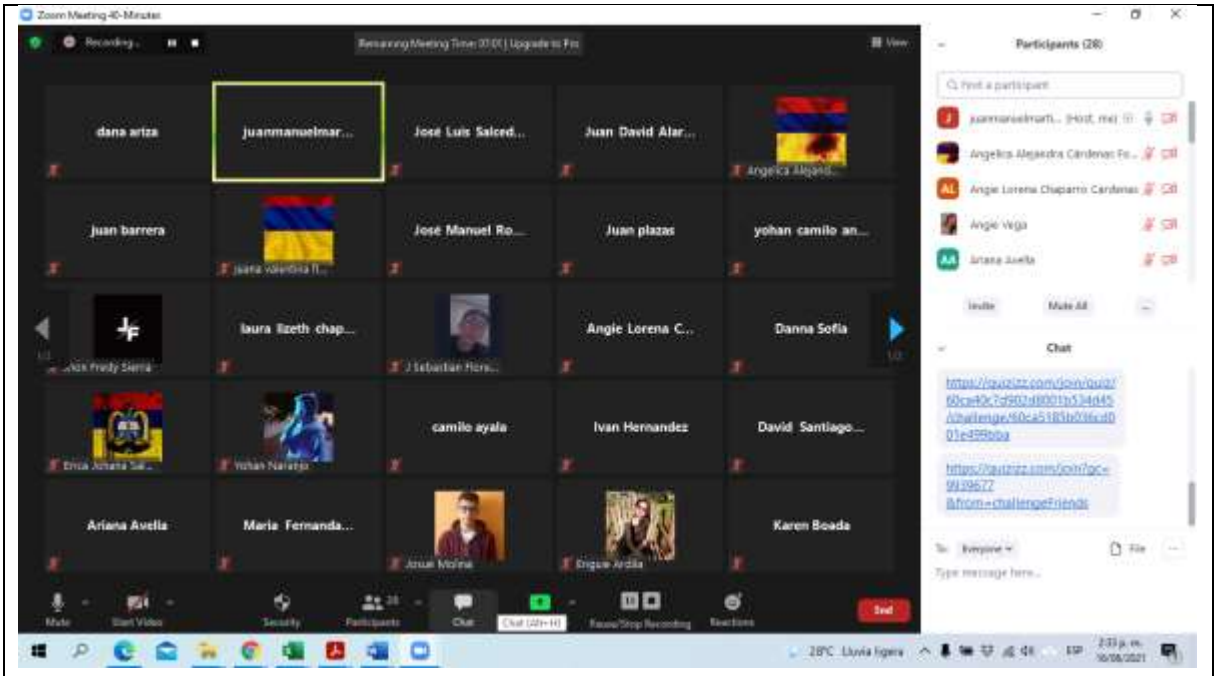

Zoom Meeting
Recording...
Participants (20)
juanmanuelmar...
Angie Lorena C...
Juan David Alar...
Samuel David H...
José Manuel Ro...
Ariana Avella
Maria Fernanda...
camilo ayala
dana ariza
Ivan Hernandez
Juan plazas
laura lizeth chap...
Jhon Fredy Sierra
Zoom Meeting
Recording...
Participants (20)
Angie Lorena C...
Juan David Alar...
Samuel David H...
José Manuel Ro...
Ariana Avella
Maria Fernanda...
camilo ayala
dana ariza
Ivan Hernandez
Juan plazas
laura lizeth chap...
Jhon Fredy Sierra


Zoom Meeting
Recording...
Participants (20)
Juan David Alar...
Juan plazas
José Manuel Ro...
Ivan Hernandez
Ariana Avella
Samuel David H...
camilo ayala
juanmanuelmar...
Angie Lorena C...
Maria Fernanda...
dana ariza
laura lizeth chap...
Participants (22)
dana ariza
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Juan David Alar...
camilo ayala
Angie Lorena C...
Ivan Hernandez
David Santiago...
juan barrera
Ariana Avella
José Manuel Ro...
Maria Fernanda...
Juan plazas
Samuel David H...
yohan camilo an...
laura lizeth chap...


Zoom Meeting
Recording...
dana ariza
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Juan David Alar...
camilo ayala
Angie Lorena C...
Ivan Hernandez
David Santiago...
juan barrera
Ariana Avella
José Manuel Ro...
María Fernanda...
Juan plazas
Samuel David H...
yohan camilo an...
laura lizeth chap...
Karen Boada
Participants (25)
Zoom Meeting
Recording...
dana ariza
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Juan David Alar...
juan barrera
José Manuel Ro...
Juan plazas
yohan camilo an...
laura lizeth chap...
camilo ayala
Angie Lorena C...
Ivan Hernandez
David Santiago...
Ariana Avella
María Fernanda...
Samuel David H...
Karen Boada
Participants (27)


445 254
Tu nombre en Quizizz es...
Juan Manuel M
Empezar
Solo tienes 1 intento para este juego. ¿Por qué?
Ajustes
Música
Memes
Efectos sonoros
Leer en voz alta
21
445 254
Estás jugando con otros jugadores 20
Juan Sebastian Florez
yohan camilo angarita l
david josue molina
José Luis
Juan Barrera
Yohan Naranjo
José cuellar
Karen Boada
Jhon Sierra
Samuel David Hernández Gordillo entered the waiting room
Admit
View

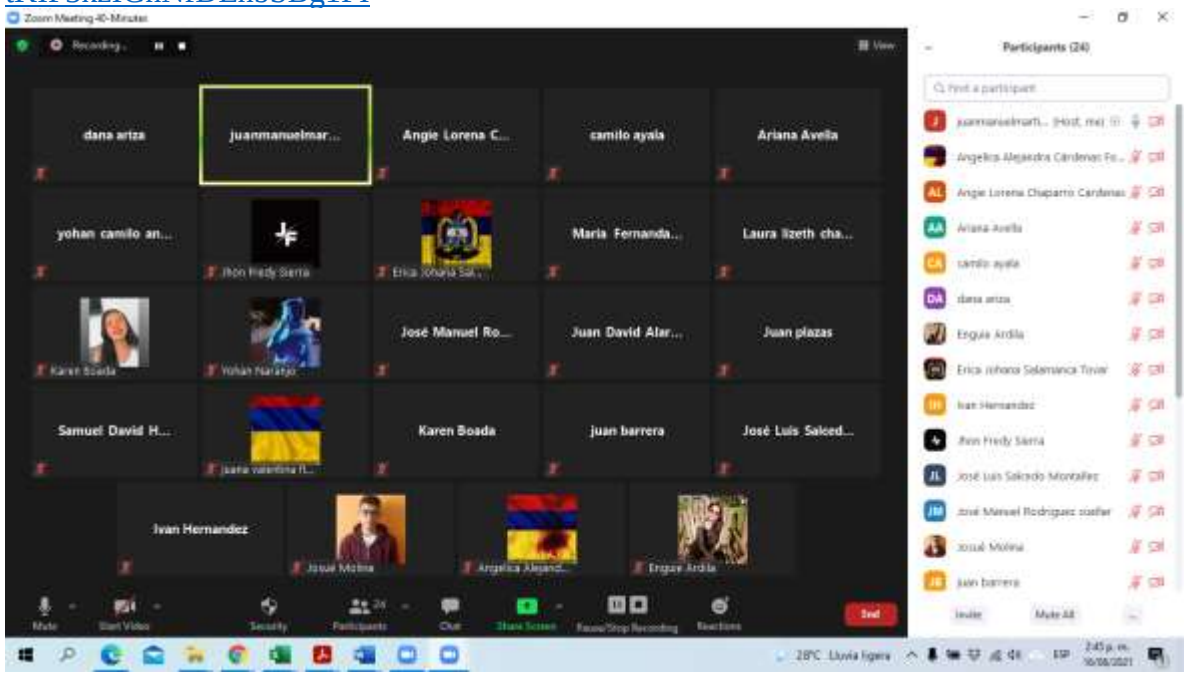

21
445 254
Erica Salamanca
juana florez
danna sofia perez
juan plazas
Ariana Avella
Mafe Chaparro
kamilo ayala
dana ariza
Angie Chaparro
Juan Alarcón
Ivan Hernandez sanche:
4/5
7th
2470
¿que alimentos van en el almacenamiento de congelación?



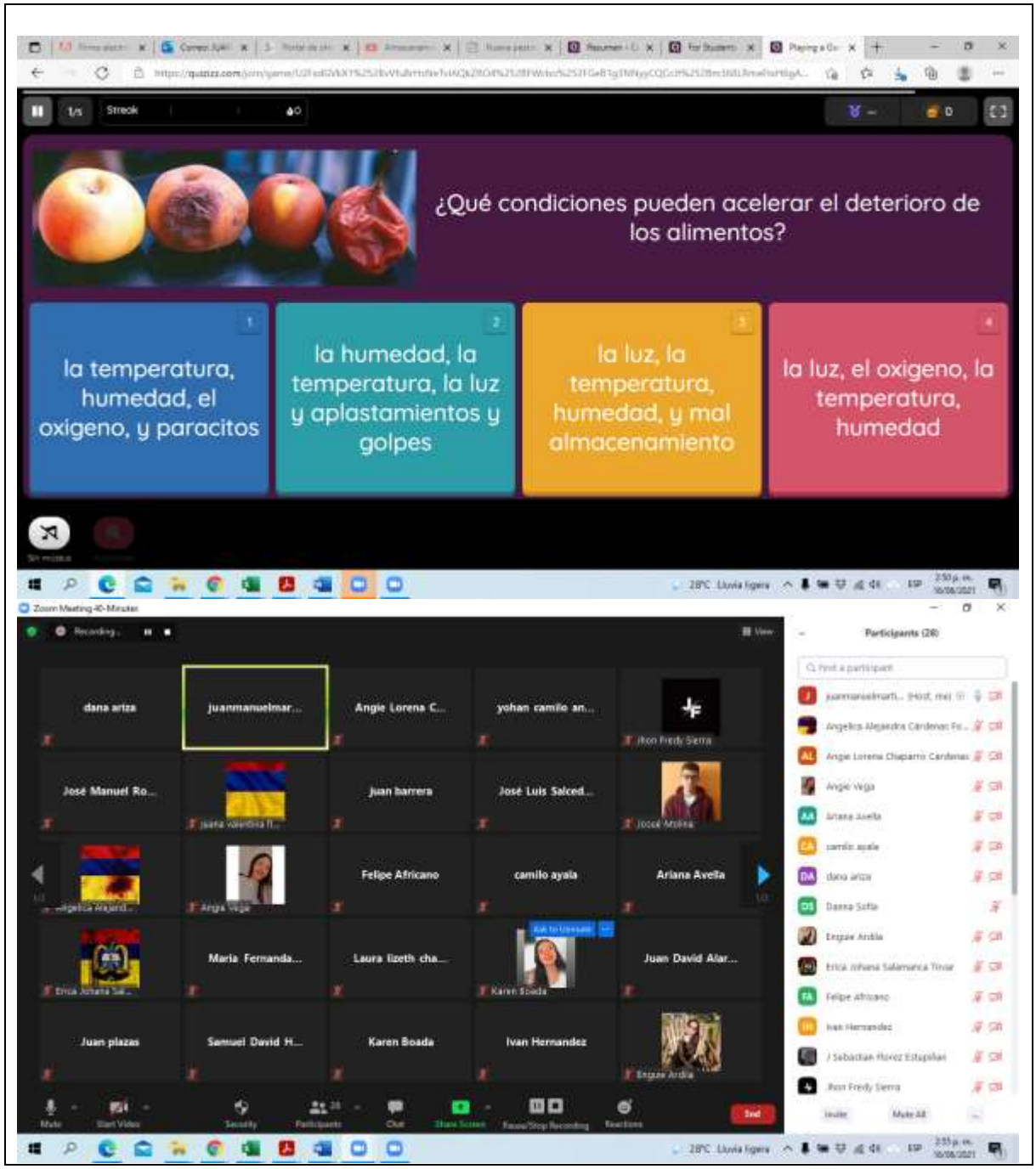
https://www.flippity.net/ws.php?k=1kjG1NZVKsrnrN9Xq6l_u-tKIF3kzIGnNfDEnbSBg1FI

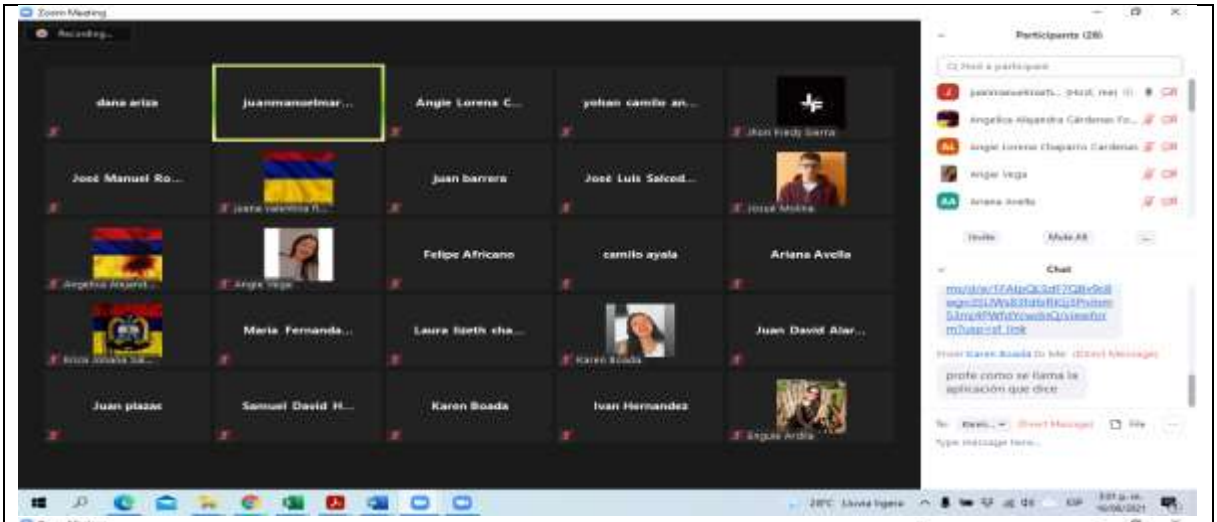
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1kjG1NZVKsrnrN9Xq6l_u-tKIF3kzIGnNfDEnbSBg1FI/edit?usp=sharing

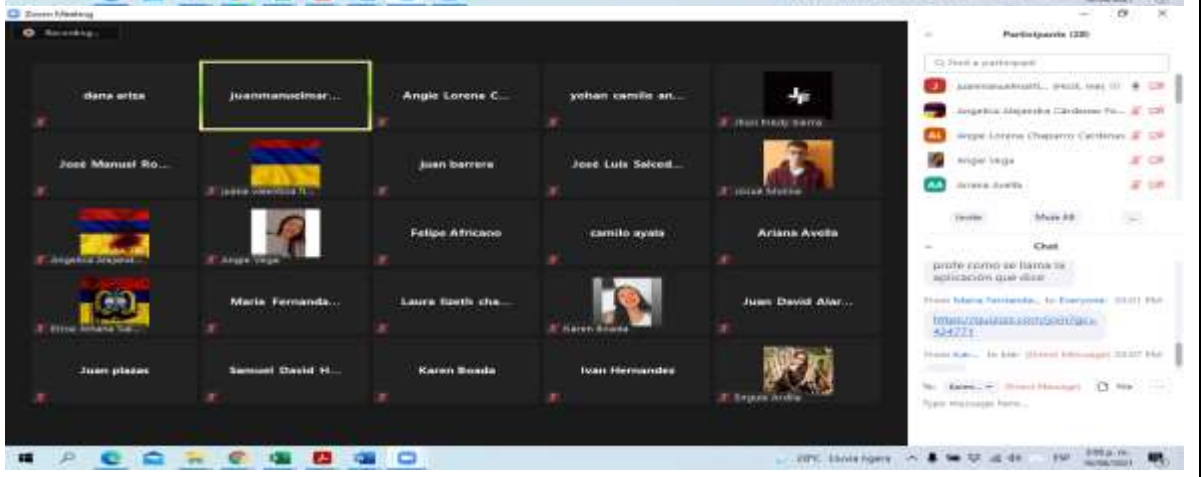
https://www.flippity.net/ws.php?k=1kjG1NZVKsrnrN9Xq6l_u-tKIF3kzIGnNfDEnbSBg1FI



https://docs.google.com/spreadsheets/d/1kjG1NZVKsrnrN9Xq6l_u-tKIF3kzIGnNfDEnbSBg1FI/edit?usp=sharing


¿Qué condiciones pueden acelerar el deterioro de los alimentos?
la temperatura, humedad, el oxigeno, y paracitos
la humedad, la temperatura, la luz y aplastamientos y golpes
la luz, la temperatura, humedad, y mal almacenamiento
la luz, el oxigeno, la temperatura, humedad
dana ariza
juanmanuelmar...
Angie Lorena C...
yohan camilo an...
José Manuel Ro...
juan barrera
José Luis Salced...
Felipe Africano
camilo ayala
Ariana Avella
Maria Fernanda...
Laura lizeth cha...
Juan David Alar...
Juan plazas
Samuel David H...
Karen Boada
Ivan Hernandez
Participants (28)





CONCLUSIONES

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA__17_ DEL MES DE_JUNIO_ DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO	86066455		X						JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO
	LAURA CRISTANCHO									
	SARA COCUNUBO									
	ALISON ALBARRACIN									
	PATRICIA BERNAL									
	KAREN TIBADUIZA									
	ANGELA NEITA									
	BRAYAN MURCIA									
	JUAN CUESTAS									
	JUAN DIAZ									

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 17 JUNIO 2021	**HORA INICIO: 7 AM**	**HORA FIN: 11 AM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://us04web.zoom.us/j/78173222670?pwd=MnB5NlFmNXh4bHE2azVGZzFabGRyQT09	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Politécnico Álvaro González Santana		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado __11___ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2062091		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Competencia: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según Legislación vigente

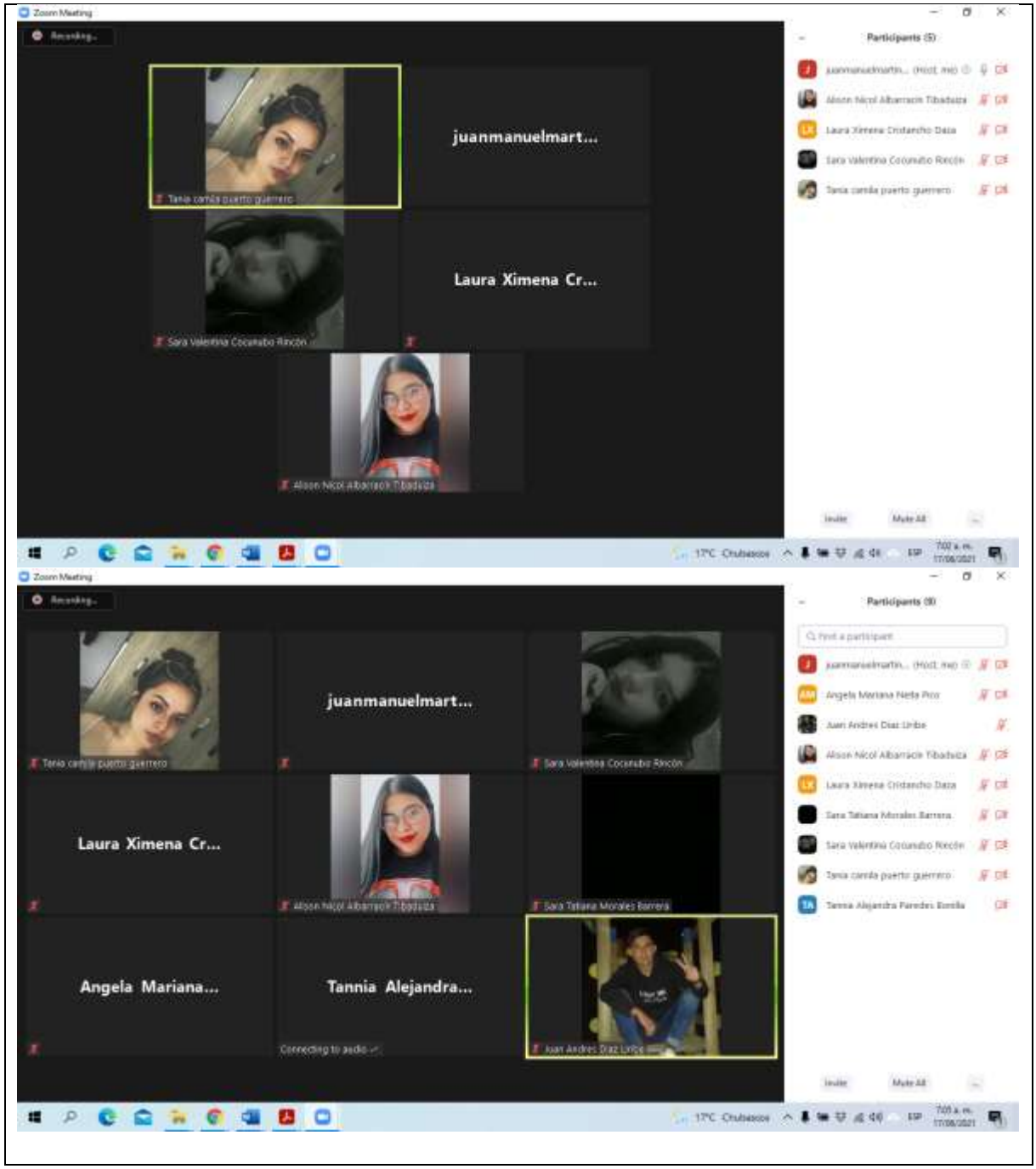
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

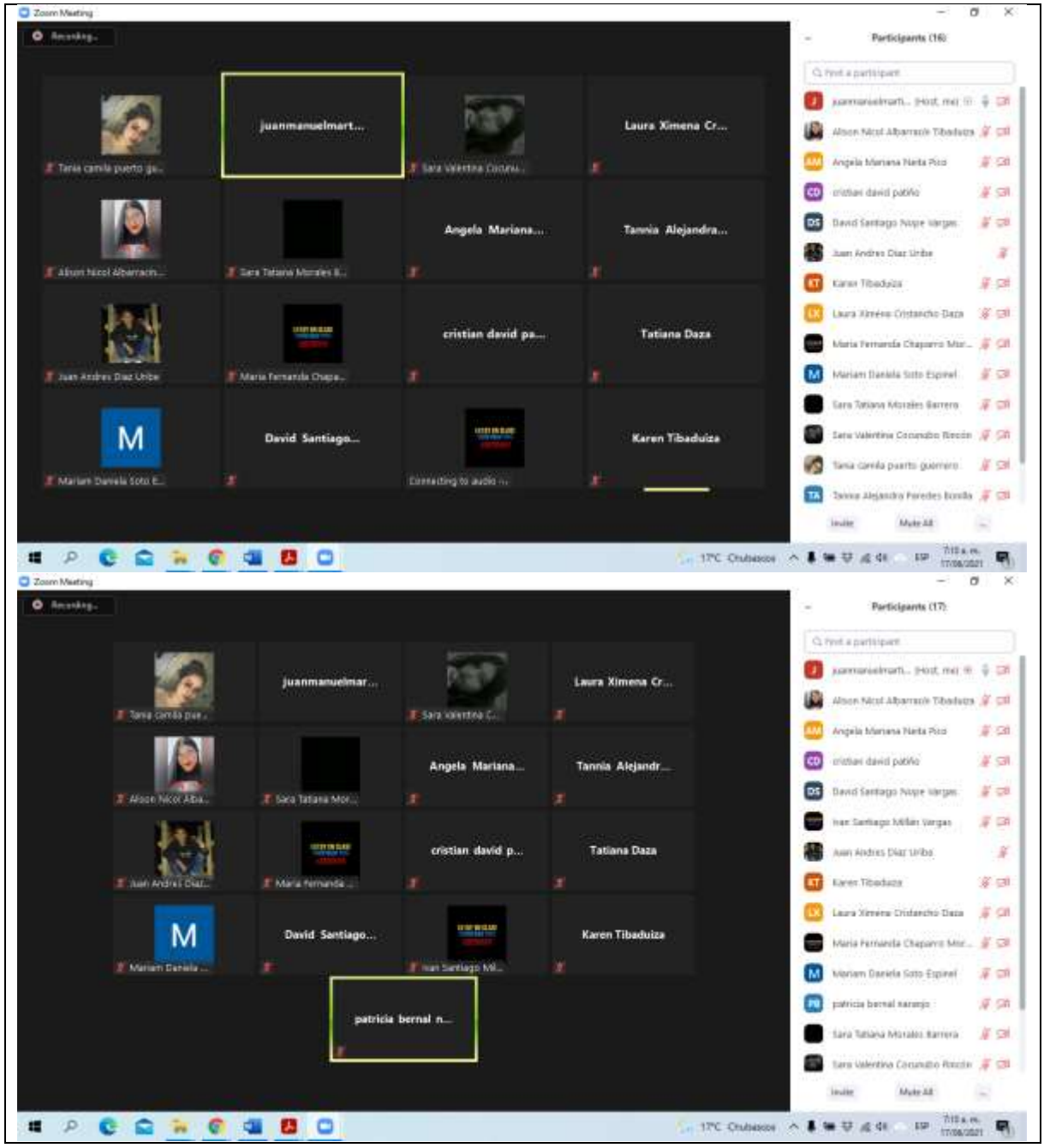
Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa

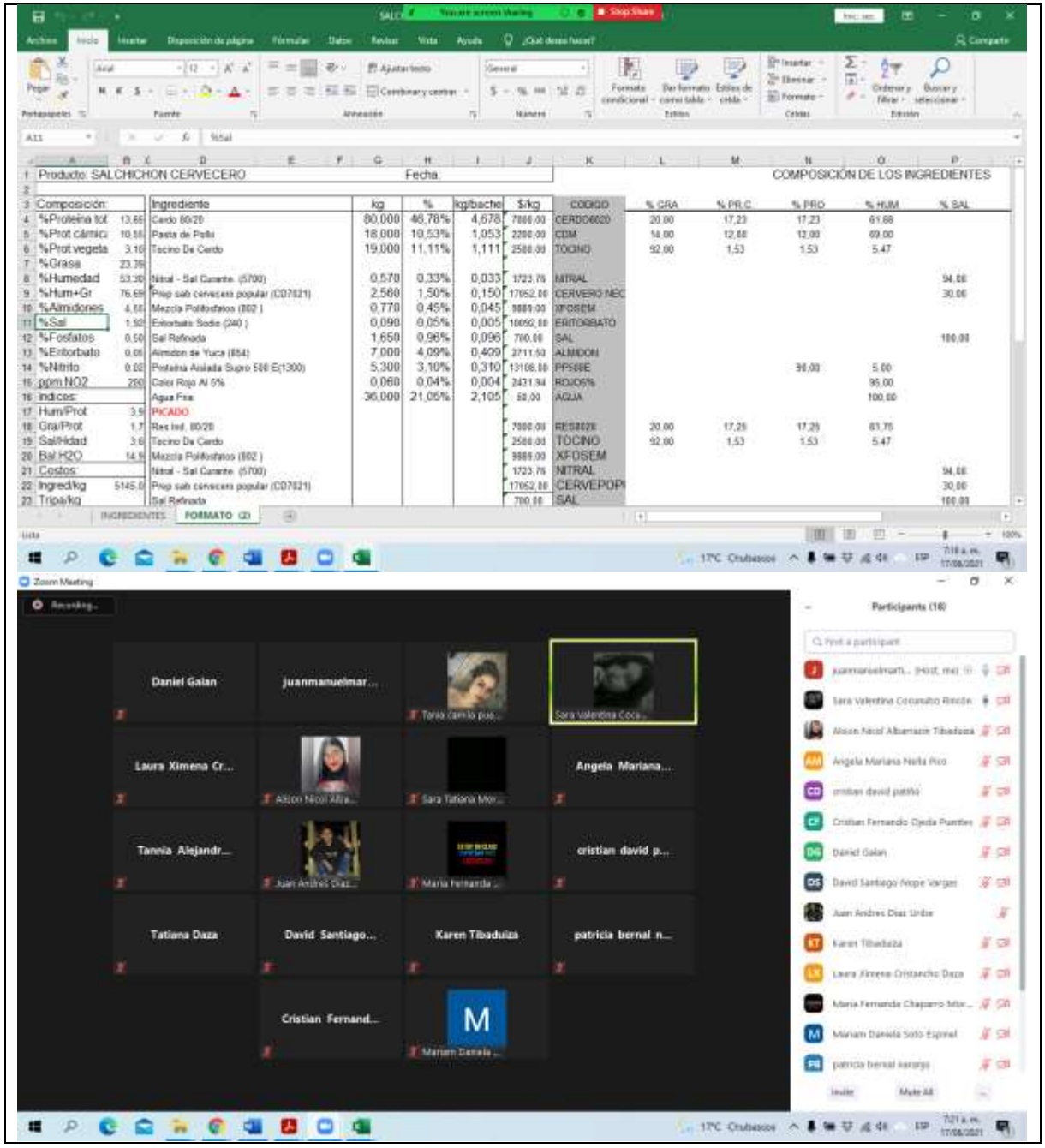
Se trabajaron formulaciones de los proyectos productivos

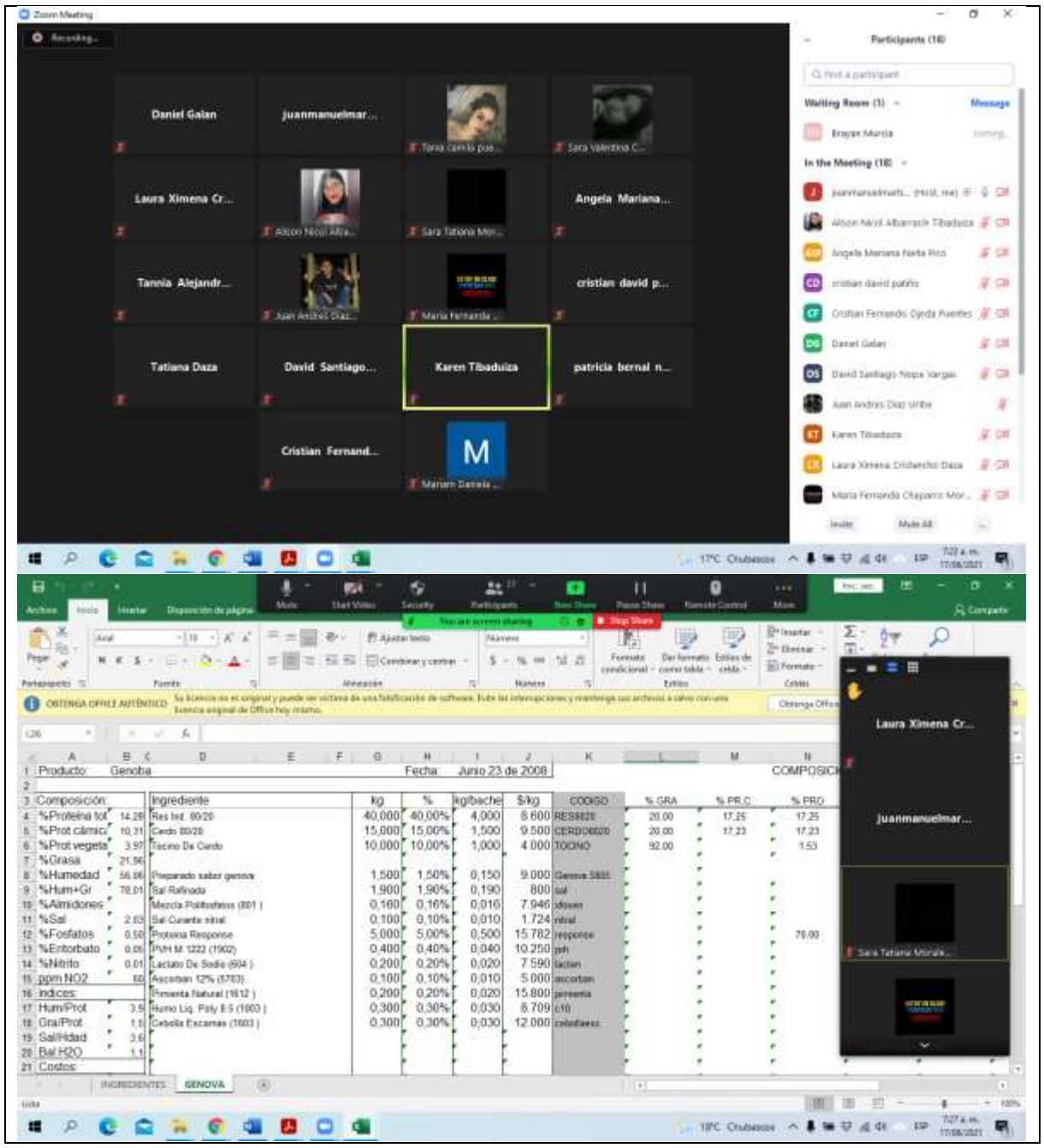
https://padlet.com/juanmanuelmartinezcordero/1d0fudb6hzgrv3zr

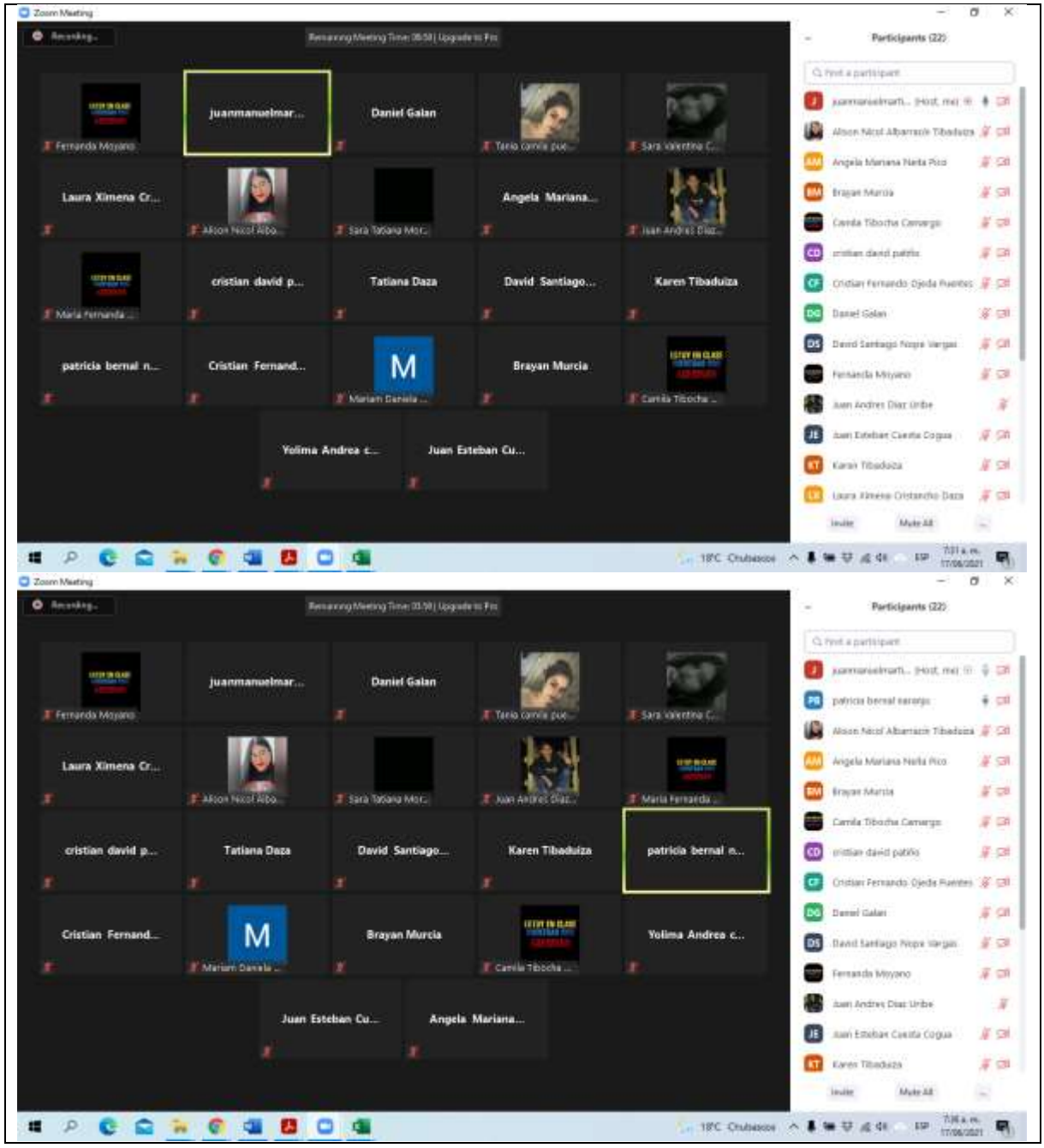


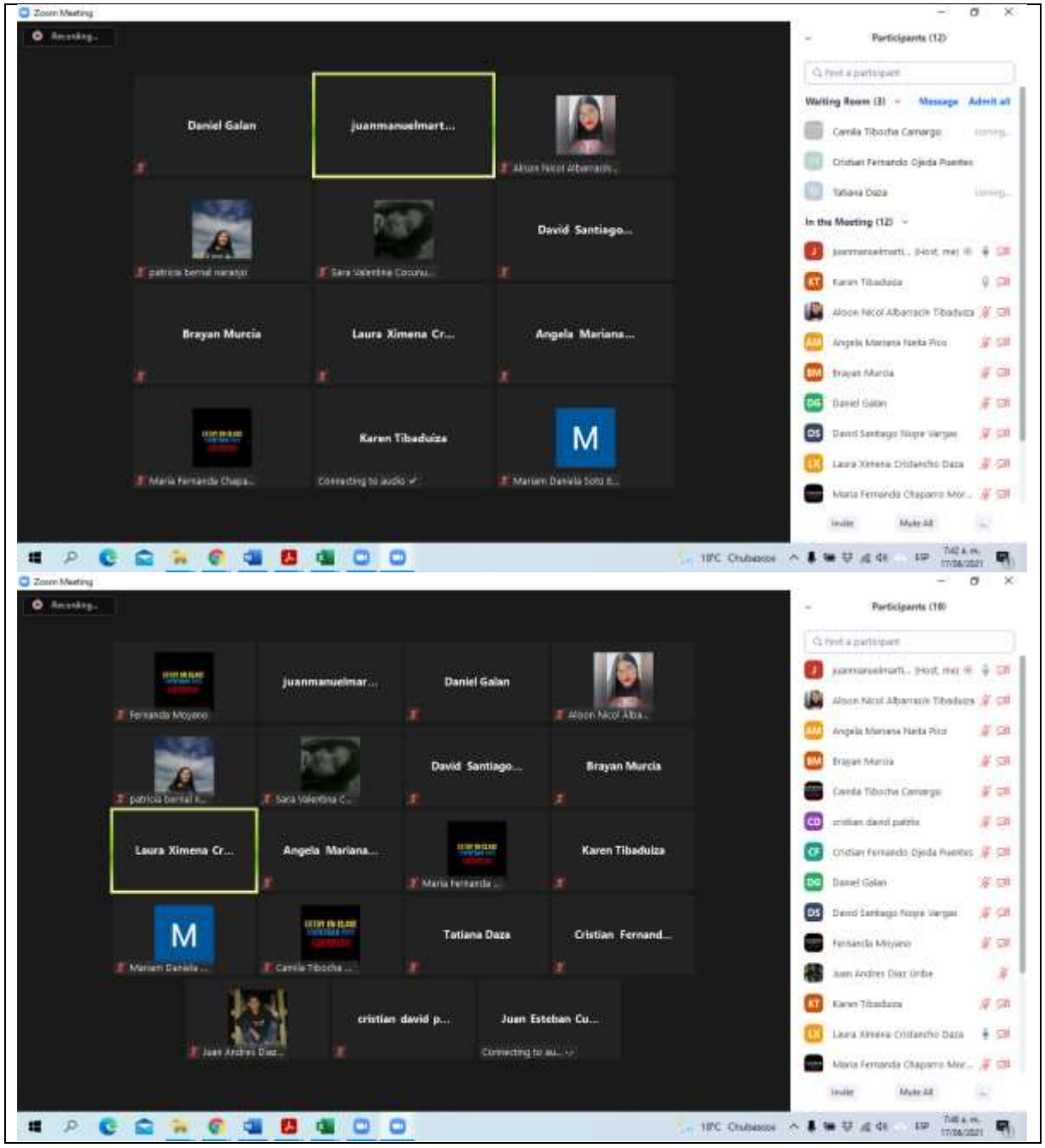

Zoom Meeting
Recording...
Participants (5)
juanmanuelmart...
Laura Ximena Cr...
Zoom Meeting
Recording...
Participants (9)
juanmanuelmart...
Laura Ximena Cr...
Angela Mariana...
Tannia Alejandra...
Connecting to audio...

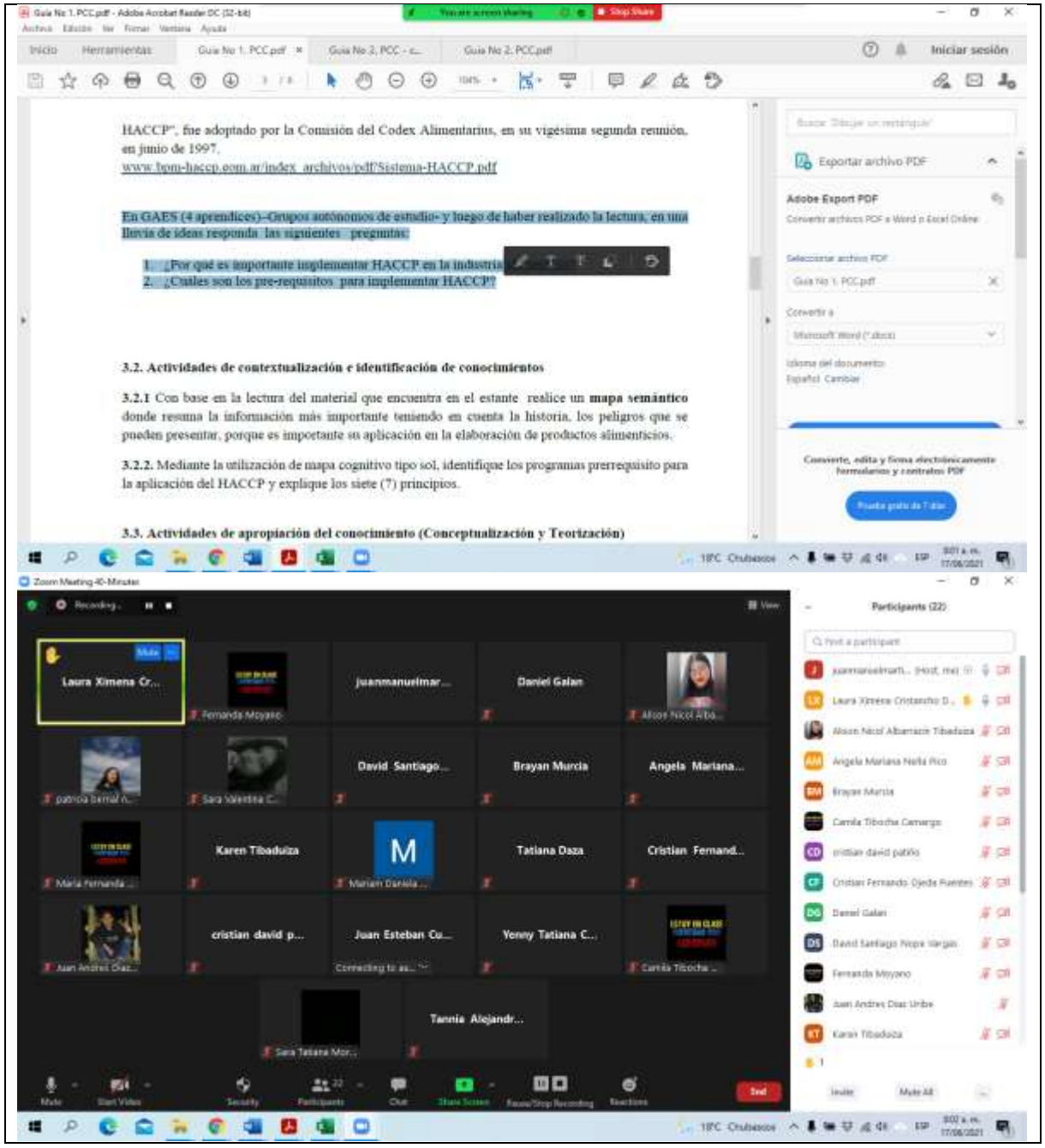

Zoom Meeting
Recording...
juanmanuelmart...
Laura Ximena Cr...
Angela Mariana...
Tannia Alejandra...
cristian david pa...
Tatiana Daza
David Santiago...
Karen Tibaduiza
Participants (16)
Zoom Meeting
Recording...
juanmanuelmar...
Laura Ximena Cr...
Angela Mariana...
Tannia Alejandr...
cristian david p...
Tatiana Daza
David Santiago...
Karen Tibaduiza
patricia bernal n...
Participants (17)

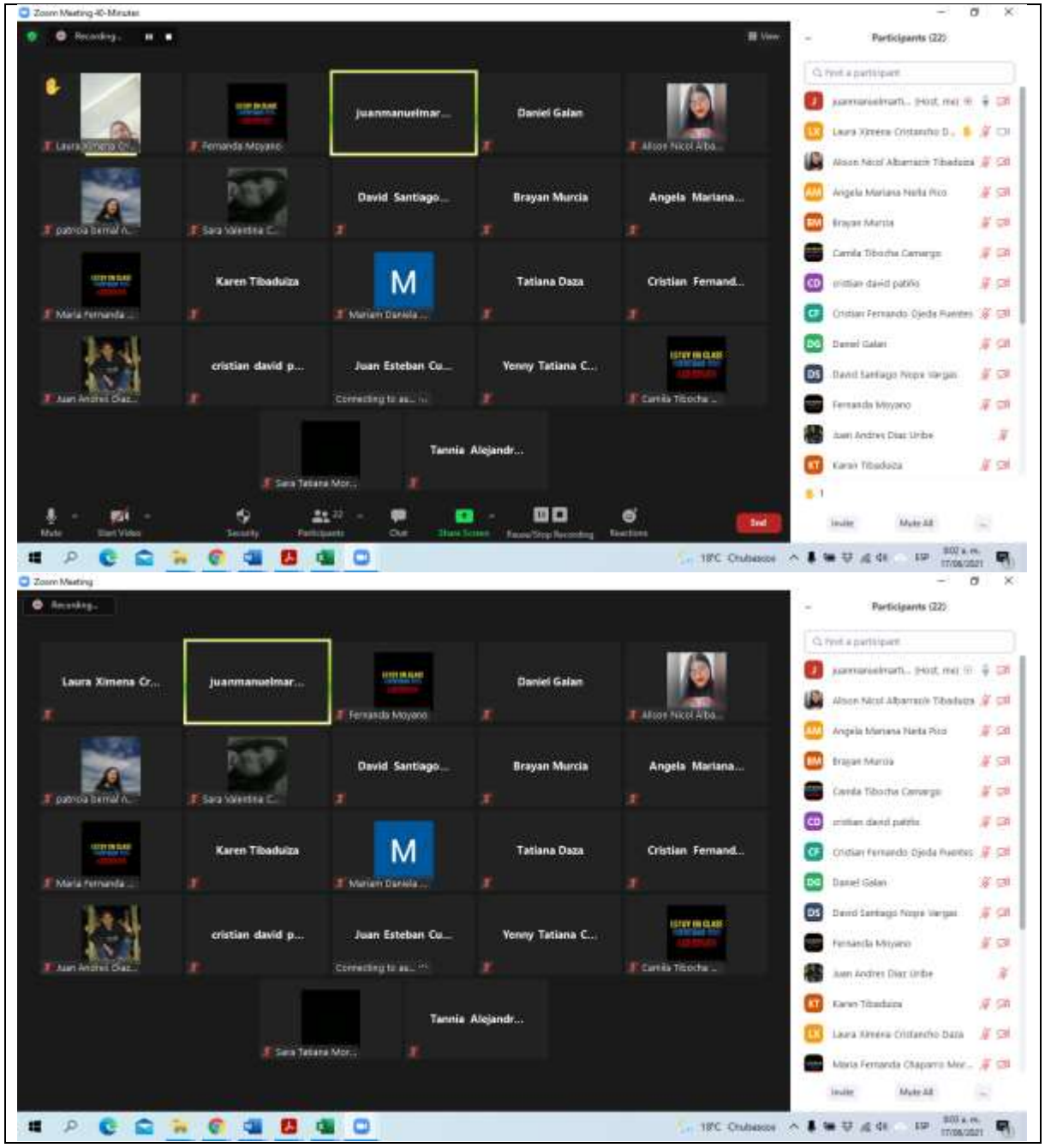

Producto: SALCHICHON CERVECERO
Fecha
COMPOSICIÓN DE LOS INGREDIENTES
Daniel Galan
juanmanuelmar...
Laura Ximena Cr...
Angela Mariana...
Tannia Alejandr...
cristian david p...
Tatiana Daza
David Santiago...
Karen Tibaduiza
patricia bernal n...
Cristian Fernand...
Participants (16)

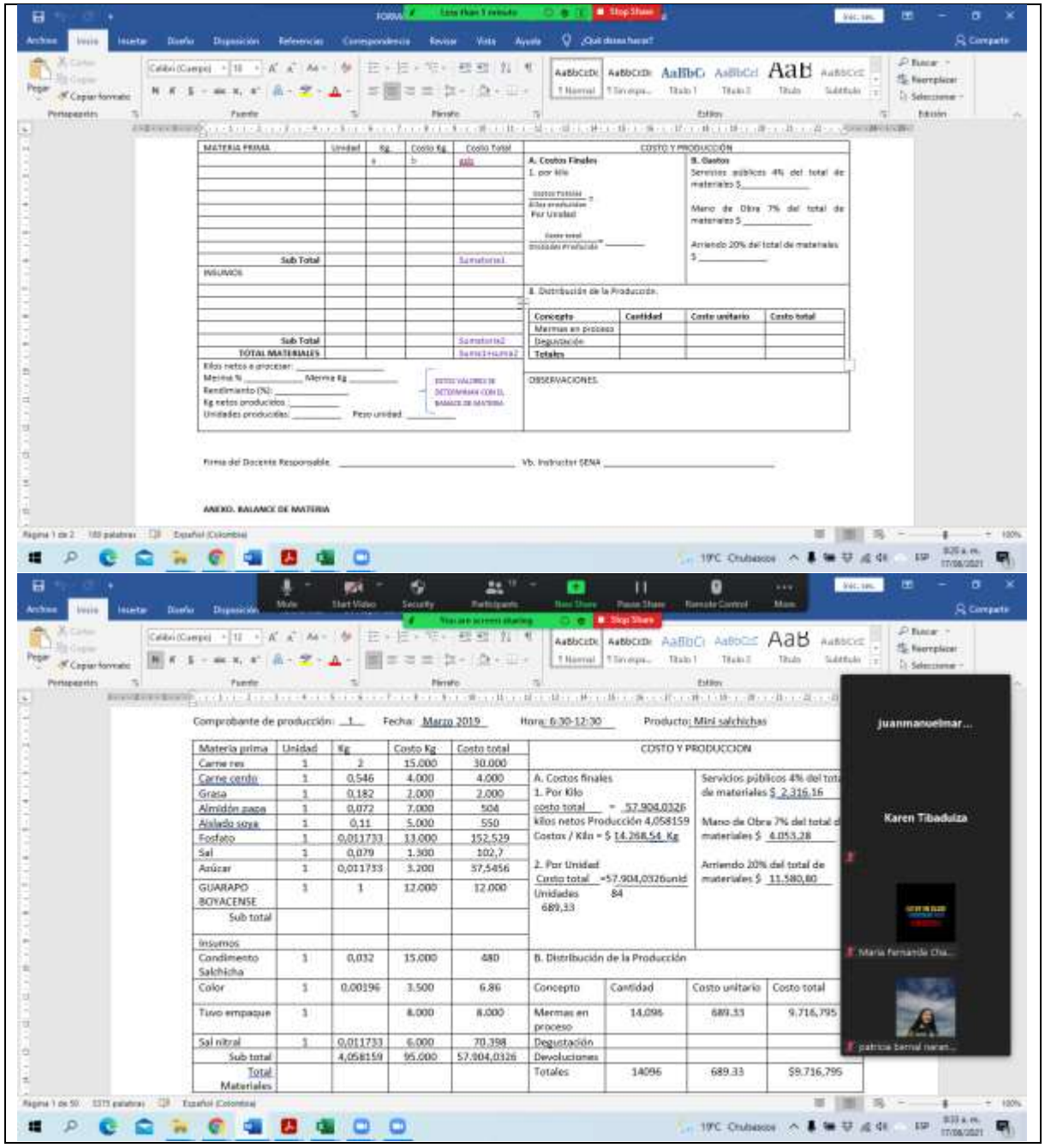

Zoom Meeting
Recording...
Daniel Galan
juanmanuelmar...
Laura Ximena Cr...
Angela Mariana...
Tannia Alejandr...
cristian david p...
Tatiana Daza
David Santiago...
Karen Tibaduiza
patricia bernal n...
Cristian Fernand...
Participants (18)
Waiting Room (1)
In the Meeting (18)
Producto: Genoba
Fecha: Junio 23 de 2008
COMPOSICIÓN
Composición
Ingrediente
kg
%
kg/bache
$/kg
CODIGO
% GRA
% PR C
% PRO
Laura Ximena Cr...
juanmanuelmar...
Sara Tatiana Morale...


Zoom Meeting
Recording...
Remaining Meeting Time: 08:58 | Upgrade to Pro
juanmanuelmar...
Daniel Galan
Laura Ximena Cr...
Angela Mariana...
cristian david p...
Tatiana Daza
David Santiago...
Karen Tibaduiza
patricia bernal n...
Cristian Fernand...
Brayan Murcia
Yolima Andrea c...
Juan Esteban Cu...
Participants (22)
Zoom Meeting
Recording...
Remaining Meeting Time: 03:58 | Upgrade to Pro
juanmanuelmar...
Daniel Galan
Laura Ximena Cr...
cristian david p...
Tatiana Daza
David Santiago...
Karen Tibaduiza
patricia bernal n...
Cristian Fernand...
Brayan Murcia
Yolima Andrea c...
Juan Esteban Cu...
Angela Mariana...
Participants (22)


Zoom Meeting
Recording...
Daniel Galan
juanmanuelmart...
David Santiago...
Brayan Murcia
Laura Ximena Cr...
Angela Mariana...
Karen Tibaduiza
Participants (12)
Waiting Room (3)
In the Meeting (12)
Zoom Meeting
Recording...
juanmanuelmar...
Daniel Galan
David Santiago...
Brayan Murcia
Laura Ximena Cr...
Angela Mariana...
Karen Tibaduiza
Tatiana Daza
Cristian Fernand...
cristian david p...
Juan Esteban Cu...
Participants (10)


HACCP", fue adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius, en su vigésima segunda reunión, en junio de 1997.
www.bpm-haccp.com.ar/index_archivos/pdf/Sistema-HACCP.pdf
En GAES (4 aprendices)–Grupos autónomos de estudio- y luego de haber realizado la lectura, en una lluvia de ideas responda las siguientes preguntas:
1. ¿Por qué es importante implementar HACCP en la industria
2. ¿Cuales son los pre-requisitos para implementar HACCP?
3.2. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos
3.2.1 Con base en la lectura del material que encuentra en el estante realice un mapa semántico donde resuma la información más importante teniendo en cuenta la historia, los peligros que se pueden presentar, porque es impotante su aplicación en la elaboración de productos alimenticios.
3.2.2. Mediante la utilización de mapa cognitivo tipo sol, identifique los programas prerrequisito para la aplicación del HACCP y explique los siete (7) principios.
3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)
Exportar archivo PDF
Adobe Export PDF
Convierte, edita y firma electrónicamente formularios y contratos PDF
Participants (22)
Laura Ximena Cr...
Fernanda Moyano
juanmanuelmar...
Daniel Galan
Alison Nicol Alba...
patricia bernal ri...
Sara Valentina C...
David Santiago...
Brayan Murcia
Angela Mariana...
María Fernanda ...
Karen Tibaduiza
Mariam Daniela ...
Tatiana Daza
Cristian Fernand...
Juan Andres Diaz...
cristian david p...
Juan Esteban Cu...
Yenny Tatiana C...
Camila Tibocha ...
Sara Tatiana Mor...
Tannia Alejandr...


Zoom Meeting 40-Minutes
Recording...
View
Participants (22)
juanmanuelmar...
Daniel Galan
David Santiago...
Brayan Murcia
Angela Mariana...
Karen Tibaduiza
Tatiana Daza
Cristian Fernand...
cristian david p...
Juan Esteban Cu...
Yenny Tatiana C...
Tannia Alejandr...
Mute
Start Video
Security
Participants
Chat
Share Screen
Pause/Stop Recording
Reactions
End
Zoom Meeting
Recording...
Participants (22)
Laura Ximena Cr...
juanmanuelmar...
Daniel Galan
David Santiago...
Brayan Murcia
Angela Mariana...
Karen Tibaduiza
Tatiana Daza
Cristian Fernand...
cristian david p...
Juan Esteban Cu...
Yenny Tatiana C...
Tannia Alejandr...



MATERIA PRIMA	Unidad	Kg	Costo Kg	Costo Total
		a	b	a/b
Sub Total				Sumatoria1
INSUMOS				
Sub Total				Sumatoria2
TOTAL MATERIALES				Sumatoria1+Sumatoria2

Kilos netos a procesar: _____
Merma % _____ Merma Kg _____
Rendimiento (%): _____
Kg netos producidos: _____
Unidades producidas: _____ Peso unidad _____

COSTO Y PRODUCCIÓN

A. Costos Finales
1. por kilo
Costos Totales / Kilos producidos = _____
Por Unidad
Costo total / Unidades Producidas = _____

B. Gastos
Servicios públicos 4% del total de materiales $_____
Mano de Obra 7% del total de materiales $ _____
Arriendo 20% del total de materiales $ _____

B. Distribución de la Producción

Concepto	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Mermas en proceso			
Degustación			
Totales			

OBSERVACIONES

Firma del Docente Responsable. _____ Vb. Instructor SENA _____

ANEXO. BALANCE DE MATERIA

Comprobante de producción: 1 Fecha: Marzo 2019 Hora: 6:30-12:30 Producto: Mini salchichas

Materia prima	Unidad	Kg	Costo Kg	Costo total
Carne res	1	2	15.000	30.000
Carne cerdo	1	0,546	4.000	4.000
Grasa	1	0,182	2.000	2.000
Almidón papa	1	0,072	7.000	504
Aislado soya	1	0,11	5.000	550
Fosfato	1	0,011733	13.000	152,529
Sal	1	0,079	1.300	102,7
Azúcar	1	0,011733	3.200	37,5456
GUARAPO BOYACENSE	1	1	12.000	12.000
Sub total				
Insumos				
Condimento Salchicha	1	0,032	15.000	480
Color	1	0,00396	3.500	6.86
Tuvo empaque	1		8.000	8.000
Sal nitral	1	0,011733	6.000	70,398
Sub total		4,058159	95.000	57.904,0326
Total Materiales				

COSTO Y PRODUCCION

A. Costos finales
1. Por Kilo
costo total = 57.904,0326
kilos netos Producción 4,058159
Costos / Kilo = $ 14.268,54 Kg

2. Por Unidad
Costo total =57.904,032bunid
Unidades 84
689,33

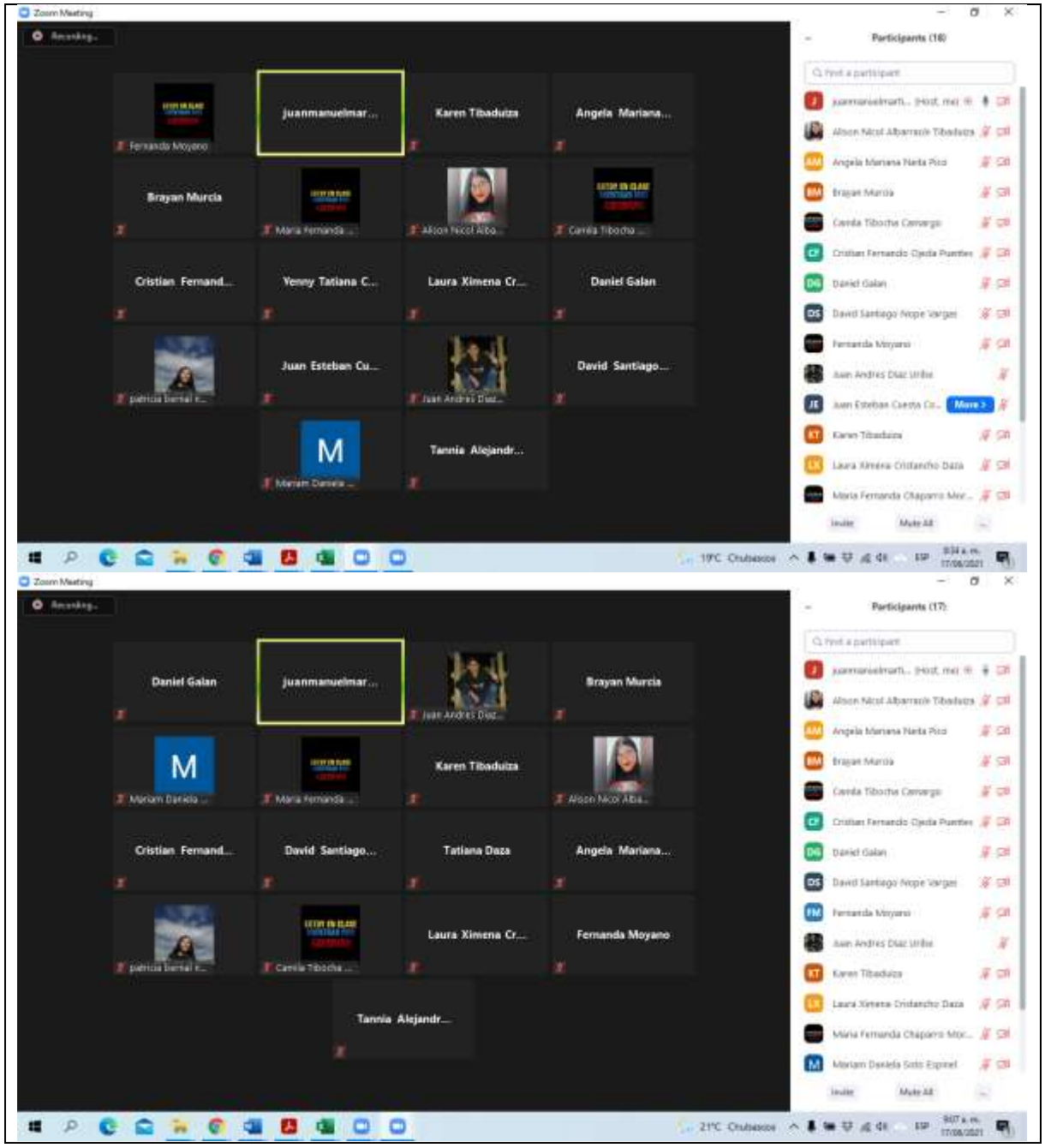
Servicios públicos 4% del tota
de materiales $ 2.316,16

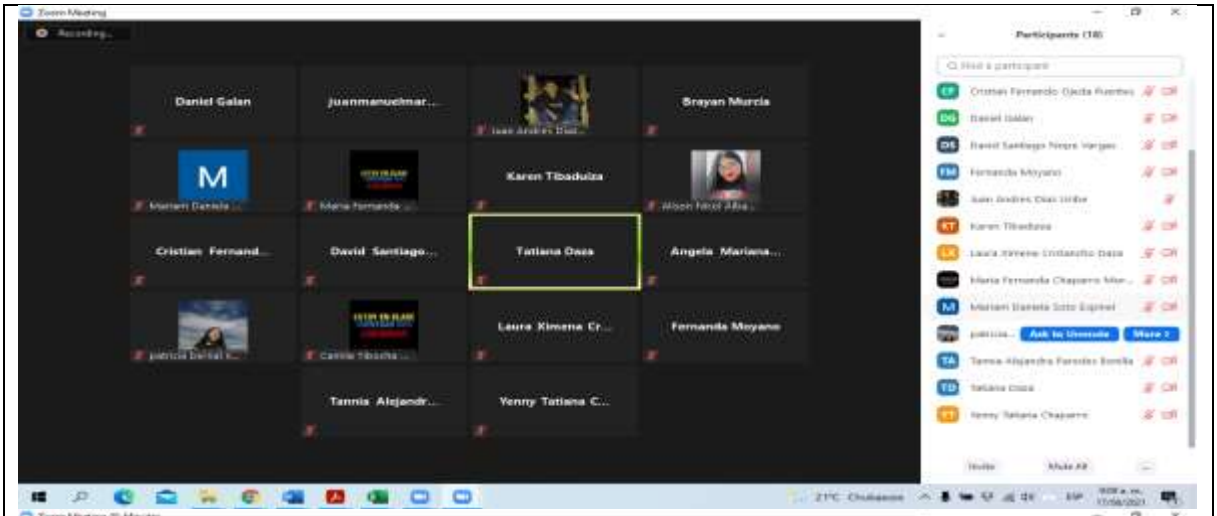
Mano de Obra 7% del total d
materiales $ 4.053,28

Arriendo 20% del total de
materiales $ 11.580,80

B. Distribución de la Producción

Concepto	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Mermas en proceso	14,096	689,33	9.716,795
Degustación			
Devoluciones			
Totales	14096	689,33	$9.716,795


Zoom Meeting
Recording...
juanmanuelmar...
Karen Tibaduiza
Angela Mariana...
Brayan Murcia
Cristian Fernand...
Yenny Tatiana C...
Laura Ximena Cr...
Daniel Galan
Juan Esteban Cu...
David Santiago...
Tannia Alejandr...
Participants (18)
Zoom Meeting
Recording...
Daniel Galan
juanmanuelmar...
Brayan Murcia
Karen Tibaduiza
Cristian Fernand...
David Santiago...
Tatiana Daza
Angela Mariana...
Laura Ximena Cr...
Fernanda Moyano
Tannia Alejandr...
Participants (17)





CONCLUSIONES

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA___17___ DEL MES DE__JUNIO__ DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	

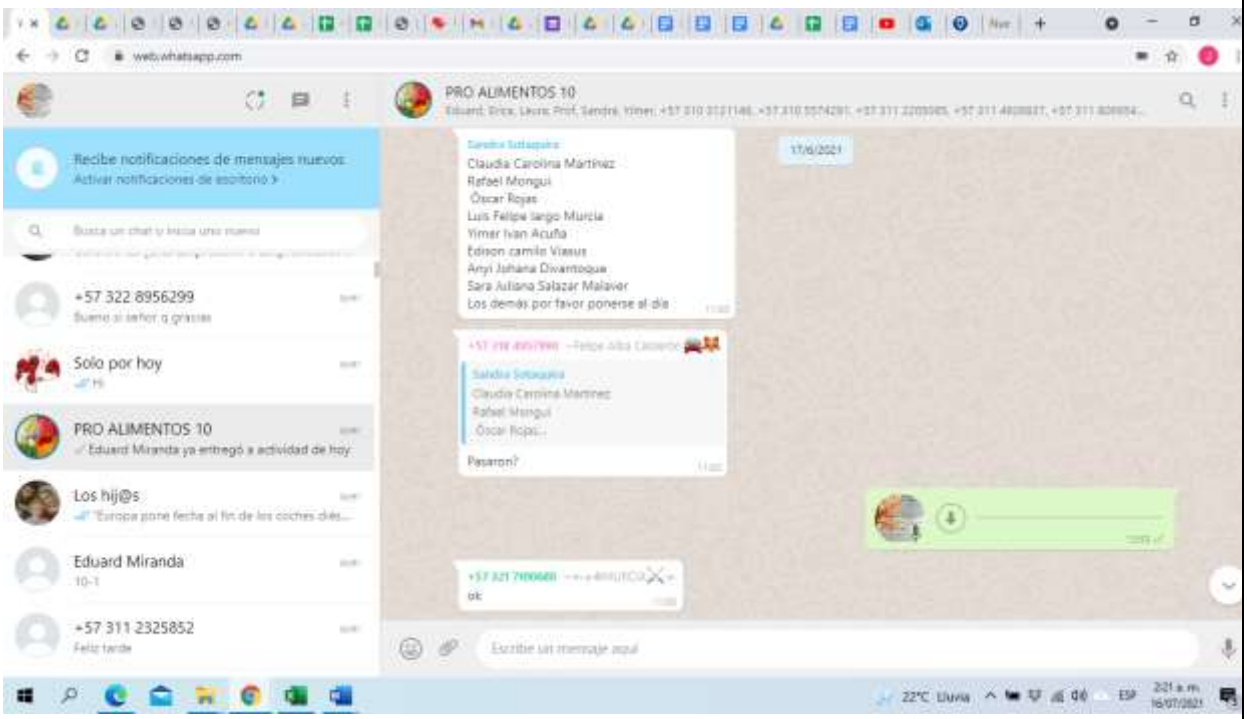
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO	86066455		X						JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO
	FELIPE ALBA									
	RAFAEL MONGUI									
	EDUARD MIRANDA									
	YIMER ACUÑA									
	CLARA CIFUENTES									
	LUIS LARGO									
	CARINA FONSECA									
	ERIKA SUAREZ									

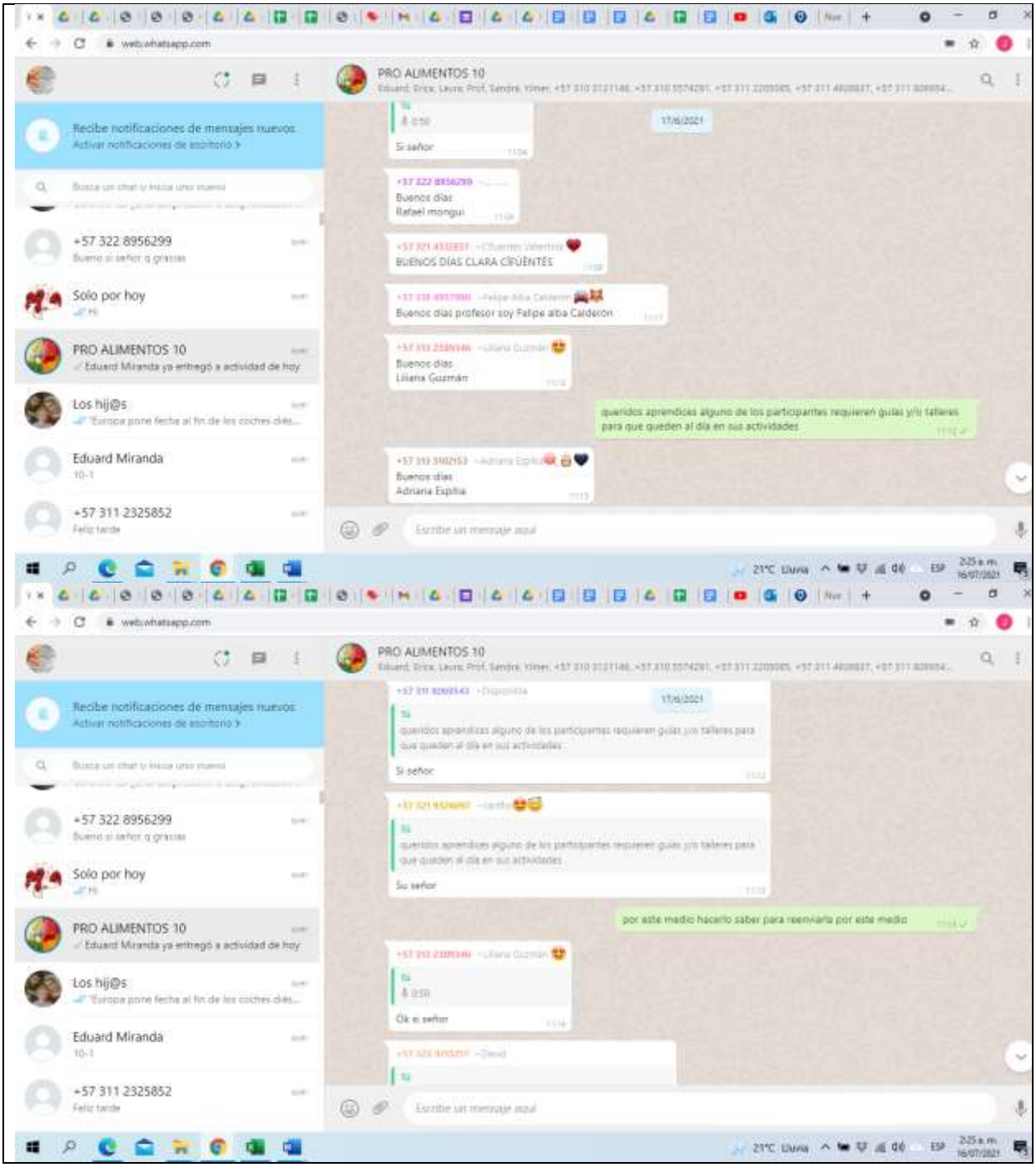
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

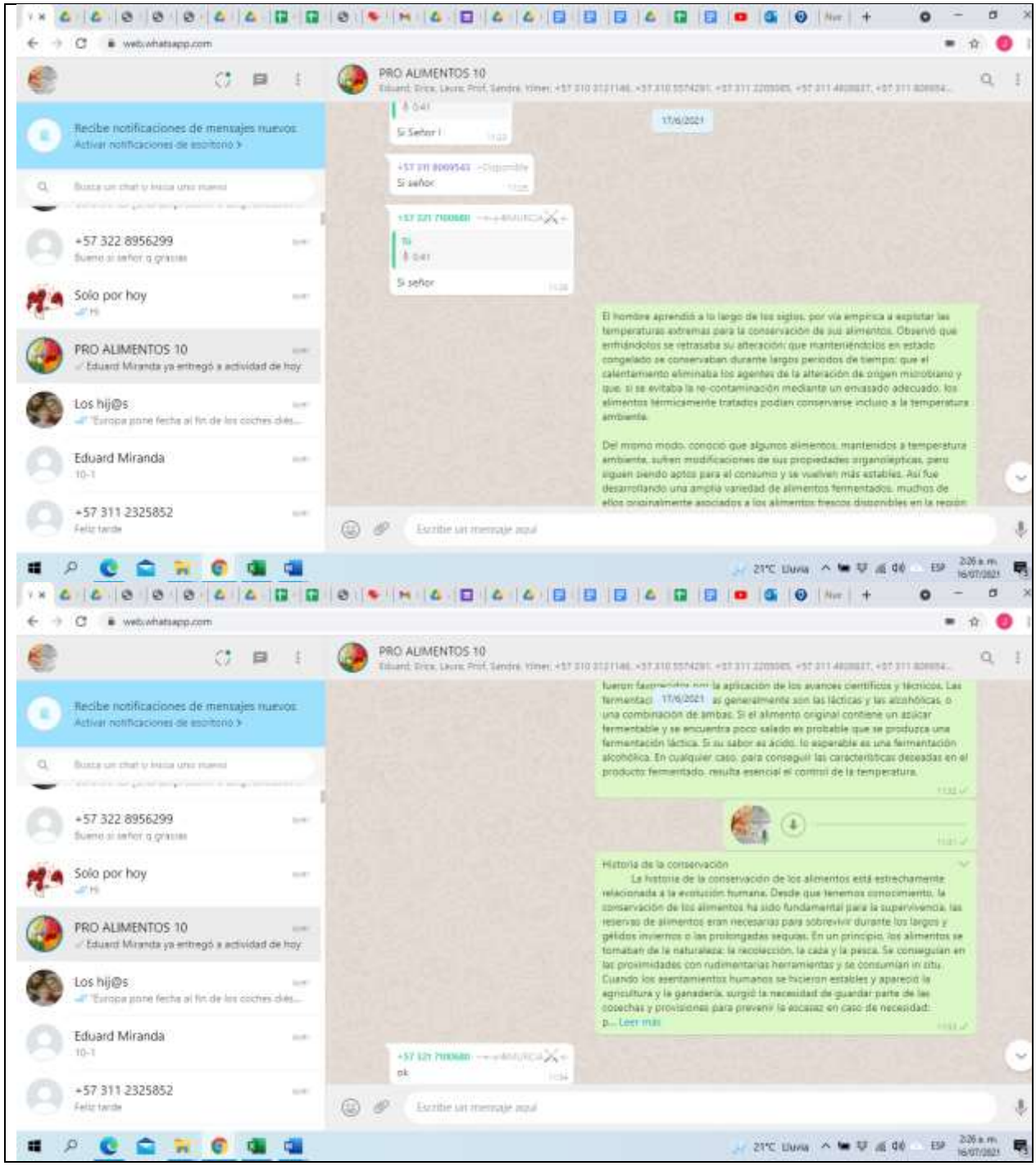
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 17 JUNIO 2021	**HORA INICIO: 11 AM**	**HORA FIN: 3 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: WhatsApp	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa PABLO VI_		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado ___10_____ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2301679_		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

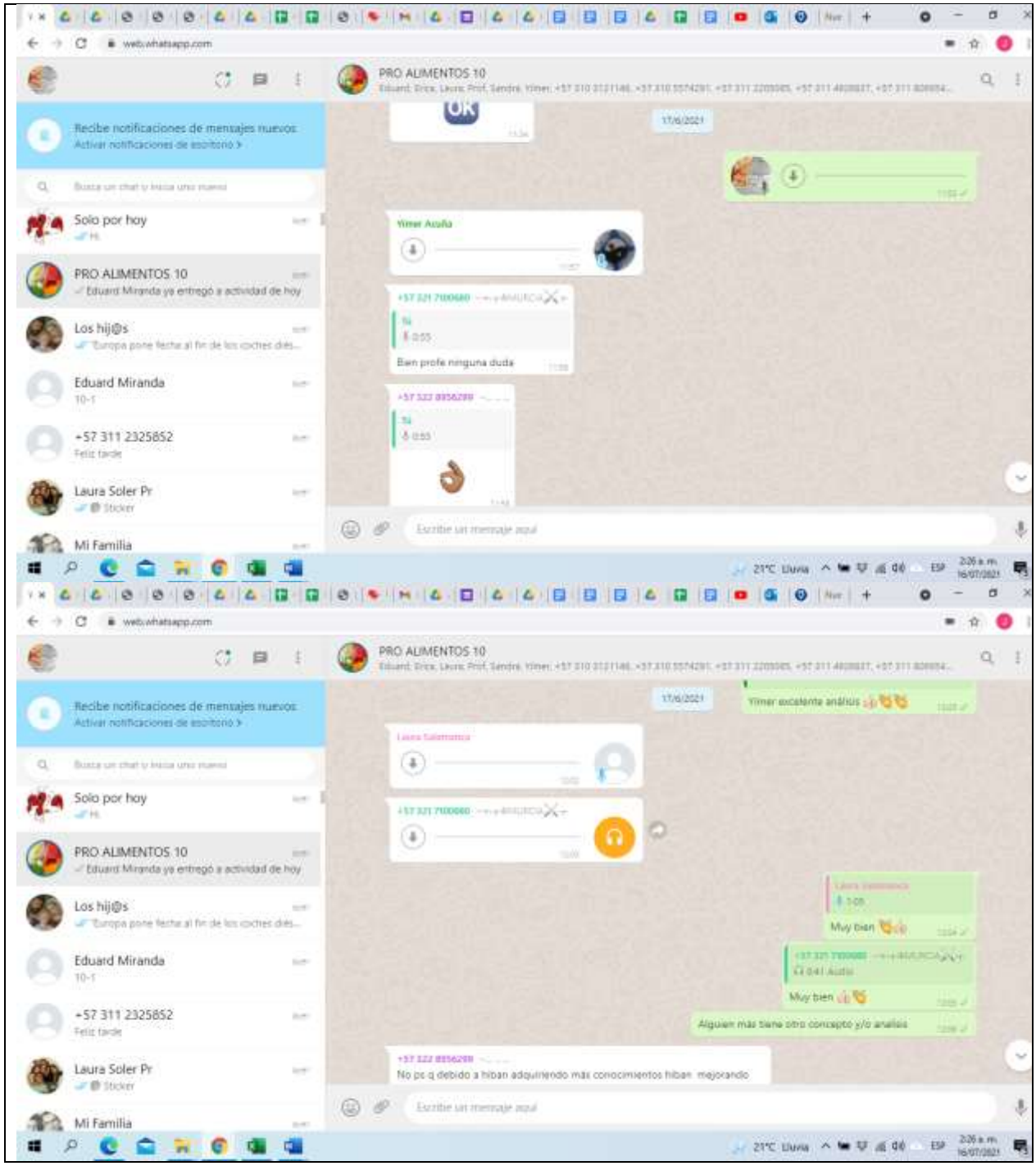
Competencia
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento

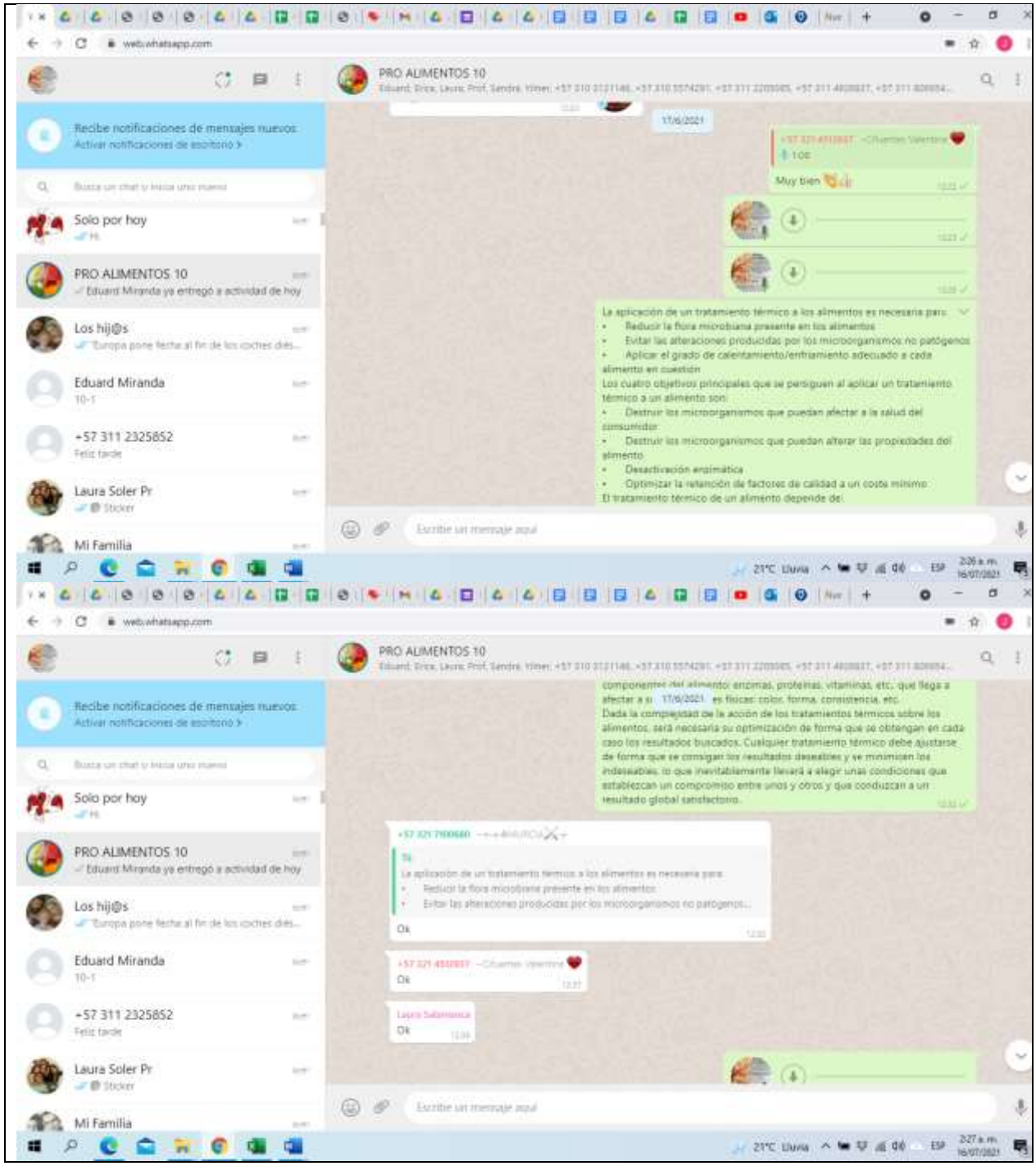
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.
Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.

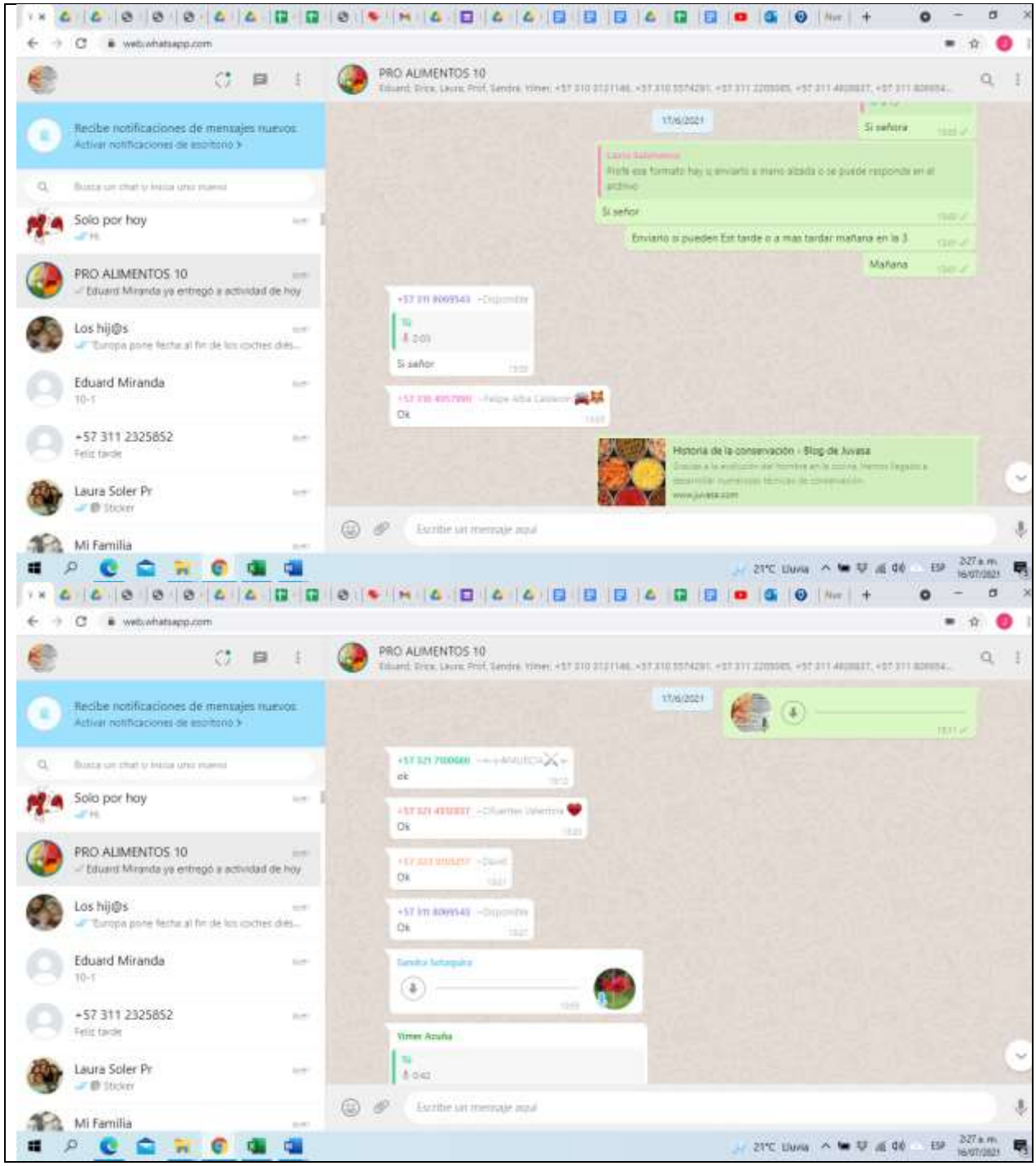


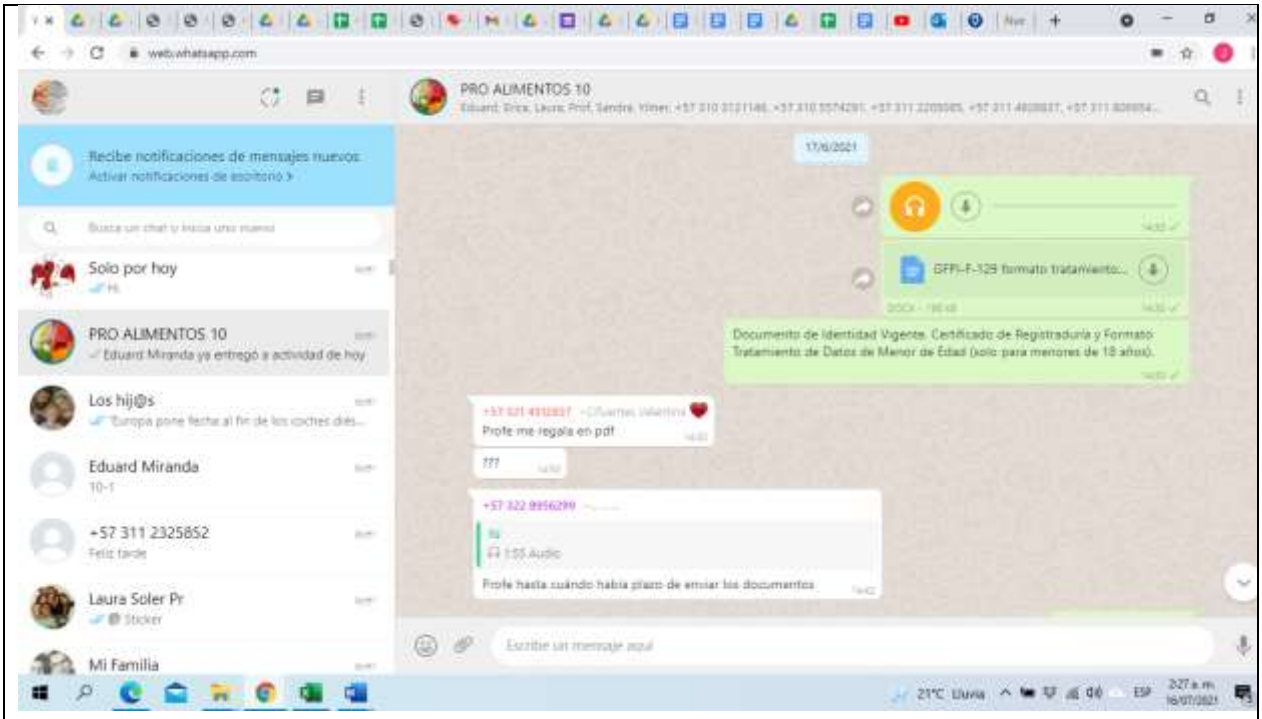

web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
+57 322 8956299
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda ya entregó a actividad de hoy
Los hij@s
Eduard Miranda
+57 311 2325852
17/6/2021
Si señor
Buenos días
Rafael monguí
BUENOS DÍAS CLARA CIFUENTES
Buenos días profesor soy Felipe alba Calderon
Buenos días
Liliana Guzmán
queridos aprendices alguno de los participantes requieren guias y/o talleres para que queden al día en sus actividades
Buenos días
Adriana Espitia
Escribe un mensaje aquí
21°C Lluvia
ESP
2:25 a. m.
16/07/2021
Ok si señor
por este medio hacerlo saber para reenviarla por este medio


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 322 8956299
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Los hij@s
Eduard Miranda
+57 311 2325852
Si Señor
Si señor
Si señor
El hombre aprendió a lo largo de los siglos, por vía empírica a explotar las temperaturas extremas para la conservación de sus alimentos. Observó que enfriándolos se retrasaba su alteración; que manteniéndolos en estado congelado se conservaban durante largos periodos de tiempo; que el calentamiento eliminaba los agentes de la alteración de origen microbiano y que, si se evitaba la re-contaminación mediante un envasado adecuado, los alimentos térmicamente tratados podían conservarse incluso a la temperatura ambiente.
Del mismo modo, conoció que algunos alimentos, mantenidos a temperatura ambiente, sufren modificaciones de sus propiedades organolépticas, pero siguen siendo aptos para el consumo y se vuelven más estables. Así fue desarrollando una amplia variedad de alimentos fermentados, muchos de ellos originalmente asociados a los alimentos frescos disponibles en la región
Escribe un mensaje aquí
21°C Lluvia
ESP
2:26 a. m.
16/07/2021
fueron fabricados con la aplicación de los avances científicos y técnicos. Las fermentaci
17/6/2021
as generalmente son las lácticas y las alcohólicas, o una combinación de ambas. Si el alimento original contiene un azúcar fermentable y se encuentra poco salado es probable que se produzca una fermentación láctica. Si su sabor es ácido, lo aseparable es una fermentación alcohólica. En cualquier caso, para conseguir las características deseadas en el producto fermentado, resulta esencial el control de la temperatura.
Historia de la conservación
La historia de la conservación de los alimentos está estrechamente relacionada a la evolución humana. Desde que tenemos conocimiento, la conservación de los alimentos ha sido fundamental para la supervivencia, las reservas de alimentos eran necesarias para sobrevivir durante los largos y gélidos inviernos o las prolongadas sequías. En un principio, los alimentos se tomaban de la naturaleza: la recolección, la caza y la pesca. Se conseguían en las proximidades con rudimentarias herramientas y se consumían in situ. Cuando los asentamientos humanos se hicieron estables y apareció la agricultura y la ganadería, surgió la necesidad de guardar parte de las cosechas y provisiones para prevenir la escasez en caso de necesidad:
p... Leer más
ok


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda ya entregó a actividad de hoy
Los hij@s
Eduard Miranda
+57 311 2325852
Laura Soler Pr
Mi Familia
Yimer Acuña
Bien profe ninguna duda
17/6/2021
Escribe un mensaje aquí
web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda ya entregó a actividad de hoy
Los hij@s
Eduard Miranda
+57 311 2325852
Laura Soler Pr
Mi Familia
17/6/2021
Yimer excelente análisis
Muy bien
Muy bien
Alguien más tiene otro concepto y/o analisis
No pc q debido a hiban adquiriendo más conocimientos hiban mejorando
Escribe un mensaje aquí


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda ya entregó a actividad de hoy
Los hij@s
Eduard Miranda
+57 311 2325852
Laura Soler Pr
Mi Familia
Muy bien
Escribe un mensaje aquí
Ok


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda ya entregó a actividad de hoy
Los hij@s
Eduard Miranda
+57 311 2325852
Laura Soler Pr
Mi Familia
17/6/2021
Si señora
Si señor
Enviarlo si pueden Est tarde o a mas tardar mañana en la 3
Mañana
Si señor
Ok
Historia de la conservación - Blog de Juvasa
Escribe un mensaje aquí
21°C Lluvia
ESP
2:27 a. m.
16/07/2021



CONCLUSIONES

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA__18____ DEL MES DE_JUNIO _ DEL AÑO 2021

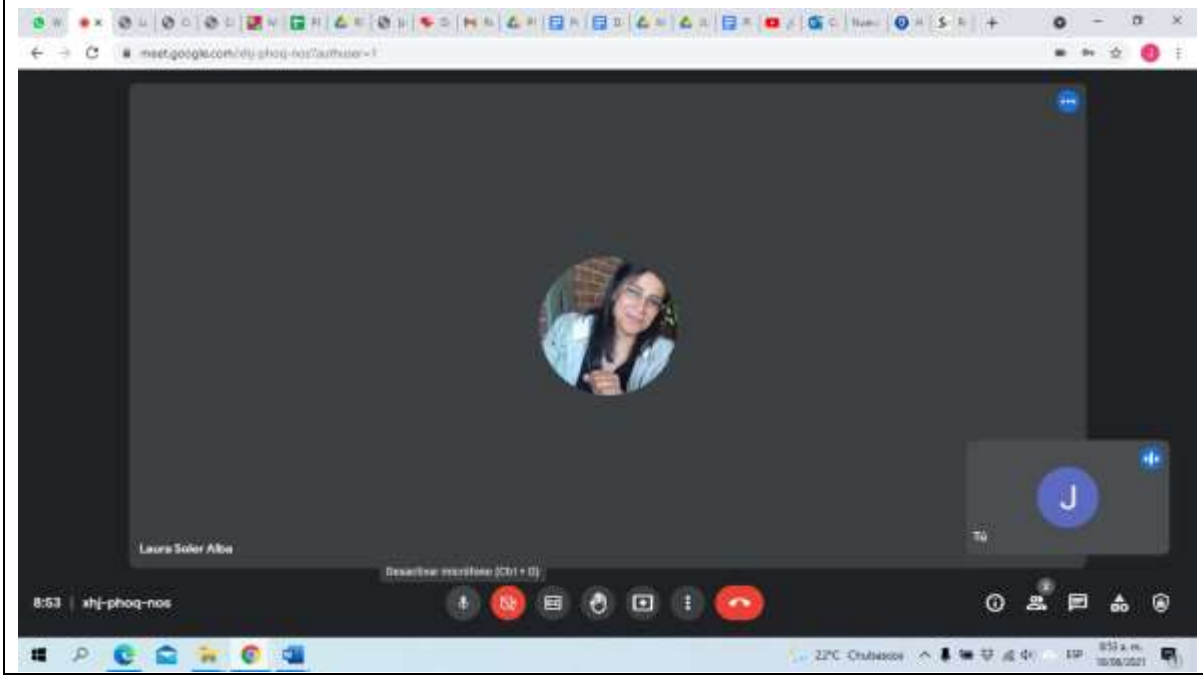
OBJETIVO (S)	

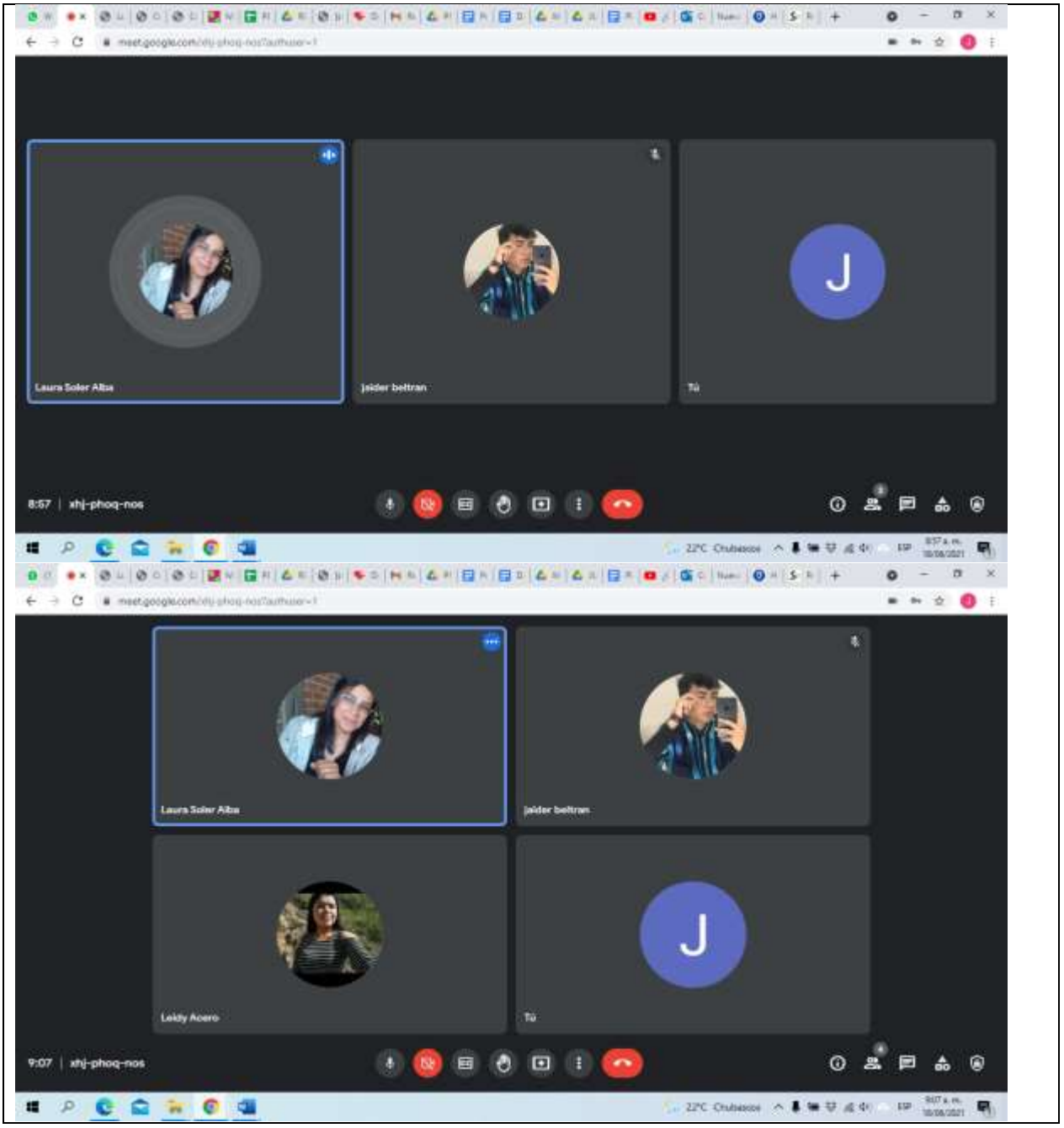
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO	86066455				SENA CEDEAGRO				JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO
	LEIDY ACERO									
	NADIA FORERO									
	JAIDER BELTRAN									
	LAURA SOLER					DOCENTE				

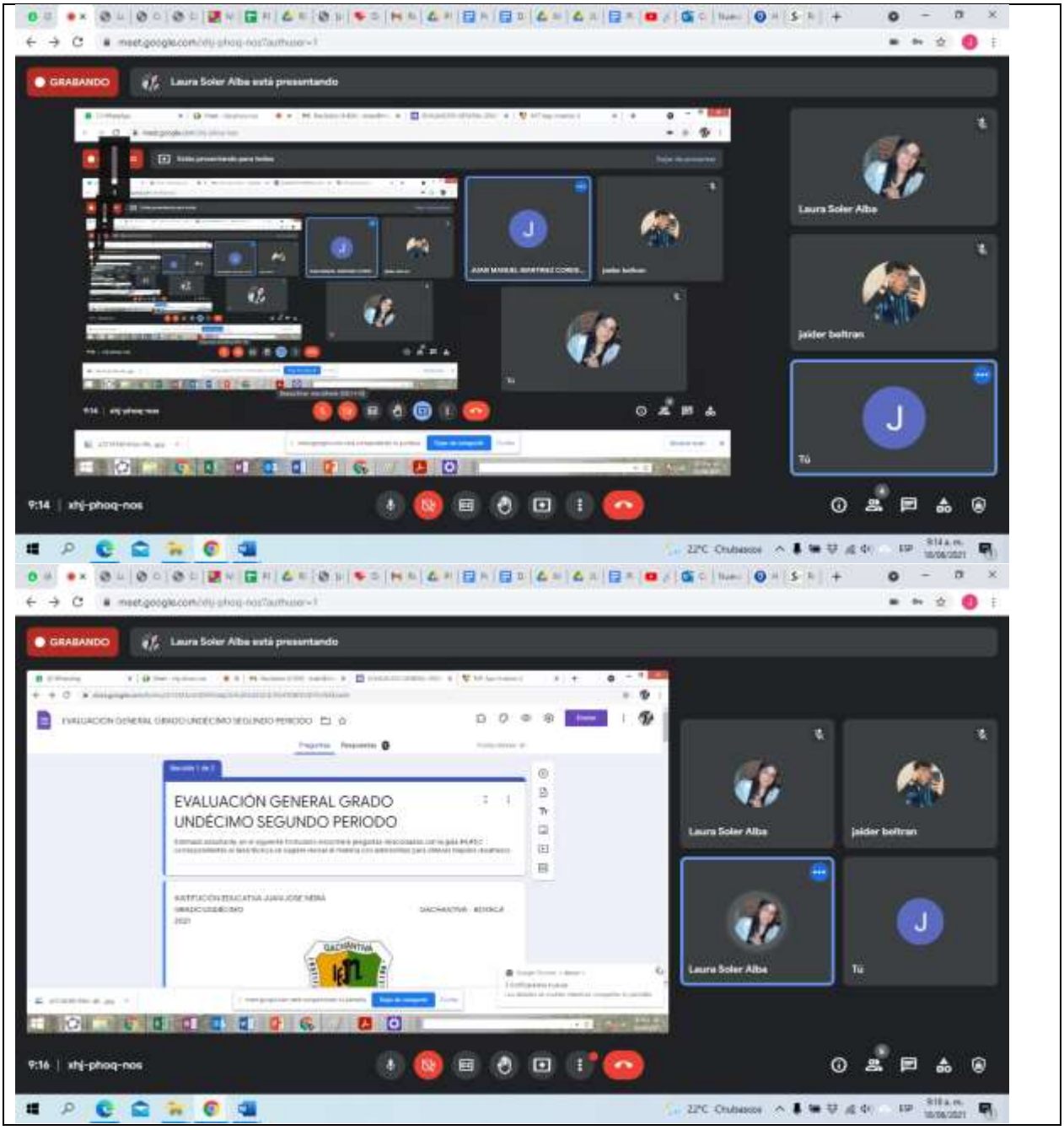
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

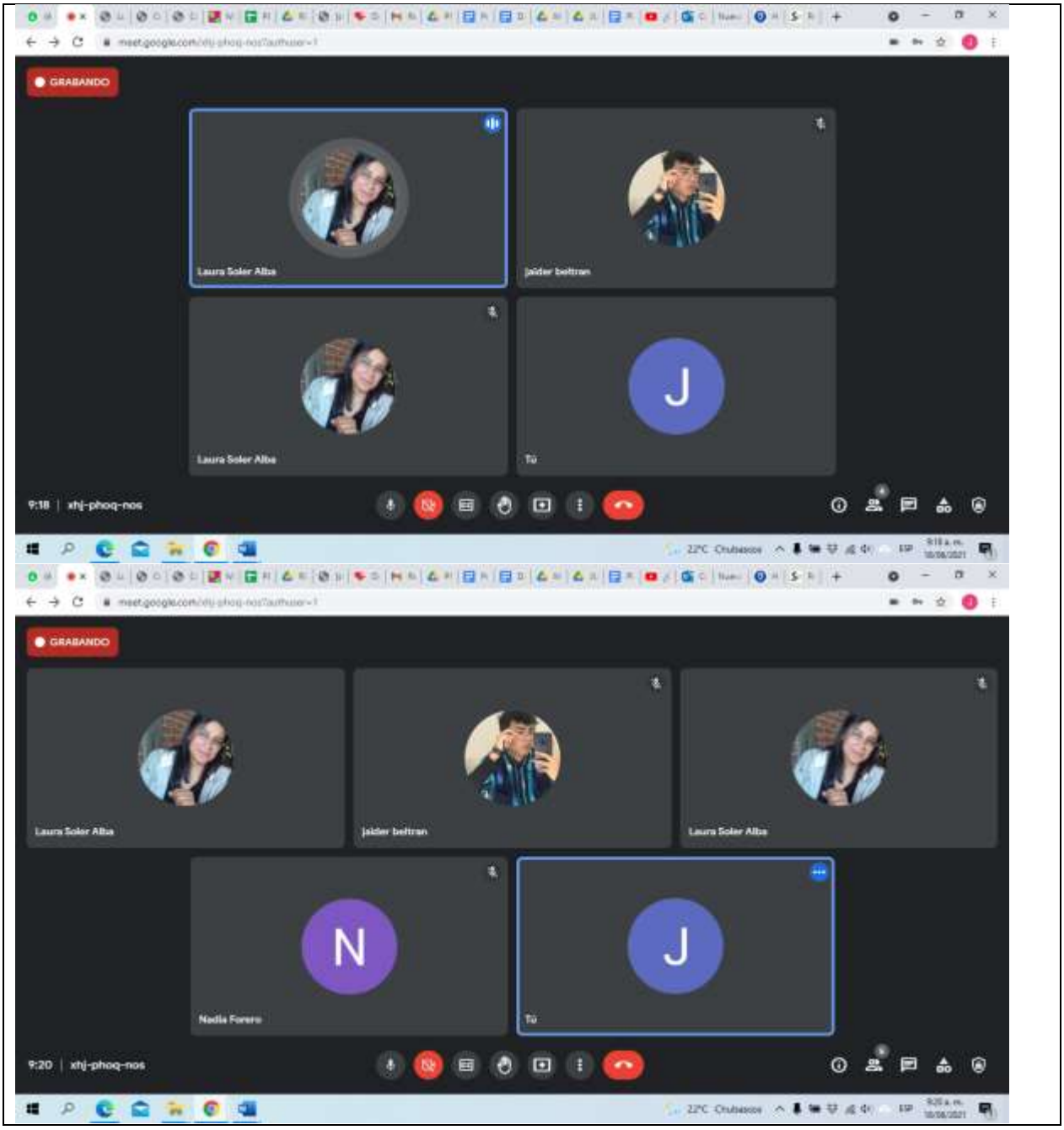
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 18 JUNIO 2021	**HORA INICIO: 8 AM**	**HORA FIN: 2 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://meet.google.com/xhj-phoq-nos **LLAMADAS TELEFONICAS**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa JJ NEIRA GACHANTIVA_		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado _11A-11B_ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2061949-2061977		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

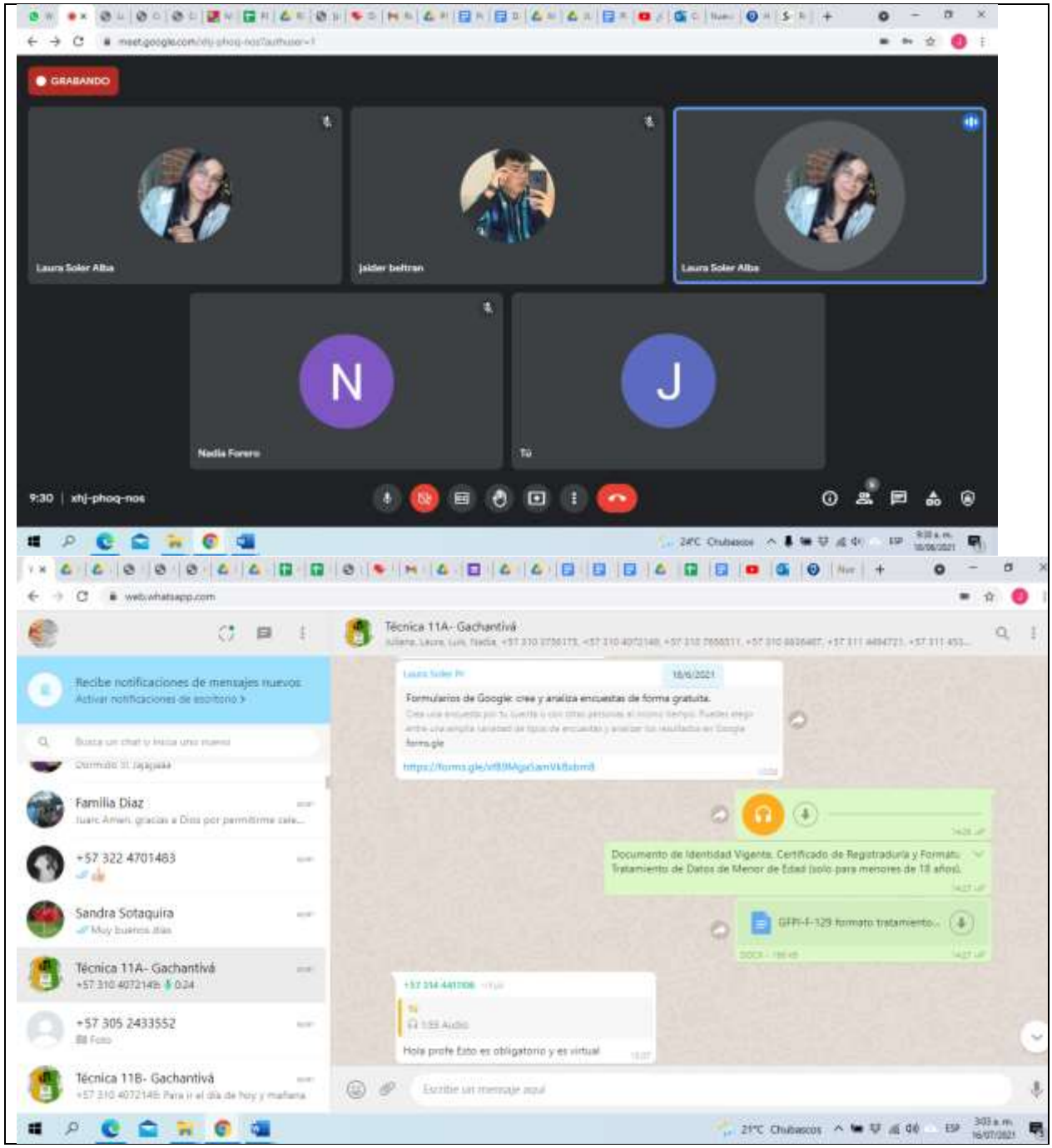
Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo
Implantar un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo persigue ante todo crear un ambiente de trabajo en el que prime la seguridad de todos y cada uno de los empleados, en todos los niveles jerárquicos de la organización.
Para poner gestionar adecuadamente el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, muchas organizaciones abogan por seguir los requisitos de ciertas normas.
Tal es el caso de la norma OSHAS 18001, que establece los principios que ha de seguir todo SG-SST, para lograr la eficacia del mismo y poder tener garantizada la Salud Ocupacional

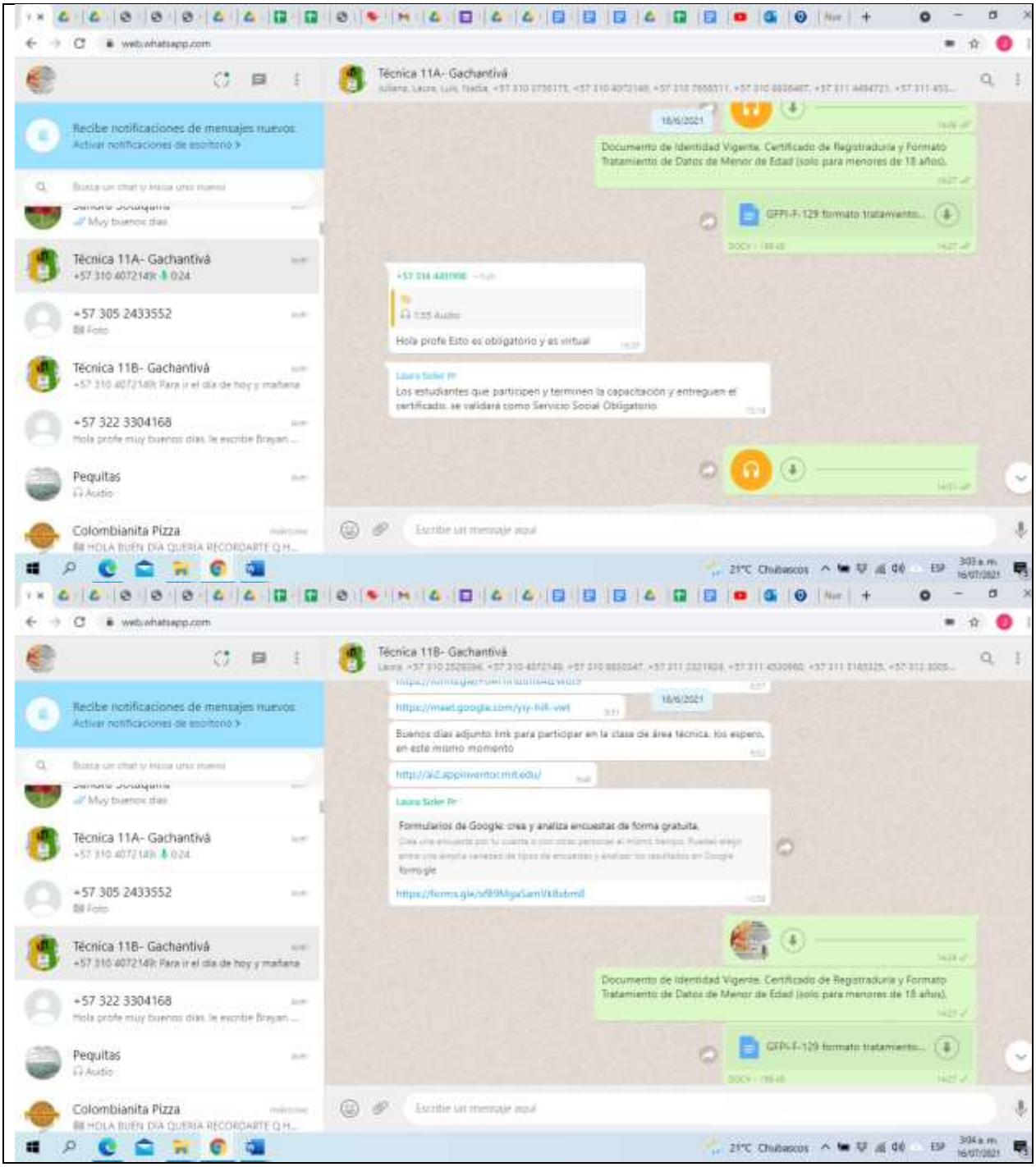


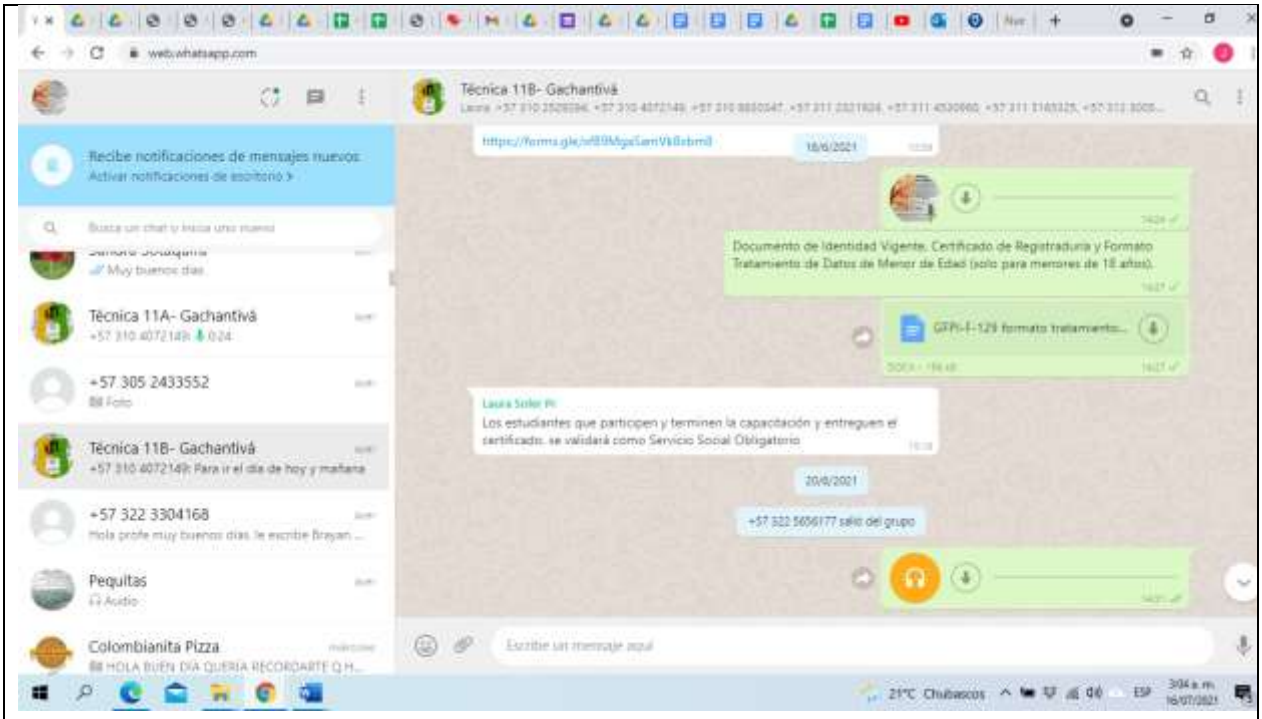

Laura Soler Alba
jaider beltran
Tú
8:57 | xhj-phoq-nos
Laura Soler Alba
jaider beltran
Leidy Acero
Tú
9:07 | xhj-phoq-nos


GRABANDO
Laura Soler Alba está presentando
Laura Soler Alba
jaider beltran
Tú
9:14 | xhj-phoq-nos
GRABANDO
Laura Soler Alba está presentando
EVALUACIÓN GENERAL GRADO
UNDÉCIMO SEGUNDO PERIODO
Laura Soler Alba
jaider beltran
Laura Soler Alba
Tu
9:16 | xhj-phoq-nos


GRABANDO
Laura Soler Alba
jaider beltran
Laura Soler Alba
J
Tú
9:18 | xhj-phoq-nos
GRABANDO
Laura Soler Alba
jaider beltran
Laura Soler Alba
N
Nadia Forero
J
Tú
9:20 | xhj-phoq-nos


GRABANDO
Laura Soler Alba
jaider beltran
Laura Soler Alba
N
Nadia Forero
J
Tú
9:30 | xhj-phoq-nos
Técnica 11A- Gachantivá
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Familia Diaz
+57 322 4701483
Sandra Sotaquira
Técnica 11A- Gachantivá
+57 305 2433552
Técnica 11B- Gachantivá
Formularios de Google: cree y analiza encuestas de forma gratuita.
Documento de Identidad Vigente, Certificado de Registraduría y Formato Tratamiento de Datos de Menor de Edad (solo para menores de 18 años).
Hola profe Esto es obligatorio y es virtual


web.whatsapp.com
Técnica 11A- Gachantivá
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Técnica 11A- Gachantivá
+57 305 2433552
Técnica 11B- Gachantivá
+57 322 3304168
Pequitas
Colombianita Pizza
Documento de Identidad Vigente, Certificado de Registraduría y Formato Tratamiento de Datos de Menor de Edad (solo para menores de 18 años).
Hola profe Esto es obligatorio y es virtual
Los estudiantes que participen y terminen la capacitación y entreguen el certificado, se validará como Servicio Social Obligatorio
Técnica 11B- Gachantivá
https://meet.google.com/yiy-hifi-vwt
Buenos días adjunto link para participar en la clase de área técnica, los espero, en este mismo momento
http://ai2.appinventor.mit.edu/
Formularios de Google: crea y analiza encuestas de forma gratuita.
Escribe un mensaje aquí



CONCLUSIONES

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA__21__ DEL MES DE_JUNIO__ DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	

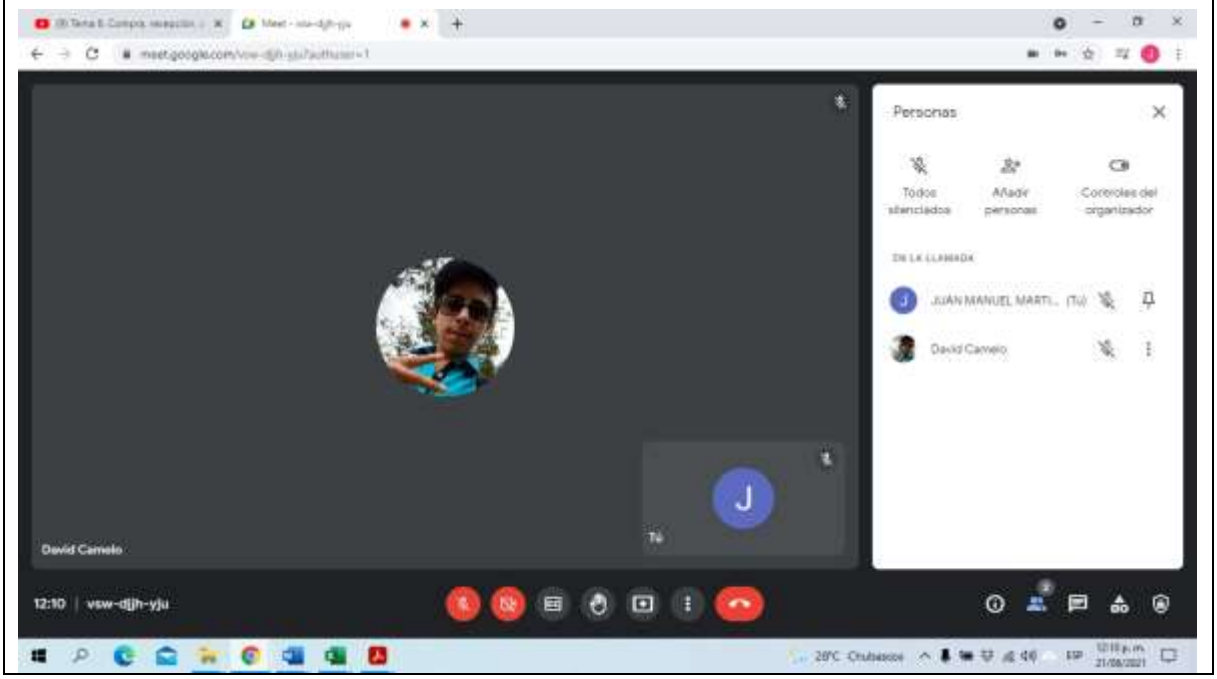
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUELMARTINEZ CORDERO	86066455		X		SENA CEDEAGRO				JUAN MANUELMARTINEZ CORDERO
	DAVID CAMELO									
	ANDRES SAAVEDRA									
	ANDRES VILLAMIL									
	MATEO SAAVEDRA									
	CRISTIAN MONROY									
	LAURA AGUILERA									

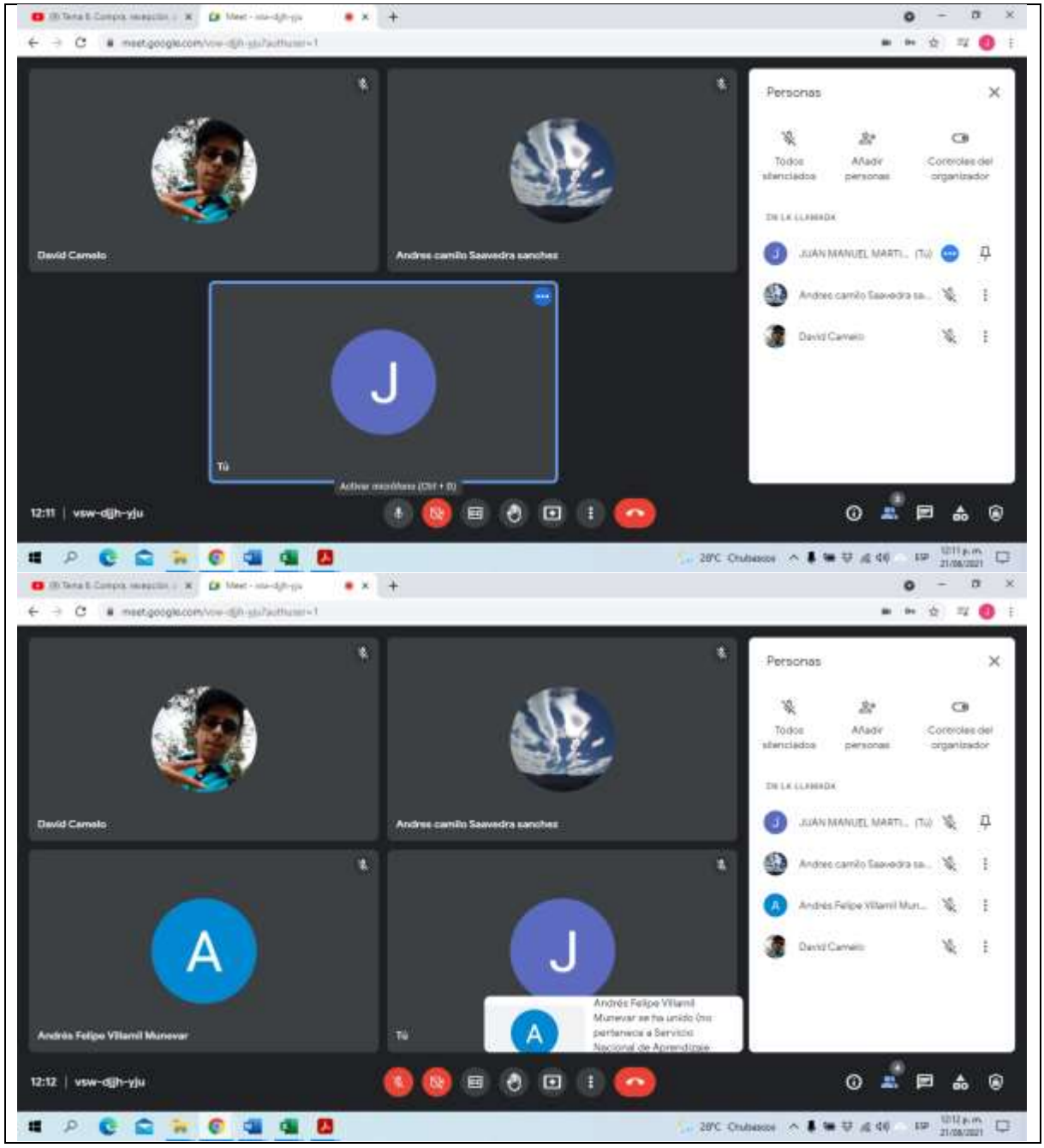
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

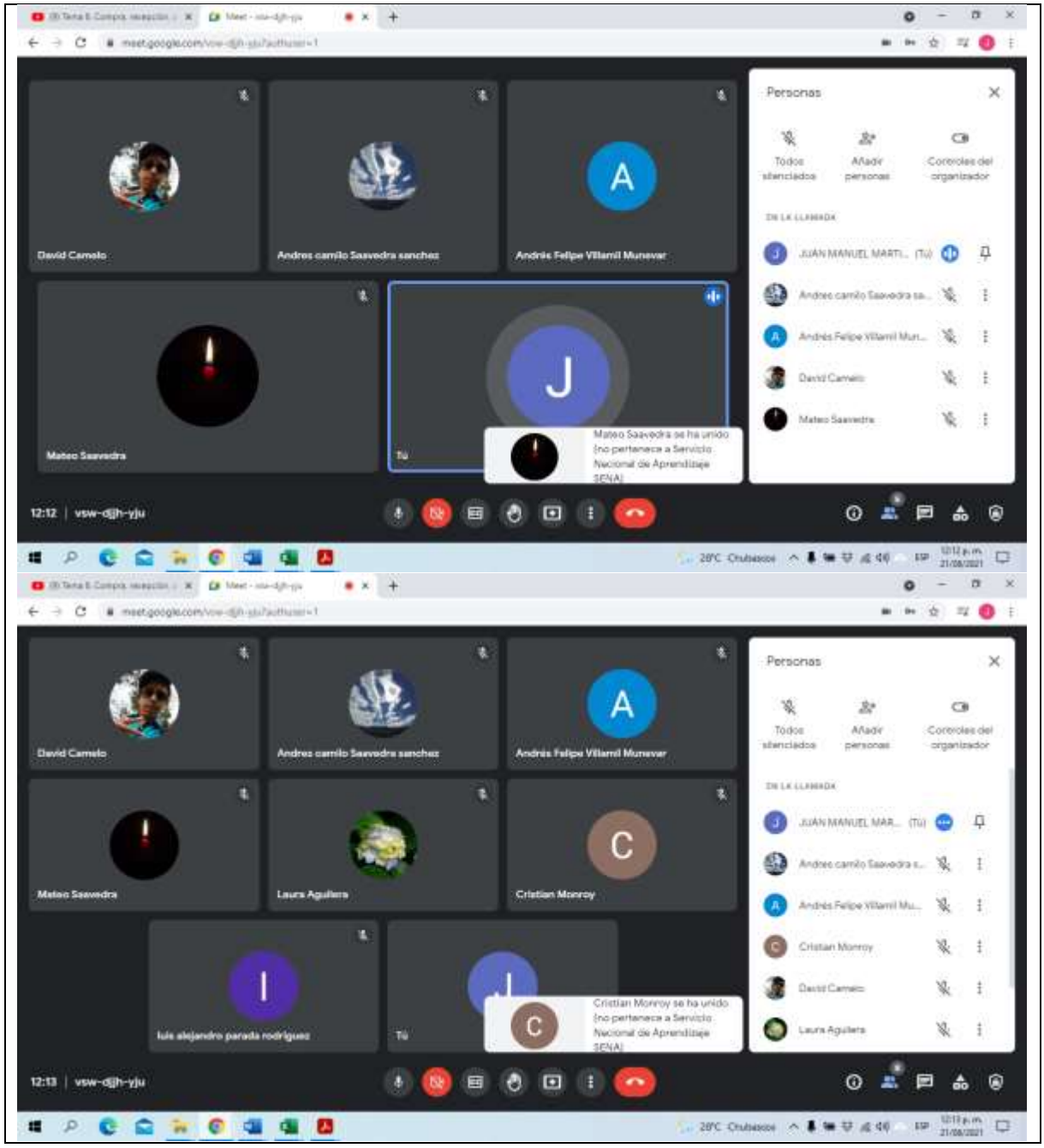
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 21 JUNIO 2021	**HORA INICIO: 10 AM**	**HORA FIN: 4 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://meet.google.com/vsw-djjh-yju	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa JJ NEIRA GACHANTIVA_		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado _10ª-10B_ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2258448-2258453		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

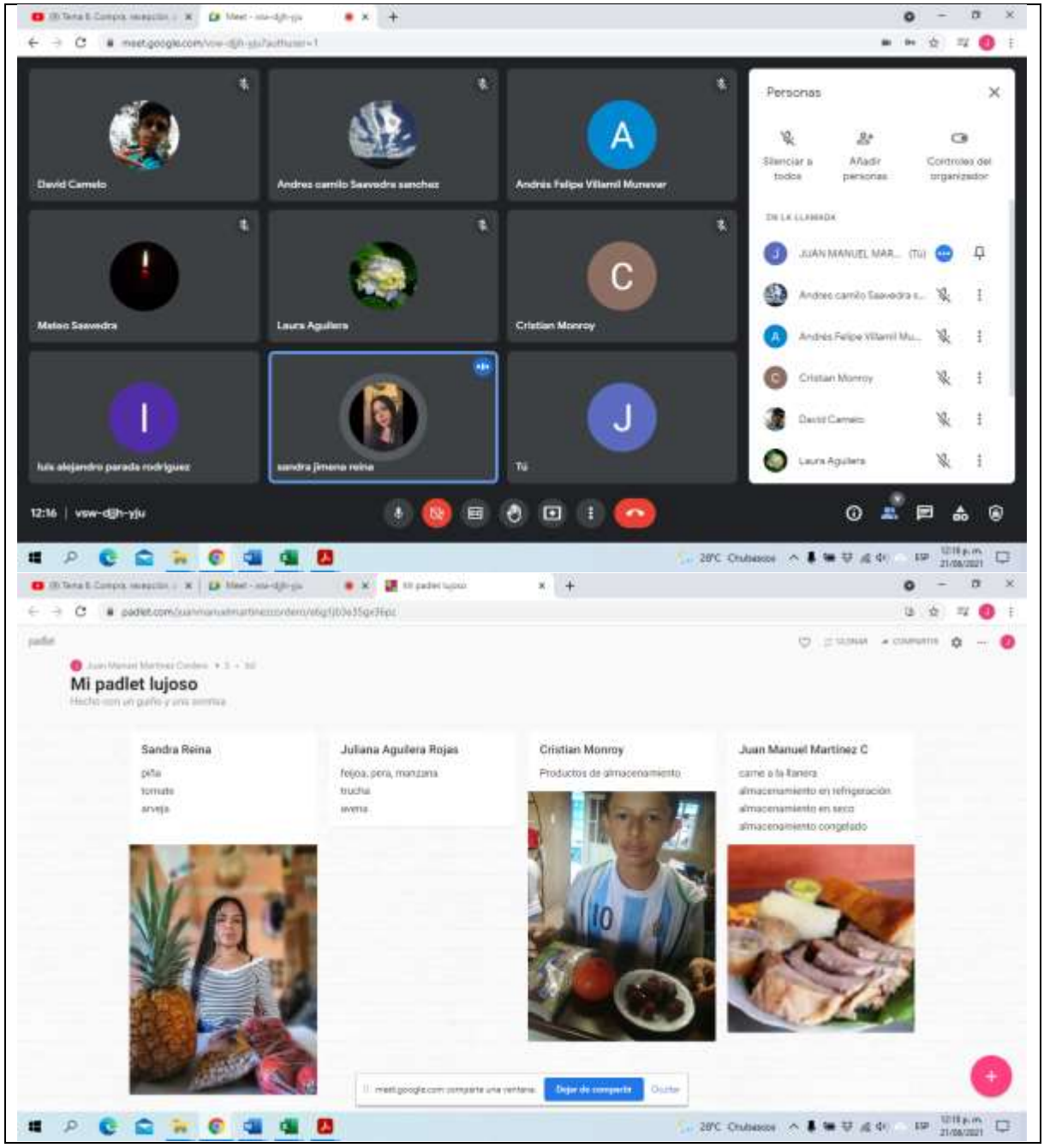
Se desarrolla las actividades programadas y se hace la explicación de los diferentes tipos de empaques para almacenamiento de los alimentos (primarios, segundarios y terciarios).

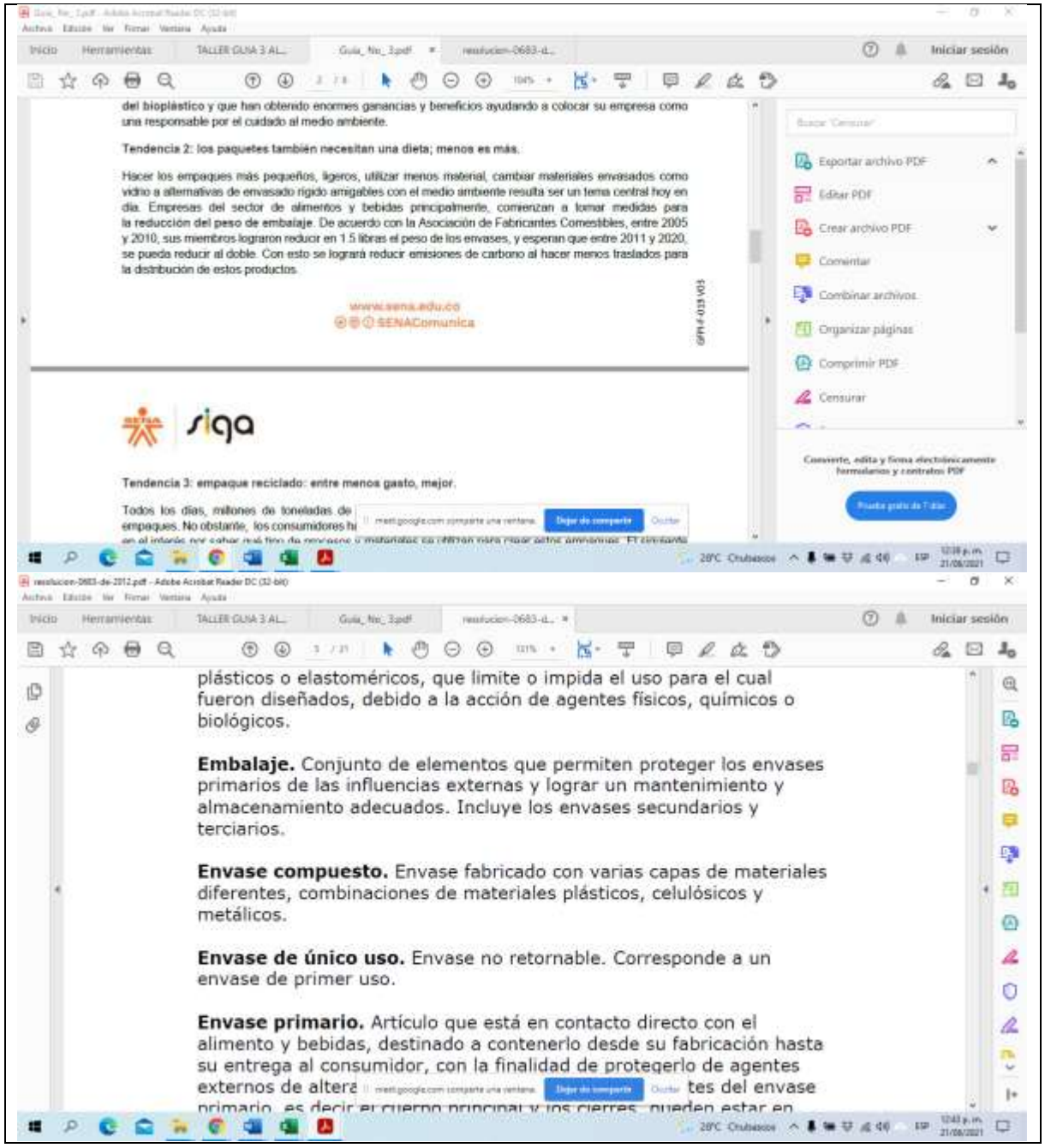
https://padlet.com/juanmanuelmartinezcordero/e6g1jb3e35gx36pz

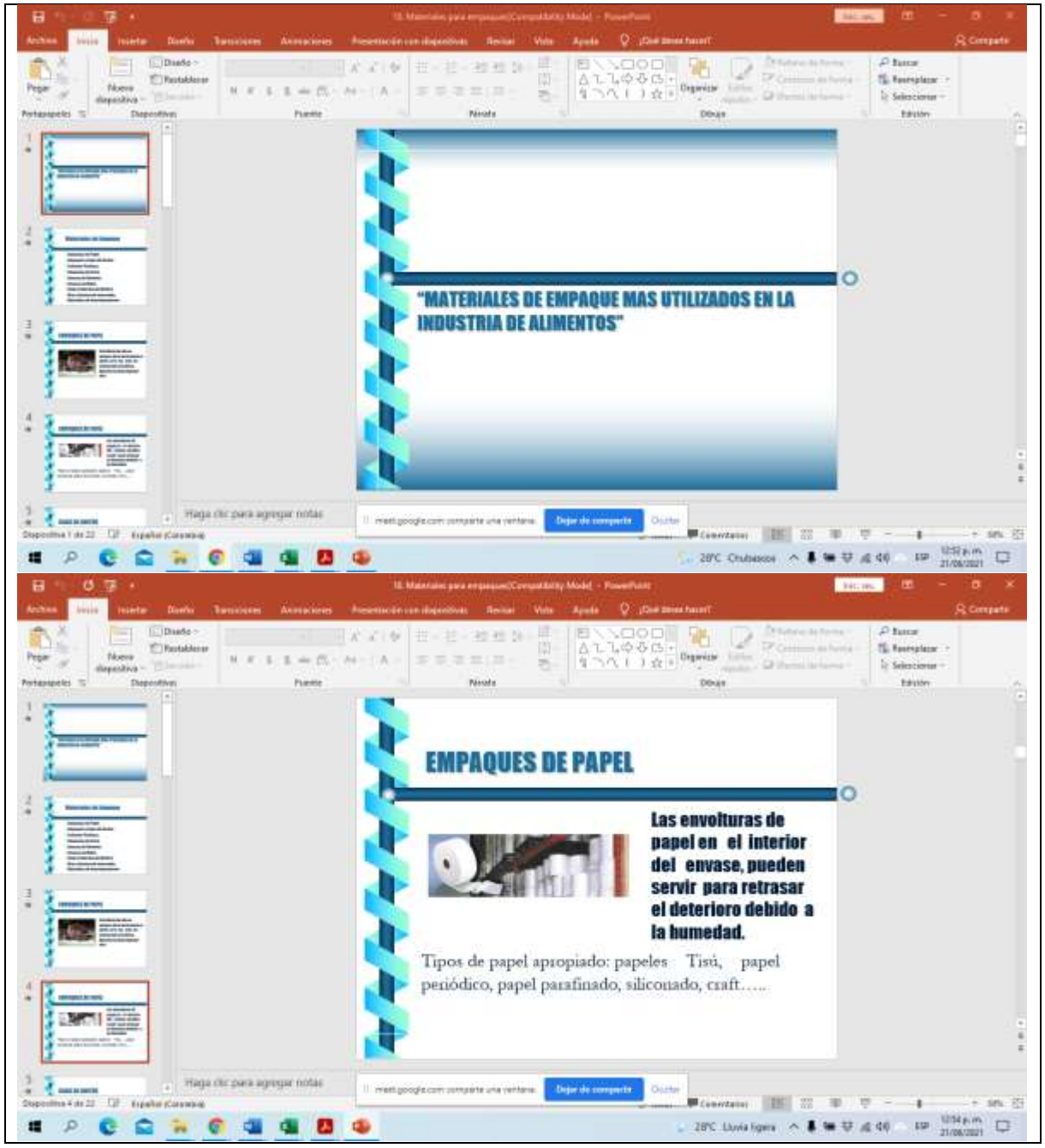


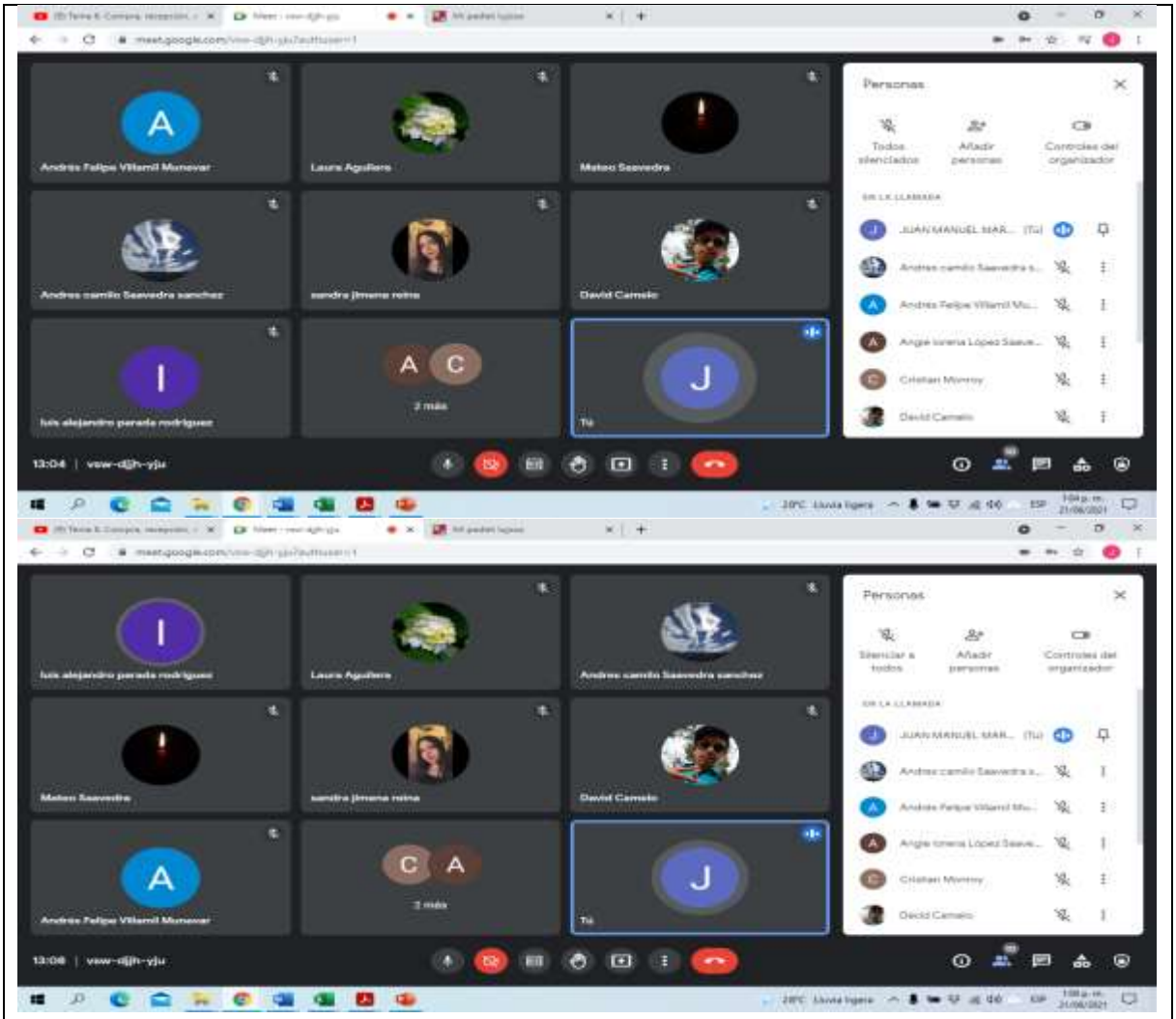

David Camelo
Andres camilo Saavedra sanchez
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
EN LA LLAMADA
JUAN MANUEL MARTI... (Tú)
Andres camilo Saavedra sa...
David Camelo
12:11 | vsw-djjh-yju
David Camelo
Andres camilo Saavedra sanchez
Andrés Felipe Villamil Munevar
Tú
Andrés Felipe Villamil Munevar se ha unido (no pertenece a Servicio Nacional de Aprendizaje
Andrés Felipe Villamil Mun...
12:12 | vsw-djjh-yju


David Camelo
Andres camilo Saavedra sanchez
Andrés Felipe Villamil Munevar
Mateo Saavedra
Tú
Mateo Saavedra se ha unido (no pertenece a Servicio Nacional de Aprendizaje SENA)
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
EN LA LLAMADA
12:12 | vsw-djjh-yju
Laura Aguilera
Cristian Monroy
luis alejandro parada rodriguez
Cristian Monroy se ha unido (no pertenece a Servicio Nacional de Aprendizaje SENA)
12:13 | vsw-djjh-yju


David Camelo
Andres camilo Saavedra sanchez
Andrés Felipe Villamil Munevar
Personas
Silenciar a todos
Añadir personas
Controles del organizador
EN LA LLAMADA
Mateo Saavedra
Laura Aguilera
Cristian Monroy
luis alejandro parada rodriguez
sandra jimena reina
Tú
12:16 | vsw-djh-yju
Mi padlet lujoso
Sandra Reina
peña
tomate
arveja
Juliana Aguilera Rojas
fejioa, pera, manzana
trucha
avena
Cristian Monroy
Productos de almacenamiento
Juan Manuel Martinez C
carne a la Ranera
almacenamiento en refrigeración
almacenamiento en seco
almacenamiento congelado
Dejar de compartir
Ocultar


del bioplástico y que han obtenido enormes ganancias y beneficios ayudando a colocar su empresa como una responsable por el cuidado al medio ambiente.
Tendencia 2: los paquetes también necesitan una dieta; menos es más.
Hacer los empaques más pequeños, ligeros, utilizar menos material, cambiar materiales envasados como vidrio a alternativas de envasado rígido amigables con el medio ambiente resulta ser un tema central hoy en día. Empresas del sector de alimentos y bebidas principalmente, comienzan a tomar medidas para la reducción del peso de embalaje. De acuerdo con la Asociación de Fabricantes Comestibles, entre 2005 y 2010, sus miembros lograron reducir en 1.5 libras el peso de los envases, y esperan que entre 2011 y 2020, se pueda reducir al doble. Con esto se logrará reducir emisiones de carbono al hacer menos traslados para la distribución de estos productos.
www.sena.edu.co
SENAComunica
siga
Tendencia 3: empaque reciclado: entre menos gasto, mejor.
Todos los días, millones de toneladas de
empaques. No obstante, los consumidores h
Exportar archivo PDF
Editar PDF
Crear archivo PDF
Comentar
Combinar archivos
Organizar páginas
Comprimir PDF
Censurar
Convierte, edita y firma electrónicamente formularios y contratos PDF
plásticos o elastoméricos, que limite o impida el uso para el cual fueron diseñados, debido a la acción de agentes físicos, químicos o biológicos.
Embalaje. Conjunto de elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.
Envase compuesto. Envase fabricado con varias capas de materiales diferentes, combinaciones de materiales plásticos, celulósicos y metálicos.
Envase de único uso. Envase no retornable. Corresponde a un envase de primer uso.
Envase primario. Artículo que está en contacto directo con el alimento y bebidas, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de altera
tes del envase
primario, es decir el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en


"MATERIALES DE EMPAQUE MAS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS"
EMPAQUES DE PAPEL
Las envolturas de papel en el interior del envase, pueden servir para retrasar el deterioro debido a la humedad.
Tipos de papel apropiado: papeles Tisú, papel periódico, papel parafinado, siliconado, craft…..



CONCLUSIONES

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

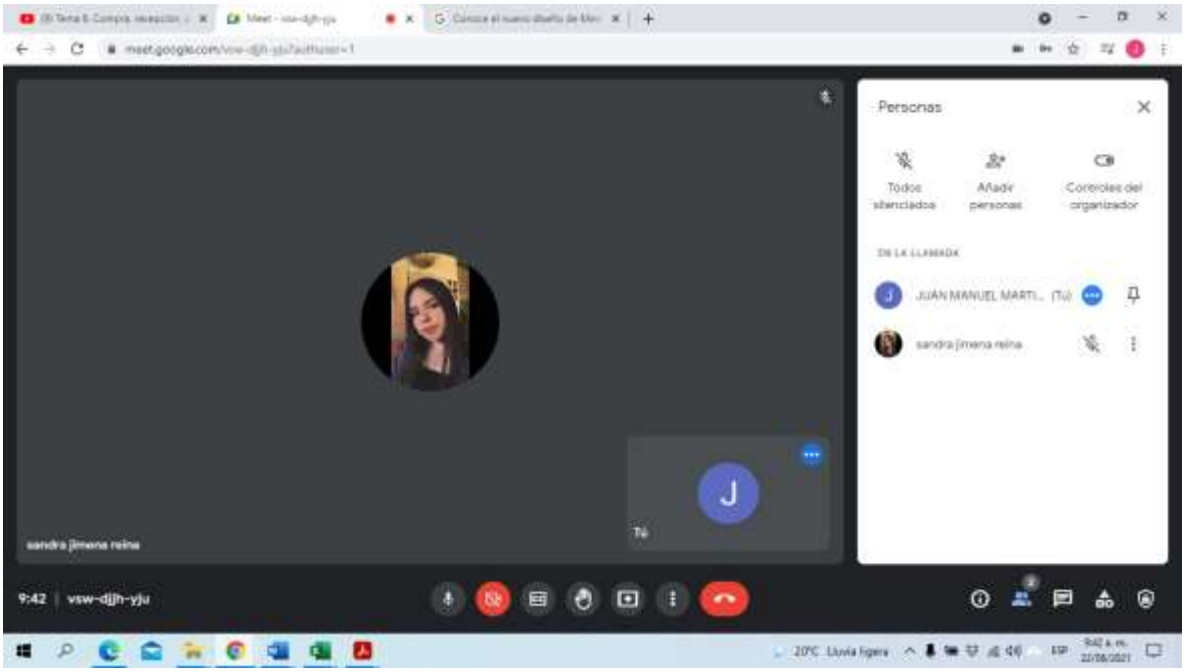
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA___22__ DEL MES DE_JUNIO_ DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO			X		SENA CEDEAGRO				
	LAURA AGUILERA									
	DAVID SANTIAGO CAMELO PEÑA									
	STIVEN VILLAMIL									
	DULCE MARÍA HERNÁNDEZ CHAPARRO									
	CRISTIAN MONROY									
	SANDRA JIMENEZ REINA									
	MATEO SAAVEDRA									

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 22 JUNIO 2021	**HORA INICIO: 8 AM**	**HORA FIN: 2 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://meet.google.com/vsw-djjh-yju	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa JJ NEIRA GACHANTIVA		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10ª-10B_ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2258448-2258453		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		



Sistemas de Almacenamiento

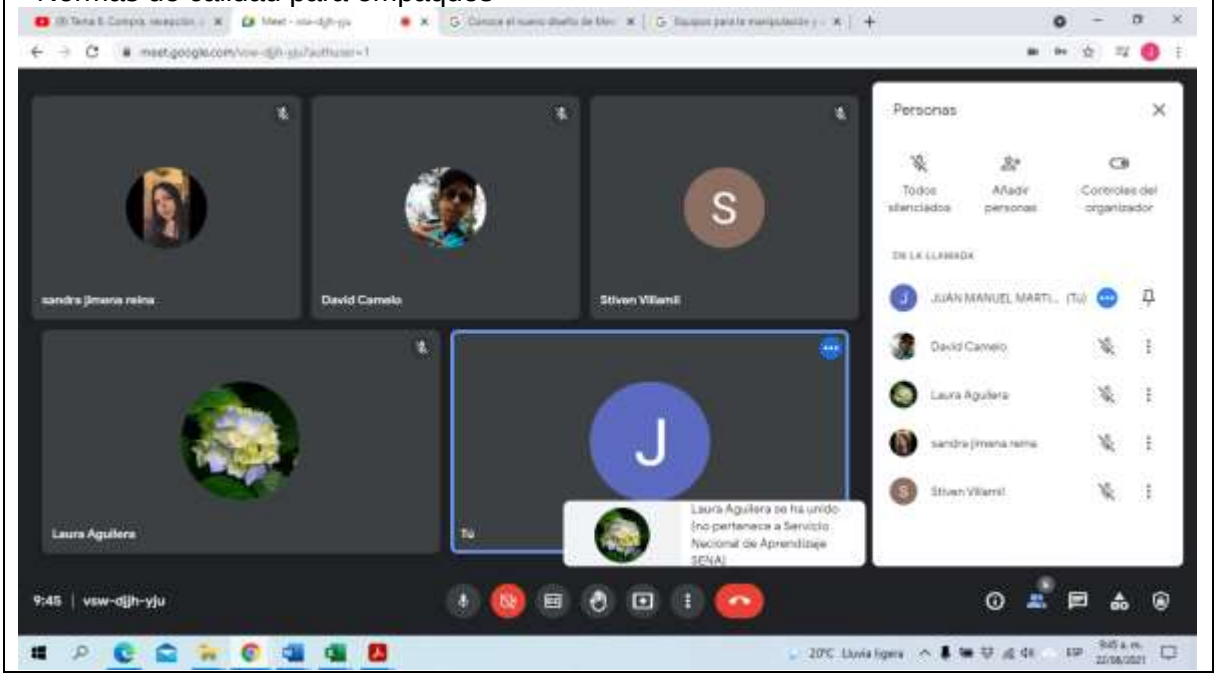
• Equipos para la manipulación y almacenamiento en bodegas

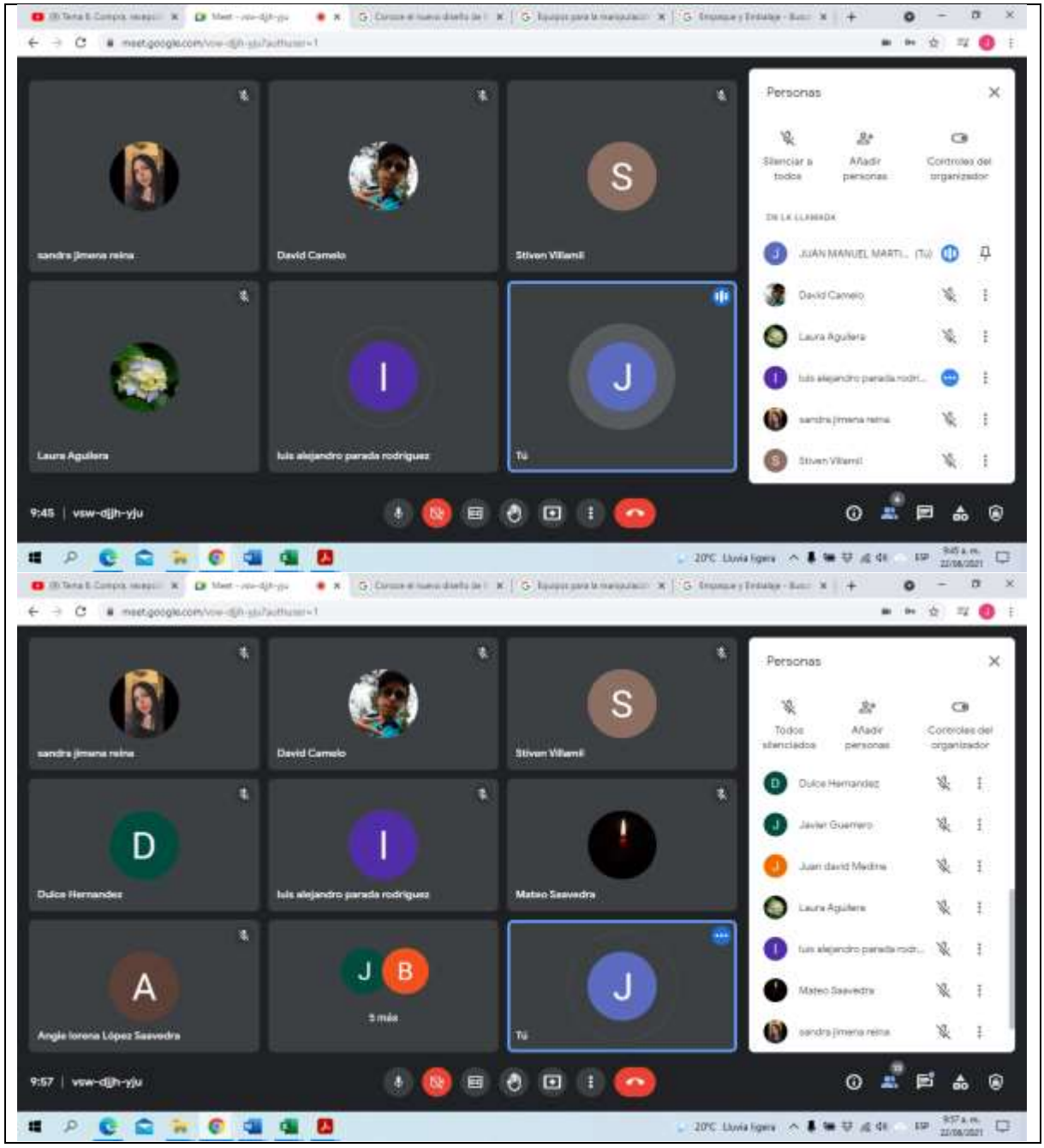
Equipos de manutención y carretillas que nos podemos encontrar

1. Transpaleta manual. Quizá sea uno **de** los modelos más conocidos. ...
2. Transpaleta eléctrica. ...
3. Apiladora. ...
4. Apiladora con plataforma. ...
5. Carretilla contrapesada. ...
6. Carretilla **de** mástil retráctil. ...

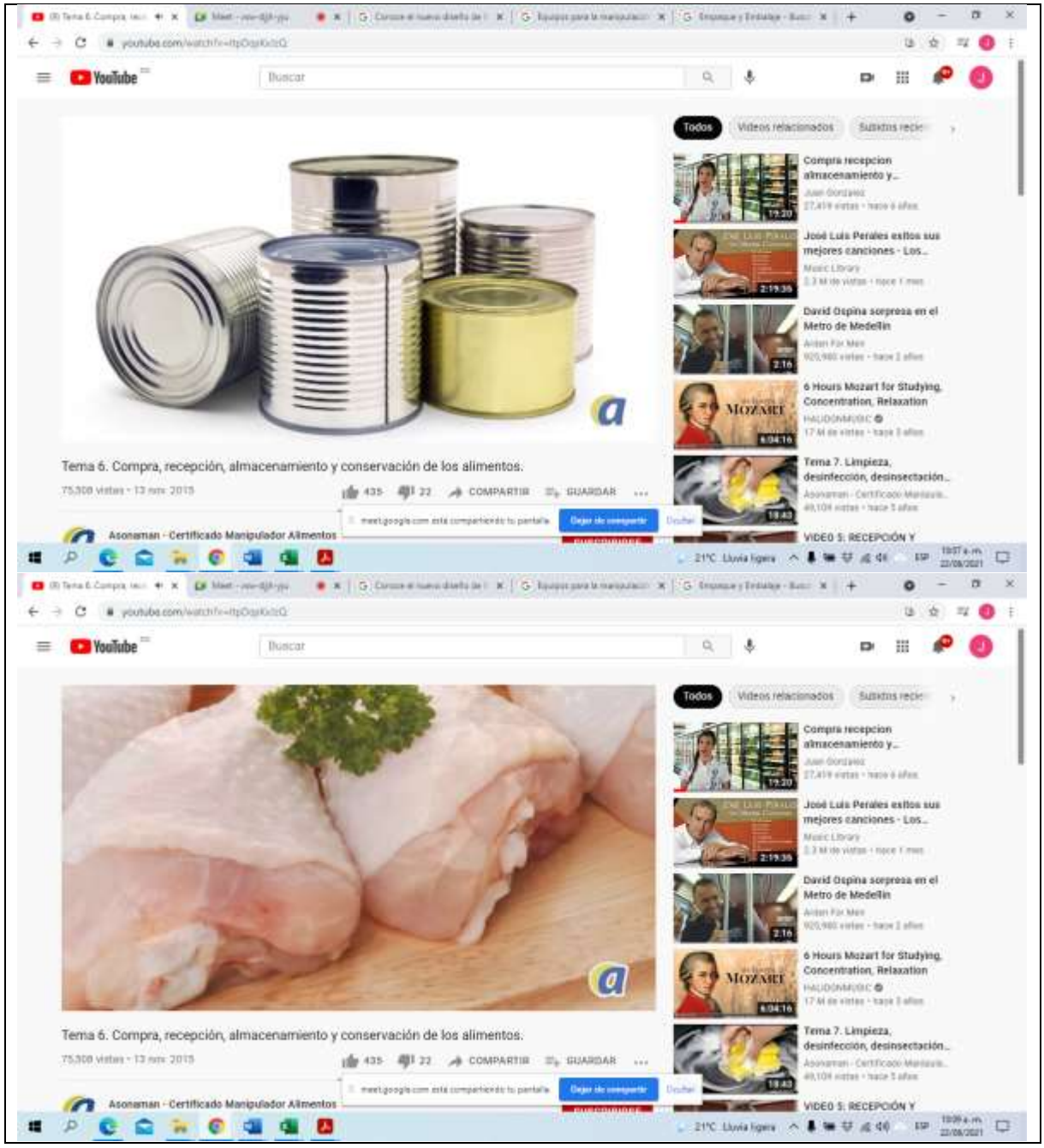
7. Carretilla **de** paletas articulada y contrapesada. ...
8. Carretilla trilateral.

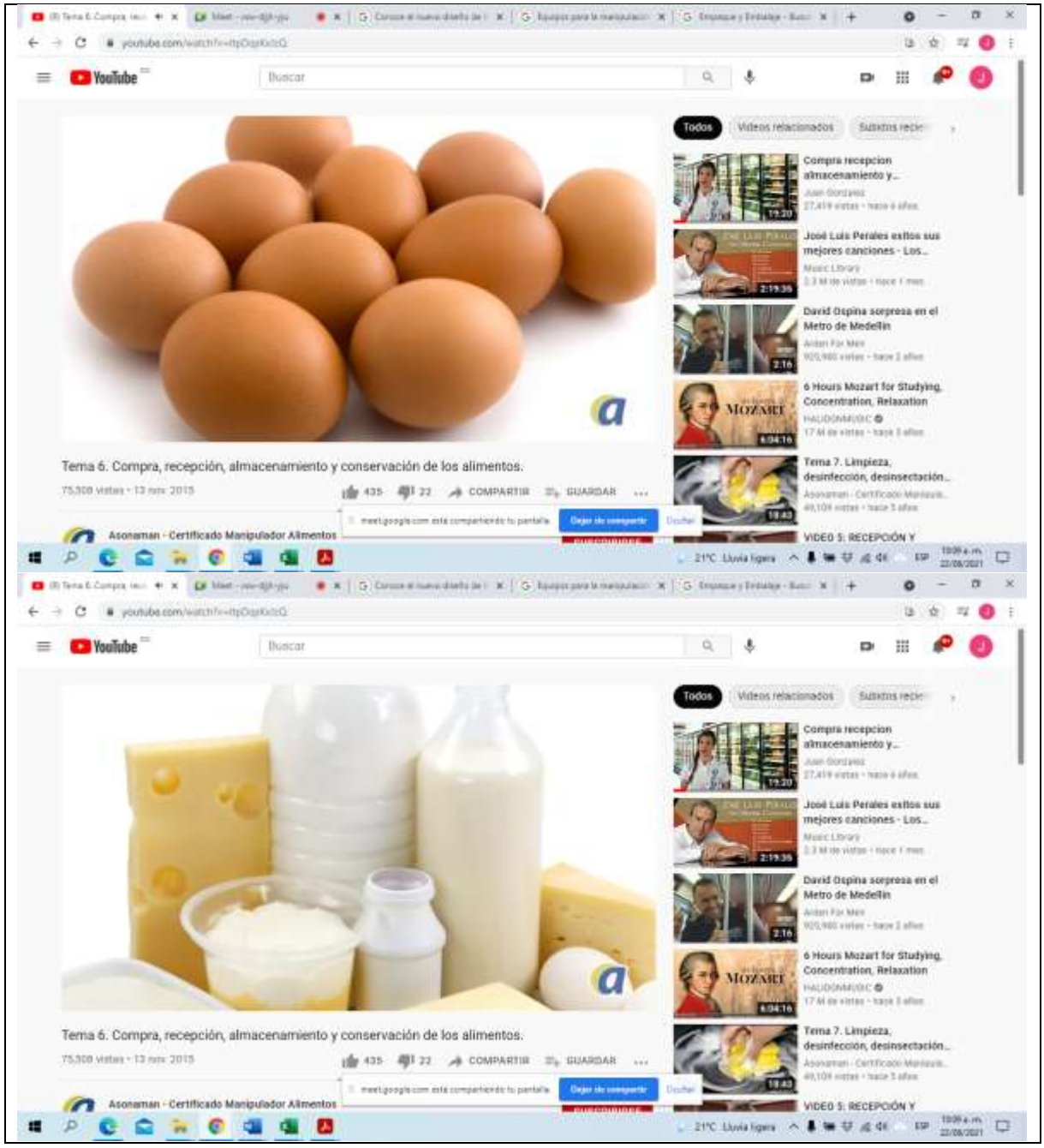
• Rotación
• Logística comercial
• Monitoreo
• Conformidad y no conformidad
• Devoluciones
• Empaque y Embalaje
• Pruebas de resistencia para empaques
• Trazabilidad
• Normas de calidad para empaques

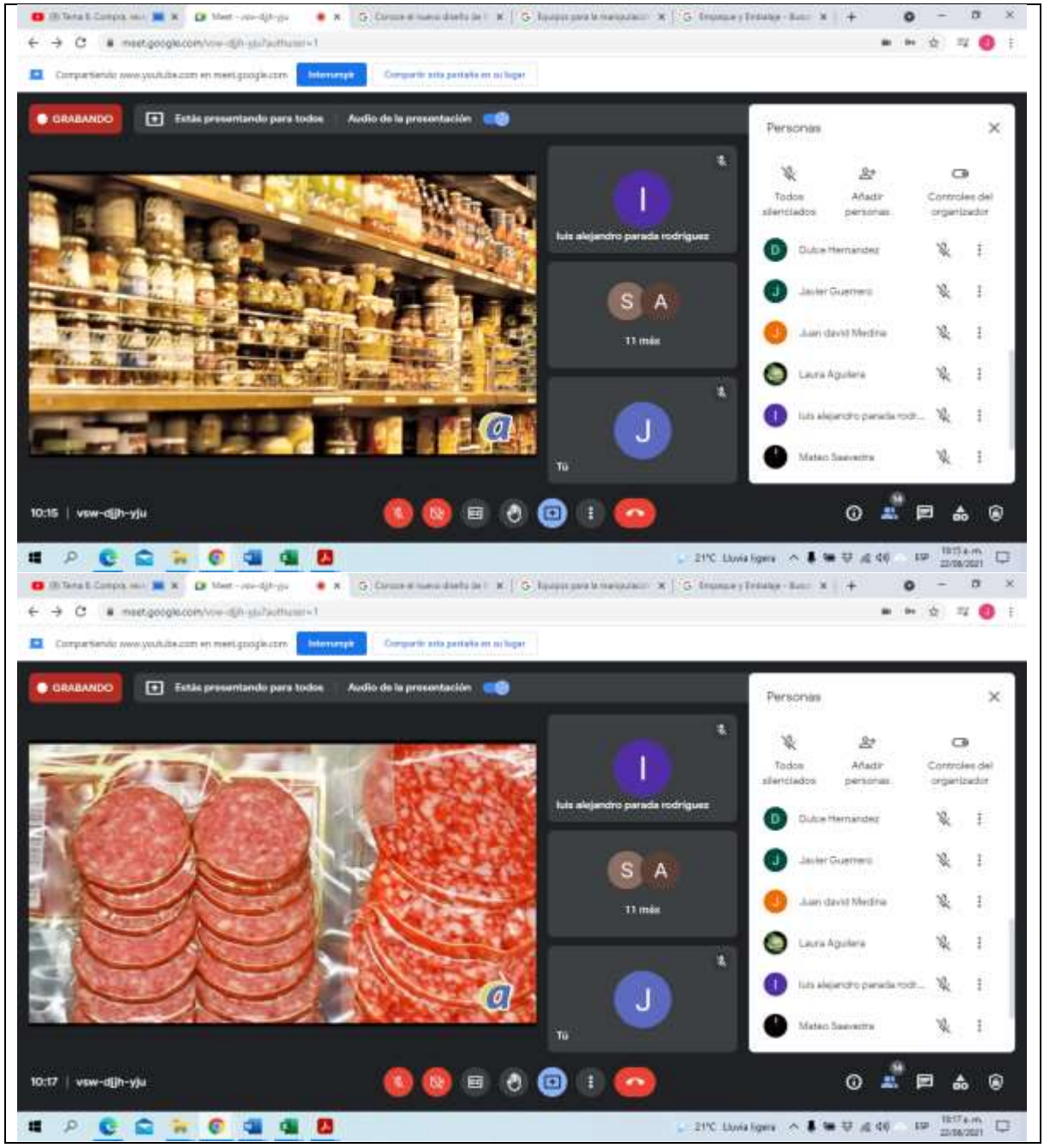


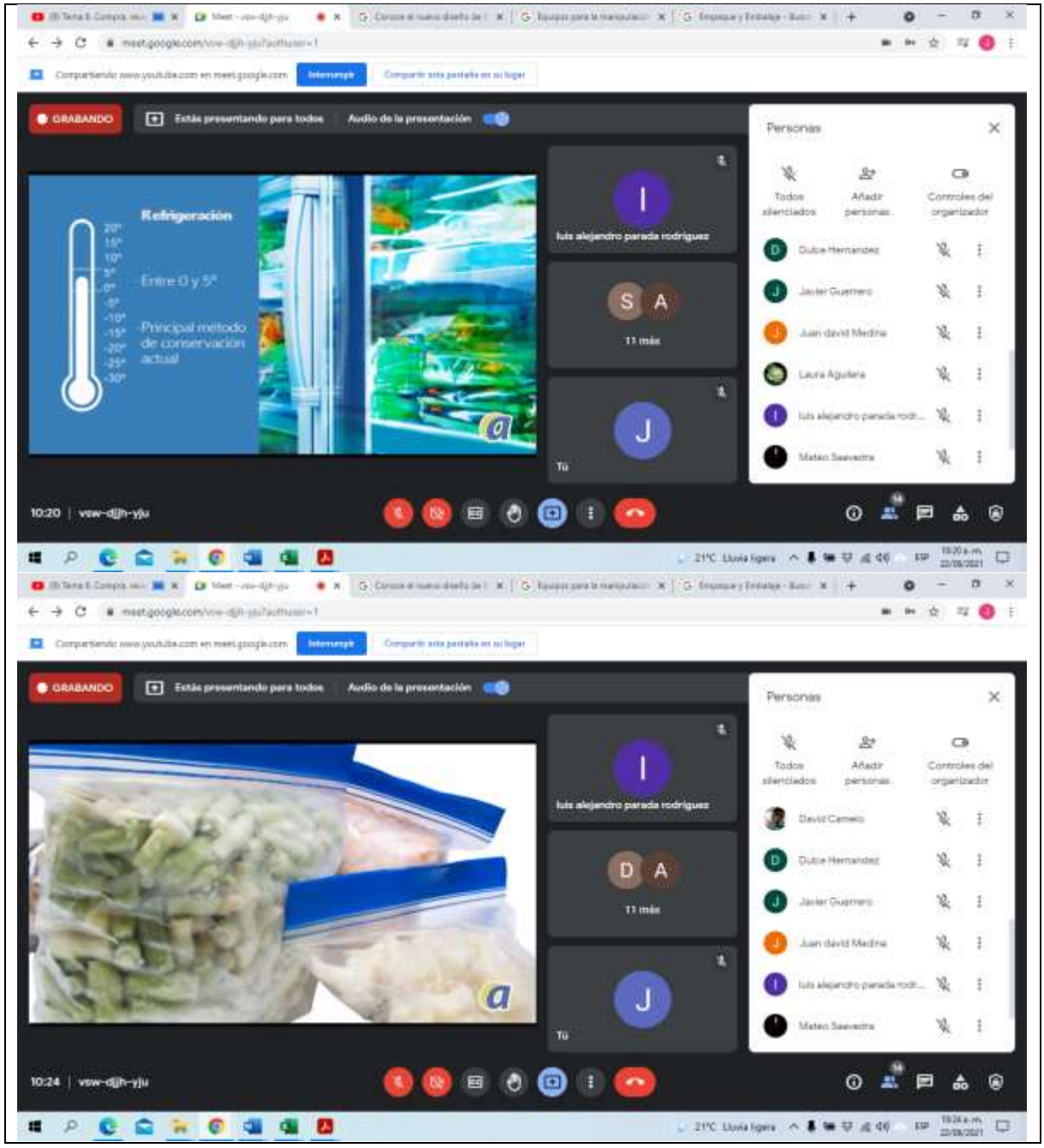

Personas
Silenciar a todos
Añadir personas
Controles del organizador
EN LA LLAMADA
JUAN MANUEL MARTI... (Tú)
David Camelo
Laura Aguilera
luis alejandro parada rodri...
sandra jimena reina
Stiven Villamil
sandra jimena reina
David Camelo
Stiven Villamil
Laura Aguilera
luis alejandro parada rodriguez
Tú
9:45 | vsw-djjh-yju
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
Dulce Hernandez
Javier Guerrero
Juan david Medina
Laura Aguilera
luis alejandro parada rodr...
Mateo Saavedra
sandra jimena reina
sandra jimena reina
David Camelo
Stiven Villamil
Dulce Hernandez
luis alejandro parada rodriguez
Mateo Saavedra
Angie lorena López Saavedra
5 más
Tú
9:57 | vsw-djjh-yju

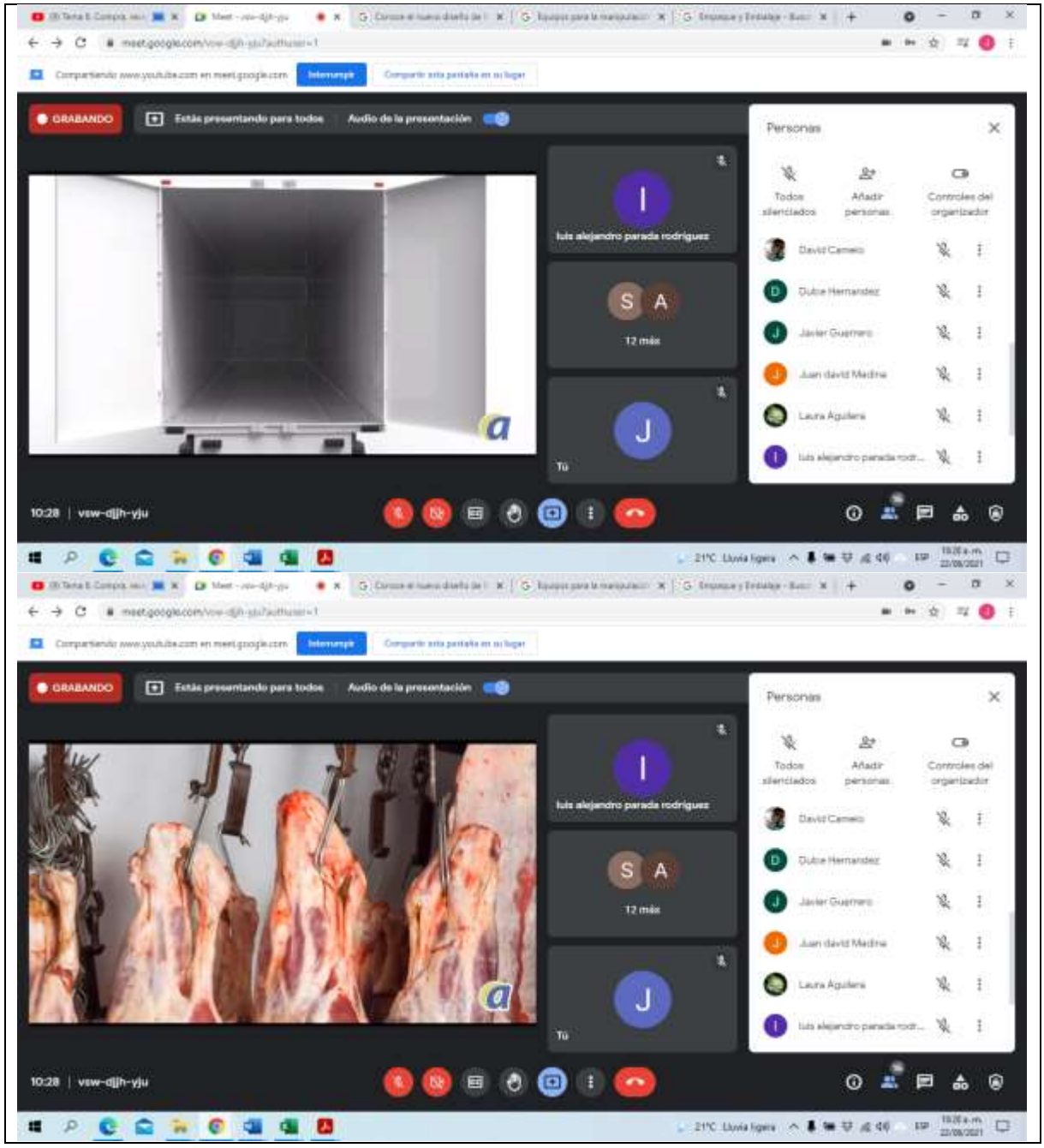

sandra jimena reina
David Camelo
S
Stiven Villamil
D
Dulce Hernandez
I
luis alejandro parada rodriguez
Mateo Saavedra
A
Angie lorena López Saavedra
J B
5 más
J
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
Javier Guerrero
Juan david Medina
Laura Aguilera
Mateo Saavedra
sandra jimena reina
Stiven Villamil
9:57 | vsw-djjh-yju
RGSA
Registro General Sanitario de Alimentos

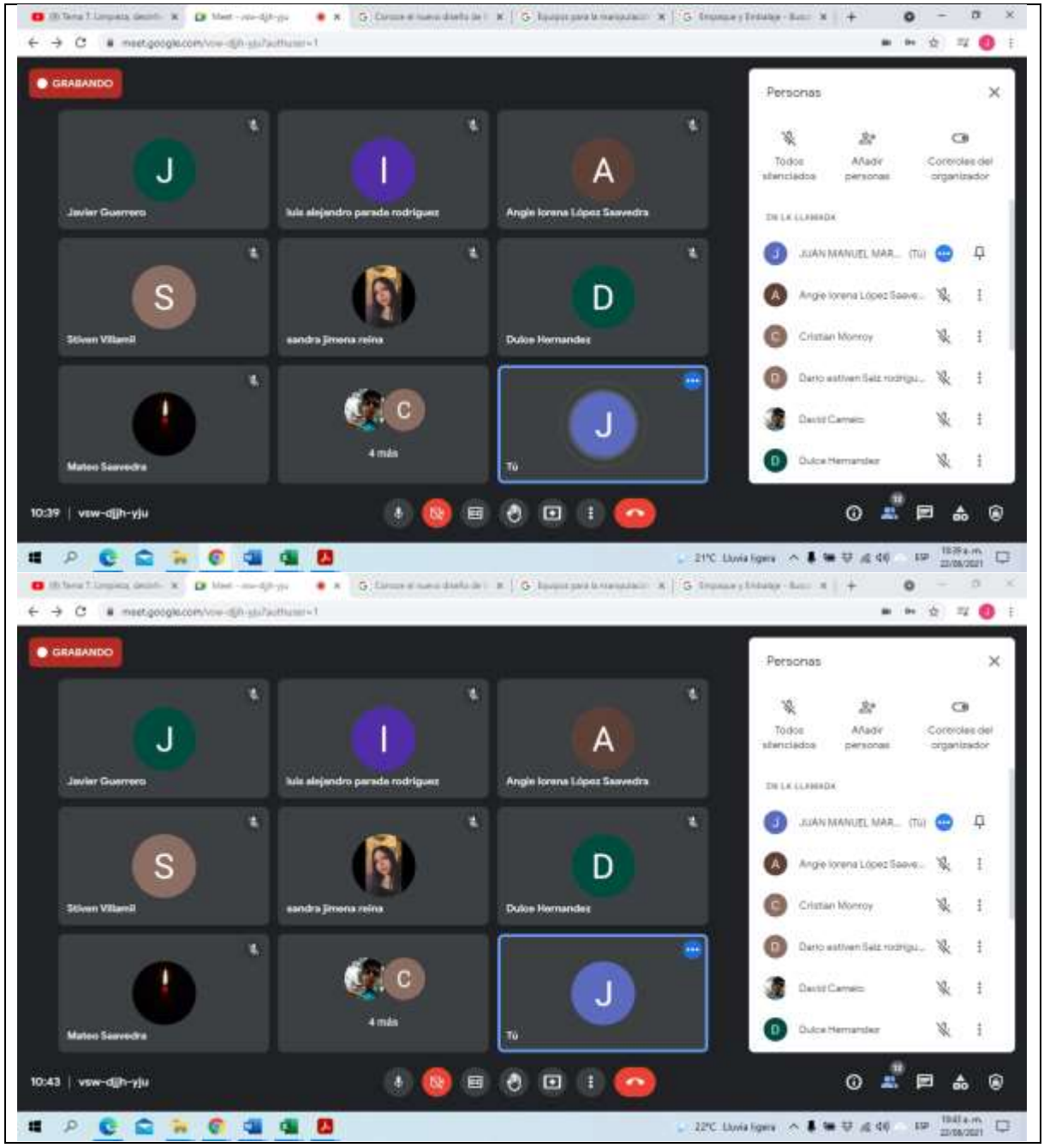

youtube.com/watch?v=ltpOqpKcbzQ
YouTube
Buscar
Todos
Videos relacionados
Subidos recie
Compra recepcion almacenamiento y...
José Luis Perales exitos sus mejores canciones - Los...
David Ospina sorpresa en el Metro de Medellin
6 Hours Mozart for Studying, Concentration, Relaxation
Tema 7. Limpieza, desinfección, desinsectación...
VIDEO 5. RECEPCIÓN Y
Tema 6. Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos.
75.308 vistas • 13 nov. 2015
435
22
COMPARTIR
GUARDAR
Asonaman - Certificado Manipulador Alimentos
meet.google.com está compartiendo tu pantalla
Dejar de compartir
Ocultar
21°C Lluvia ligera
Buscar
Todos
Videos relacionados
Compra recepcion almacenamiento y...
José Luis Perales exitos sus mejores canciones - Los...
David Ospina sorpresa en el Metro de Medellin
6 Hours Mozart for Studying, Concentration, Relaxation
Tema 7. Limpieza, desinfección, desinsectación...
VIDEO 5. RECEPCIÓN Y
Tema 6. Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos.
75.308 vistas • 13 nov. 2015
435
22
COMPARTIR
GUARDAR
Asonaman - Certificado Manipulador Alimentos
meet.google.com está compartiendo tu pantalla
Dejar de compartir
Ocultar
21°C Lluvia ligera

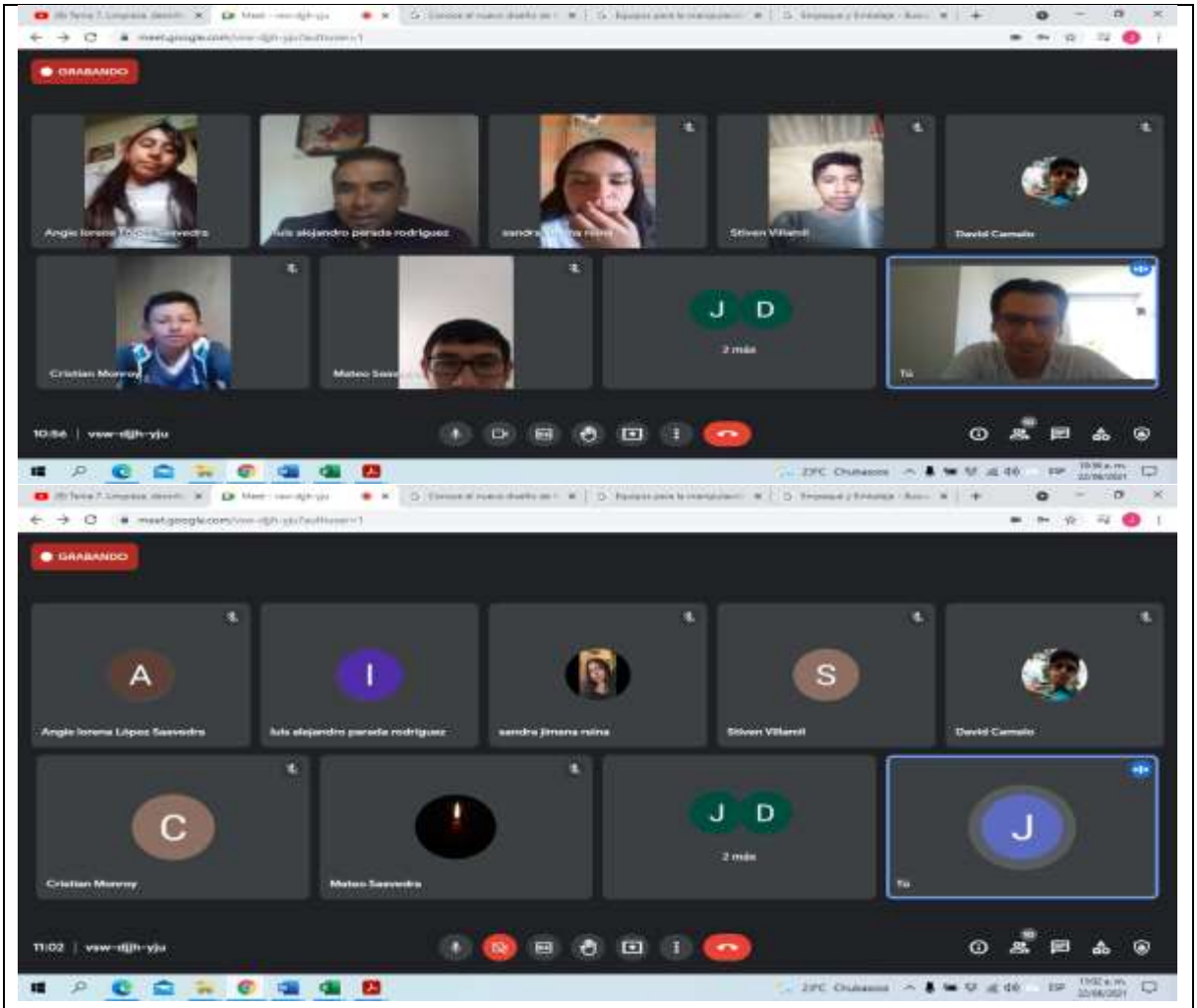

youtube.com/watch?v=ltpOqpKoIzQ
YouTube
Buscar
Todos
Videos relacionados
Subidos recie
Compra recepcion almacenamiento y...
José Luis Perales exitos sus mejores canciones - Los...
David Ospina sorpresa en el Metro de Medellin
6 Hours Mozart for Studying, Concentration, Relaxation
Tema 7. Limpieza, desinfección, desinsectación...
VIDEO 5. RECEPCIÓN Y
Tema 6. Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos.
75.308 vistas • 13 nov. 2015
435
22
COMPARTIR
GUARDAR
Asonaman - Certificado Manipulador Alimentos
meet.google.com está compartiendo tu pantalla
Dejar de compartir
Ocultar
21°C Lluvia ligera


GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Personas
luis alejandro parada rodriguez
11 más
Tú
10:15 | vsw-djjh-yju
10:17 | vsw-djjh-yju


GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Refrigeración
Entre 0 y 5°
Principal metodo de conservación actual
luis alejandro parada rodriguez
11 más
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
10:20 | vsw-djjh-yju
GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
luis alejandro parada rodriguez
11 más
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
10:24 | vsw-djjh-yju


GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
luis alejandro parada rodriguez
12 más
Tú
10:28 | vsw-djjh-yju


GRABANDO
Personas
Javier Guerrero
luis alejandro parada rodriguez
Angie lorena López Saavedra
Stiven Villamil
sandra jimena reina
Dulce Hernandez
Mateo Saavedra
4 más
Tú
10:39 | vsw-djjh-yju
GRABANDO
Personas
Javier Guerrero
luis alejandro parada rodriguez
Angie lorena López Saavedra
Stiven Villamil
sandra jimena reina
Dulce Hernandez
Mateo Saavedra
4 más
Tú
10:43 | vsw-djjh-yju



CONCLUSIONES

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA__23__ DEL MES DE_JUNIO_ DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO			X		SENA CEDEAGRO				JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO
	FELIPE AFRICANO									
	DAVID ALARCON									
	MARLON CHAPARRO									
	ANGIE VEGA									
	KAREN BOADA									
	CAMILO AYALA									
	JUAN BARRERA									
	LINA GONZALEZ									

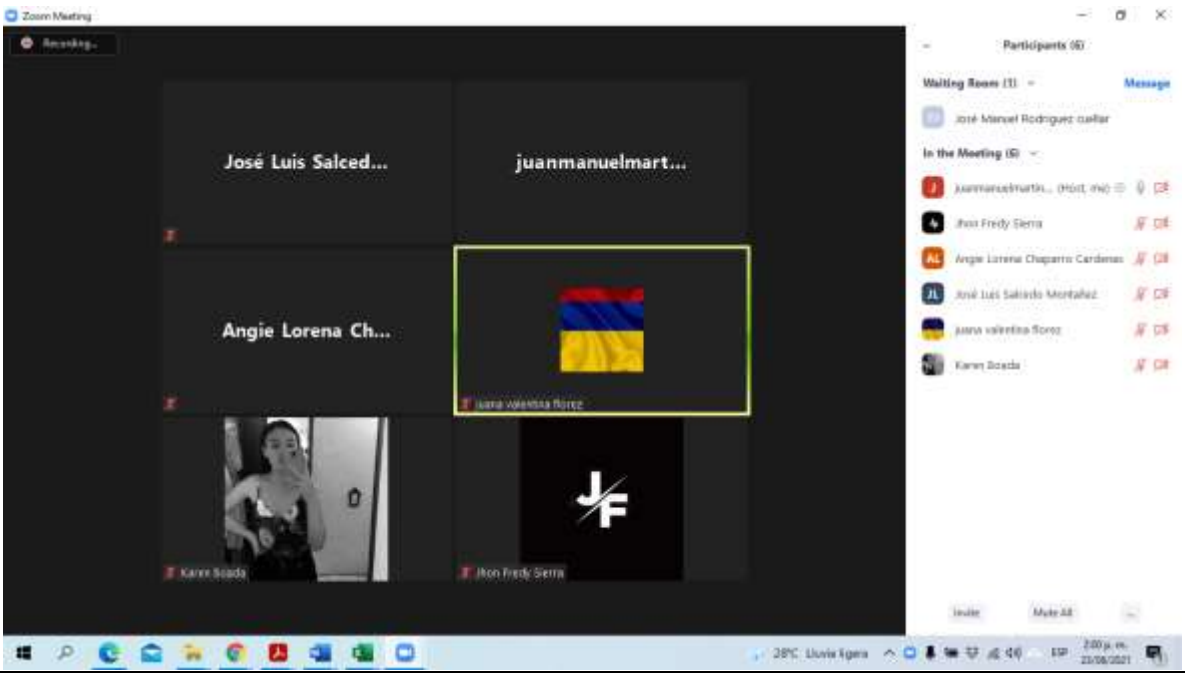
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

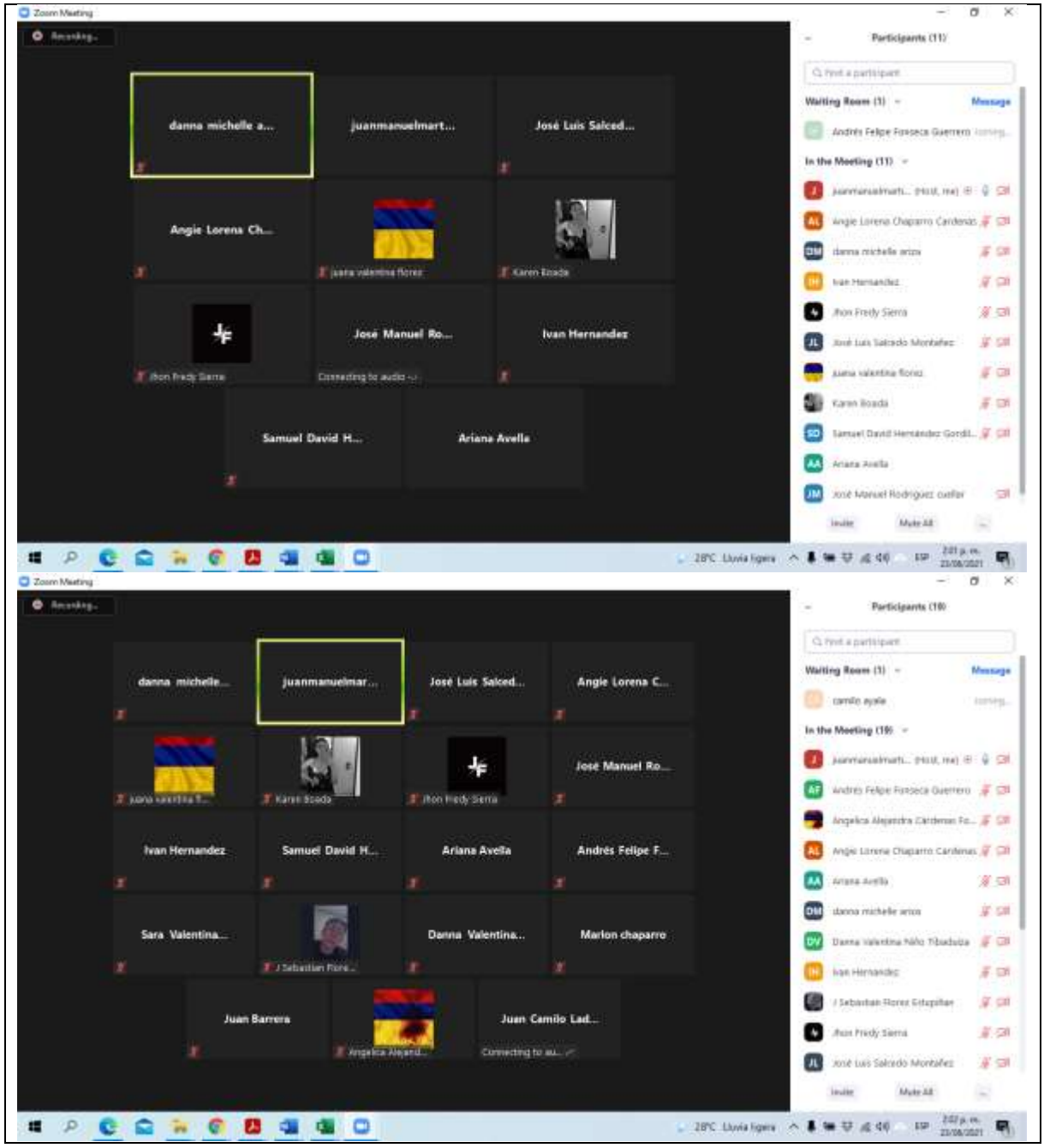
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 23 JUNIO 2021	**HORA INICIO:10 AM**	**HORA FIN: 4 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://us04web.zoom.us/j/74110474864?pwd=VGJWcHR6ZnZDa1R5N25JRnFDK3NwUT09	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa POLITECNICO AGS		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado __10____ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2258482		

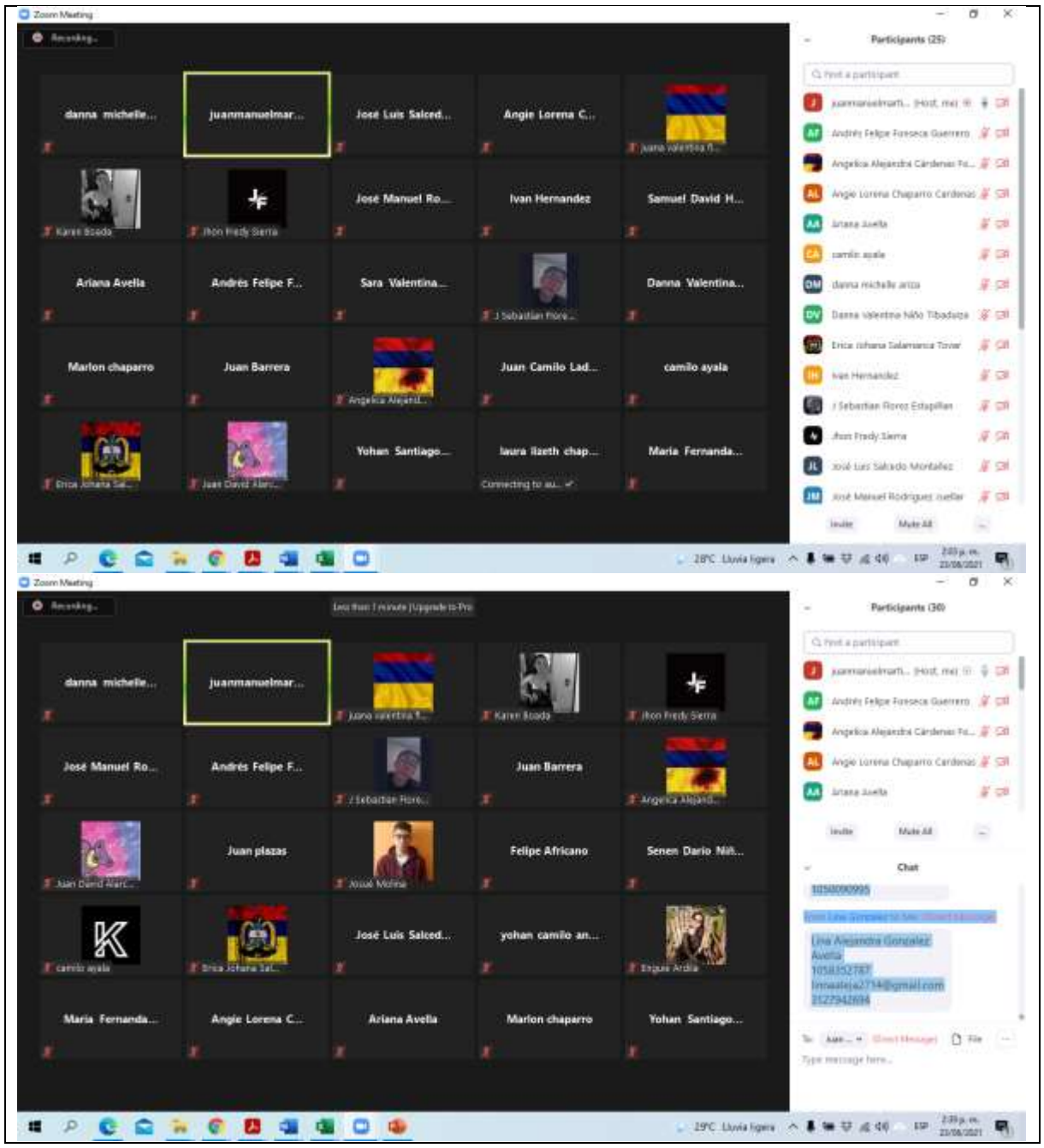
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

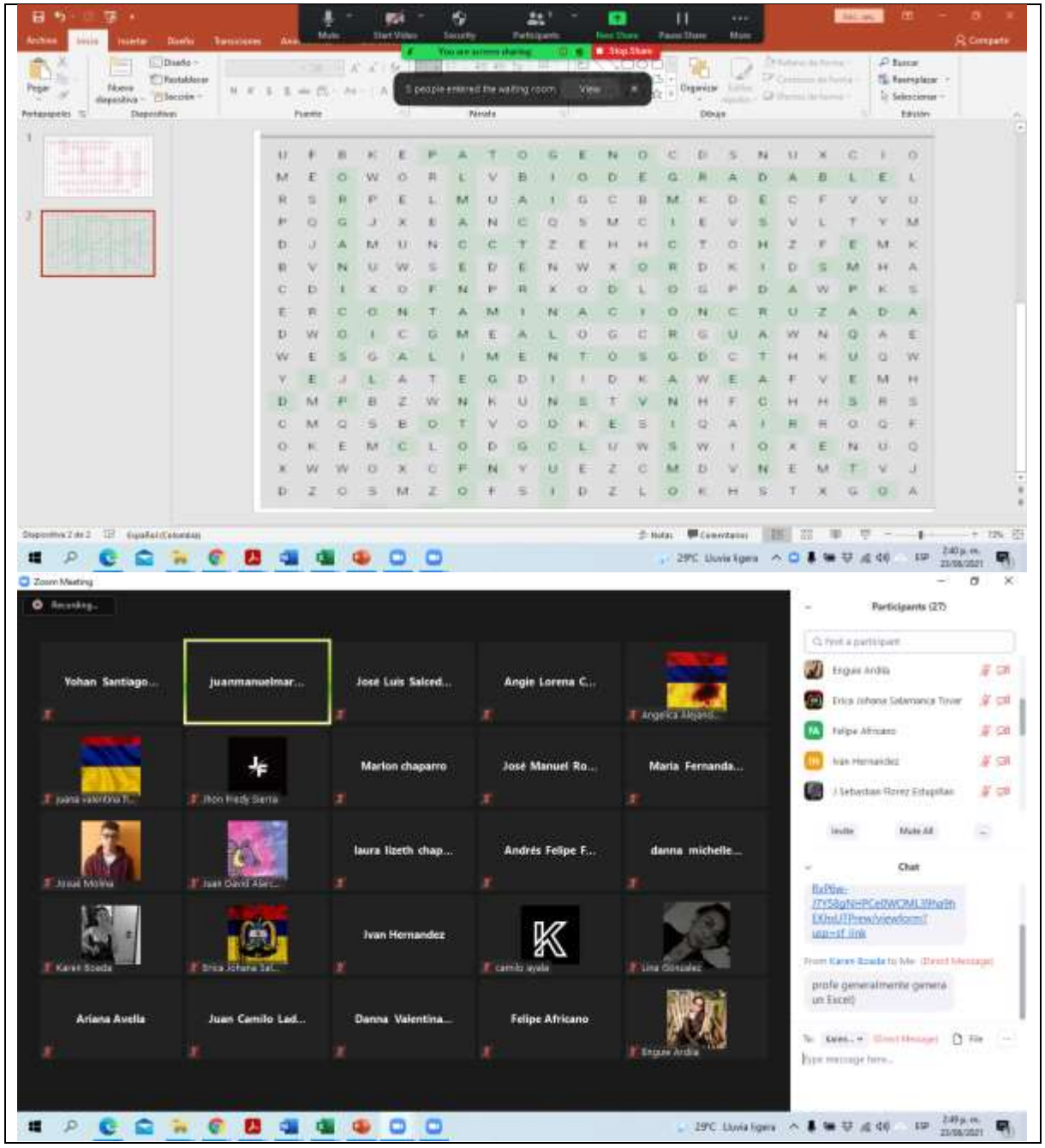
Competencia
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

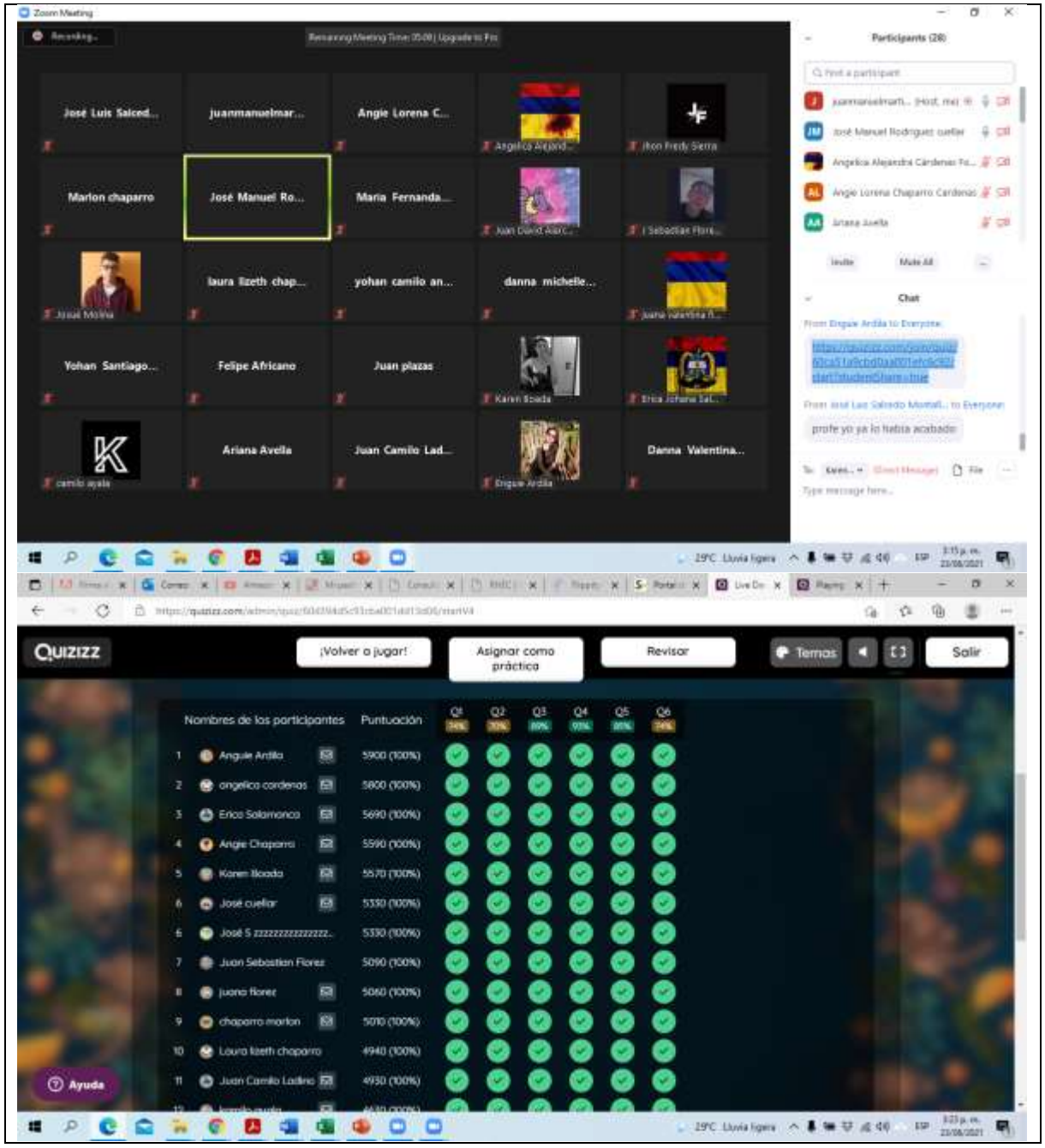
Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.
Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.

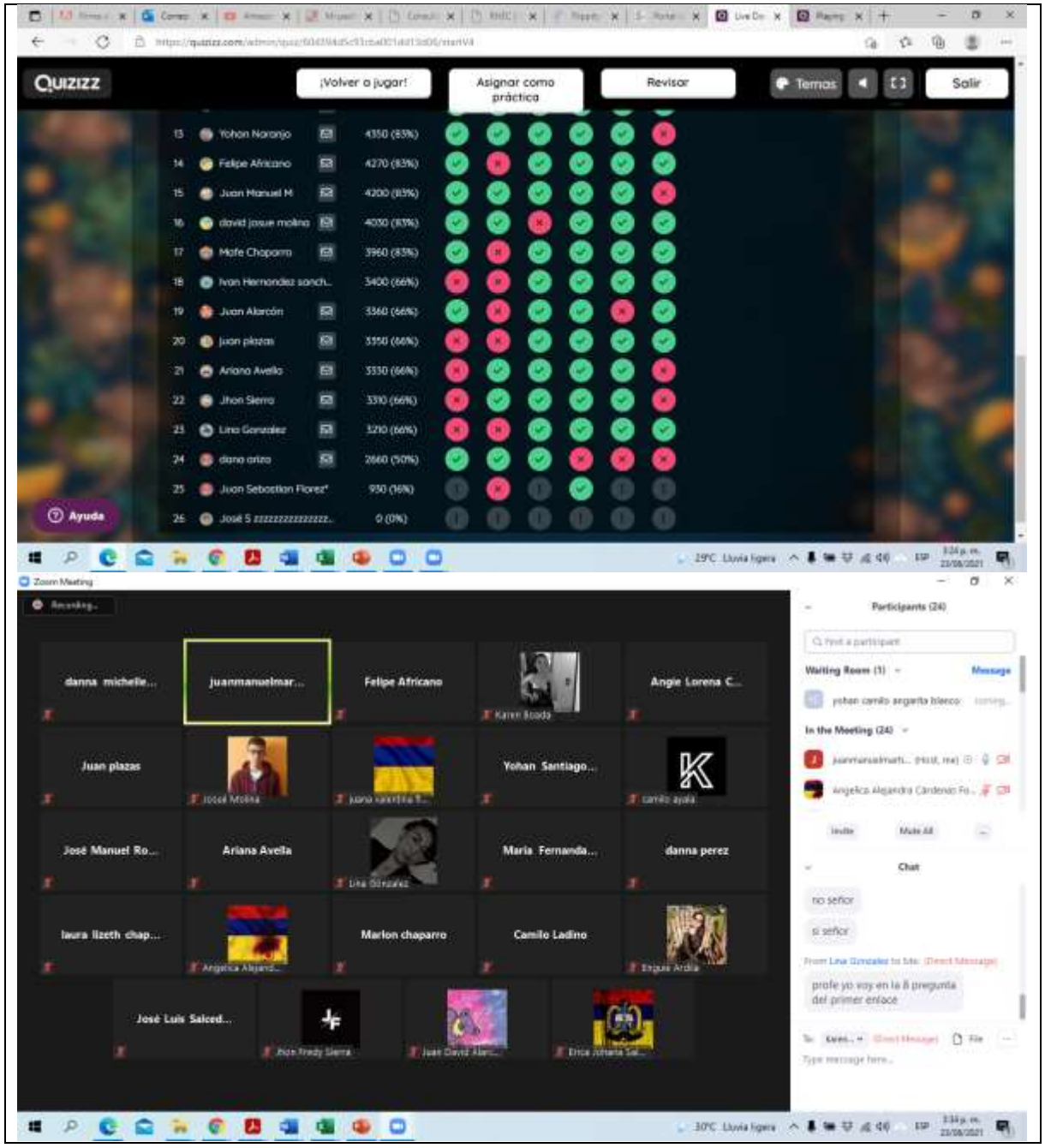


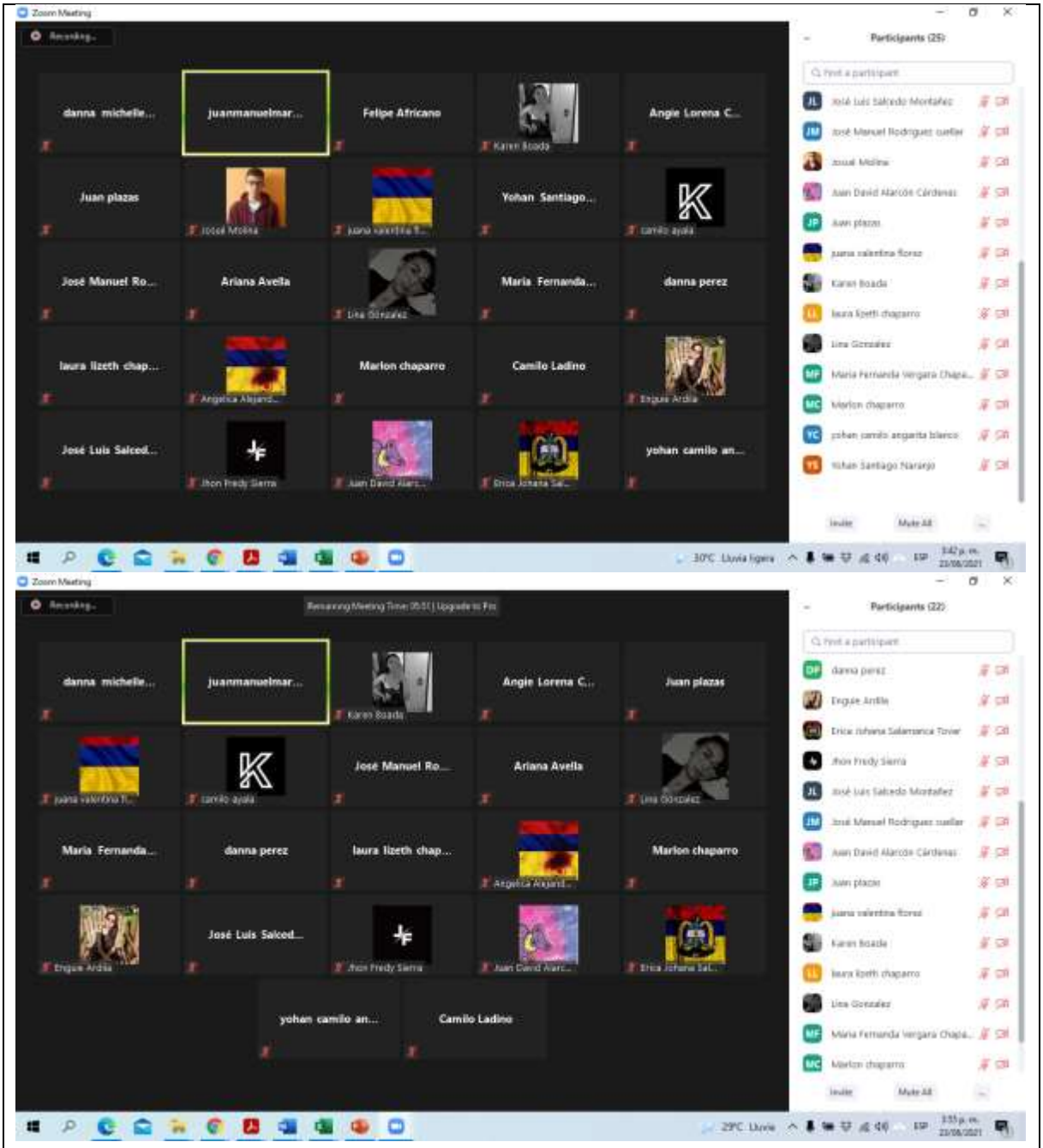

Zoom Meeting
danna michelle a...
juanmanuelmart...
José Luis Salced...
Angie Lorena Ch...
Ivan Hernandez
Samuel David H...
Ariana Avella
Participants (11)
Waiting Room (1)
In the Meeting (11)
Zoom Meeting
danna michelle...
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Angie Lorena C...
José Manuel Ro...
Ivan Hernandez
Samuel David H...
Ariana Avella
Andrés Felipe F...
Sara Valentina...
Danna Valentina...
Marlon chaparro
Juan Barrera
Juan Camilo Lad...
Participants (10)
Waiting Room (1)
In the Meeting (10)

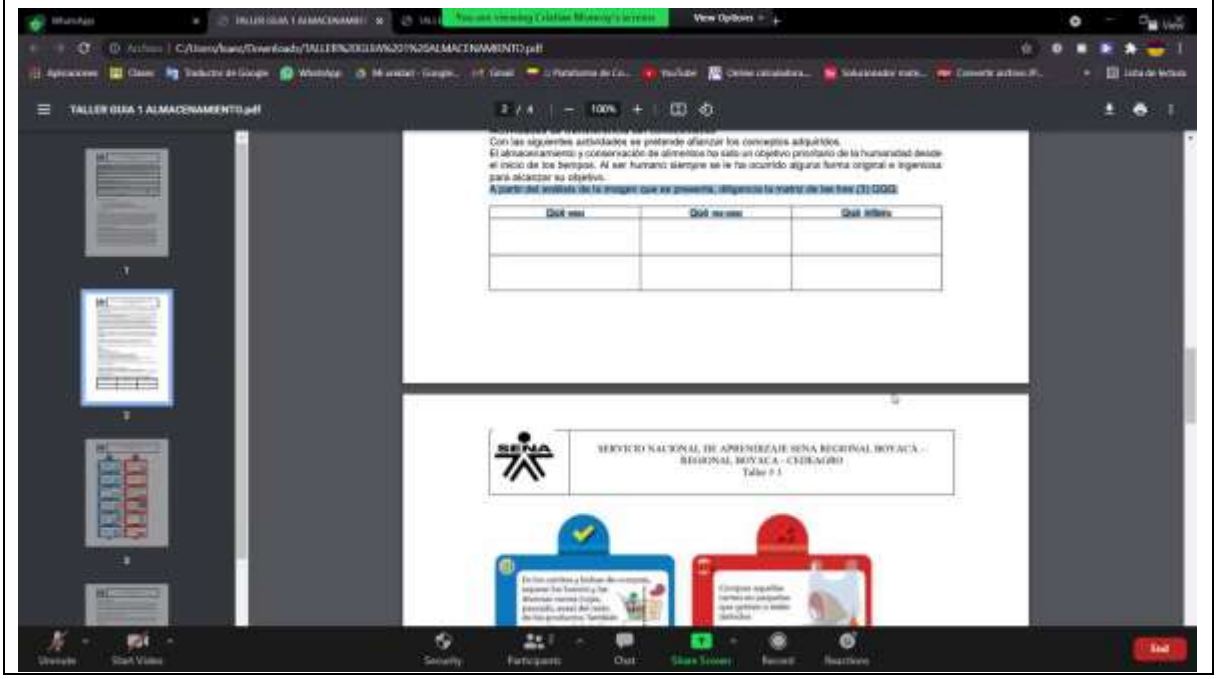

Zoom Meeting
Recording...
danna michelle...
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Angie Lorena C...
José Manuel Ro...
Ivan Hernandez
Samuel David H...
Ariana Avella
Andrés Felipe F...
Sara Valentina...
Danna Valentina...
Marlon chaparro
Juan Barrera
Juan Camilo Lad...
camilo ayala
Yohan Santiago...
laura lizeth chap...
Maria Fernanda...
Participants (25)
Zoom Meeting
Recording...
danna michelle...
juanmanuelmar...
José Manuel Ro...
Andrés Felipe F...
Juan Barrera
Juan plazas
Felipe Africano
Senen Dario Nilt...
José Luis Salced...
yohan camilo an...
Maria Fernanda...
Angie Lorena C...
Ariana Avella
Marlon chaparro
Yohan Santiago...
Participants (30)
Chat

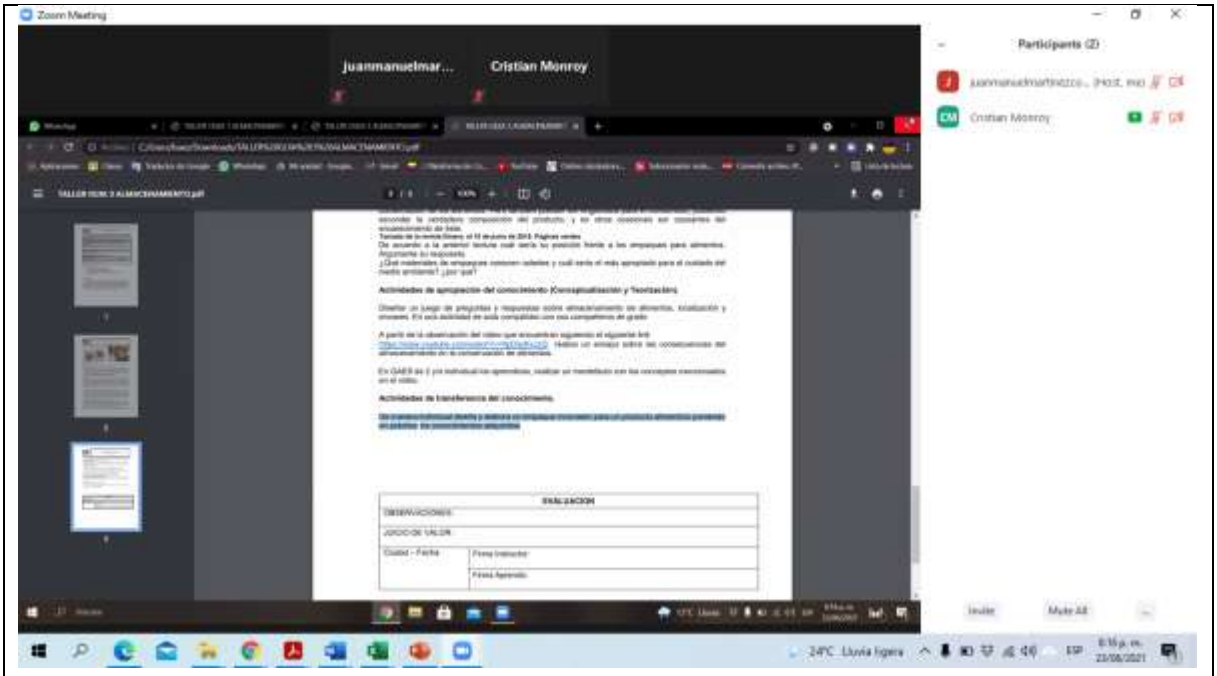

5 people entered the waiting room
Yohan Santiago...
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Angie Lorena C...
Marlon chaparro
José Manuel Ro...
Maria Fernanda...
laura lizeth chap...
Andrés Felipe F...
danna michelle...
Ivan Hernandez
Ariana Avella
Juan Camilo Lad...
Danna Valentina...
Felipe Africano
Participants (27)
Chat


Zoom Meeting
Participants (28)
Chat
José Luis Salced...
juanmanuelmar...
Angie Lorena C...
Marlon chaparro
José Manuel Ro...
Maria Fernanda...
laura lizeth chap...
yohan camilo an...
danna michelle...
Yohan Santiago...
Felipe Africano
Juan plazas
Ariana Avella
Juan Camilo Lad...
Danna Valentina...
QUIZIZZ
¡Volver a jugar!
Asignar como práctica
Revisar
Temas
Salir
Nombres de los participantes
Puntuación
Ayuda


Quizizz
¡Volver a jugar!
Asignar como práctica
Revisar
Temas
Salir
Ayuda
Yohan Naranjo
Felipe Africano
Juan Manuel M
david josue molina
Mafe Chaparro
Ivan Hernandez sanch...
Juan Alarcón
juan plazas
Ariana Avella
Jhon Sierra
Lina Gonzalez
diana ortiz
Juan Sebastian Florez*
José S zzzzzzzzzzzzzz...
danna michelle...
juanmanuelmar...
Felipe Africano
Angie Lorena C...
Juan plazas
Yohan Santiago...
José Manuel Ro...
Ariana Avella
María Fernanda...
danna perez
laura lizeth chap...
Marlon chaparro
Camilo Ladino
José Luis Salced...
Participants (24)
Waiting Room (1)
In the Meeting (24)
Chat
no señor
si señor
profe yo voy en la 8 pregunta del primer enlace


Zoom Meeting
Recording...
danna michelle...
juanmanuelmar...
Felipe Africano
Karen Boada
Angie Lorena C...
Juan plazas
José Molina
Yohan Santiago...
José Manuel Ro...
Ariana Avella
Lina González
María Fernanda...
danna perez
laura lizeth chap...
Marlon chaparro
Camilo Ladino
Enguie Ardila
José Luis Salced...
Jhon Fredy Sierra
yohan camilo an...
Participants (25)
Invite
Mute All
Zoom Meeting
Recording...
danna michelle...
juanmanuelmar...
Karen Boada
Angie Lorena C...
Juan plazas
José Manuel Ro...
Ariana Avella
Lina González
María Fernanda...
danna perez
laura lizeth chap...
Marlon chaparro
Enguie Ardila
José Luis Salced...
Jhon Fredy Sierra
yohan camilo an...
Camilo Ladino
Participants (22)
Invite
Mute All


TALLER GUIA 1 ALMACENAMIENTO.pdf
Con las siguientes actividades se pretende afianzar los conceptos adquiridos.
El almacenamiento y conservación de alimentos ha sido un objetivo prioritario de la humanidad desde el inicio de los tiempos. Al ser humano siempre se le ha ocurrido alguna forma original e ingeniosa para alcanzar su objetivo.
A partir del análisis de la imagen que se presenta, diligencia la matriz de las tres (3) (3DG)
Qué veo
Qué no veo
Qué infiero
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACA – REGIONAL BOYACA - CHIQUINQUIRÁ
Taller # 1



CONCLUSIONES		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA_24_ DEL MES DE_JUNIO _ DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ C	86066455								

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 24 JUNIO 2021	**HORA INICIO: 7 AM**	**HORA FIN: 11 AM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://us04web.zoom.us/j/78173222670?pwd=MnB5NlFmNXh4bHE2azVGZzFabGRyQT09	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa POLITECNICO AGS_		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado __11___ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2062091		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

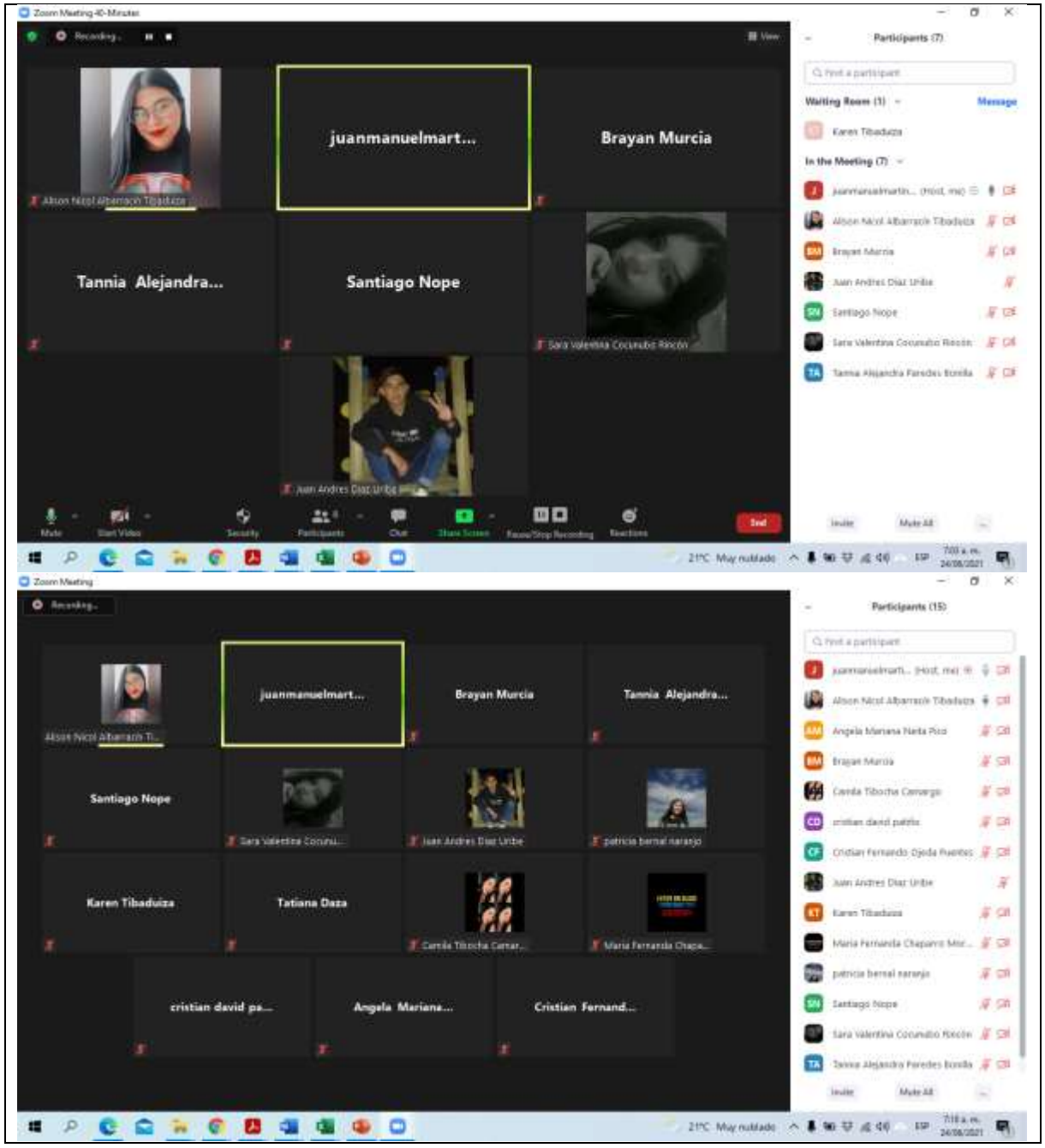
Los primeros procesos de **conservación** fueron a través de la salación de los **alimentos**, desde la época de los Sumerios hace unos 5,000 años. Más tarde surgieron otros procedimientos como la **conservación** en aceite, el ahumado, el secado al sol y las fermentaciones naturales para algunas bebidas.

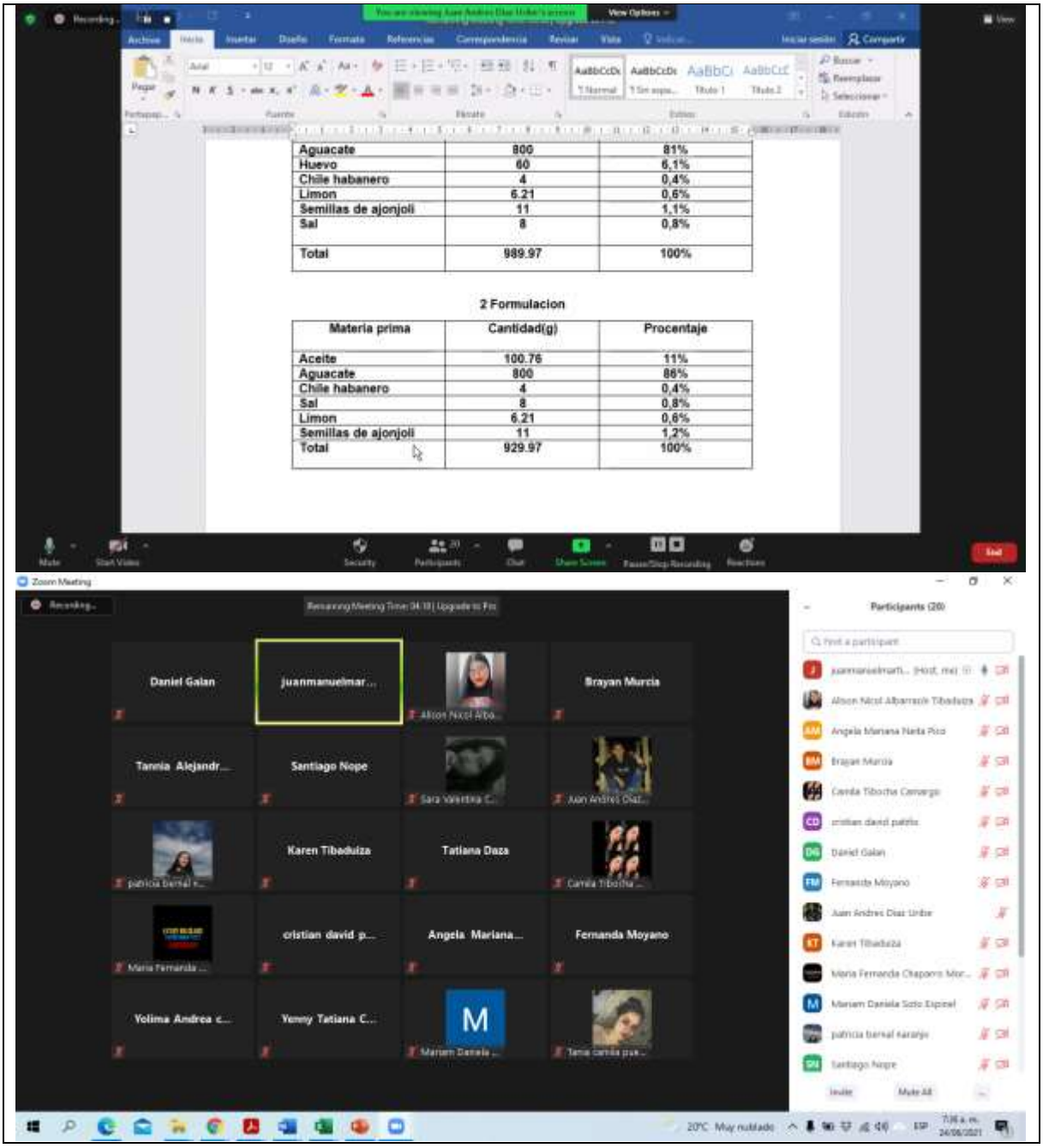
Historia de la conservación de alimentos

La alimentación cumple un papel fundamental en la configuración genética y el desarrollo del cerebro del ser humano actual. Por este motivo, la evolución humana tiene una estrecha relación con los alimentos y, en consecuencia, con su conservación. De esta forma, el desarrollo de los métodos de conservación va muy de la mano con los grandes pasos de la humanidad. Sin duda alguna, resulta apasionante seguirles la pista a los **métodos de conservación de alimentos antiguos**:

Cómo conservaban los alimentos en la Prehistoria

- En el Paleolítico, los primeros cazadores consumían los alimentos justo después de cazarlos.
- **Surge la desecación** como fruto de las necesidades humanas. Esta técnica utiliza como principios el aire y el sol. Aún se practica en la actualidad.
- Al final del Paleolítico (superior) o principio del Mesolítico, se crea la primera vasija de barro en Japón (periodo Jomon), primer envase para conservación.
- En el Neolítico, los humanos dejan su vida nómada, surge la agricultura y la ganadería. Al tiempo, construyen los primeros graneros, para proteger sus alimentos de los animales. Se emplean cuevas y fosas excavadas en el suelo para esta misión.
- Durante la Edad de Hierro, al norte de Europa, se experimenta con la deshidratación. Surgen los **primeros hornos para secar trigo recién cosechado**.

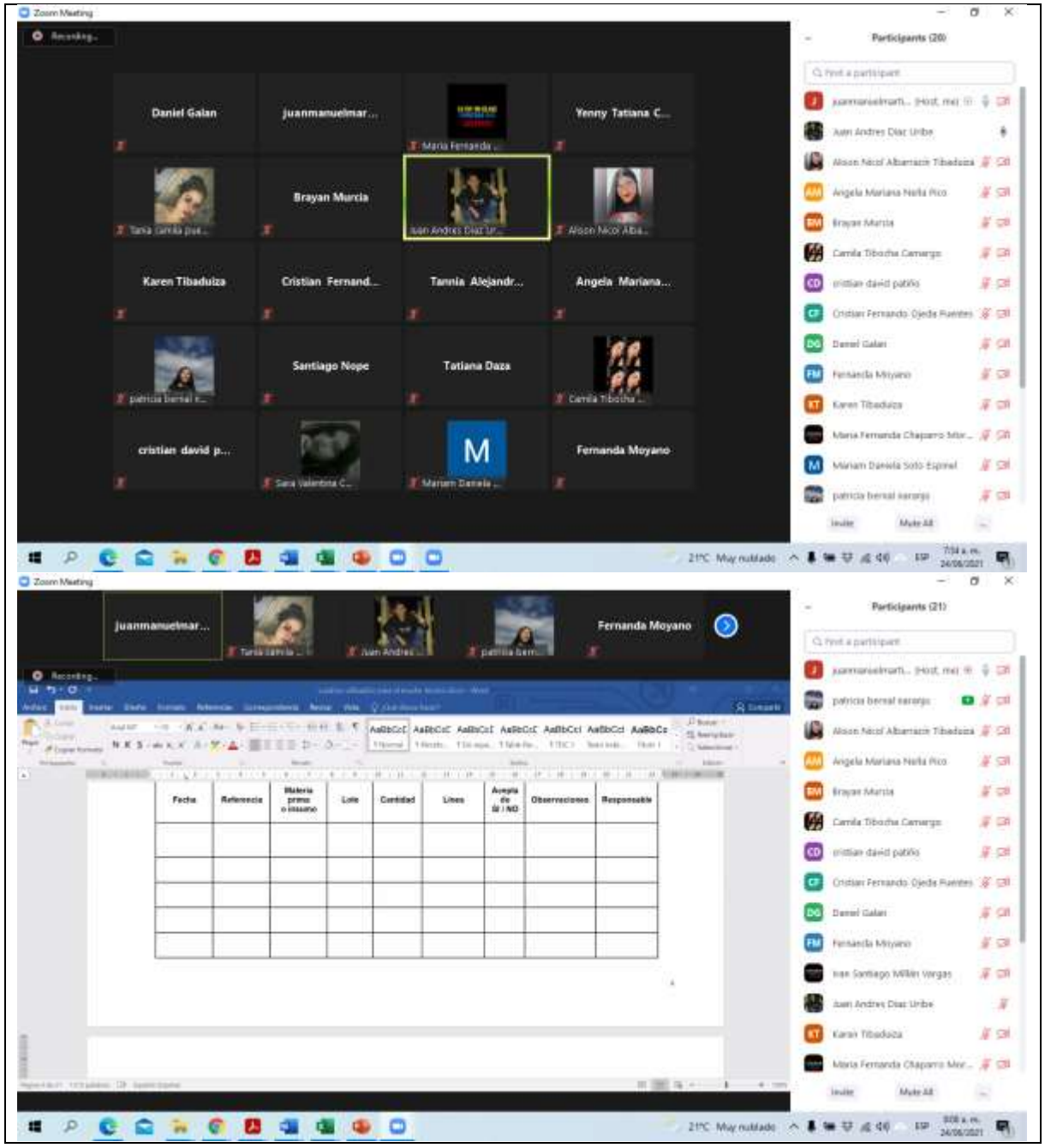

Zoom Meeting 40-Minutes
Recording...
View
juanmanuelmart...
Brayan Murcia
Tannia Alejandra...
Santiago Nope
Participants (7)
Waiting Room (1)
Message
Karen Tibaduiza
In the Meeting (7)
Mute
Start Video
Security
Participants
Chat
Share Screen
Pause/Stop Recording
Reactions
End
Zoom Meeting
Recording...
Participants (15)
juanmanuelmart...
Brayan Murcia
Tannia Alejandra...
Santiago Nope
Karen Tibaduiza
Tatiana Daza
cristian david pa...
Angela Mariana...
Cristian Fernand...

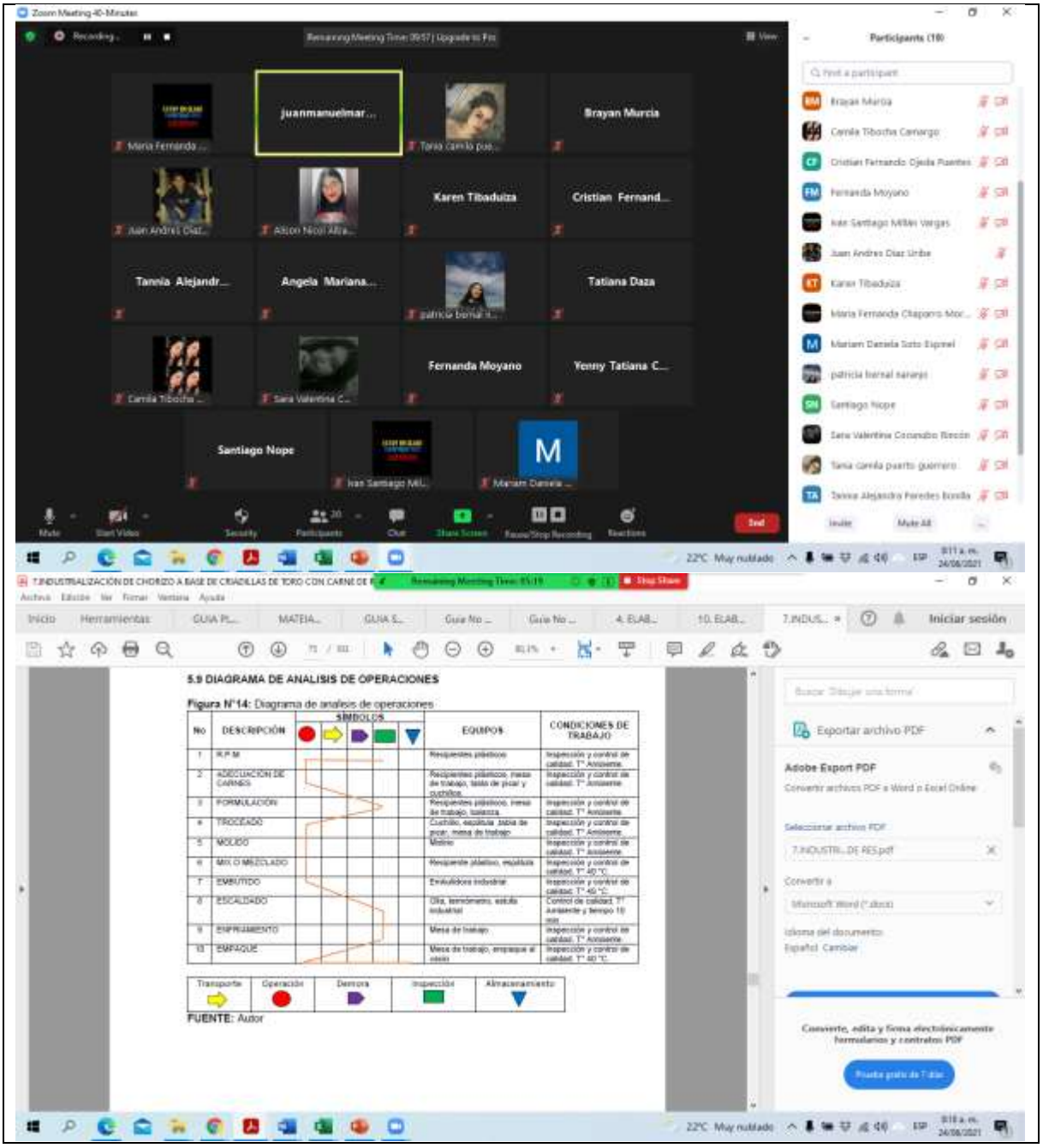


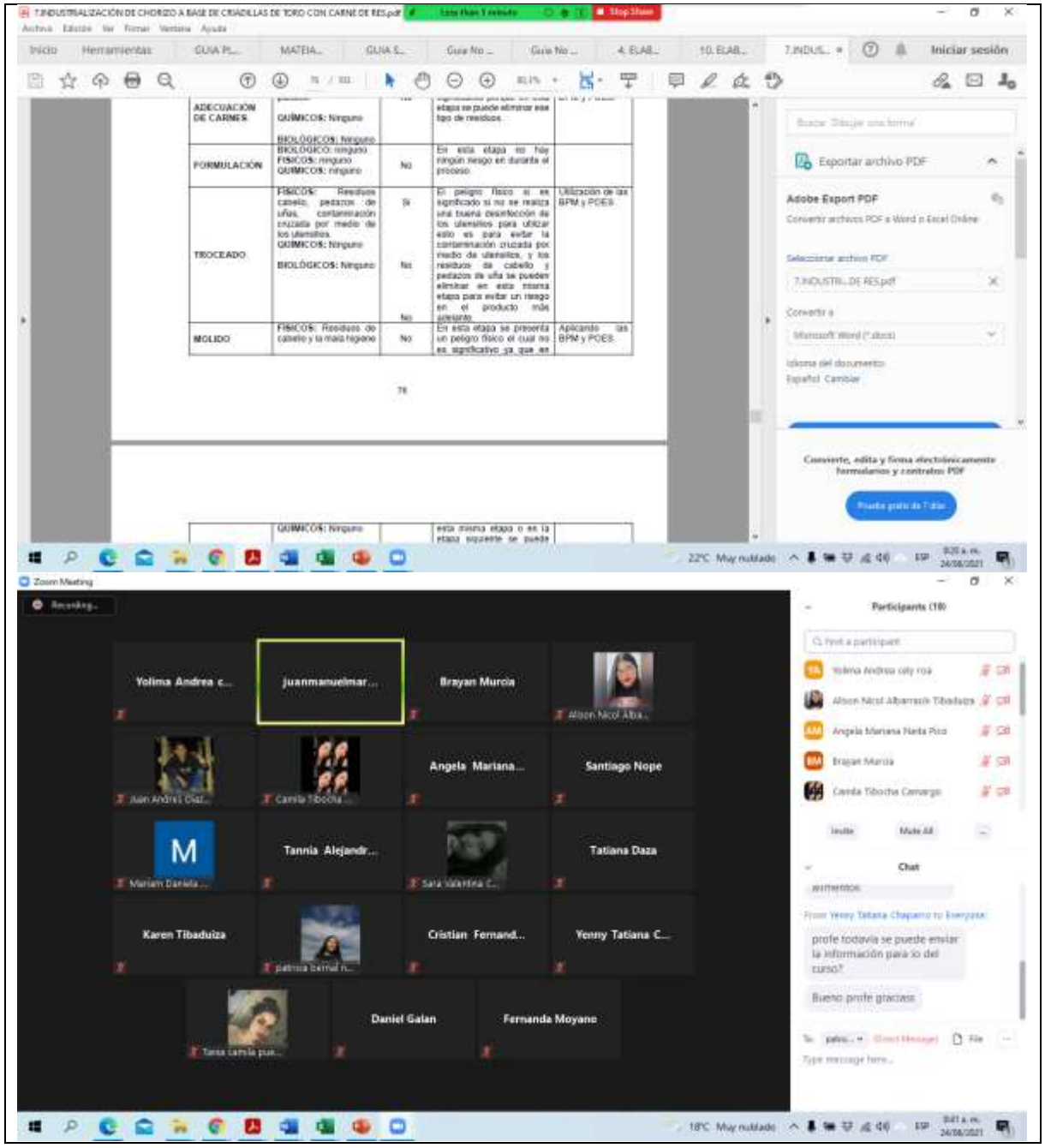
Aguacate	800	81%
Huevo	60	6,1%
Chile habanero	4	0,4%
Limon	6.21	0,6%
Semillas de ajonjoli	11	1,1%
Sal	8	0,8%
Total	989.97	100%

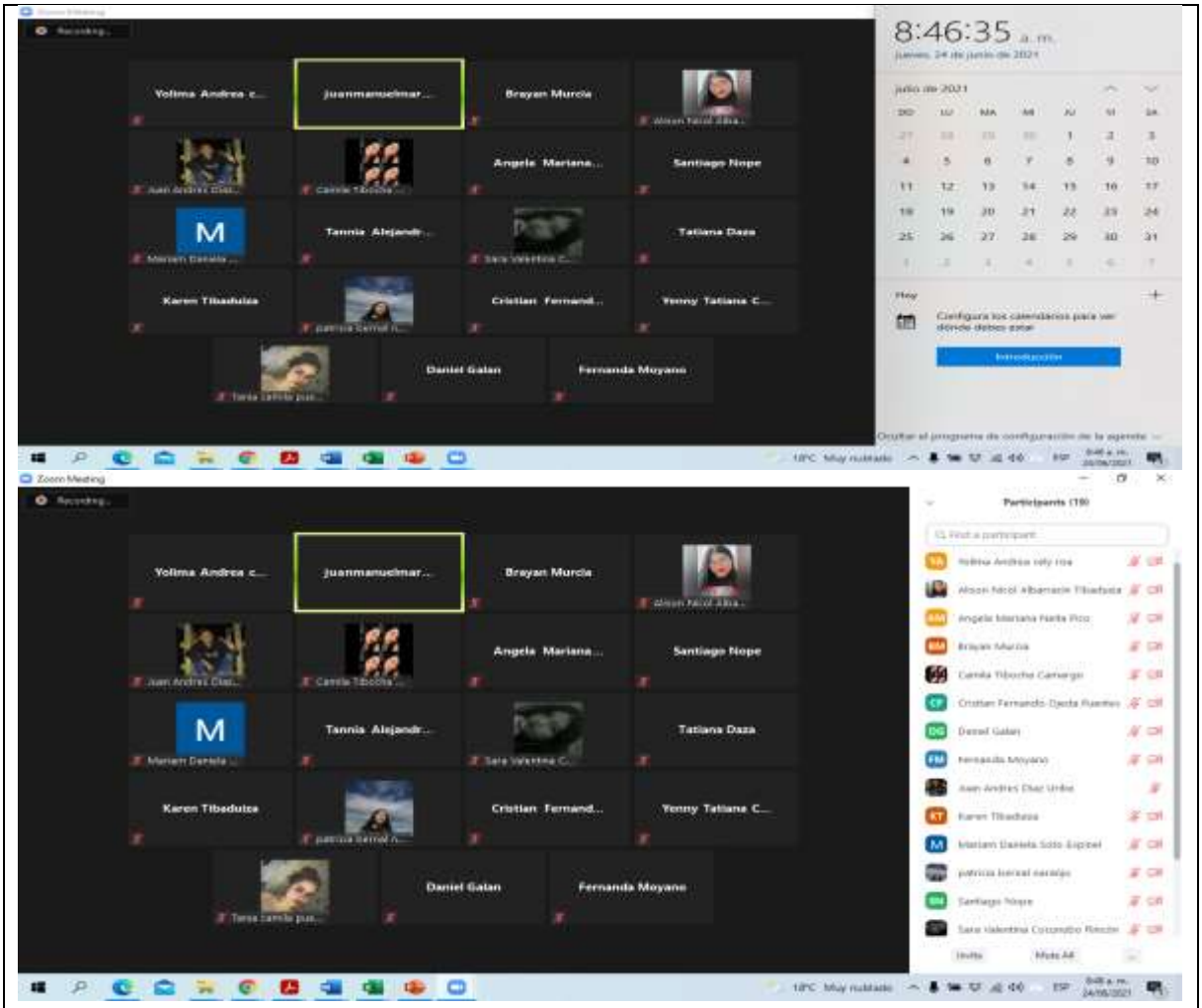
2 Formulacion

Materia prima	Cantidad(g)	Procentaje
Aceite	100.76	11%
Aguacate	800	86%
Chile habanero	4	0,4%
Sal	8	0,8%
Limon	6.21	0,6%
Semillas de ajonjoli	11	1,2%
Total	929.97	100%


Zoom Meeting
Recording...
Participants (20)
Daniel Galan
juanmanuelmar...
Yenny Tatiana C...
Brayan Murcia
Karen Tibaduiza
Cristian Fernand...
Tannia Alejandr...
Angela Mariana...
Santiago Nope
Tatiana Daza
cristian david p...
Fernanda Moyano
Zoom Meeting
Recording...
Participants (21)
juanmanuelmar...
Fernanda Moyano
Fecha
Referencia
Materia prima o insumo
Lote
Cantidad
Unes
Aseguia de SI / NO
Observaciones
Responsable


Zoom Meeting 40-Minutes
Participants (10)
juanmanuelmar...
Brayan Murcia
Karen Tibaduiza
Cristian Fernand...
Tannia Alejandr...
Angela Mariana...
Tatiana Daza
Fernanda Moyano
Yenny Tatiana C...
Santiago Nope
5.9 DIAGRAMA DE ANALISIS DE OPERACIONES
Figura N°14: Diagrama de analisis de operaciones
SIMBOLOS
No
DESCRIPCIÓN
EQUIPOS
CONDICIONES DE TRABAJO
Transporte
Operación
Demora
Inspección
Almacenamiento
FUENTE: Autor
Exportar archivo PDF
Adobe Export PDF


ADECUACIÓN DE CARNES
FORMULACIÓN
TROCEADO
MOLIDO
Exportar archivo PDF
Adobe Export PDF
Convierte, edita y firma electrónicamente formularios y contratos PDF
Yolima Andrea c...
juanmanuelmar...
Brayan Murcia
Angela Mariana...
Santiago Nope
Tannia Alejandr...
Tatiana Daza
Karen Tibaduiza
Cristian Fernand...
Yenny Tatiana C...
Daniel Galan
Fernanda Moyano
Participants (10)
Chat
profe todavia se puede enviar la información para lo del curso?
Bueno profe gracias



CONCLUSIONES		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA__24_ DEL MES DE__JUNIO__ DEL AÑO 2021

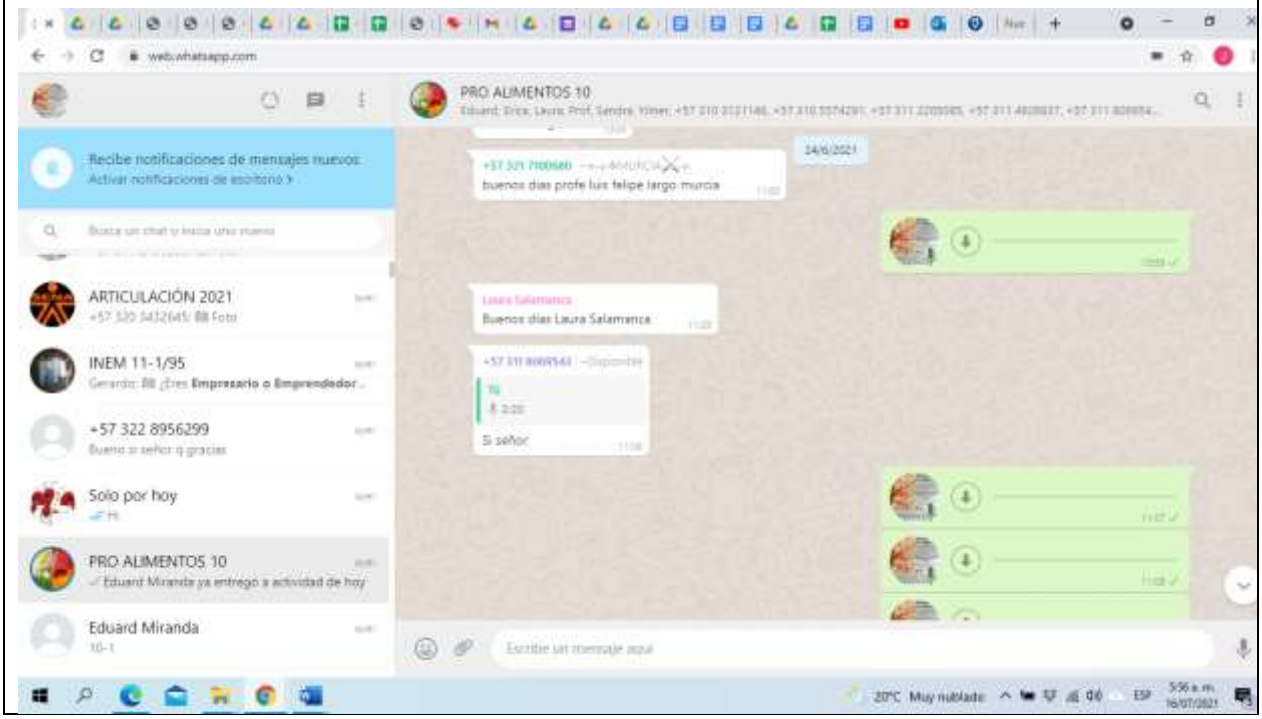
OBJETIVO (S)	

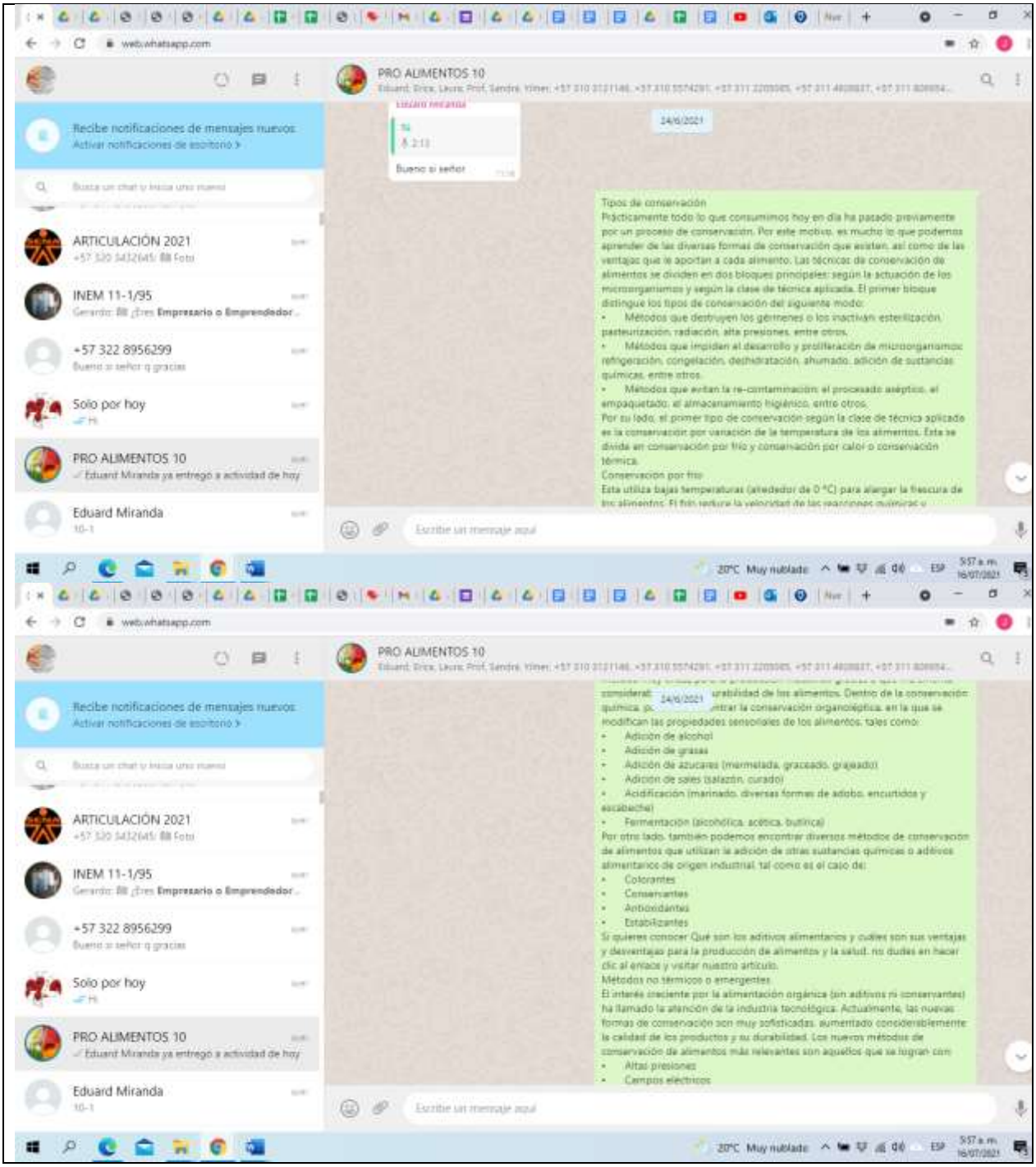
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ C	86066455								JUAN MANUEL MARTINEZ C
	YIMER ACUÑA									
	RAFAEL MONGUI									
	LAURA SALAMANCA									
	EDUARD MIRANDA									

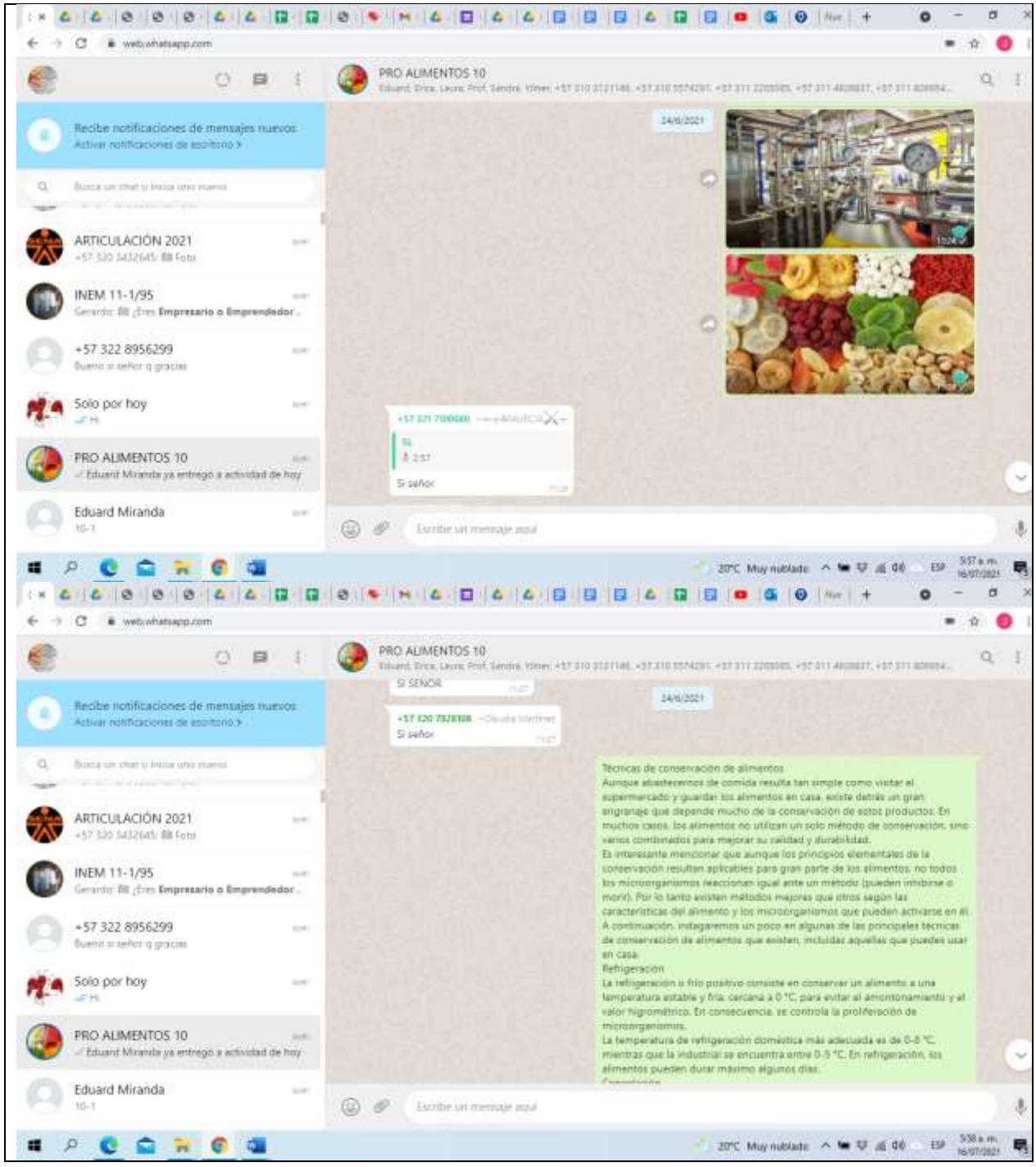
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

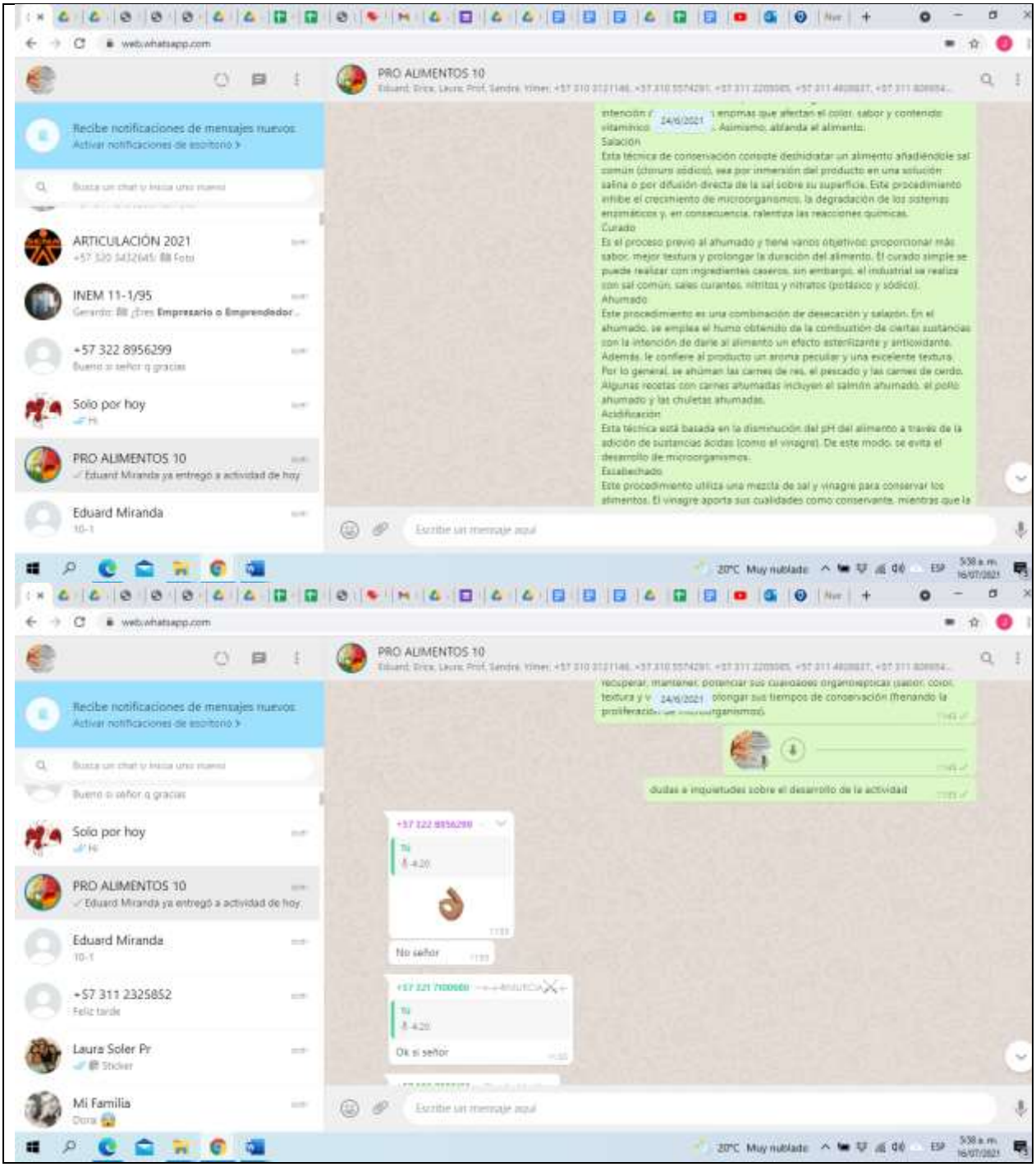
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 24 JUNIO 2021	**HORA INICIO: 11 AM**	**HORA FIN: 3 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: **WhatsApp**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa PABLO VI		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado _10_____ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2301679		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

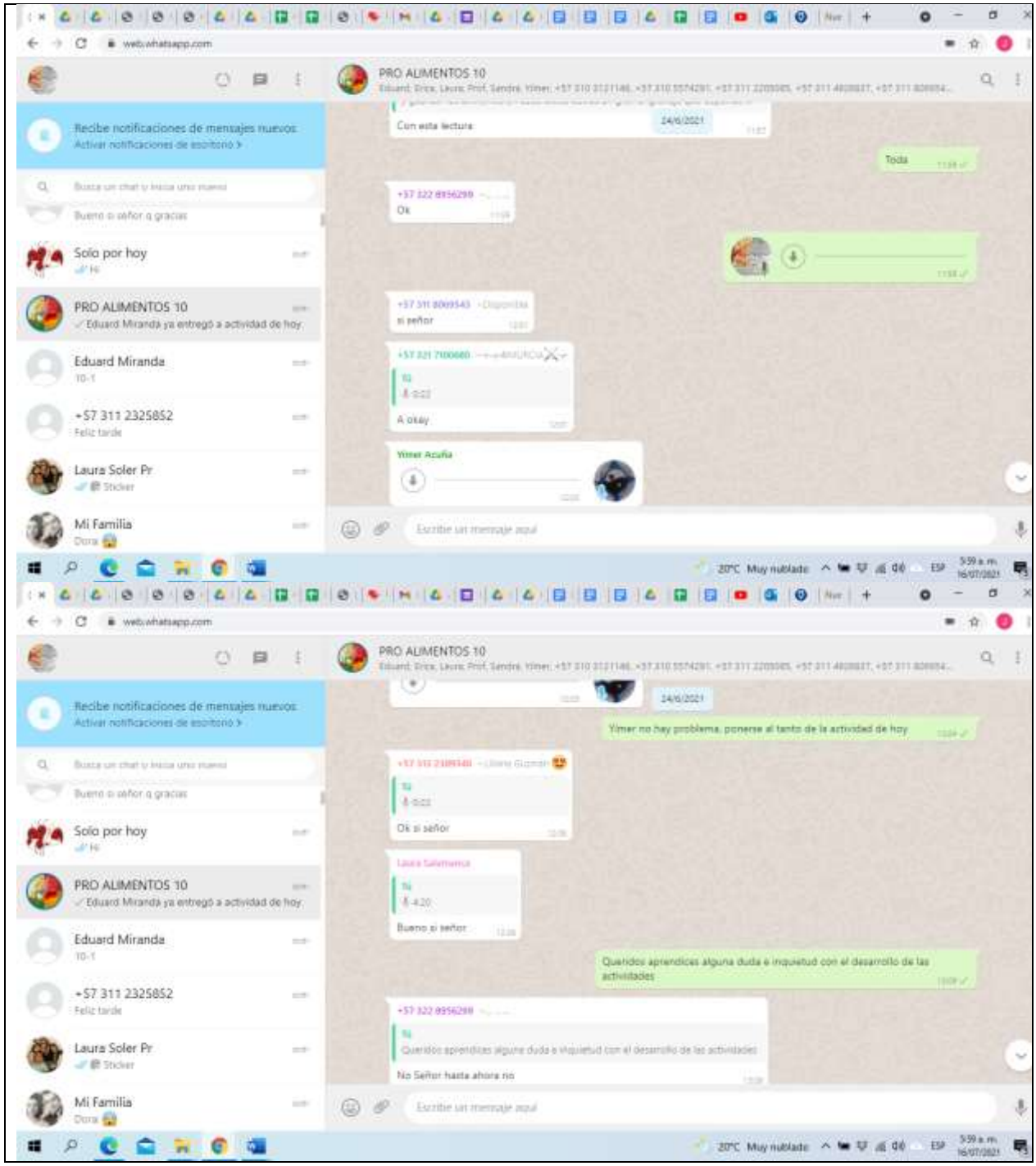
Competencia: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes
Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

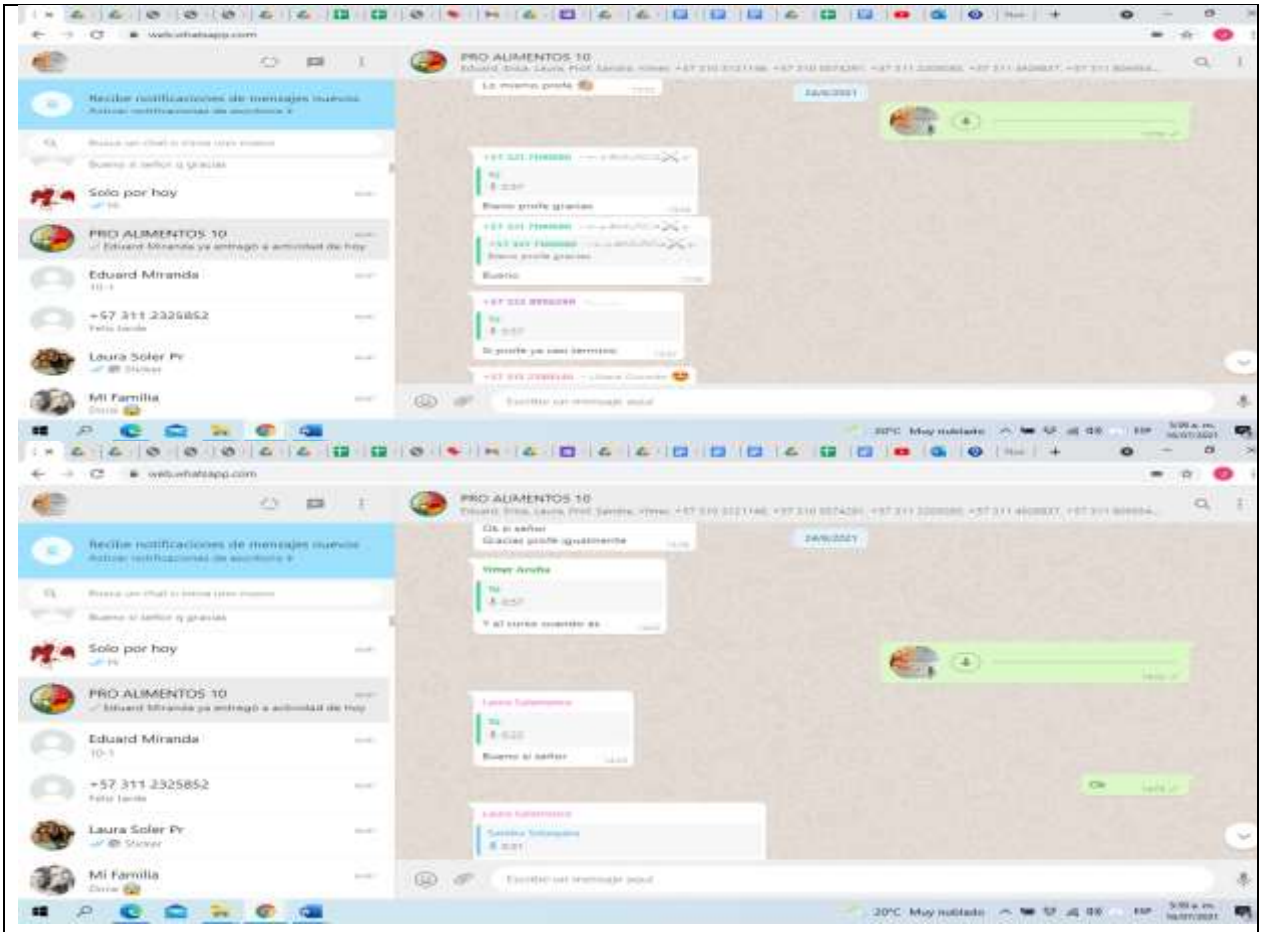



web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ARTICULACIÓN 2021
INEM 11-1/95
+57 322 8956299
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda
Bueno si señor
24/6/2021
Tipos de conservación
Prácticamente todo lo que consumimos hoy en día ha pasado previamente por un proceso de conservación. Por este motivo, es mucho lo que podemos aprender de las diversas formas de conservación que existen, así como de las ventajas que le aportan a cada alimento. Las técnicas de conservación de alimentos se dividen en dos bloques principales: según la actuación de los microorganismos y según la clase de técnica aplicada. El primer bloque distingue los tipos de conservación del siguiente modo:
• Métodos que destruyen los gérmenes o los inactivan: esterilización, pasteurización, radiación, alta presiones, entre otros.
• Métodos que impiden el desarrollo y proliferación de microorganismos: refrigeración, congelación, deshidratación, ahumado, adición de sustancias químicas, entre otros.
• Métodos que evitan la re-contaminación: el procesado aséptico, el empaquetado, el almacenamiento higiénico, entre otros.
Por su lado, el primer tipo de conservación según la clase de técnica aplicada es la conservación por variación de la temperatura de los alimentos. Esta se divide en conservación por frío y conservación por calor o conservación térmica.
Conservación por frío
Esta utiliza bajas temperaturas (alrededor de 0 °C) para alargar la frescura de los alimentos. El frío reduce la velocidad de las reacciones químicas y
Escribe un mensaje aquí
20°C Muy nublado
ESP
5:57 a. m.
16/07/2021
considerar
24/6/2021
urabilidad de los alimentos. Dentro de la conservación química, po
ontrar la conservación organoléptica, en la que se modifican las propiedades sensoriales de los alimentos, tales como:
• Adición de alcohol
• Adición de grasas
• Adición de azúcares (mermelada, garceado, grajeado)
• Adición de sales (salazón, curado)
• Acidificación (marinado, diversas formas de adobo, encurtidos y escabeche)
• Fermentación (alcohólica, acética, butírica)
Por otro lado, también podemos encontrar diversos métodos de conservación de alimentos que utilizan la adición de otras sustancias químicas o aditivos alimentarios de origen industrial, tal como es el caso de:
• Colorantes
• Conservantes
• Antioxidantes
• Estabilizantes
Si quieres conocer Qué son los aditivos alimentarios y cuáles son sus ventajas y desventajas para la producción de alimentos y la salud, no dudes en hacer clic al enlace y visitar nuestro artículo.
Métodos no térmicos o emergentes
El interés creciente por la alimentación orgánica (sin aditivos ni conservantes) ha llamado la atención de la industria tecnológica. Actualmente, las nuevas formas de conservación son muy sofisticadas, aumentado considerablemente la calidad de los productos y su durabilidad. Los nuevos métodos de conservación de alimentos más relevantes son aquellos que se logran con:
• Altas presiones
• Campos eléctricos


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ARTICULACIÓN 2021
INEM 11-1/95
+57 322 8956299
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda
24/6/2021
Si señor
Escribe un mensaje aquí
20°C Muy nublado
ESP
5:57 a. m.
16/07/2021
SI SEÑOR
Si señor
Técnicas de conservación de alimentos
Aunque abastecernos de comida resulta tan simple como visitar el supermercado y guardar los alimentos en casa, existe detrás un gran engranaje que depende mucho de la conservación de estos productos. En muchos casos, los alimentos no utilizan un solo método de conservación, sino varios combinados para mejorar su salidad y durabilidad.
Es interesante mencionar que aunque los principios elementales de la conservación resultan aplicables para gran parte de los alimentos, no todos los microorganismos reaccionan igual ante un método (pueden inhibirse o morir). Por lo tanto existen métodos mejores que otros según las características del alimento y los microorganismos que pueden activarse en él.
A continuación, indagaremos un poco en algunas de las principales técnicas de conservación de alimentos que existen, incluidas aquellas que puedes usar en casa.
Refrigeración
La refrigeración o frío positivo consiste en conservar un alimento a una temperatura estable y fría, cercana a 0 °C, para evitar el amontonamiento y el valor higrométrico. En consecuencia, se controla la proliferación de microorganismos.
La temperatura de refrigeración doméstica más adecuada es de 0-8 °C, mientras que la industrial se encuentra entre 0-5 °C. En refrigeración, los alimentos pueden durar máximo algunos días.
5:58 a. m.


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
ARTICULACIÓN 2021
INEM 11-1/95
+57 322 8956299
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda ya entregó a actividad de hoy
Eduard Miranda
Salación
Esta técnica de conservación consiste deshidratar un alimento añadiéndole sal común (cloruro sódico), sea por inmersión del producto en una solución salina o por difusión directa de la sal sobre su superficie. Este procedimiento inhibe el crecimiento de microorganismos, la degradación de los sistemas enzimáticos y, en consecuencia, ralentiza las reacciones químicas.
Curado
Es el proceso previo al ahumado y tiene varios objetivos: proporcionar más sabor, mejor textura y prolongar la duración del alimento. El curado simple se puede realizar con ingredientes caseros, sin embargo, el industrial se realiza con sal común, sales curantes, nitritos y nitratos (potásico y sódico).
Ahumado
Este procedimiento es una combinación de desecación y salazón. En el ahumado, se emplea el humo obtenido de la combustión de ciertas sustancias con la intención de darle al alimento un efecto esterilizante y antioxidante. Además, le confiere al producto un aroma peculiar y una excelente textura. Por lo general, se ahúman las carnes de res, el pescado y las carnes de cerdo. Algunas recetas con carnes ahumadas incluyen el salmón ahumado, el pollo ahumado y las chuletas ahumadas.
Acidificación
Esta técnica está basada en la disminución del pH del alimento a través de la adición de sustancias ácidas (como el vinagre). De este modo, se evita el desarrollo de microorganismos.
Escabechado
Este procedimiento utiliza una mezcla de sal y vinagre para conservar los alimentos. El vinagre aporta sus cualidades como conservante, mientras que la
24/6/2021
Escribe un mensaje aquí
20°C Muy nublado
ESP
5:38 a. m.
16/07/2021
duda e inquietudes sobre el desarrollo de la actividad
No señor
Ok si señor
Solo por hoy
Eduard Miranda
+57 311 2325852
Laura Soler Pr
Mi Familia


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda ya entregó a actividad de hoy
Eduard Miranda
+57 311 2325852
Feliz tarde
Laura Soler Pr
Sticker
Mi Familia
Con esta lectura
24/6/2021
Toda
Ok
si señor
A okay
Yimer Acuña
Escribe un mensaje aquí
20°C Muy nublado
ESP
5:59 a. m.
16/07/2021
Yimer no hay problema, ponerse al tanto de la actividad de hoy
Ok si señor
Buenos señor
Queridos aprendices alguna duda e inquietud con el desarrollo de las actividades
No Señor hasta ahora no



CONCLUSIONES

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

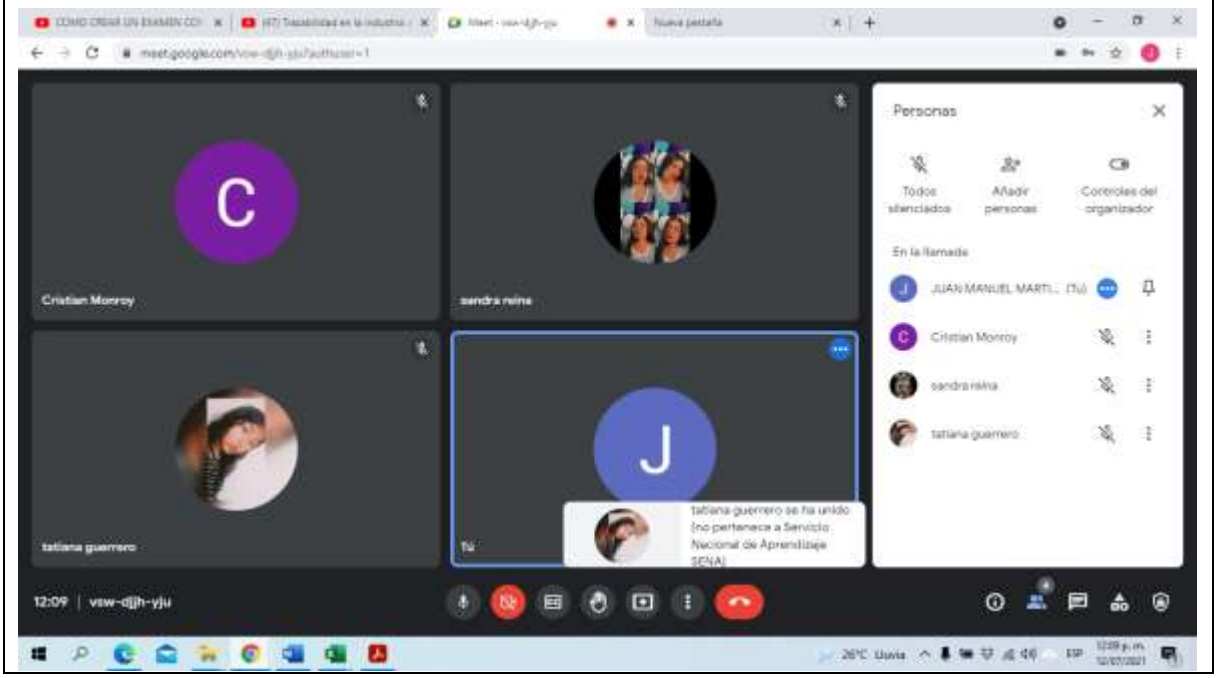
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA___12___ DEL MES DE_JULIO___ DEL AÑO 2021

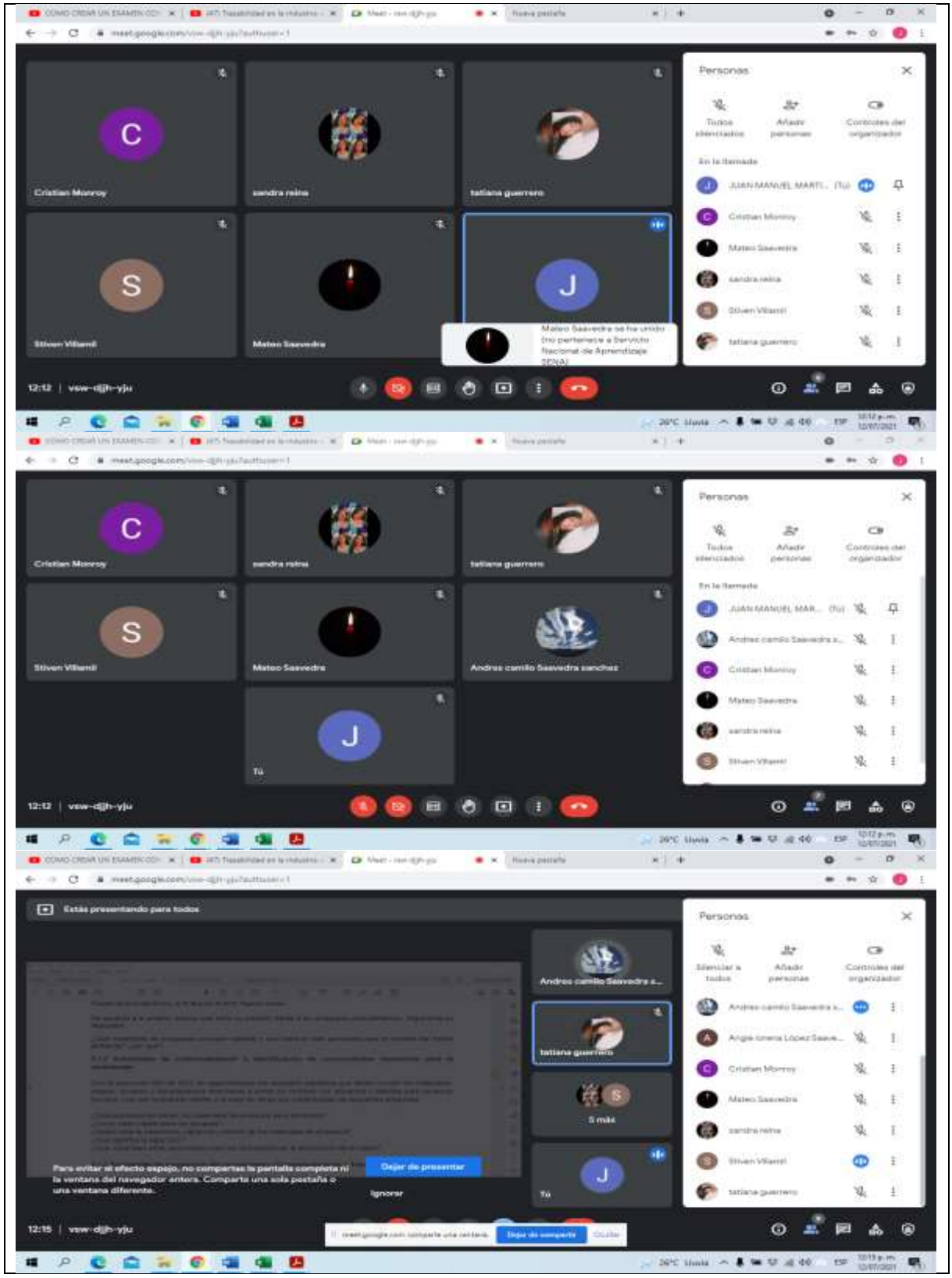
OBJETIVO (S)	

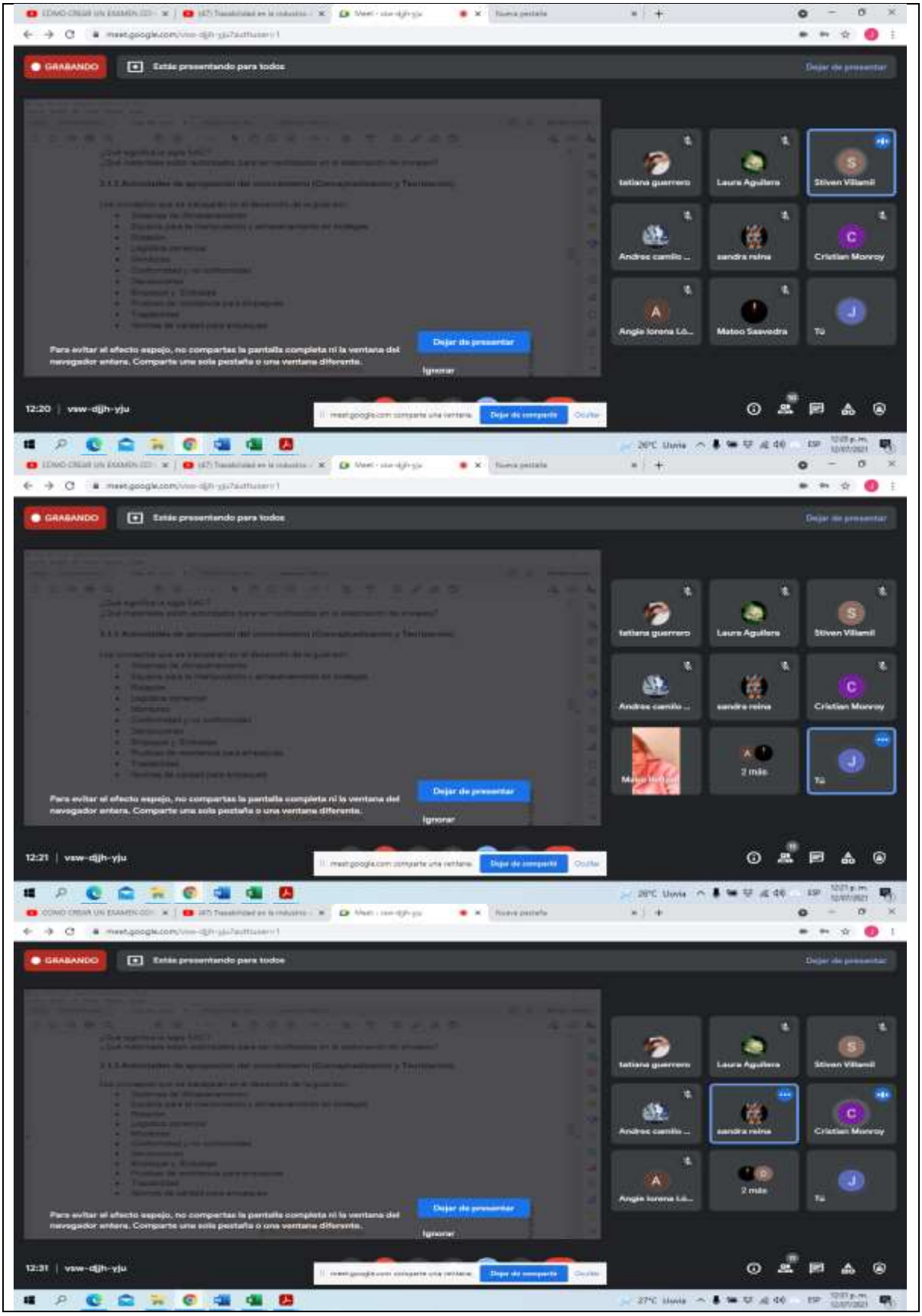
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ C	86066455		X						JUAN MANUEL M
	LAURA JULIANA AGUILERA ROJAS	1054090643			APRENDIZ					
	CRISTIAN FERNANDO MONROY GUERRERO	1052916177			APRENDIZ					
	SANDRA MILENA REINA AGUILERA	1052916168			APRENDIZ					
	ANDRES CAMILO SAAVEDRA SANCHEZ	1052916075			APRENDIZ					
	ANGUIE LORENA LOPEZ SAAVEDRA	1052916782			APRENDIZ					
	JULIAN MATEO SAAVEDRA RONDON	1050604095			APRENDIZ					
	JHONATAN STIVEN VILLAMIL MUNEVAR	1052916211			APRENDIZ					
	KAREN TATIANA RIOS GUERRERO	1019603815			APRENDIZ					

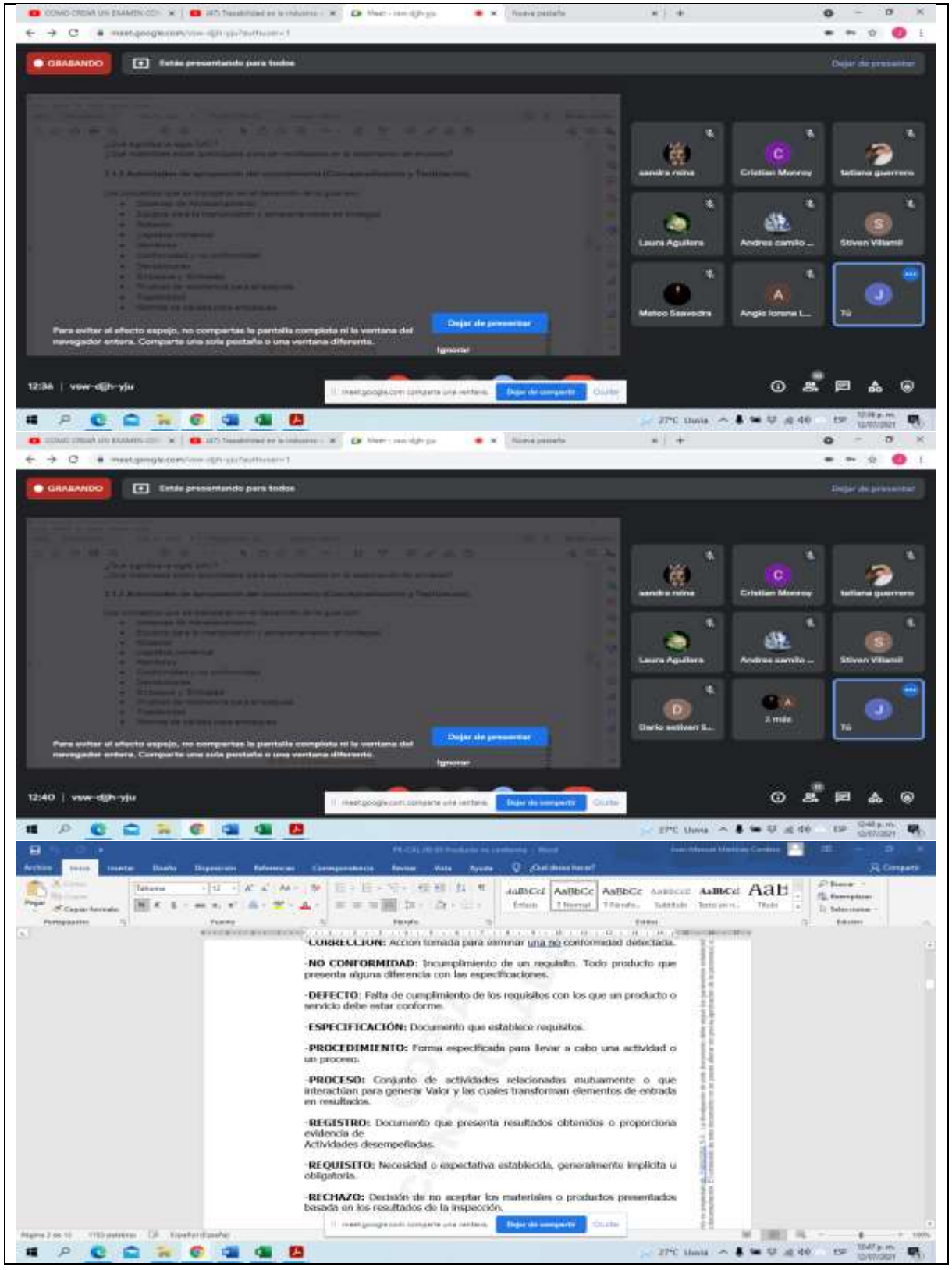
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

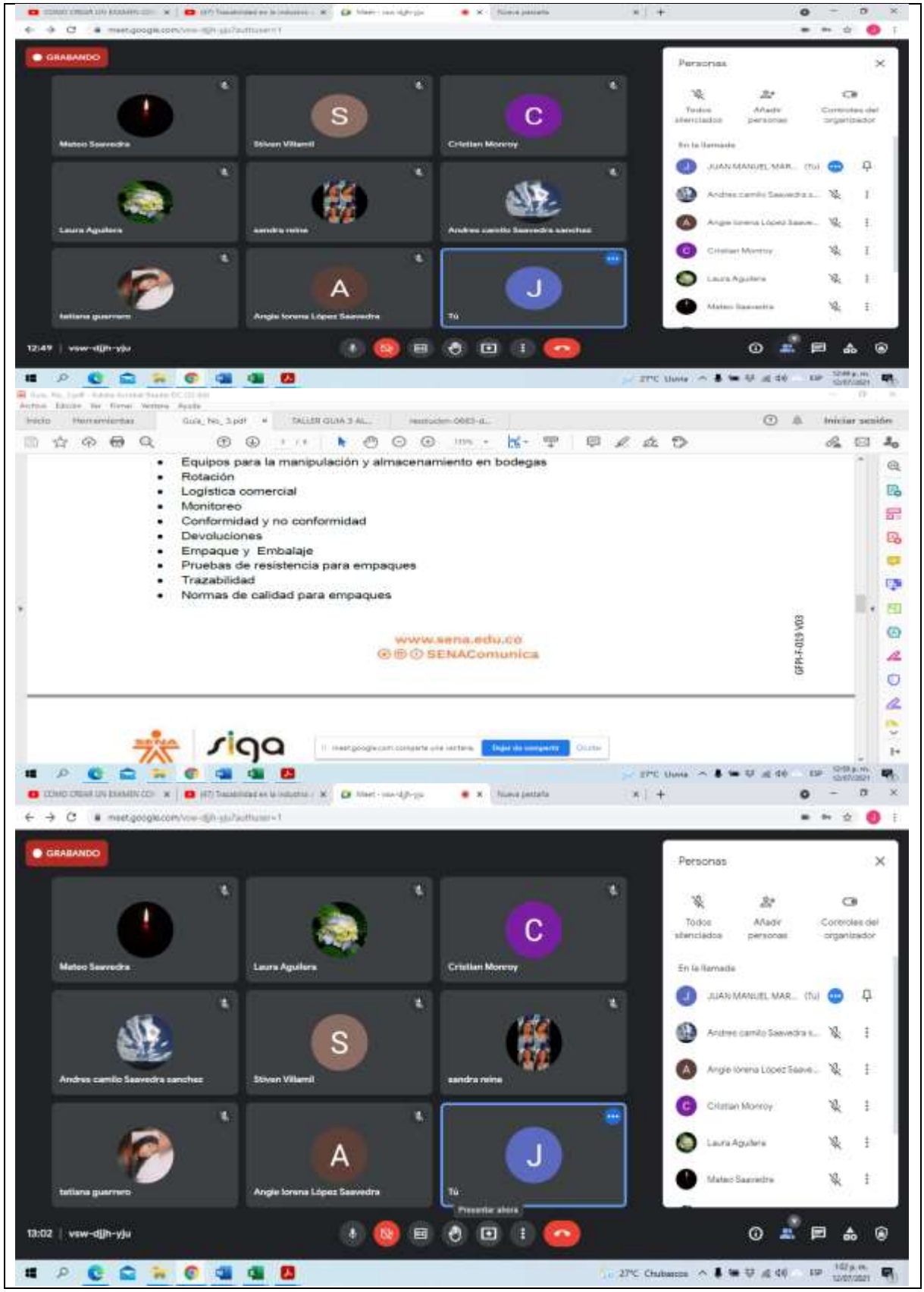
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 12 JULIO 2021	**HORA INICIO: 10 AM**	**HORA FIN: 2 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://meet.google.com/vsw-djjh-yju	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa JUAN JOSE NEIRA GACHANTIVA_		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado __10_____ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2258448-2258453_		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Se desarrolla las actividades con los aprendices retomando las actividades y retroalimentando los temas vistos de almacenamiento Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.		

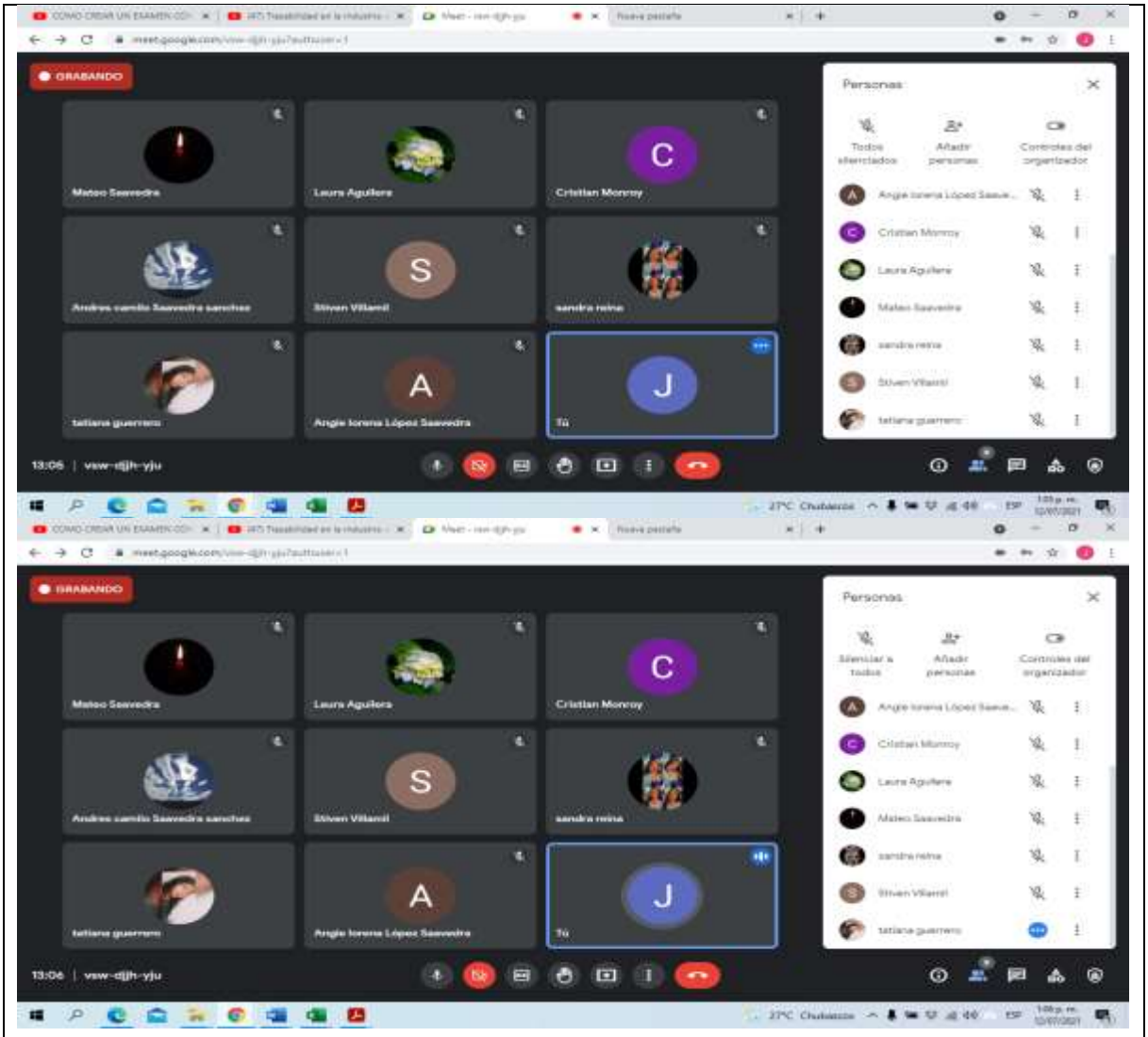



Cristian Monroy
sandra reina
tatiana guerrero
Stiven Villamil
Mateo Saavedra
Personas
Andres camilo Saavedra sanchez
Tú
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Ignorar
5 más


GRABANDO
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
tatiana guerrero
Laura Aguilera
Stiven Villamil
Andres camilo ...
sandra reina
Cristian Monroy
Angie lorena Lú...
Mateo Saavedra
Tú
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
12:20 | vsw-djjh-yju
12:21 | vsw-djjh-yju
2 más
12:31 | vsw-djjh-yju


GRABANDO
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
12:36 | vow-djh-yju
Dejar de compartir
Ocultar
sandra reina
Cristian Monroy
tatiana guerrero
Laura Aguilera
Andres camilo ...
Stiven Villamil
Mateo Saavedra
Angie lorena L...
Tú
GRABANDO
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
12:40 | vow-djh-yju
Dejar de compartir
Ocultar
sandra reina
Cristian Monroy
tatiana guerrero
Laura Aguilera
Andres camilo ...
Stiven Villamil
Darlo estiven S...
2 más
Tú
CORRECCIÓN: Acción tomada para eliminar una no conformidad detectada.
-NO CONFORMIDAD: Incumplimiento de un requisito. Todo producto que presenta alguna diferencia con las especificaciones.
-DEFECTO: Falta de cumplimiento de los requisitos con los que un producto o servicio debe estar conforme.
-ESPECIFICACIÓN: Documento que establece requisitos.
-PROCEDIMIENTO: Forma especificada para llevar a cabo una actividad o un proceso.
-PROCESO: Conjunto de actividades relacionadas mutuamente o que interactúan para generar Valor y las cuales transforman elementos de entrada en resultados.
-REGISTRO: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de
Actividades desempeñadas.
-REQUISITO: Necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.
-RECHAZO: Decisión de no aceptar los materiales o productos presentados basada en los resultados de la inspección.
Dejar de compartir
Ocultar


GRABANDO
Personas
Mateo Saavedra
Stiven Villamil
Cristian Monroy
Laura Aguilera
sandra reina
Andres camilo Saavedra sanchez
tatiana guerrero
Angie lorena López Saavedra
Tú
12:49 | vsw-djjh-yju
Equipos para la manipulación y almacenamiento en bodegas
Rotación
Logística comercial
Monitoreo
Conformidad y no conformidad
Devoluciones
Empaque y Embalaje
Pruebas de resistencia para empaques
Trazabilidad
Normas de calidad para empaques
www.sena.edu.co
SENAComunica
GFPI-F-019 V03
siga
GRABANDO
Personas
Mateo Saavedra
Laura Aguilera
Cristian Monroy
Andres camilo Saavedra sanchez
Stiven Villamil
sandra reina
tatiana guerrero
Angie lorena López Saavedra
Tú
Presentar ahora
13:02 | vsw-djjh-yju



CONCLUSIONES		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA___13__ DEL MES DE_JULIO__ DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO	86066455		X						JUAN MANUEL MARTINEZ C

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

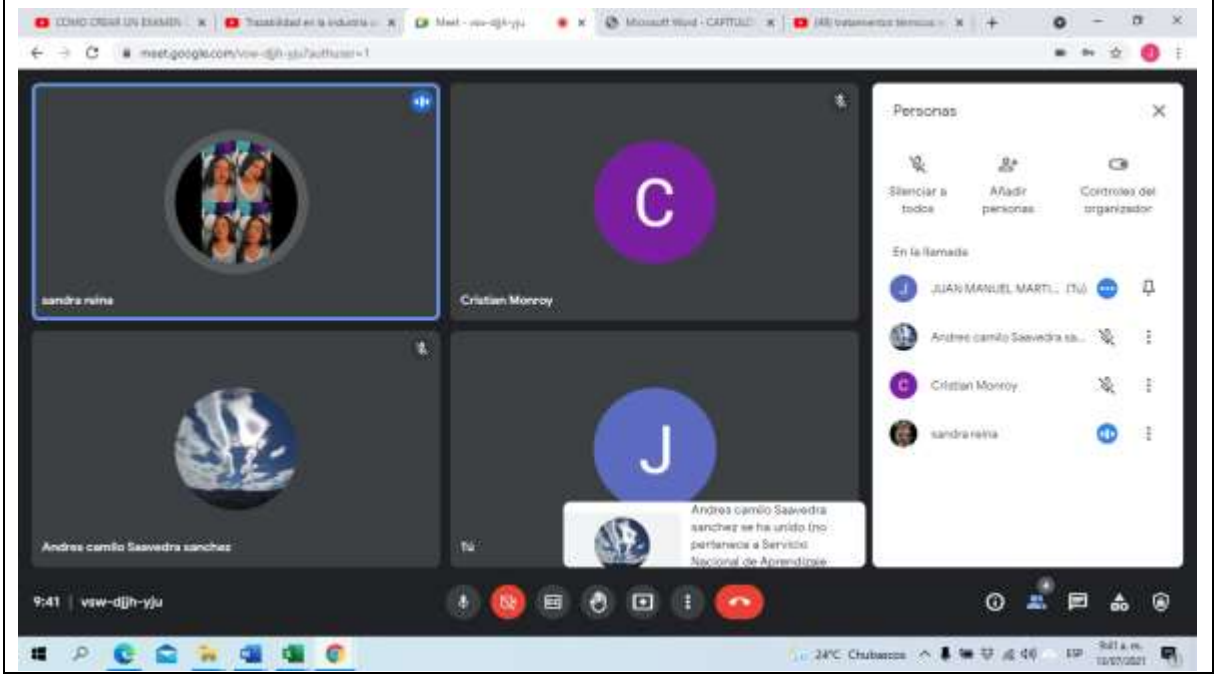
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 13 DE JULIO 2021	**HORA INICIO: 8 AM**	**HORA FIN: 4 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://meet.google.com/vsw-djjh-yju	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa JUAN JOSE NEIRA GACHANTIVA		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado __10____ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2258448-2258453_		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

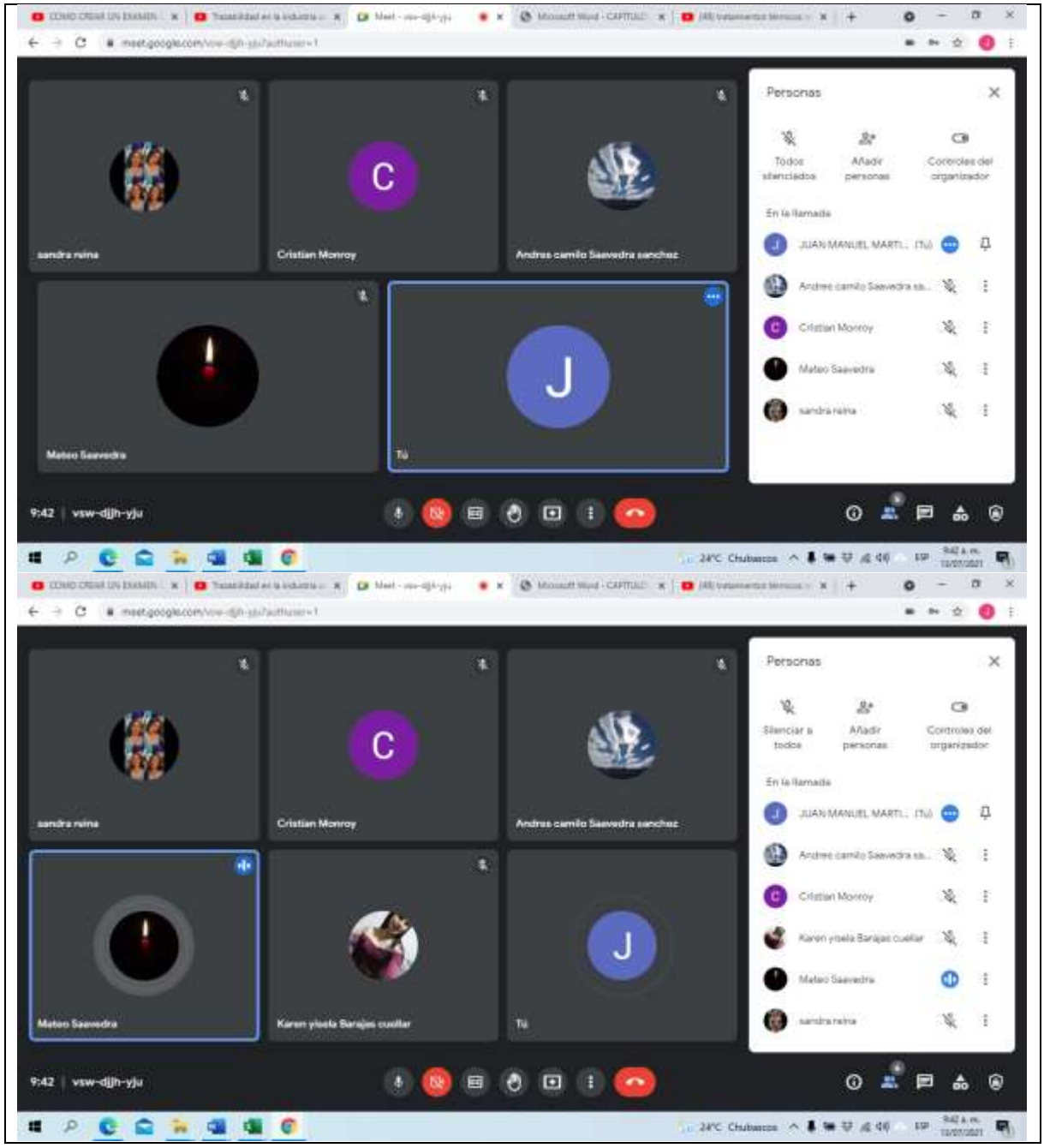
Competencia

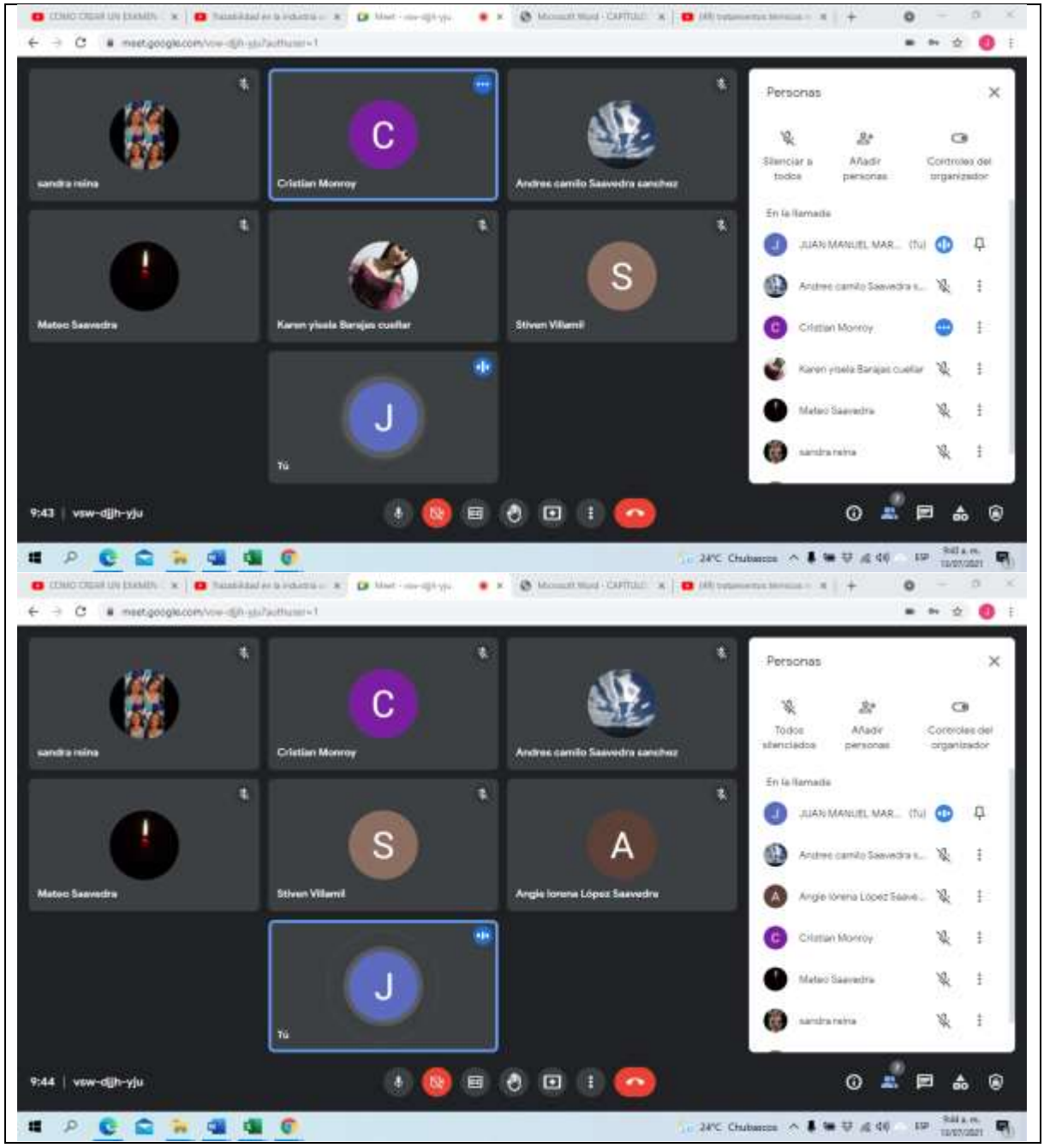
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes

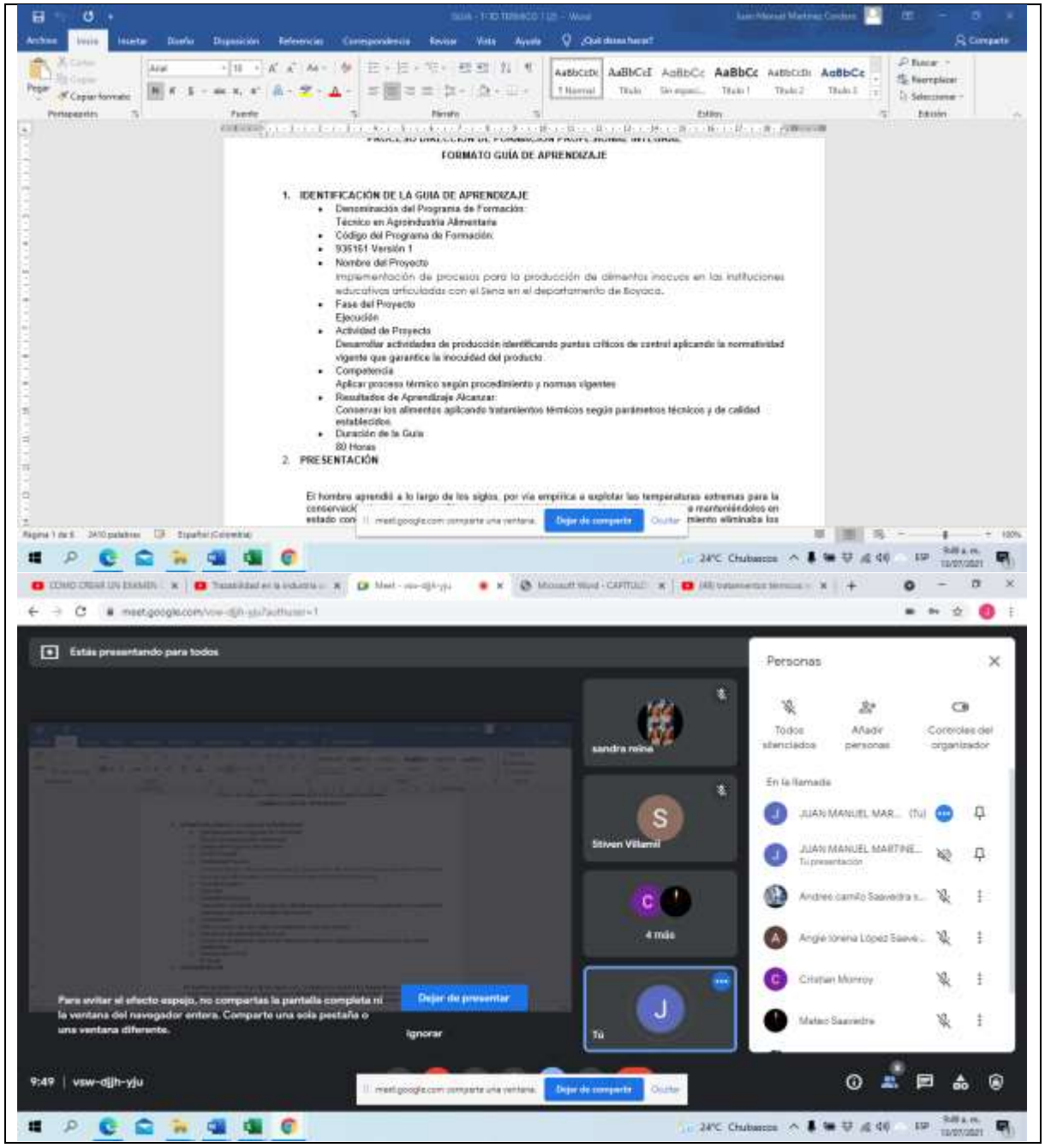
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

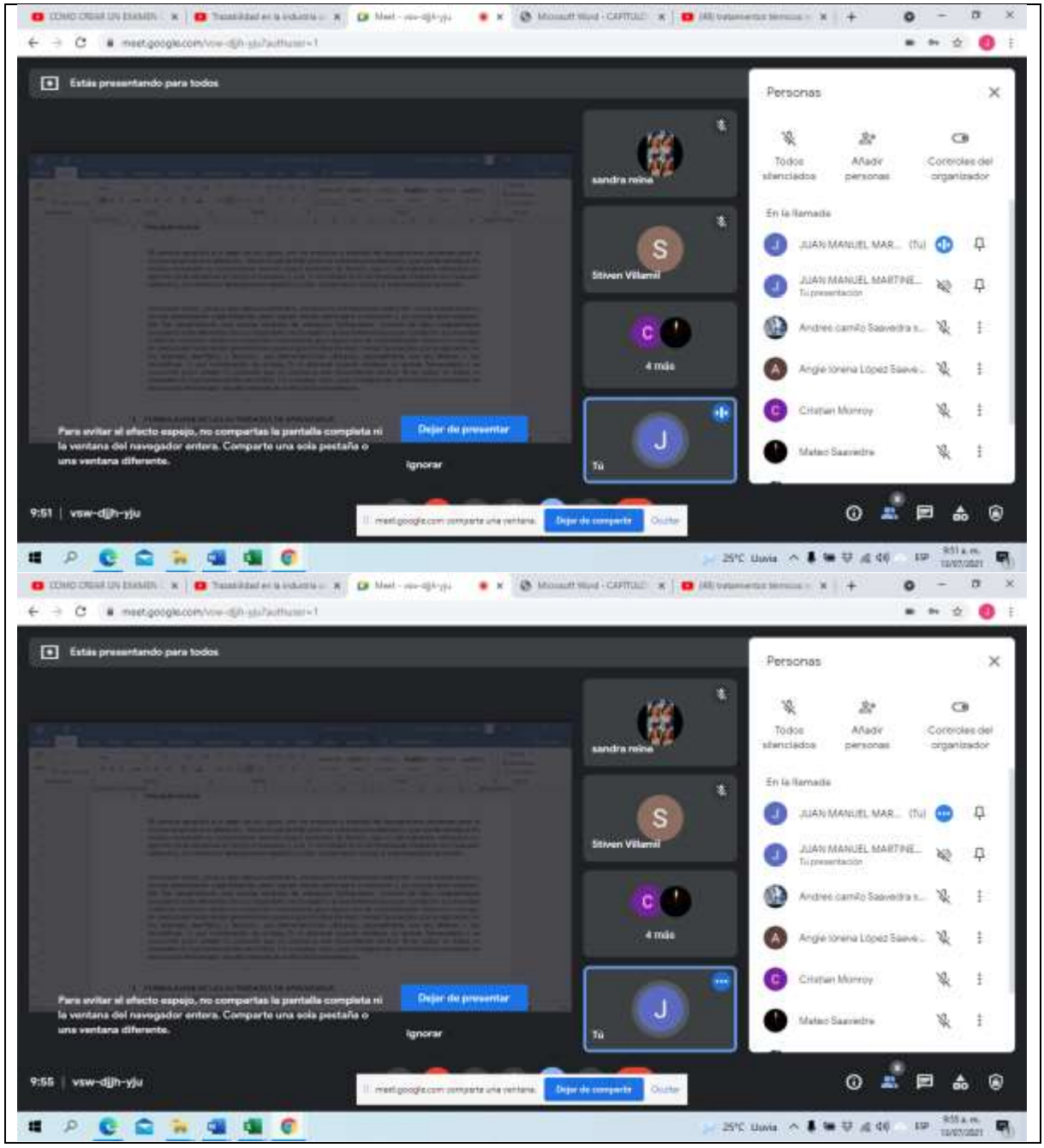
Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

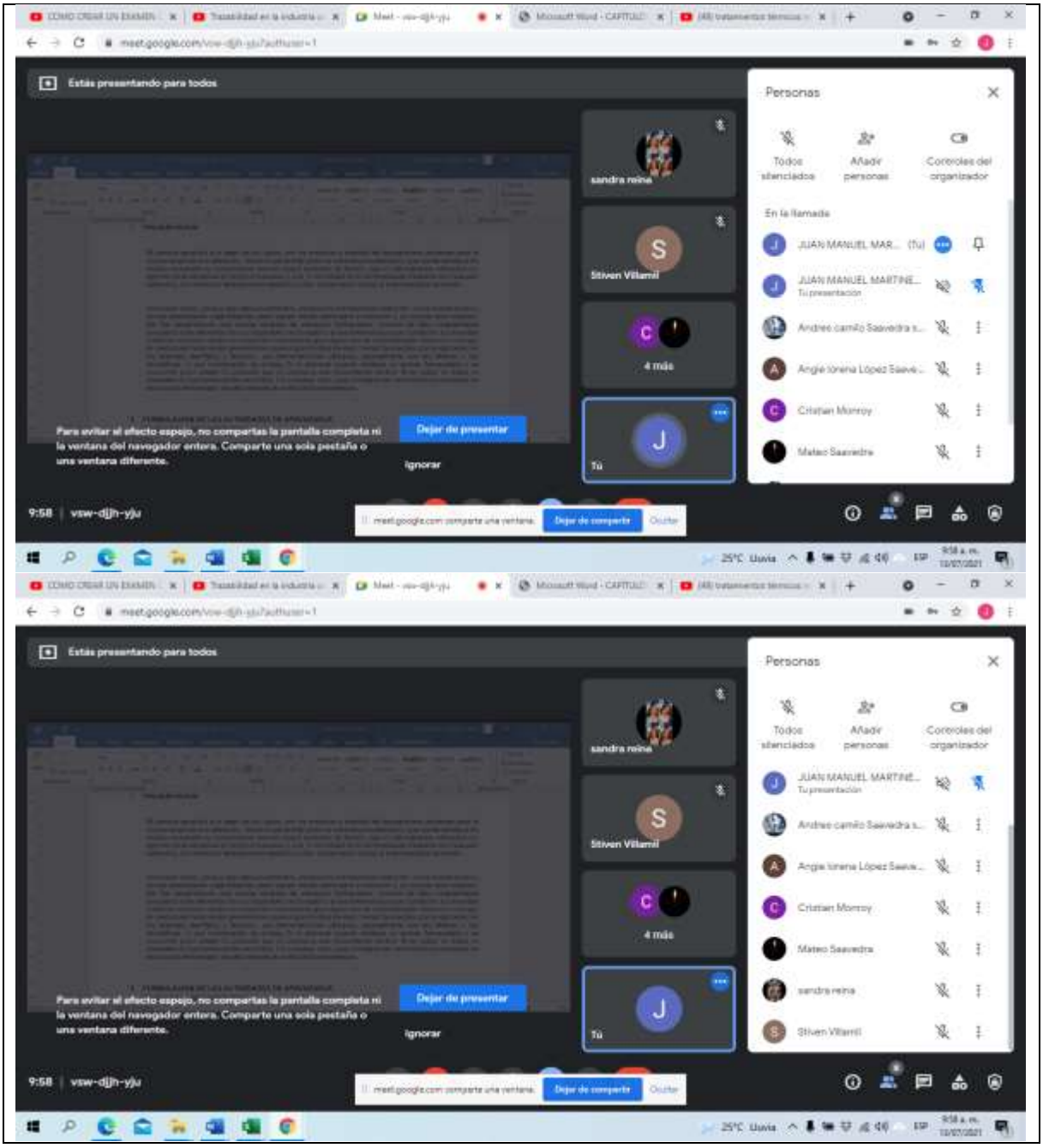


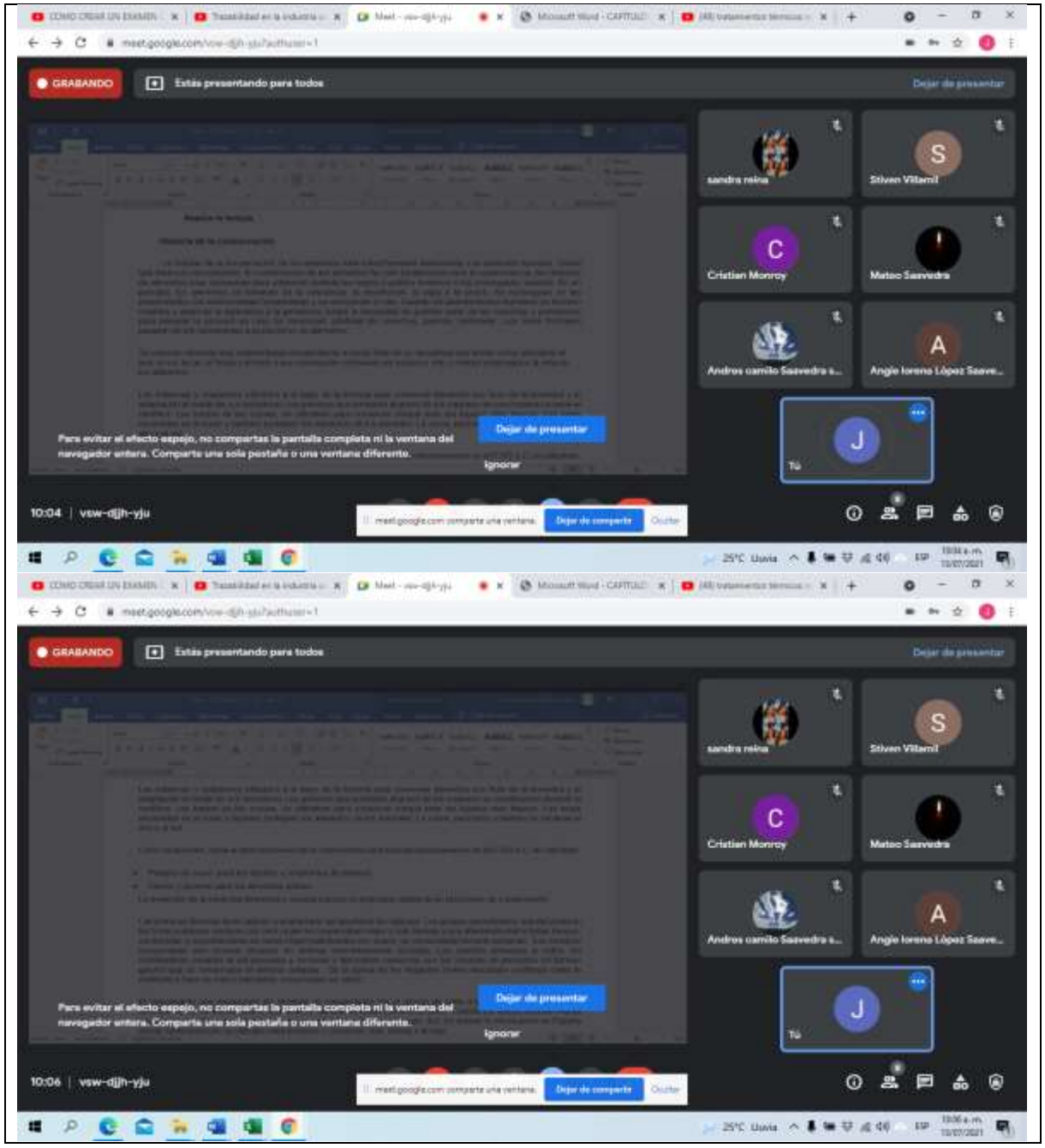

sandra reina
Cristian Monroy
Andres camilo Saavedra sanchez
Mateo Saavedra
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
JUAN MANUEL MARTI... (Tú)
Andres camilo Saavedra sa...
Cristian Monroy
Mateo Saavedra
sandra reina
9:42 | vsw-djjh-yju
sandra reina
Cristian Monroy
Andres camilo Saavedra sanchez
Mateo Saavedra
Karen yisela Barajas cuellar
Tú
Personas
Silenciar a todos
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
JUAN MANUEL MARTI... (Tú)
Andres camilo Saavedra sa...
Cristian Monroy
Karen yisela Barajas cuellar
Mateo Saavedra
sandra reina
9:42 | vsw-djjh-yju

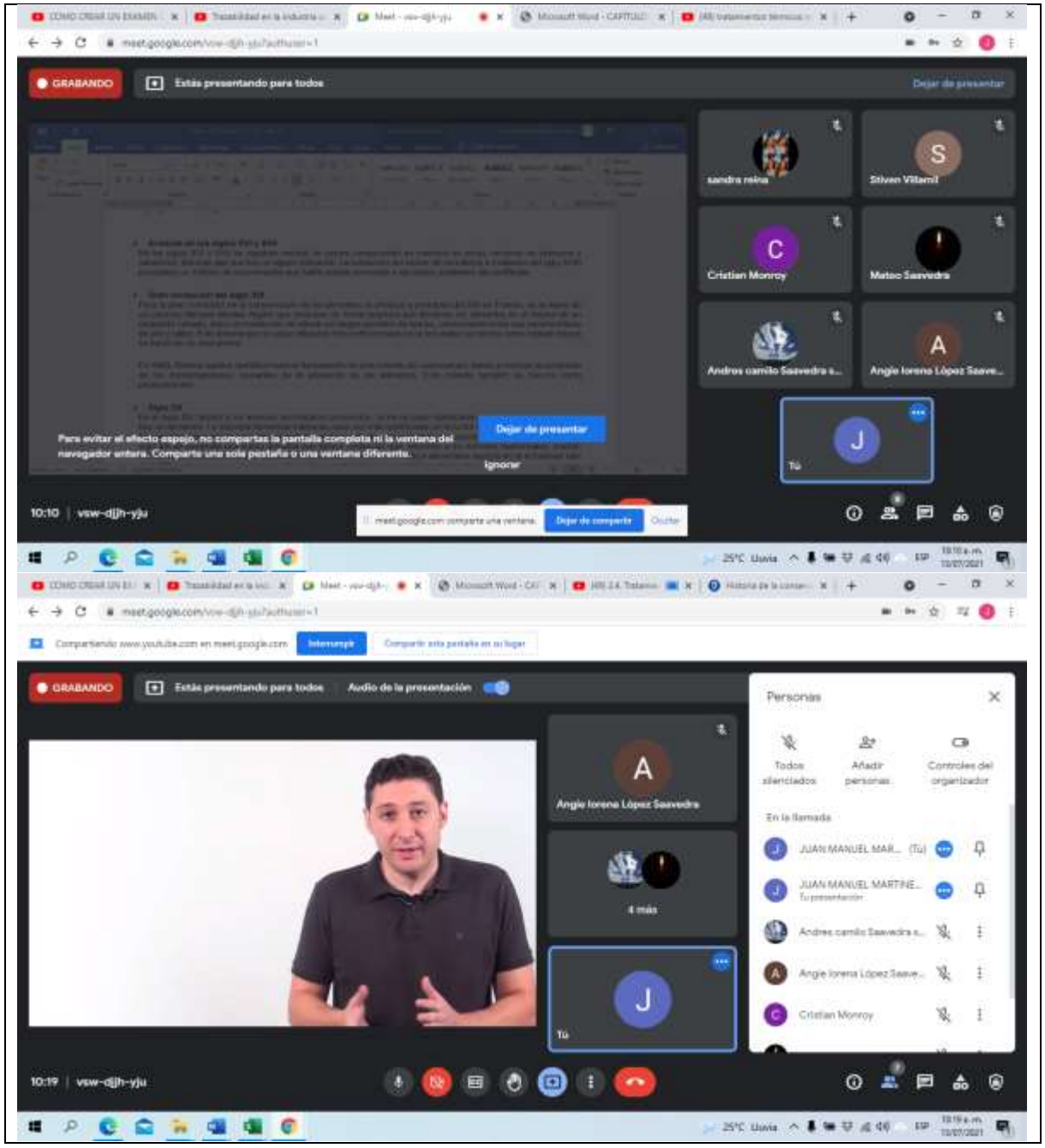

sandra reina
Cristian Monroy
Andres camilo Saavedra sanchez
Mateo Saavedra
Karen yisela Barajas cuellar
Stiven Villamil
Tú
9:43 | vsw-djjh-yju
Personas
Silenciar a todos
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
sandra reina
Cristian Monroy
Andres camilo Saavedra sanchez
Mateo Saavedra
Stiven Villamil
Angie lorena López Saavedra
Tú
9:44 | vsw-djjh-yju
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada

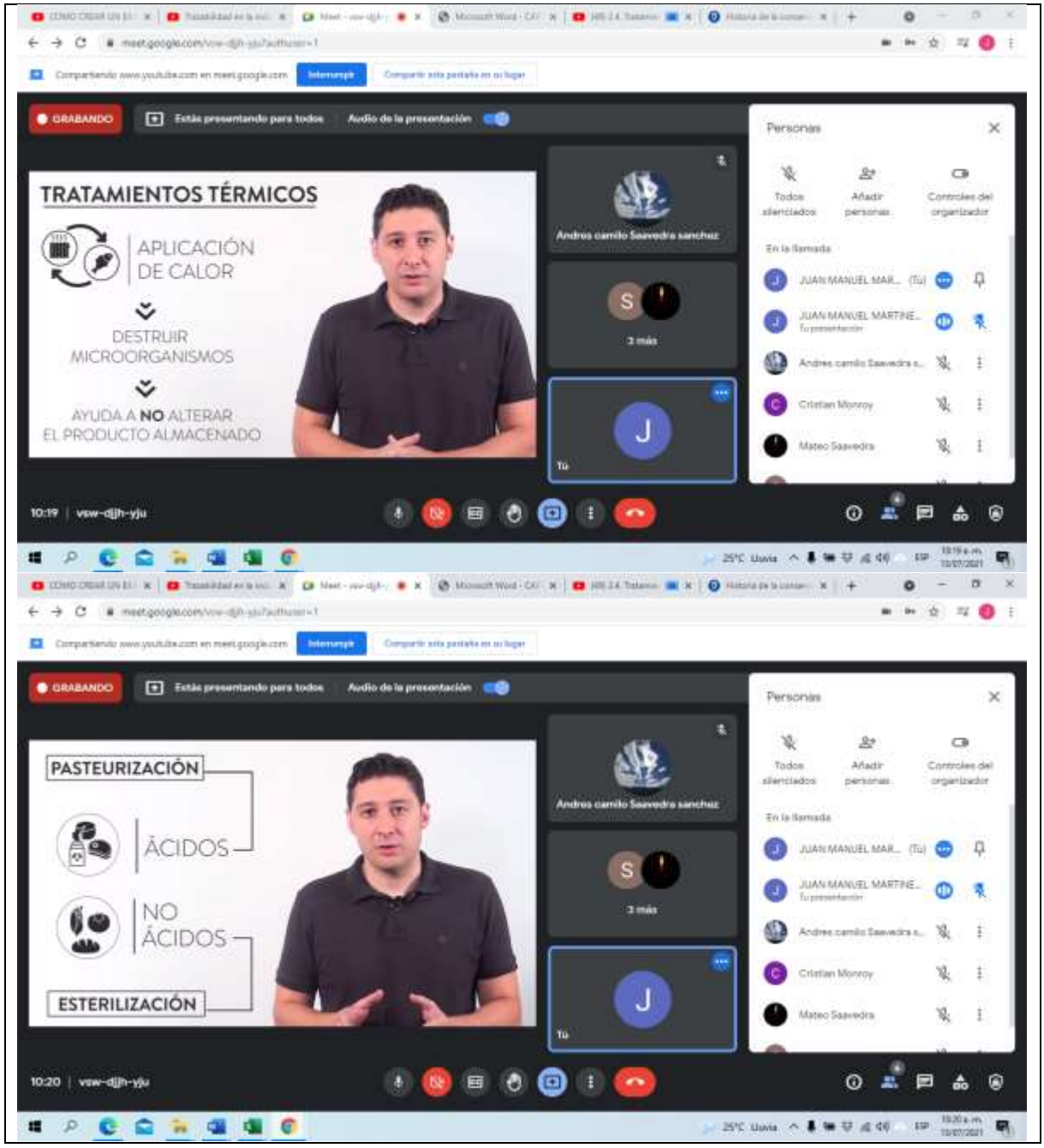

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
Técnico en Agroindustria Alimentaria
936161 Versión 1
Ejecución
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes
80 Horas
2. PRESENTACIÓN
Estás presentando para todos
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
Tú
4 más
9:49 | vsw-djjh-yju

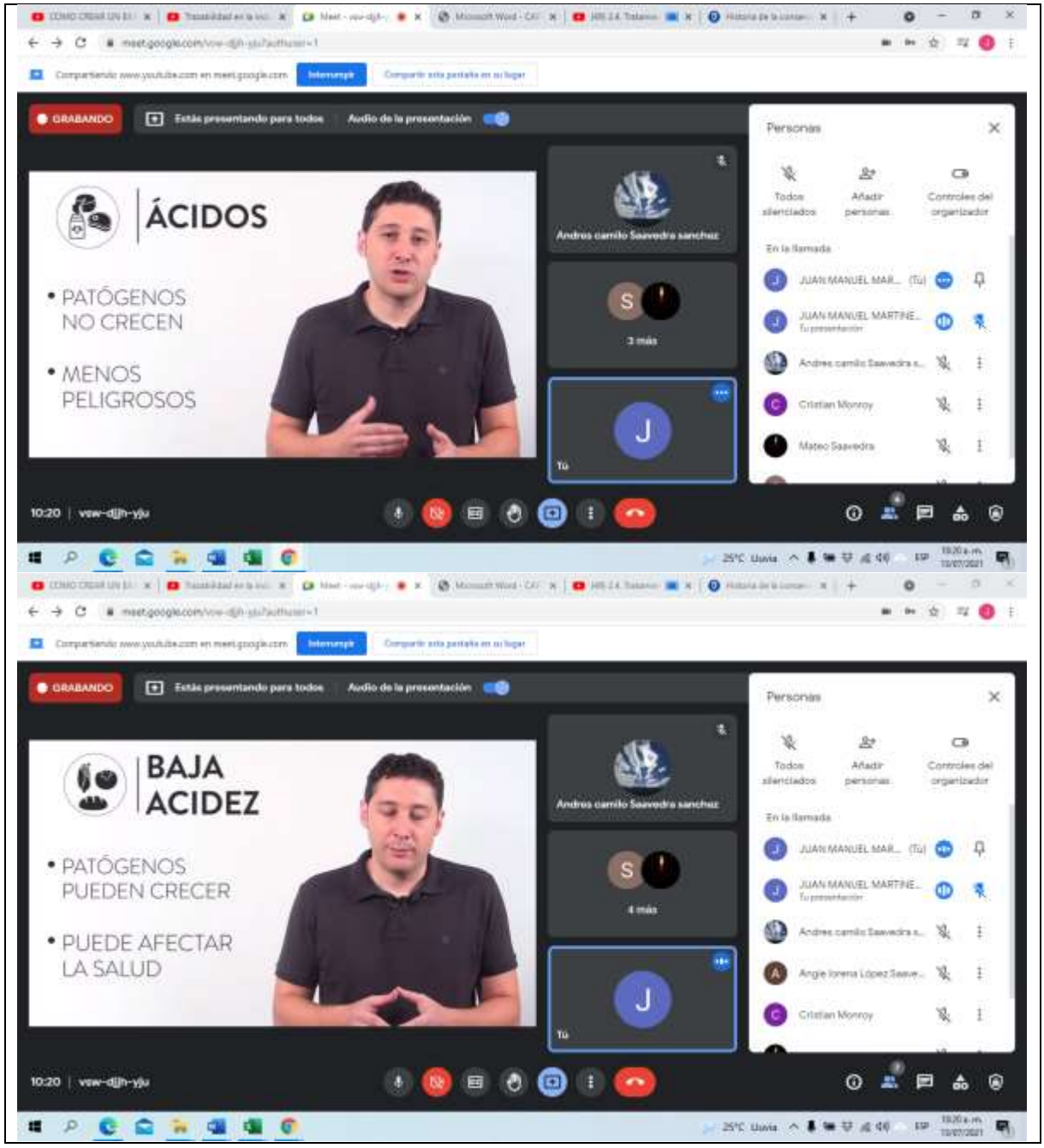

Estás presentando para todos
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
sandra reina
Stiven Villamil
4 más
Tú
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
9:51 | vsw-djjh-yju
Dejar de compartir
Ocultar
Estás presentando para todos
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
sandra reina
Stiven Villamil
4 más
Tú
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
9:55 | vsw-djjh-yju
Dejar de compartir
Ocultar

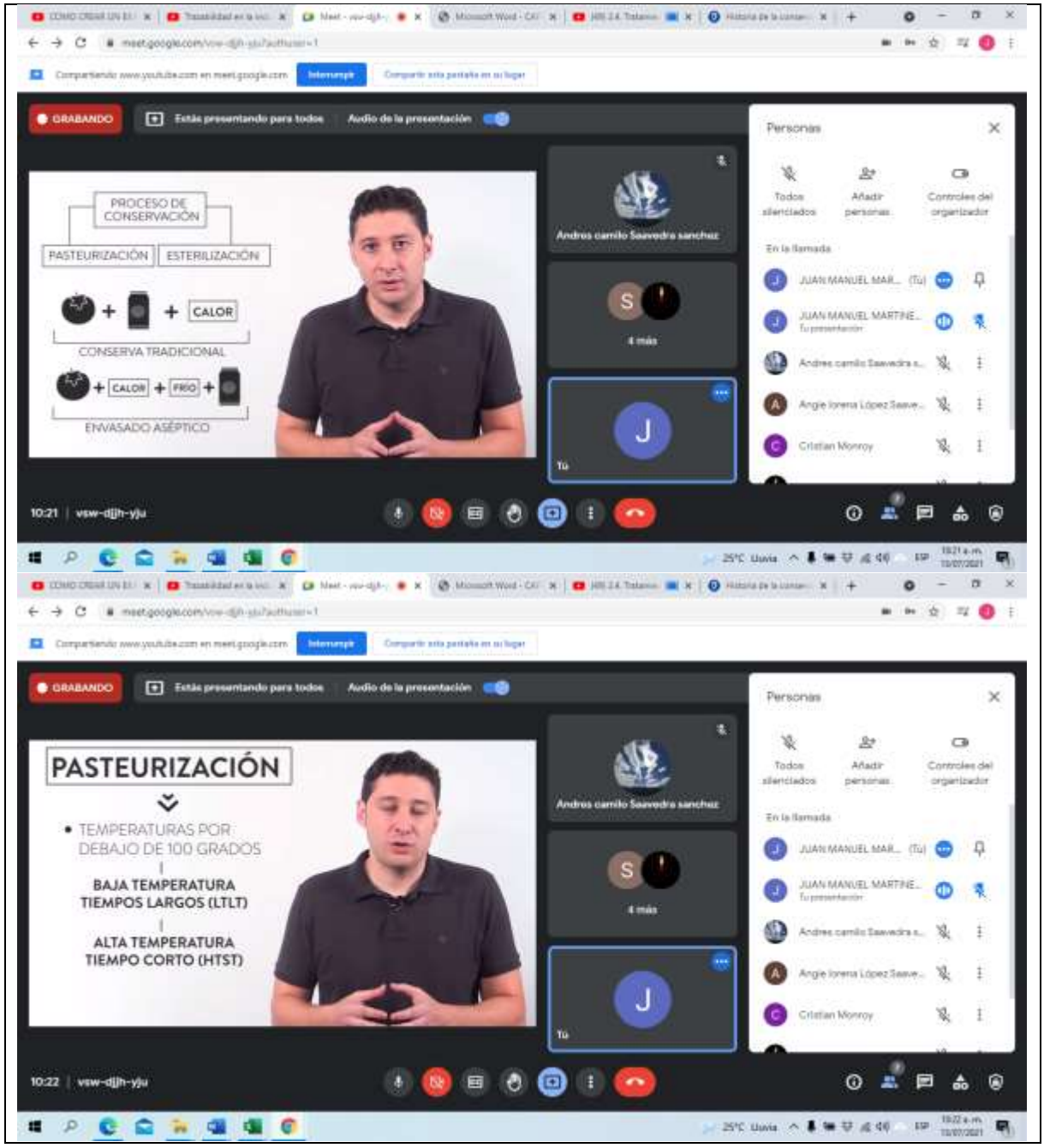

Estás presentando para todos
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
sandra reina
Stiven Villamil
4 más
Tú
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
9:58 | vsw-djjh-yju
Dejar de compartir
Ocultar
Cristian Monroy
Mateo Saavedra
Estás presentando para todos
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
sandra reina
Stiven Villamil
4 más
Tú
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
9:58 | vsw-djjh-yju
Dejar de compartir
Ocultar
Cristian Monroy
Mateo Saavedra
sandra reina
Stiven Villamil

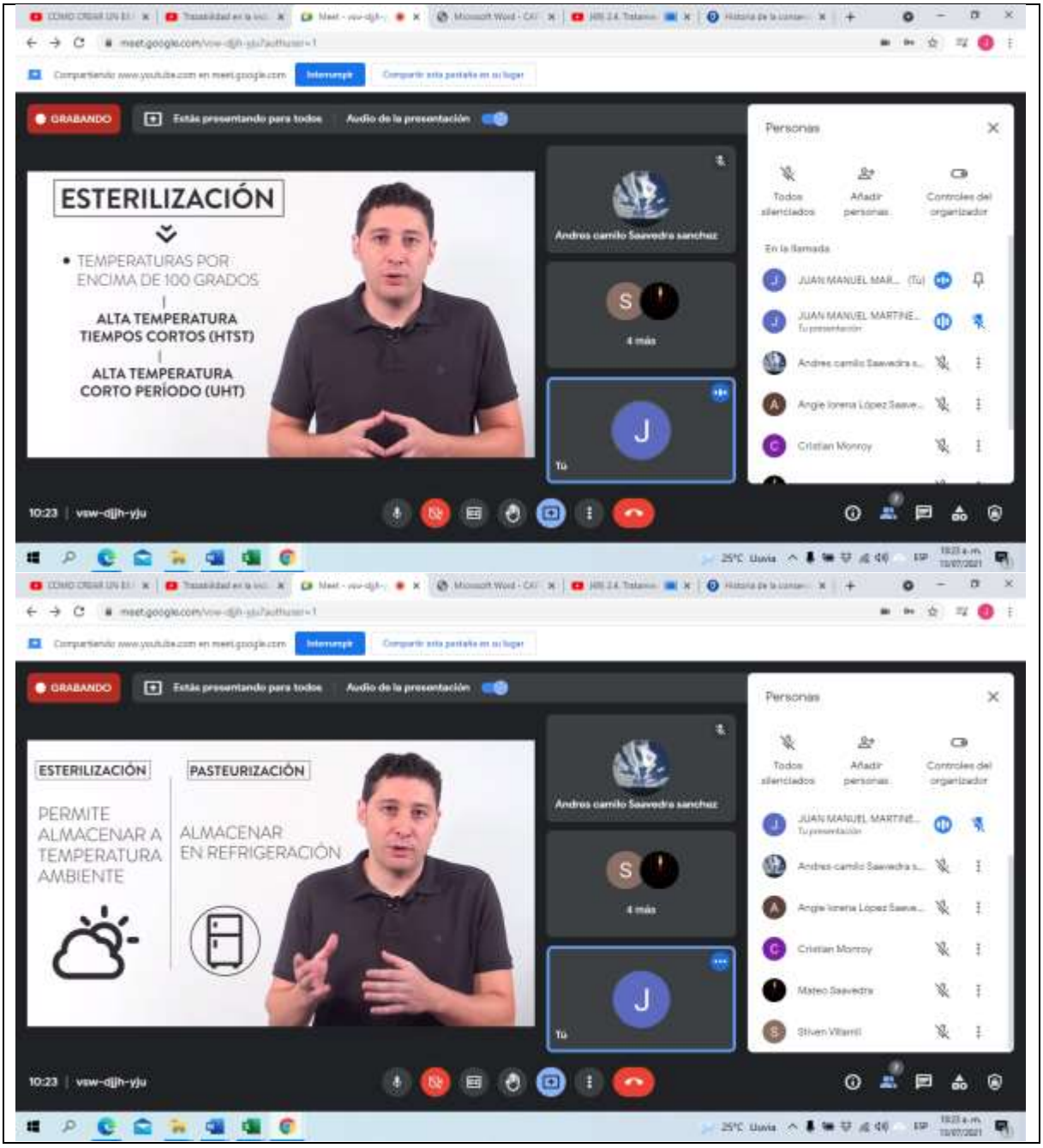

GRABANDO
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
sandra reina
Stiven Villamil
Cristian Monroy
Mateo Saavedra
Andres camilo Saavedra a...
Angie lorena López Saave...
Tú
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
10:04 | vsw-djjh-yju
10:06 | vsw-djjh-yju

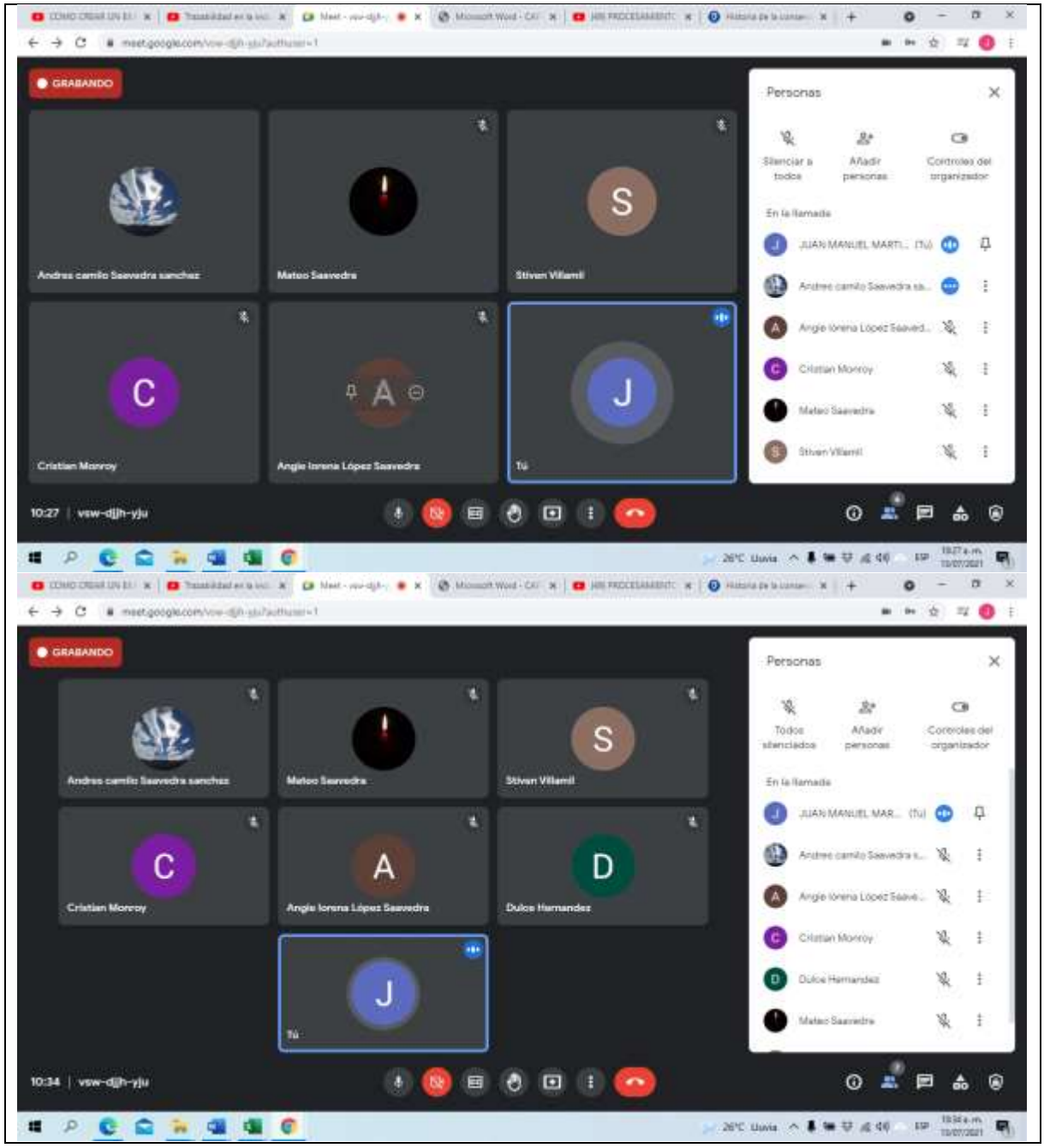

GRABANDO
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
sandra reina
Stiven Villamil
Cristian Monroy
Mateo Saavedra
Andres camilo Saavedra s...
Angie lorena López Saave...
Tú
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
10:10 | vsw-djjh-yju
meet.google.com comparte una ventana
Dejar de compartir
Ocultar
Compartiendo www.youtube.com en meet.google.com
Interrumpir
Compartir esta pantalla en su lugar
GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Angie lorena López Saavedra
4 más
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
JUAN MANUEL MAR... (Tú)
JUAN MANUEL MARTINE...
Tu presentación
Andres camilo Saavedra s...
Angie lorena López Saave...
Cristian Monroy
10:19 | vsw-djjh-yju

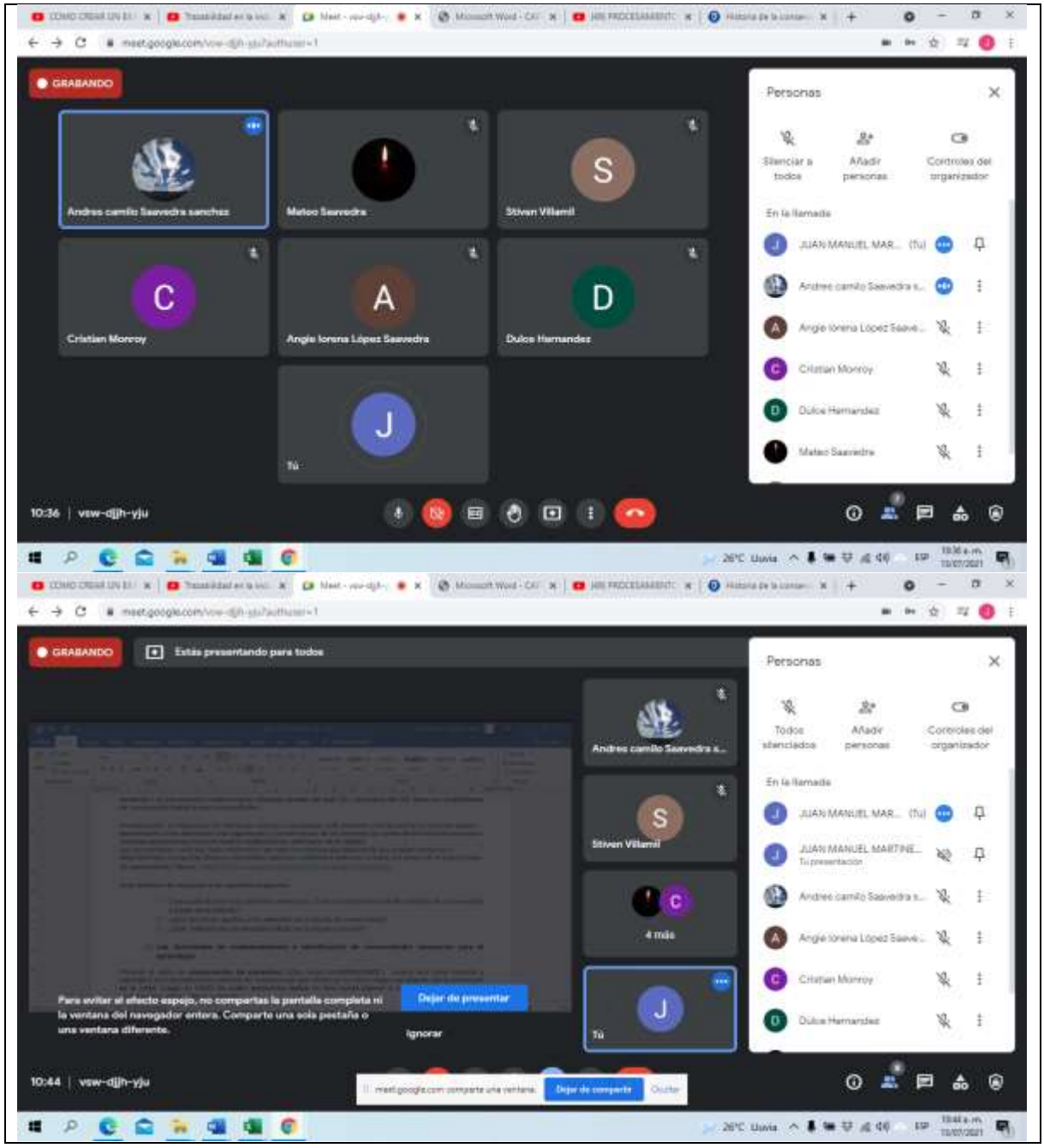

GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
TRATAMIENTOS TÉRMICOS
APLICACIÓN DE CALOR
DESTRUIR MICROORGANISMOS
AYUDA A NO ALTERAR EL PRODUCTO ALMACENADO
Andres camilo Saavedra sanchez
3 más
Tú
Personas
10:19 | vsw-djjh-yju
GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
PASTEURIZACIÓN
ÁCIDOS
NO ÁCIDOS
ESTERILIZACIÓN
Andres camilo Saavedra sanchez
3 más
Tú
Personas
10:20 | vsw-djjh-yju

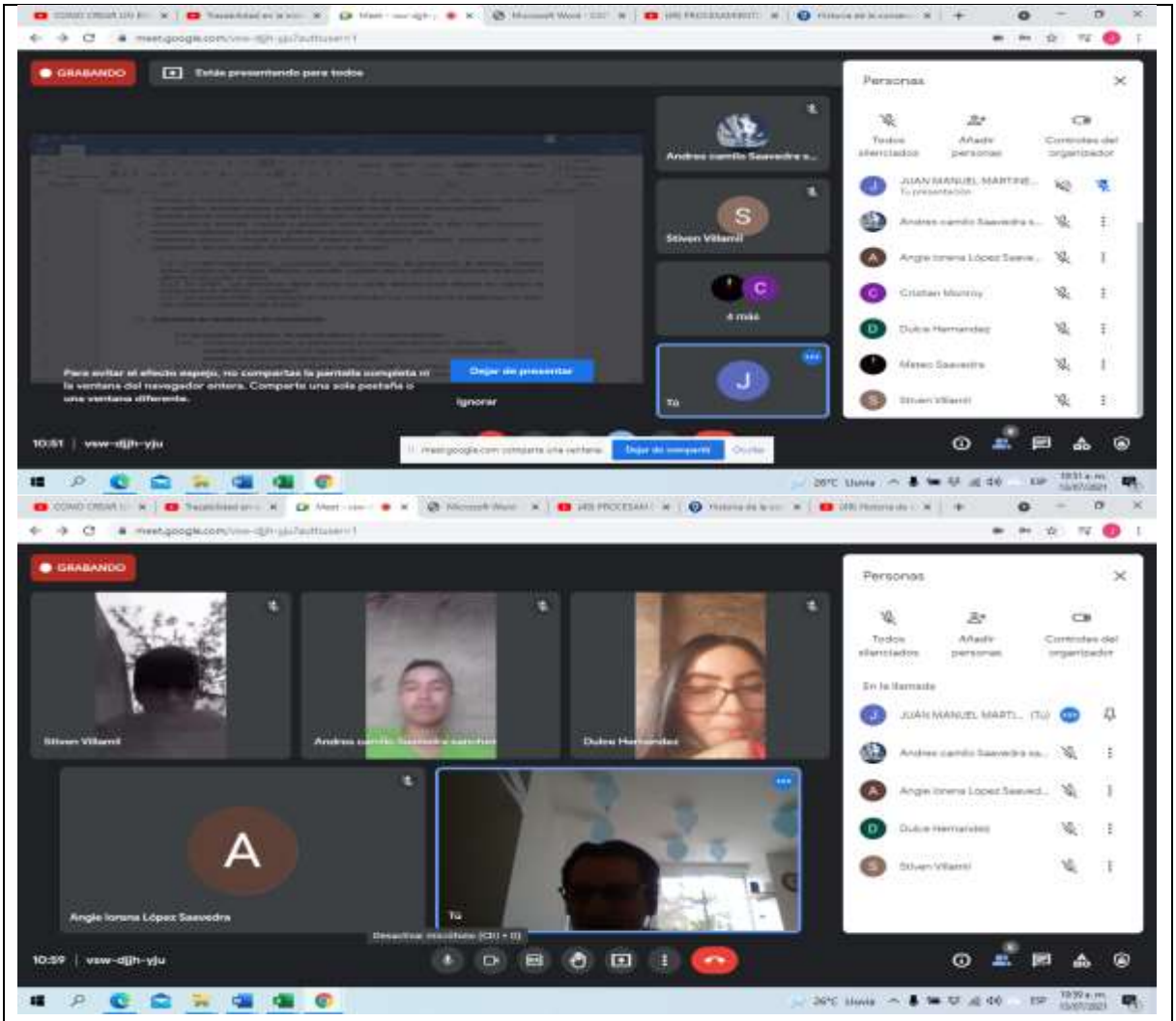

GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
ÁCIDOS
• PATÓGENOS NO CRECEN
• MENOS PELIGROSOS
Andres camilo Saavedra sanchez
3 más
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
JUAN MANUEL MAR... (Tú)
JUAN MANUEL MARTINE...
Andres camilo Saavedra s...
Cristian Monroy
Mateo Saavedra
10:20 | vsw-djjh-yju
GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
BAJA ACIDEZ
• PATÓGENOS PUEDEN CRECER
• PUEDE AFECTAR LA SALUD
Andres camilo Saavedra sanchez
4 más
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
JUAN MANUEL MAR... (Tú)
JUAN MANUEL MARTINE...
Andres camilo Saavedra s...
Angie Lorena López Saave...
Cristian Monroy
10:20 | vsw-djjh-yju


GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
PROCESO DE CONSERVACIÓN
PASTEURIZACIÓN
ESTERILIZACIÓN
CALOR
CONSERVA TRADICIONAL
CALOR
FRÍO
ENVASADO ASÉPTICO
Andres camilo Saavedra sanchez
4 más
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
10:21 | vsw-djjh-yju
PASTEURIZACIÓN
TEMPERATURAS POR DEBAJO DE 100 GRADOS
BAJA TEMPERATURA TIEMPOS LARGOS (LTLT)
ALTA TEMPERATURA TIEMPO CORTO (HTST)
10:22 | vsw-djjh-yju


GRABANDO
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
ESTERILIZACIÓN
TEMPERATURAS POR ENCIMA DE 100 GRADOS
ALTA TEMPERATURA TIEMPOS CORTOS (HTST)
ALTA TEMPERATURA CORTO PERÍODO (UHT)
Andres camilo Saavedra sanchez
4 más
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
10:23 | vsw-djjh-yju
ESTERILIZACIÓN
PASTEURIZACIÓN
PERMITE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE
ALMACENAR EN REFRIGERACIÓN


GRABANDO
Andres camilo Saavedra sanchez
Mateo Saavedra
Stiven Villamil
Cristian Monroy
Angie lorena López Saavedra
Tú
Personas
Silenciar a todos
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
10:27 | vsw-djjh-yju
GRABANDO
Andres camilo Saavedra sanchez
Mateo Saavedra
Stiven Villamil
Cristian Monroy
Angie lorena López Saavedra
Dulce Hernandez
Tú
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
10:34 | vsw-djjh-yju


GRABANDO
Andres camilo Saavedra sanchez
Mateo Saavedra
Stiven Villamil
Cristian Monroy
Angie lorena López Saavedra
Dulce Hernandez
Tú
Personas
Silenciar a todos
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
10:36 | vsw-djjh-yju
GRABANDO
Estás presentando para todos
Personas
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
En la llamada
Stiven Villamil
4 más
Tú
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
10:44 | vsw-djjh-yju
Dejar de compartir
Ocultar



CONCLUSIONES

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA__14__ DEL MES DE_JULIO __ DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO	86066455		X		SENA CEDEAGRO				JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO
	ANDRES AFRICANO									
	ENGIE ARDILA									
	ARIANA AVELLA									
	JUANA FLOREZ									
	LINA GONZALEZ									
	DAVID CHAPARRO									
	MARLON CHAPARRO									
	JUAN BARRERA									
	ANGIE VEGA									

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 14 JULIO 2021	**HORA INICIO: 10 AM**	**HORA FIN: 4 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://us04web.zoom.us/j/74110474864?pwd=VGJWcHR6ZnZDa1R5N25JRnFDK3NwUT09	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa_POLITECNICO AGS_		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado _10____ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2258482		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Competencia: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

Técnicas de conservación de alimentos

Aunque abastecernos de comida resulta tan simple como visitar el supermercado y guardar los alimentos en casa, existe detrás un gran engranaje que depende mucho de la conservación de estos productos. En muchos casos, los alimentos no utilizan un solo método de conservación, sino varios combinados para mejorar su calidad y durabilidad.

Es interesante mencionar que aunque los principios elementales de la conservación resultan aplicables para gran parte de los alimentos, no todos los microorganismos reaccionan igual ante un método (pueden inhibirse o morir). Por lo tanto existen métodos mejores que otros según las características del alimento y los microorganismos que pueden activarse en él.

A continuación, indagaremos un poco en algunas de **las principales técnicas de conservación de alimentos** que existen, incluidas aquellas que puedes usar en casa.

Refrigeración

La **refrigeración o frío positivo** consiste en conservar un alimento a una temperatura estable y fría, cercana a 0 °C, para evitar el amontonamiento y el valor higrométrico. En consecuencia, se controla la proliferación de microorganismos.

La **temperatura de refrigeración doméstica** más adecuada es de 0-8 °C, mientras que la industrial se encuentra entre 0-5 °C. En refrigeración, los alimentos pueden durar máximo algunos días.

Congelación

La **congelación o frío negativo** consiste en conservar un alimento a largo plazo, a temperaturas inferiores a 0 °C, de forma tal que el agua del alimento se congele. Recuerda se debe respetar la cadena del frío, de lo contrario los microbios se reproducen de nuevo.

Ultra congelación

La **ultra congelación** se basa en disminuir la temperatura de un alimento a -40 ºC. Esto puede lograrse por medio de varios procesos que pueden valerse del uso de placas, inmersión en líquidos, aire frío, entre otros. Este tipo de congelación rápida ocurre en un tiempo menor a 2 horas.

Liofilización

La liofilización consiste en congelar un alimento (a temperatura inferior a -30 ºC) con la finalidad de extraer su agua al vacío, transformando el hielo en vapor de agua. **Este método conserva casi todo el valor nutricional del alimento**. Sin embargo, su empleo es costoso, por lo cual se aplica en productos como el café (normal o descafeinado solubles), las leches infantiles y algunos otros alimentos.

Pasteurización

Mediante esta técnica, se aplica calor al alimento durante un tiempo determinado (el tiempo varía en función del mismo), a temperaturas entre 80-100 ºC. Inmediatamente después, el alimento debe enfriarse rápidamente. Este tratamiento regula y destruye los microrganismos patógenos del alimento, pero no inactiva sus esporas. Por este motivo, **el producto se debe guardar en frío después de abierto**.

Esterilización

Es el proceso que se aplica sobre un alimento u objeto con la finalidad de eliminar gérmenes y esporas. Al esterilizar un producto, se le expone a **temperaturas que rodean los 115 ºC**. Este tratamiento afecta las cualidades organolépticas de los alimentos y provoca que pierdan algunos nutrientes. En la industria láctea, uno de los tratamientos de esterilización más usados es la pasteurización.

Deshidratación

La deshidratación es un procedimiento mediante el cual el alimento pierde agua, inhibiendo así el desarrollo de bacterias. Esta práctica puede llevarse a cabo exponiendo el alimento al sol o utilizando un horno deshidratador. Se aplica a muchos productos alimenticios como los granos, los cereales, las frutas, los vegetales, entre otros. Con alimentos deshidratados pueden obtenerse sopas deshidratadas, café en polvo, huevos deshidratados, cereales, entre otros productos.

Desecación (o secado)

Esta técnica térmica se utiliza previo a la congelación de los alimentos, con la intención de destruir las enzimas que afectan el color, sabor y contenido vitamínico del producto. Asimismo, **ablanda el alimento**.

Salación

Esta técnica de conservación consiste **deshidratar un alimento añadiéndole sal común** (cloruro sódico), sea por inmersión del producto en una solución salina o por difusión directa de la sal sobre su superficie. Este procedimiento inhibe el crecimiento de microorganismos, la degradación de los sistemas enzimáticos y, en consecuencia, ralentiza las reacciones químicas.

Curado

Es el proceso previo al ahumado y tiene varios objetivos: proporcionar **más sabor, mejor textura y prolongar la duración del alimento**. El curado simple se puede realizar con ingredientes caseros, sin embargo, el industrial se realiza con sal común, sales curantes, nitritos y nitratos (potásico y sódico).

Ahumado

Este procedimiento es una combinación de desecación y salazón. En el ahumado, se emplea el humo obtenido de la combustión de ciertas sustancias con la intención de darle al alimento un efecto esterilizante y antioxidante. Además, le confiere al producto un aroma peculiar y una excelente textura. Por lo general, **se ahúman las carnes de res, el pescado y las carnes de cerdo**. Algunas recetas con carnes ahumadas incluyen el salmón ahumado, el pollo ahumado y las chuletas ahumadas.

Acidificación

Esta técnica está basada en la **disminución del pH del alimento** a través de la adición de sustancias ácidas (como el vinagre). De este modo, se evita el desarrollo de microorganismos.

Escabechado

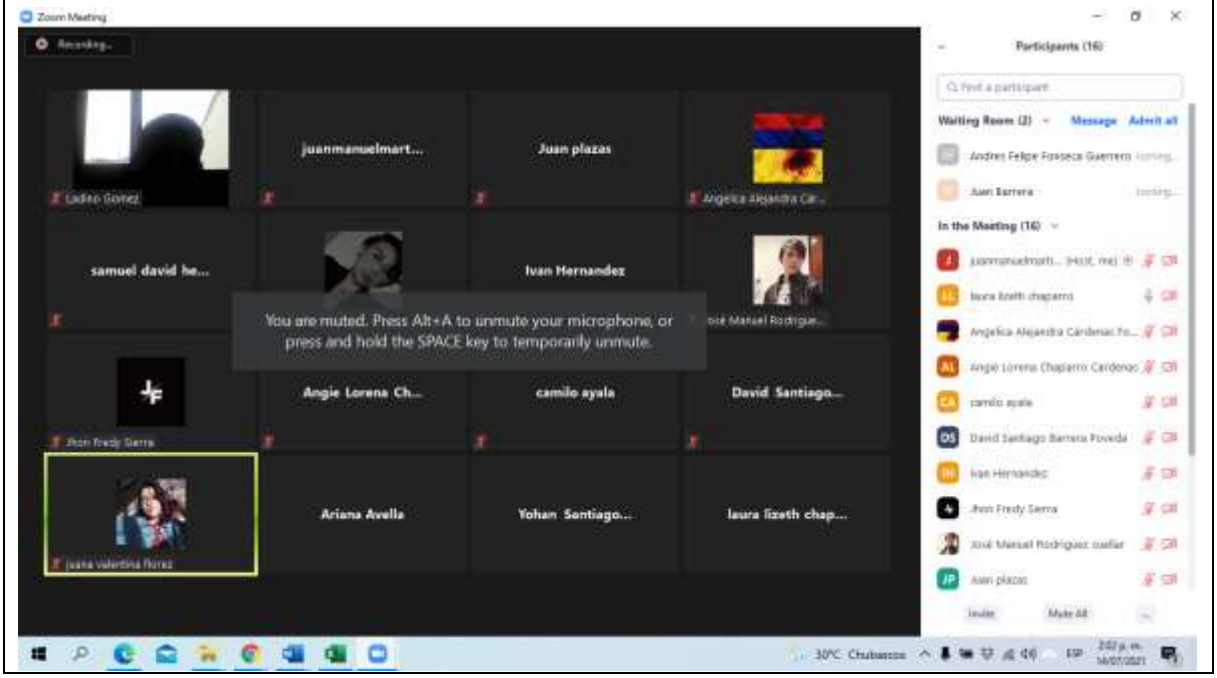
Este procedimiento utiliza una mezcla de sal y vinagre para conservar los alimentos. El vinagre aporta sus cualidades como conservante, mientras que la sal deshidrata el alimento. En sus inicios, esta técnica se utilizó como método de conservación, pero hoy en día se usa en la gastronomía para destacar la textura de los alimentos y proporcionarles un sabor muy característico. Algunas recetas en escabeche incluyen los mejillones en escabeche o el pollo en escabeche.

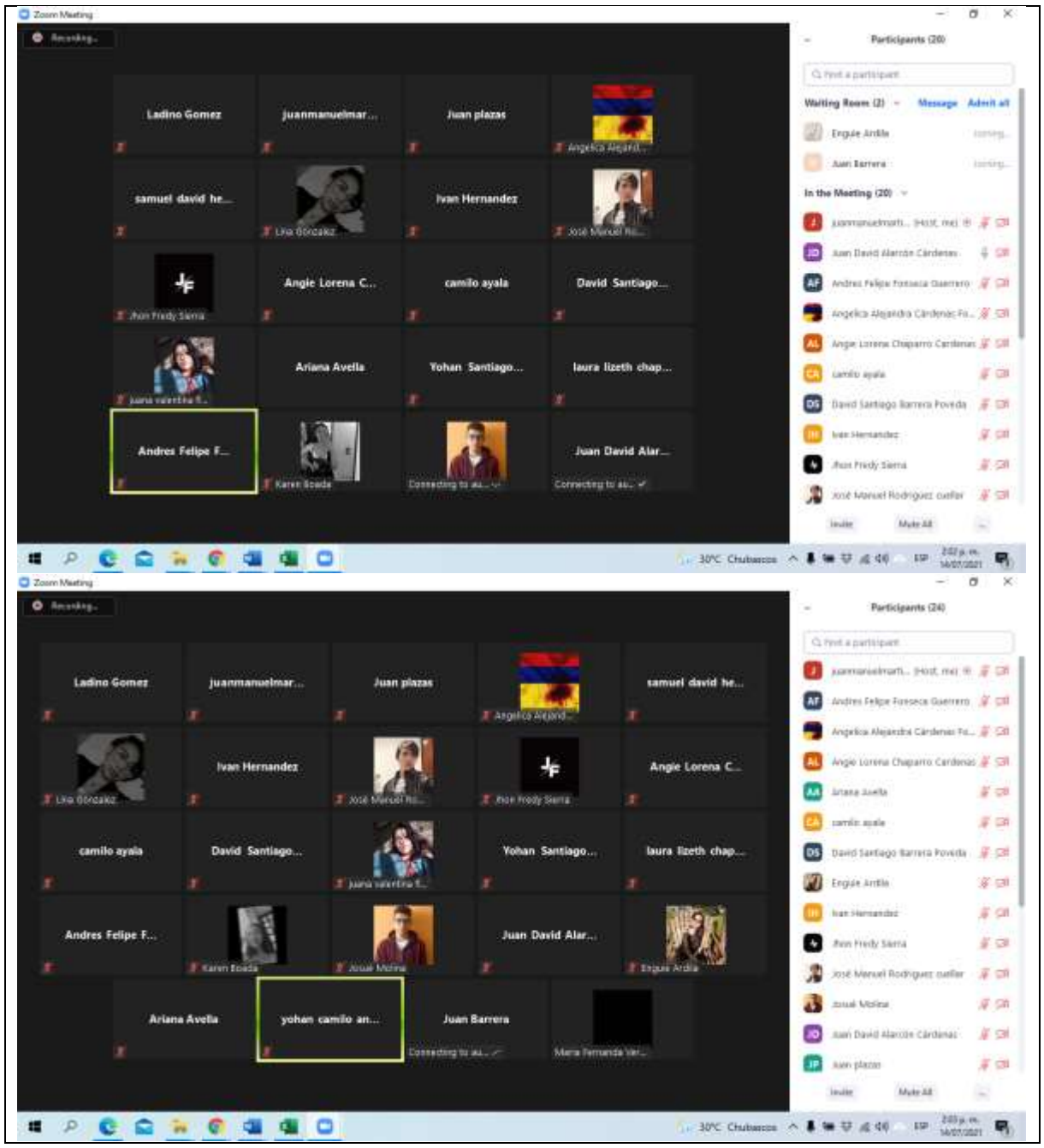
Fermentación

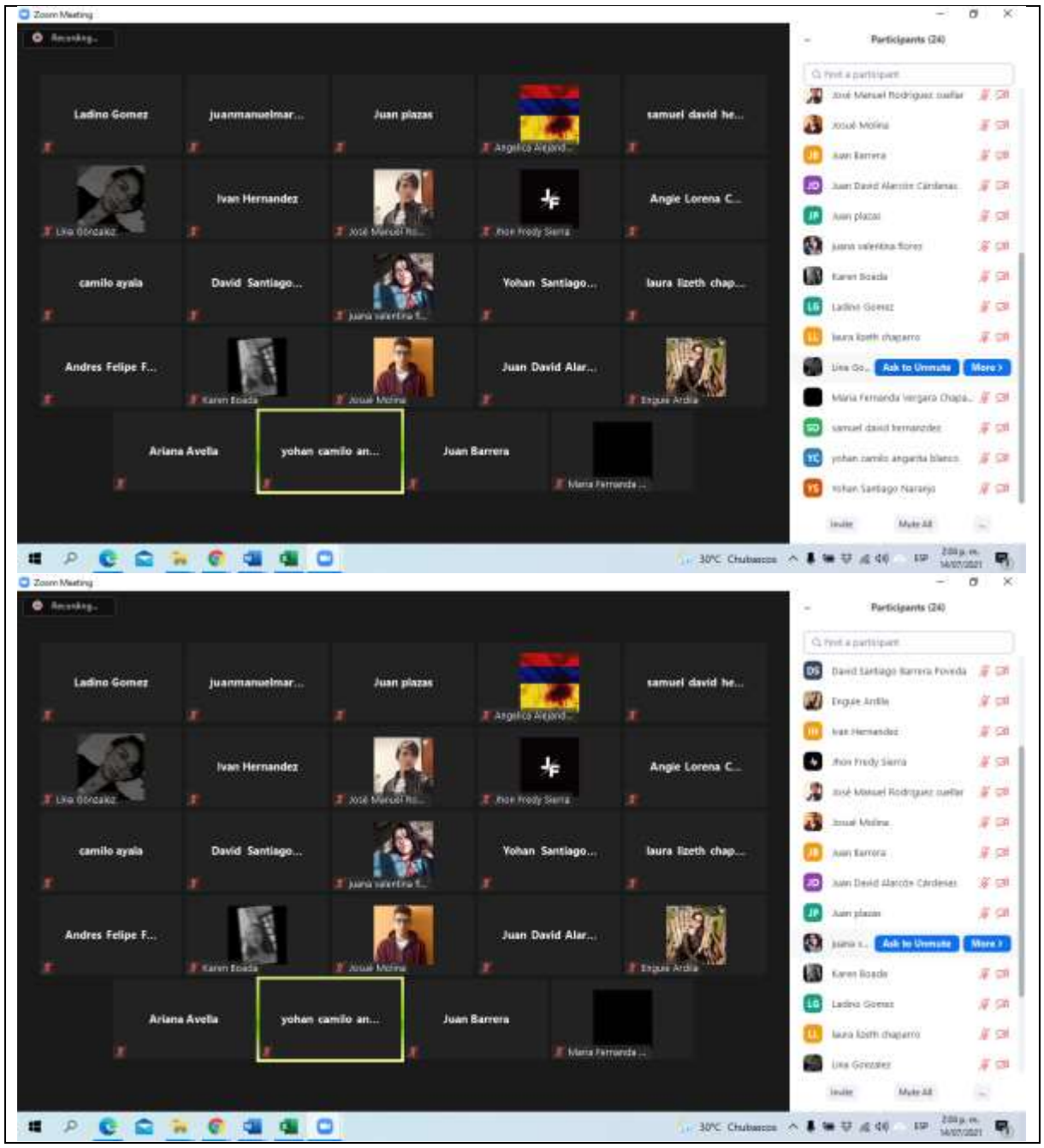
Esta técnica de conservación aprovecha los propios microorganismos presentes en el alimento para realzar sus cualidades organolépticas y **optimizar su calidad nutricional**. Este proceso suele aplicarse en productos lácteos.

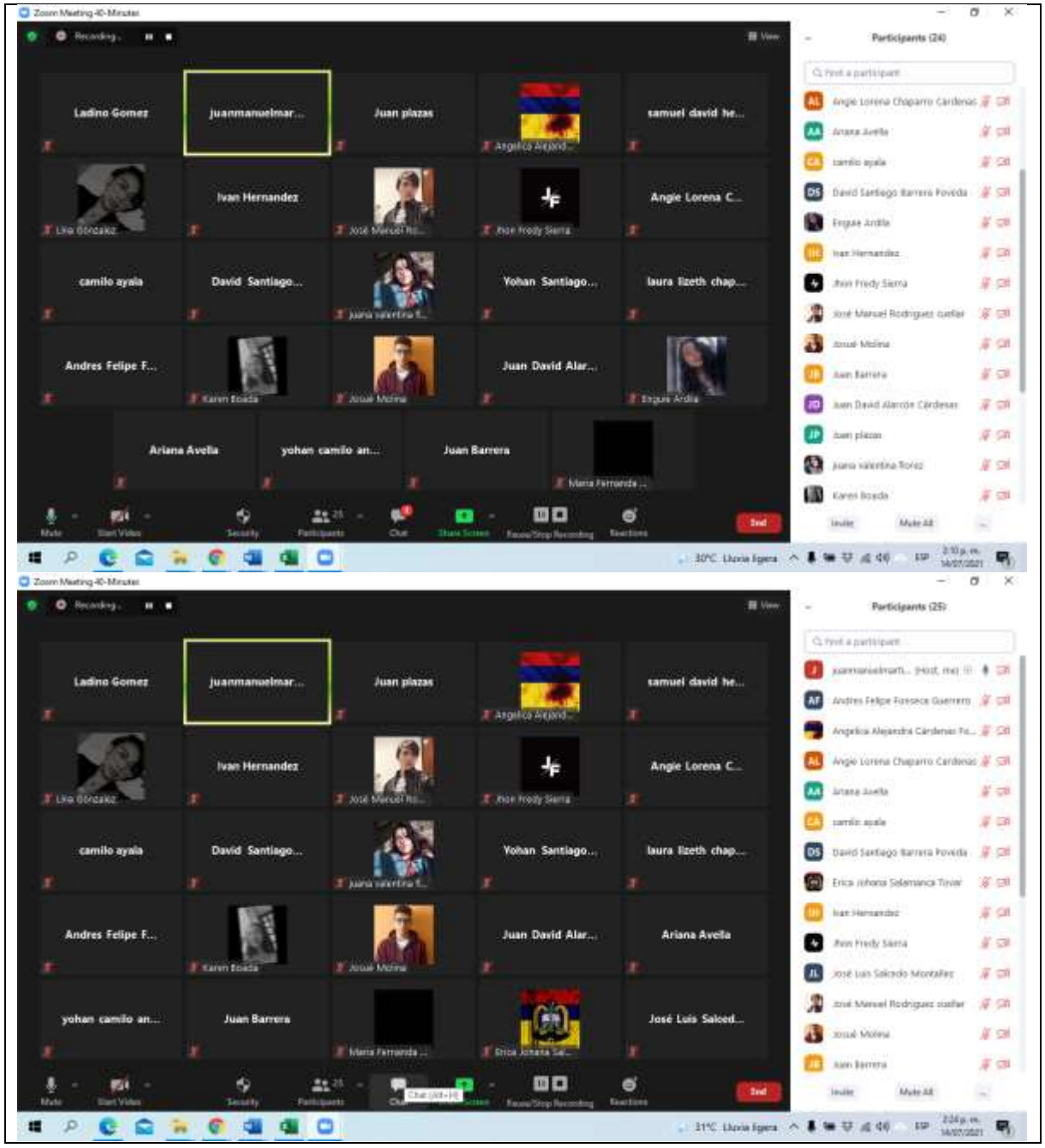
Irradiación

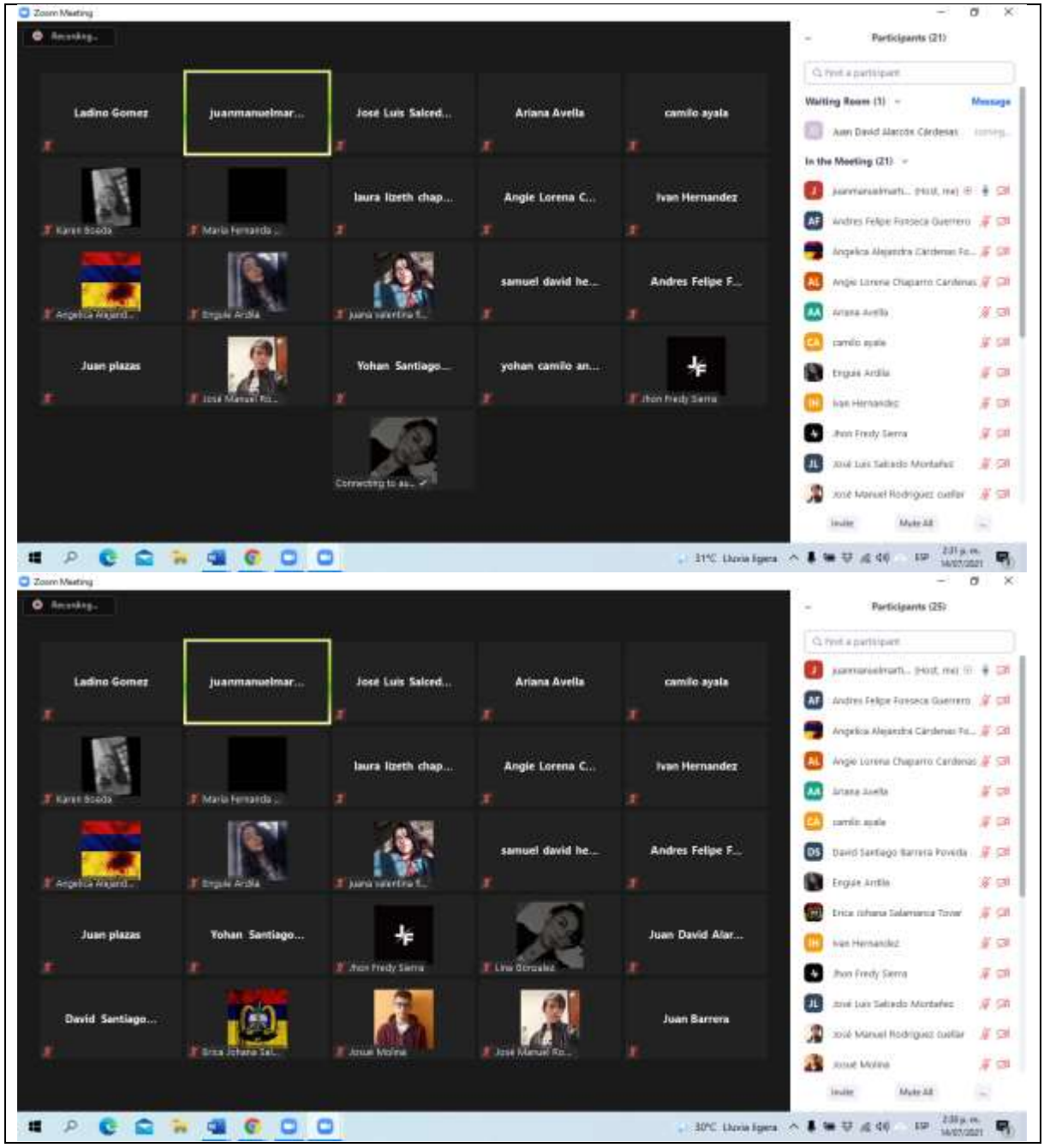
Este método consiste en exponer alimentos a radiación controlada, con la intención principal de prevenir la reproducción de microorganismos (bacterias u hongos). La **irradiación de alimentos** (pasteurización fría o ionización) conserva las propiedades organolépticas del producto y gran parte de sus nutrientes.

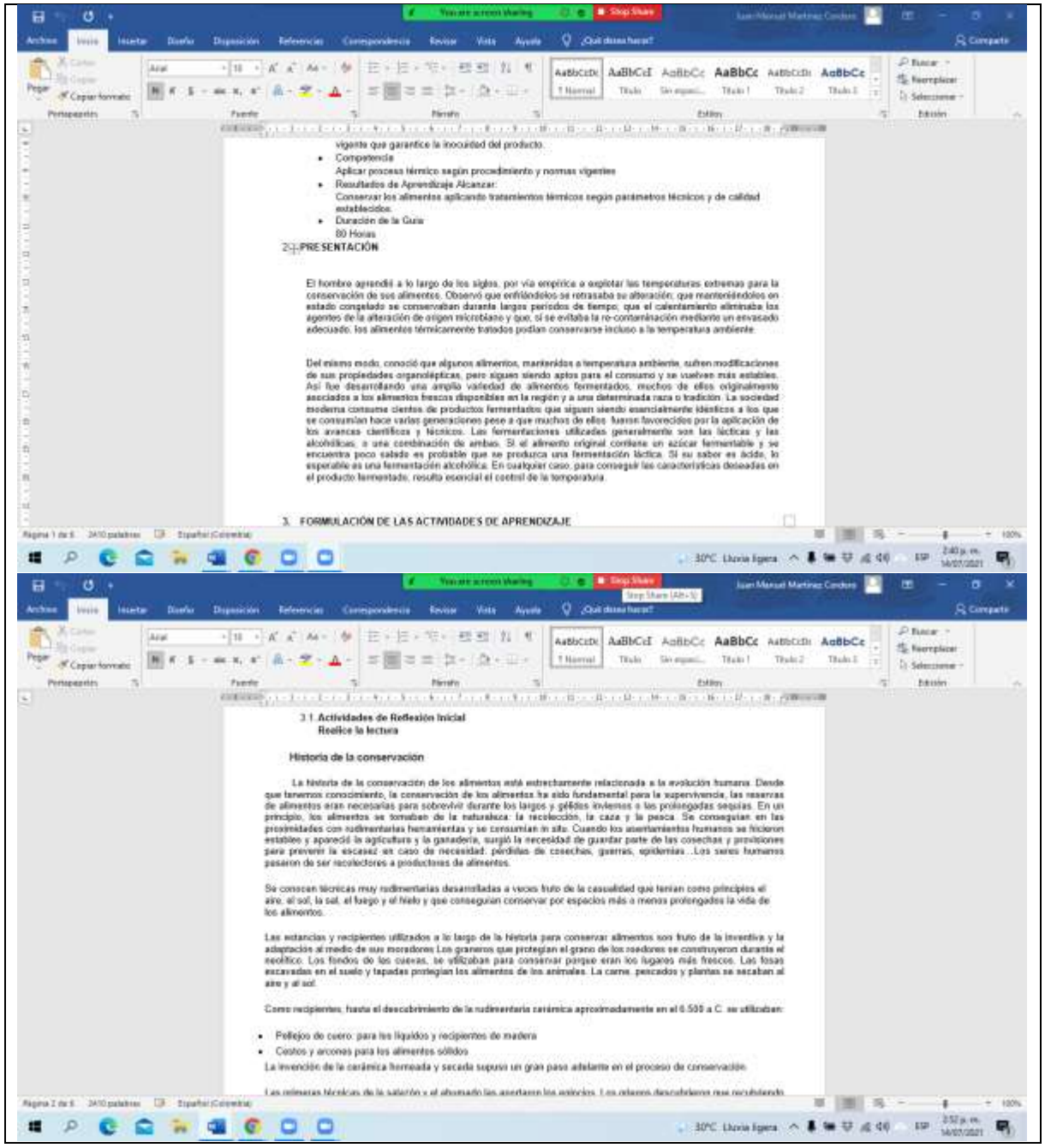



Zoom Meeting
Recording...
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
Juan plazas
Angelica Alejand...
samuel david he...
Lina Gonzalez
Ivan Hernandez
José Manuel Ro...
Jhon Freddy Sierra
Angie Lorena C...
camilo ayala
David Santiago...
Juana valentina T...
Ariana Avella
Yohan Santiago...
laura lizeth chap...
Andres Felipe F...
Karen Boada
Connecting to au...
Juan David Alar...
Participants (20)
Find a participant
Waiting Room (2)
Message
Admit all
Enguie Ardila
Juan Barrera
In the Meeting (20)
Invite
Mute All
30°C Chubascos
Zoom Meeting
Recording...
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
Juan plazas
Angelica Alejand...
samuel david he...
Lina Gonzalez
Ivan Hernandez
José Manuel Ro...
Jhon Freddy Sierra
Angie Lorena C...
camilo ayala
David Santiago...
Juana valentina T...
Yohan Santiago...
laura lizeth chap...
Andres Felipe F...
Karen Boada
Josué Molina
Juan David Alar...
Enguie Ardila
Ariana Avella
yohan camilo an...
Juan Barrera
Connecting to au...
Maria Fernanda Ver...
Participants (24)
Find a participant
Invite
Mute All
30°C Chubascos


Zoom Meeting
Recording...
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
Juan plazas
Angelica Alejand...
samuel david he...
Lina Gonzalez
Ivan Hernandez
José Manuel Ro...
Jhon Freddy Sierra
Angie Lorena C...
camilo ayala
David Santiago...
juana valentina f...
Yohan Santiago...
laura lizeth chap...
Andres Felipe F...
Karen Boada
Josué Molina
Juan David Alar...
Enguie Ardila
Ariana Avella
yohan camilo an...
Juan Barrera
María Fernanda ...
Participants (24)
Find a participant
Ask to Unmute
More
Invite
Mute All
30°C Chubascos
Zoom Meeting
Recording...
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
Juan plazas
Angelica Alejand...
samuel david he...
Lina Gonzalez
Ivan Hernandez
José Manuel Ro...
Jhon Freddy Sierra
Angie Lorena C...
camilo ayala
David Santiago...
juana valentina f...
Yohan Santiago...
laura lizeth chap...
Andres Felipe F...
Karen Boada
Josué Molina
Juan David Alar...
Enguie Ardila
Ariana Avella
yohan camilo an...
Juan Barrera
María Fernanda ...
Participants (24)
Find a participant
David Santiago Barrera Poveda
Enguie Ardila
Ivan Hernandez
Jhon Freddy Sierra
José Manuel Rodriguez cuellar
Josué Molina
Juan Barrera
Juan David Alarcón Cárdenas
Juan plazas
Ask to Unmute
More
Karen Boada
Ladino Gomez
laura lizeth chaparro
Lina Gonzalez
Invite
Mute All
30°C Chubascos


Zoom Meeting-40-Minutes
Recording...
View
Participants (24)
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
Juan plazas
samuel david he...
Ivan Hernandez
Angie Lorena C...
camilo ayala
David Santiago...
Yohan Santiago...
laura lizeth chap...
Andres Felipe F...
Juan David Alar...
Ariana Avella
yohan camilo an...
Juan Barrera
Mute
Start Video
Security
Participants
Chat
Share Screen
Pause/Stop Recording
Reactions
End
Zoom Meeting-40-Minutes
Recording...
View
Participants (25)
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
Juan plazas
samuel david he...
Ivan Hernandez
Angie Lorena C...
camilo ayala
David Santiago...
Yohan Santiago...
laura lizeth chap...
Andres Felipe F...
Juan David Alar...
Ariana Avella
yohan camilo an...
Juan Barrera
José Luis Salced...
Mute
Start Video
Security
Participants
Chat
Share Screen
Pause/Stop Recording
Reactions
End


Zoom Meeting
Recording...
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Ariana Avella
camilo ayala
Karen Boada
María Fernanda ...
laura lizeth chap...
Angie Lorena C...
Ivan Hernandez
Angelica Alejandr...
Engule Ardila
juana valentina T...
samuel david he...
Andres Felipe F...
Juan plazas
José Manuel Ro...
Yohan Santiago...
yohan camilo an...
Jhon Fredy Sierra
Connecting to au...
Participants (21)
Find a participant
Waiting Room (1)
Message
Juan David Alarcon Cárdenas
In the Meeting (21)
juanmanuelmarti... (Host, me)
Andres Felipe Fonseca Guerrero
Angelica Alejandra Cárdenas Fo...
Angie Lorena Chaparro Cardenas
Ariana Avella
camilo ayala
Engule Ardila
Ivan Hernandez
Jhon Fredy Sierra
José Luis Salcedo Montañez
José Manuel Rodriguez Guillar
Invite
Mute All
31°C Lluvia ligera
ESP
2:31 p. m.
14/07/2021
Zoom Meeting
Recording...
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Ariana Avella
camilo ayala
Karen Boada
María Fernanda ...
laura lizeth chap...
Angie Lorena C...
Ivan Hernandez
Angelica Alejandr...
Engule Ardila
juana valentina T...
samuel david he...
Andres Felipe F...
Juan plazas
Yohan Santiago...
Jhon Fredy Sierra
Lina Gonzalez
Juan David Alar...
David Santiago...
Erica Johana Sal...
Josue Molina
José Manuel Ro...
Juan Barrera
Participants (25)
Find a participant
juanmanuelmarti... (Host, me)
Andres Felipe Fonseca Guerrero
Angelica Alejandra Cárdenas Fo...
Angie Lorena Chaparro Cardenas
Ariana Avella
camilo ayala
David Santiago Barrera Poveda
Engule Ardila
Erica Johana Salamanca Tovar
Ivan Hernandez
Jhon Fredy Sierra
José Luis Salcedo Montañez
José Manuel Rodriguez Guillar
Josue Molina
Invite
Mute All
30°C Lluvia ligera
ESP
2:38 p. m.
14/07/2021



vigente que garantice la inocuidad del producto.

- Competencia
  Aplicar procesa térmico según procedimiento y normas vigentes
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.
- Duración de la Guia
  80 Horas

2. PRESENTACIÓN

El hombre aprendió a lo largo de los siglos, por vía empírica a explotar las temperaturas extremas para la conservación de sus alimentos. Observó que enfriándolos se retrasaba su alteración; que manteniéndolos en estado congelado se conservaban durante largos periodos de tiempo; que el calentamiento eliminaba los agentes de la alteración de origen microbiano y que, si se evitaba la re-contaminación mediante un envasado adecuado, los alimentos térmicamente tratados podían conservarse incluso a la temperatura ambiente.

Del mismo modo, conoció que algunos alimentos, mantenidos a temperatura ambiente, sufren modificaciones de sus propiedades organolépticas, pero siguen siendo aptos para el consumo y se vuelven más estables. Así fue desarrollando una amplia variedad de alimentos fermentados, muchos de ellos originalmente asociados a los alimentos frescos disponibles en la región y a una determinada raza o tradición. La sociedad moderna consume cientos de productos fermentados que siguen siendo esencialmente idénticos a los que se consumían hace varias generaciones pese a que muchos de ellos fueron favorecidos por la aplicación de los avances científicos y técnicos. Las fermentaciones utilizadas generalmente son las lácticas y las alcohólicas, o una combinación de ambas. Si el alimento original contiene un azúcar fermentable y se encuentra poco salado es probable que se produzca una fermentación láctica. Si su sabor es ácido, lo esperable es una fermentación alcohólica. En cualquier caso, para conseguir las características deseadas en el producto fermentado, resulta esencial el control de la temperatura.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. **Actividades de Reflexión Inicial**
Realice la lectura

Historia de la conservación

La historia de la conservación de los alimentos está estrechamente relacionada a la evolución humana. Desde que tenemos conocimiento, la conservación de los alimentos ha sido fundamental para la supervivencia, las reservas de alimentos eran necesarias para sobrevivir durante los largos y gélidos inviernos o las prolongadas sequías. En un principio, los alimentos se tomaban de la naturaleza: la recolección, la caza y la pesca. Se conseguían en las proximidades con rudimentarias herramientas y se consumían in situ. Cuando los asentamientos humanos se hicieron estables y apareció la agricultura y la ganadería, surgió la necesidad de guardar parte de las cosechas y provisiones para prevenir la escasez en caso de necesidad: pérdidas de cosechas, guerras, epidemias ...Los seres humanos pasaron de ser recolectores a productores de alimentos.

Se conocen técnicas muy rudimentarias desarrolladas a veces fruto de la casualidad que tenían como principios el aire, el sol, la sal, el fuego y el hielo y que conseguían conservar por espacios más o menos prolongados la vida de los alimentos.

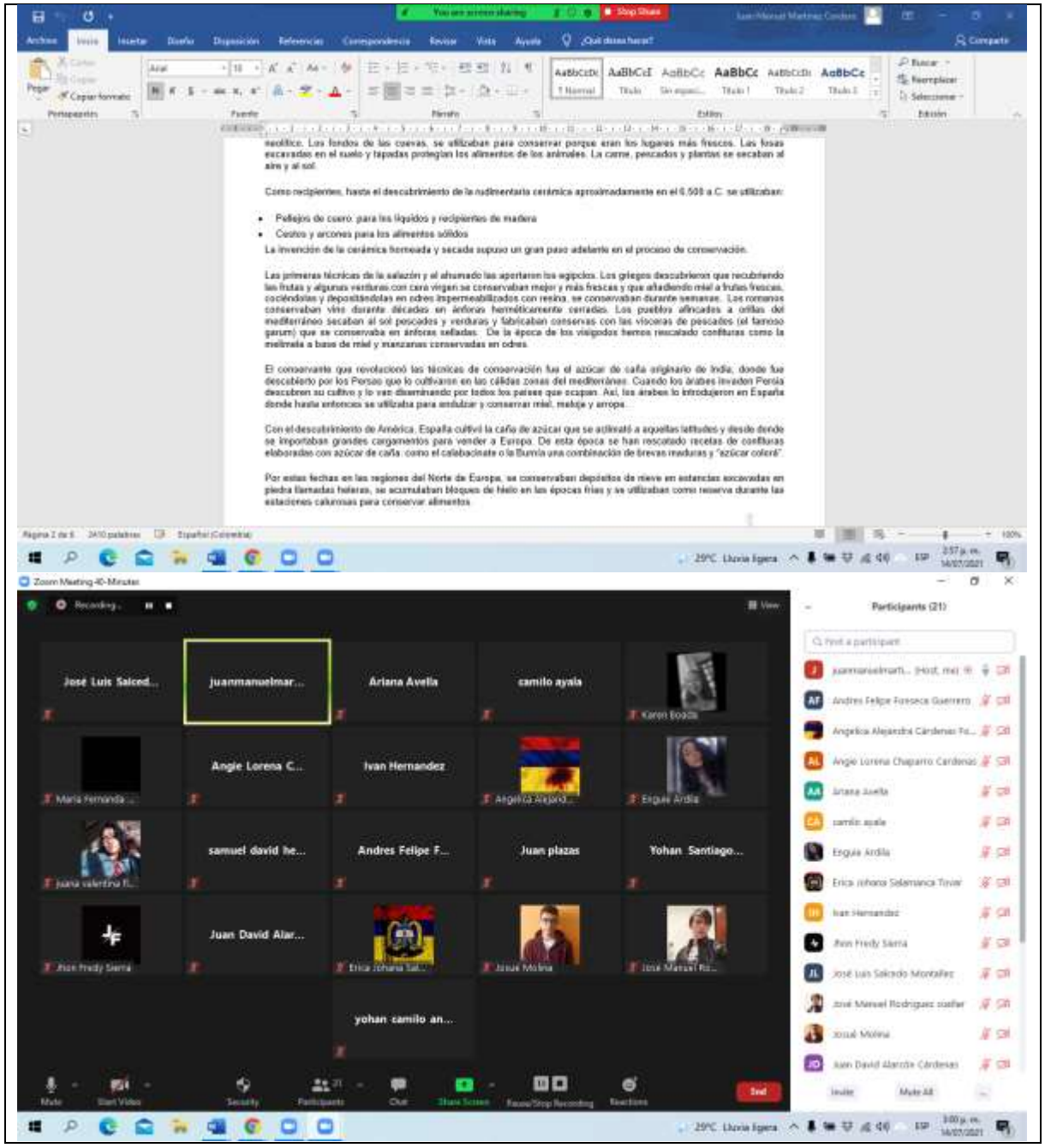
Las estancias y recipientes utilizados a lo largo de la historia para conservar alimentos son fruto de la inventiva y la adaptación al medio de sus moradores.Los graneros que protegían el grano de los roedores se construyeron durante el neolítico. Los fondos de las cuevas, se utilizaban para conservar porque eran los lugares más frescos. Las fosas excavadas en el suelo y tapadas protegían los alimentos de los animales. La carne, pescados y plantas se secaban al aire y al sol.

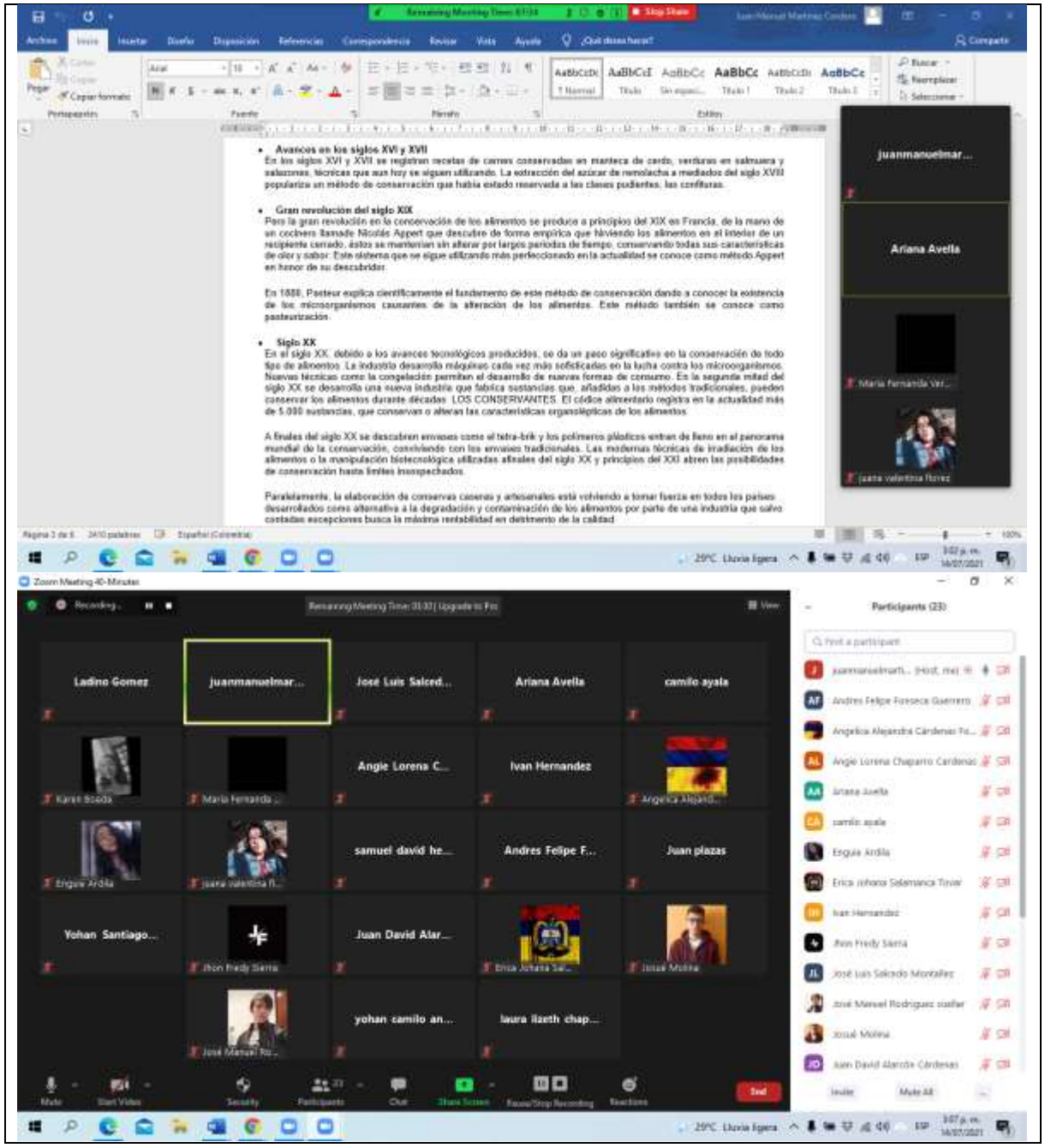
Como recipientes, hasta el descubrimiento de la rudimentaria cerámica aproximadamente en el 6.500 a.C. se utilizaban:

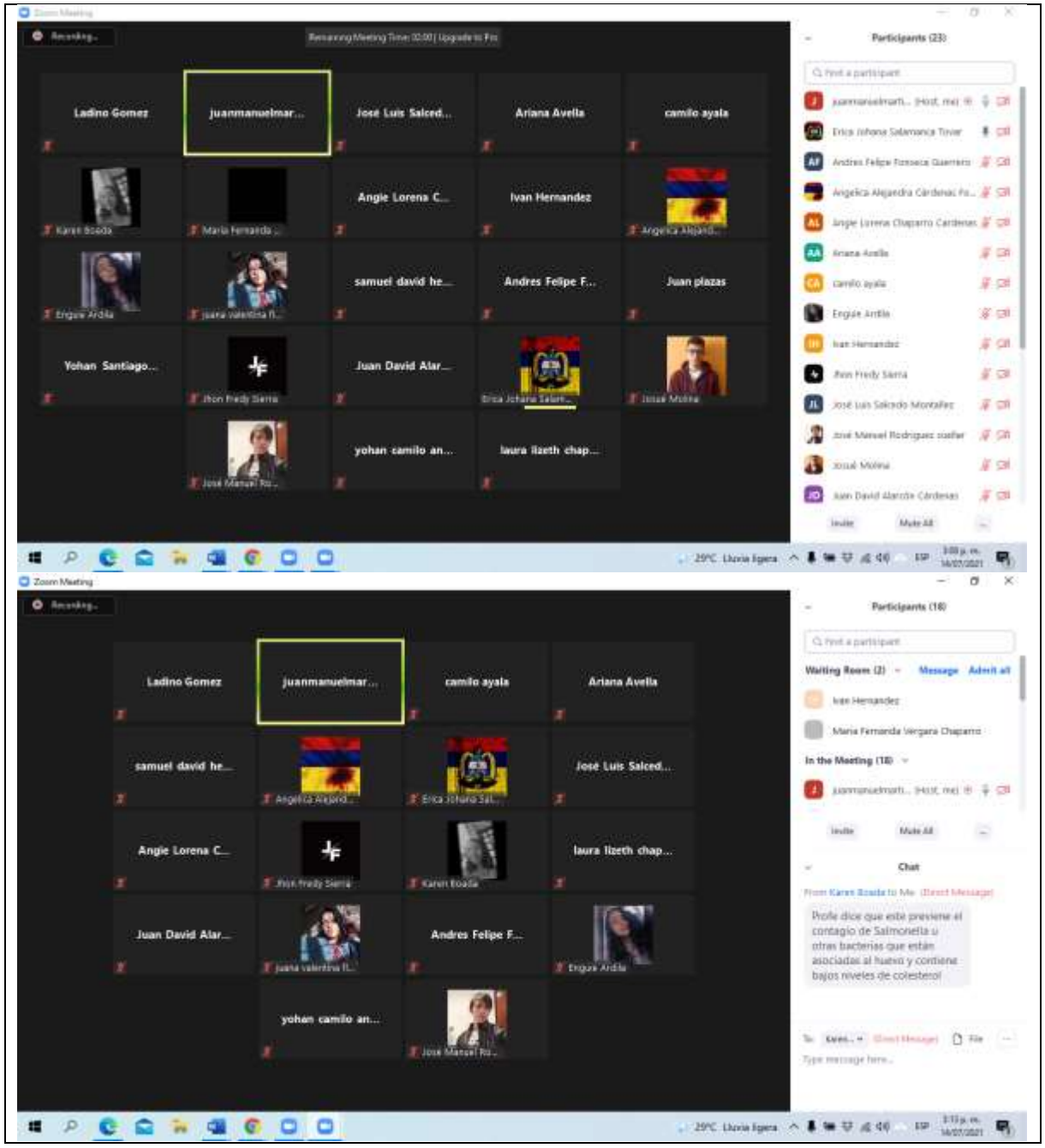
- Pellejos de cuero: para los líquidos y recipientes de madera
- Cestos y arcones para los alimentos sólidos

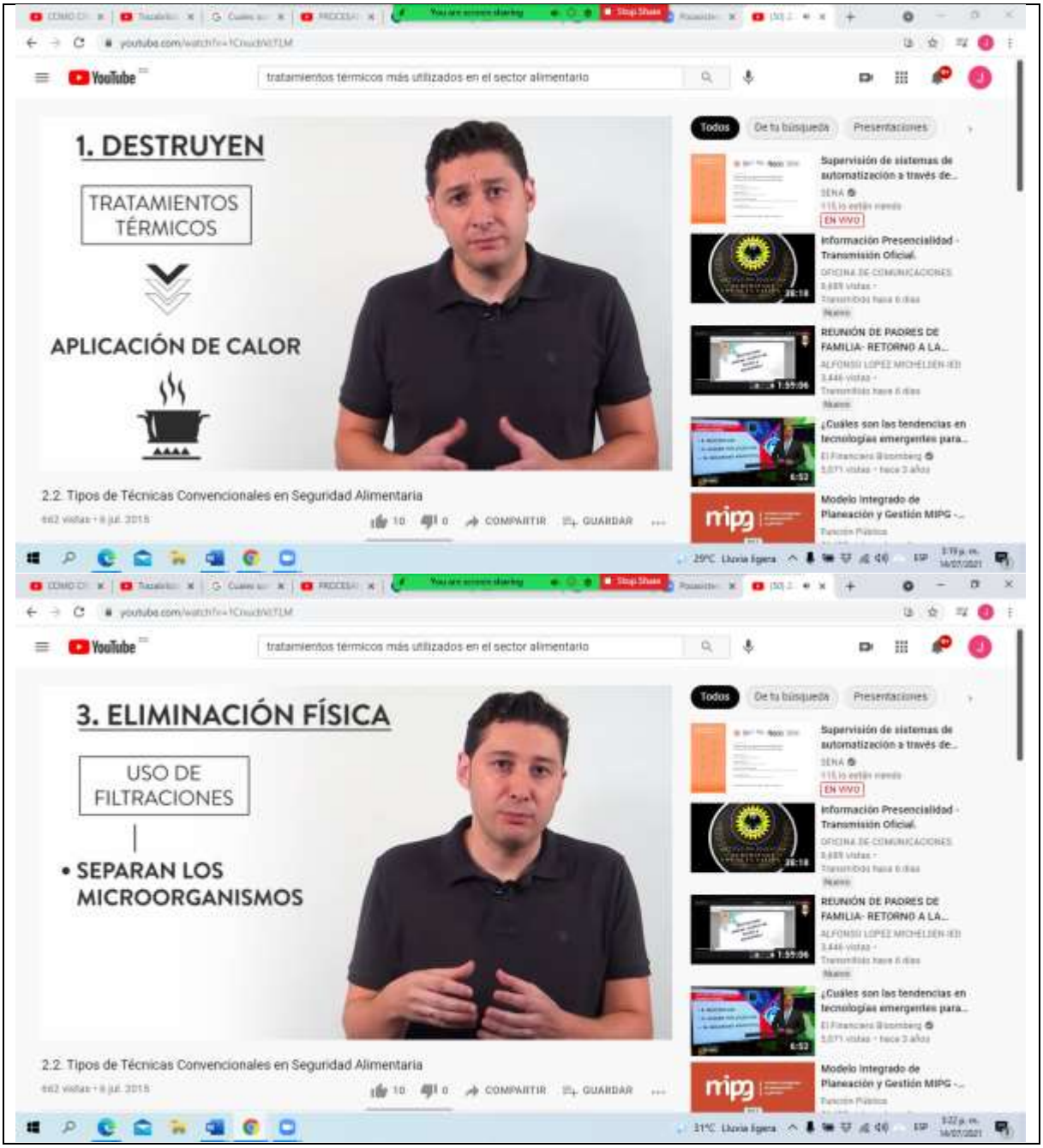
La invención de la cerámica horneada y secada supuso un gran paso adelante en el proceso de conservación.

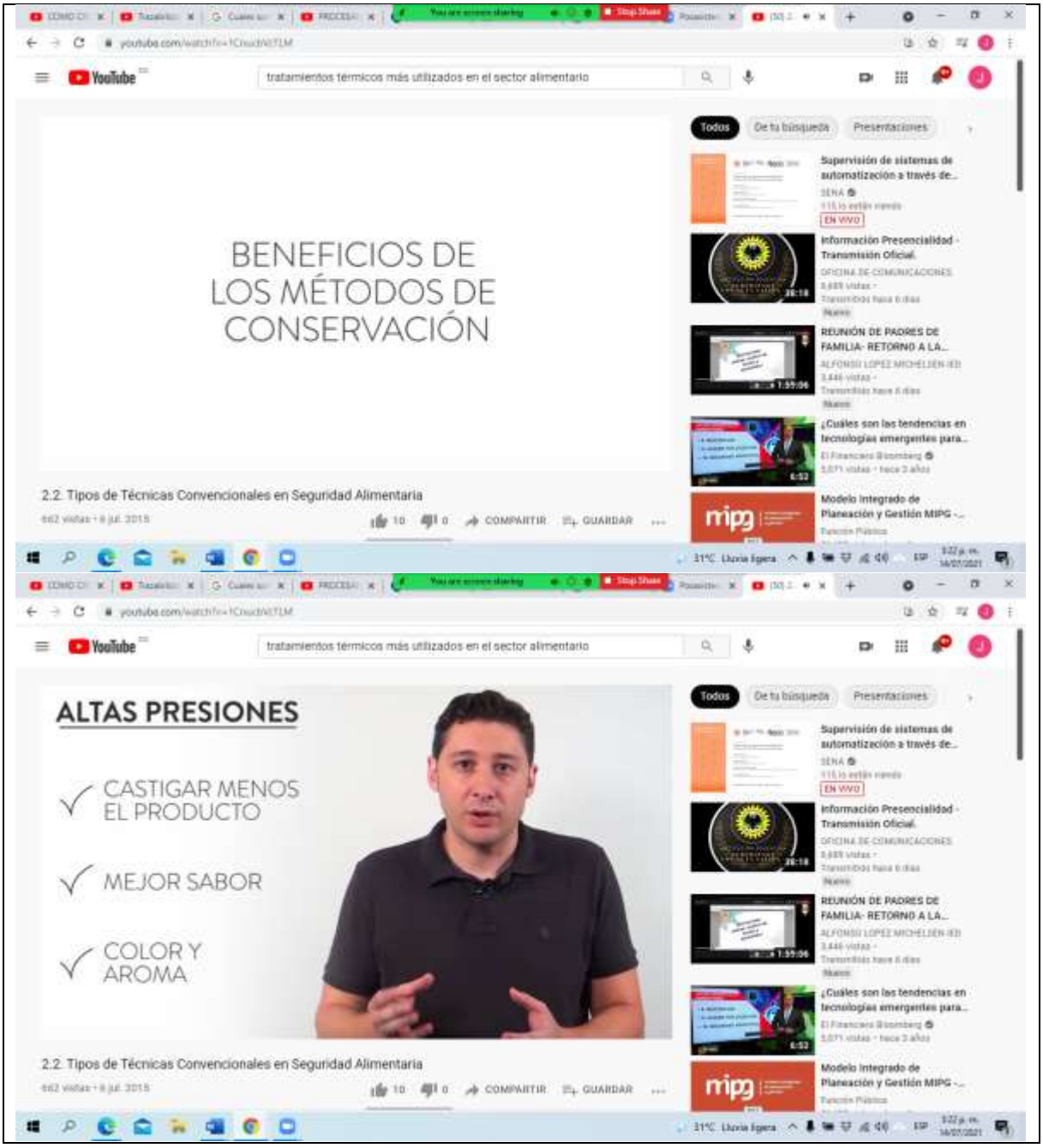
Las primeras técnicas de la salazón y el ahumado las usaron los egipcios. Los chinos descubrieron que recubriendo

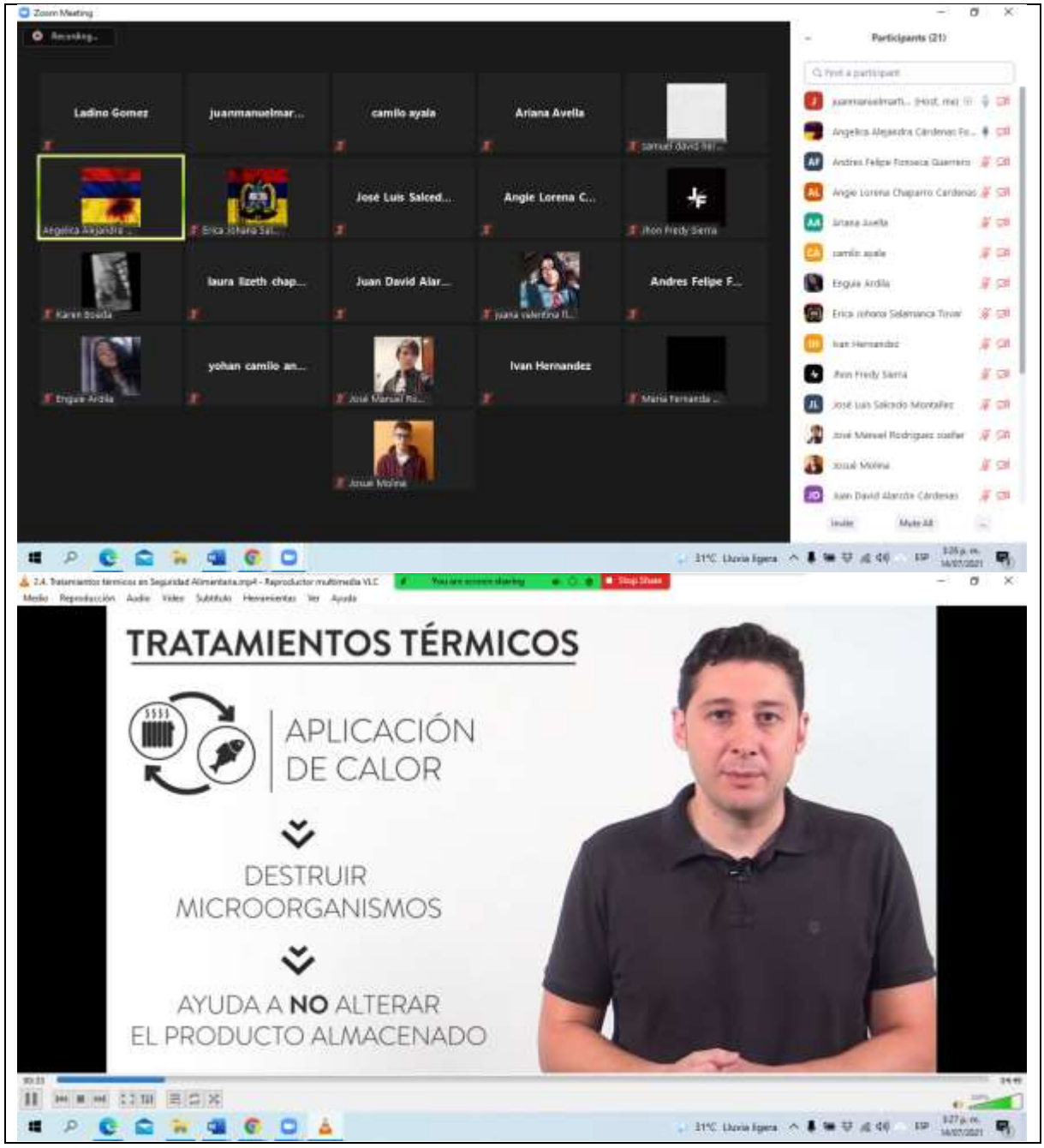

Zoom Meeting-40-Minutes
Participants (21)
José Luis Salced...
juanmanuelmar...
Ariana Avella
camilo ayala
Angie Lorena C...
Ivan Hernandez
samuel david he...
Andres Felipe F...
Juan plazas
Yohan Santiago...
Juan David Alar...
yohan camilo an...

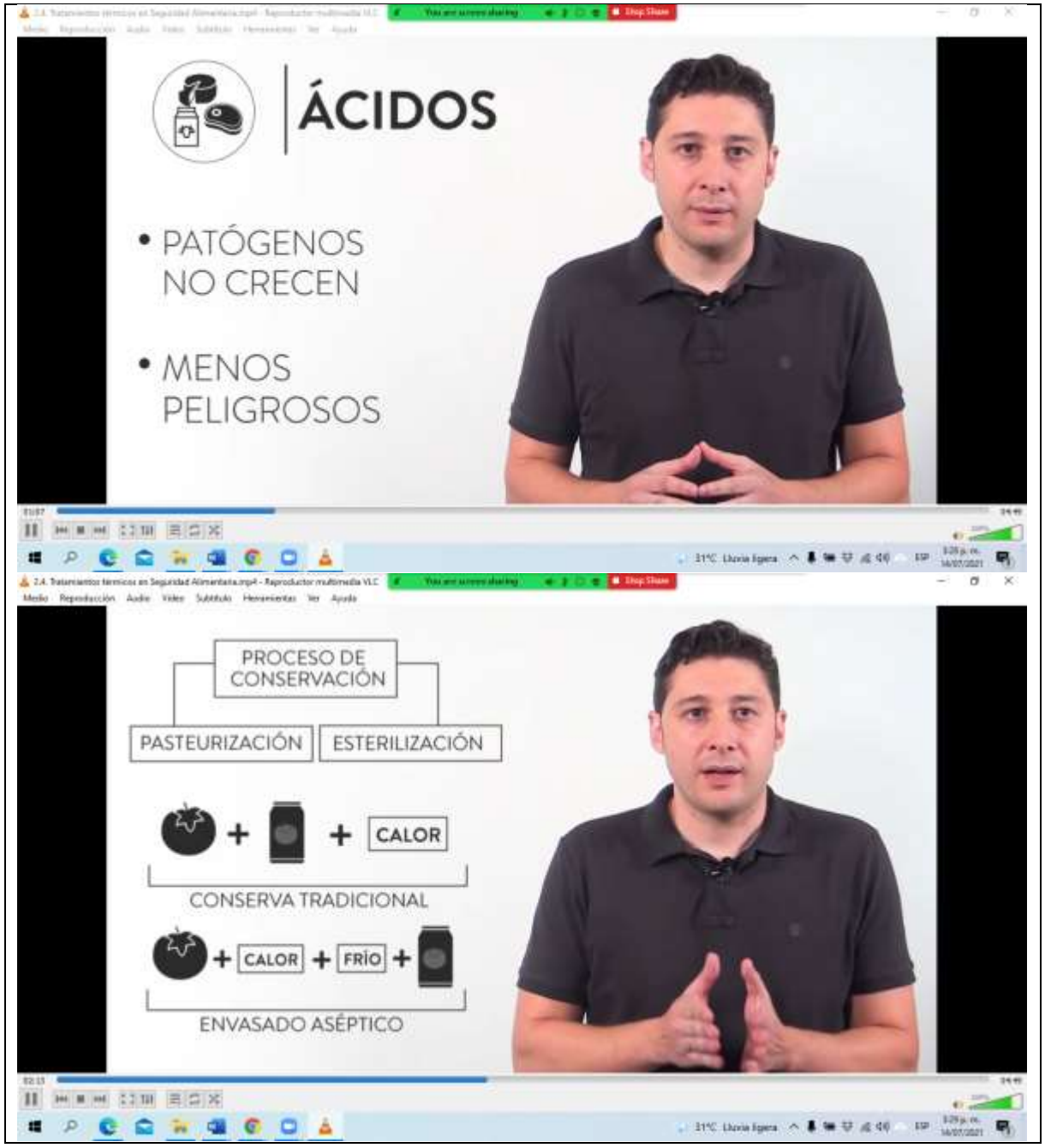

Avances en los siglos XVI y XVII
En los siglos XVI y XVII se registran recetas de carnes conservadas en manteca de cerdo, verduras en salmuera y salazones, técnicas que aun hoy se siguen utilizando. La extracción del azúcar de remolacha a mediados del siglo XVIII popularizo un método de conservación que había estado reservado a las clases pudientes, las confituras.
Gran revolución del siglo XIX
Pero la gran revolución en la conservación de los alimentos se produce a principios del XIX en Francia, de la mano de un cocinero llamado Nicolás Appert que descubre de forma empírica que hirviendo los alimentos en el interior de un recipiente cerrado, éstos se mantenían sin alterar por largos periodos de tiempo, conservando todas sus características de olor y sabor. Este sistema que se sigue utilizando más perfeccionado en la actualidad se conoce como método Appert en honor de su descubridor.
En 1888, Pasteur explica científicamente el fundamento de este método de conservación dando a conocer la existencia de los microorganismos causantes de la alteración de los alimentos. Este método también se conoce como pasteurización.
Siglo XX
En el siglo XX, debido a los avances tecnológicos producidos, se da un paso significativo en la conservación de todo tipo de alimentos. La industria desarrolla máquinas cada vez más sofisticadas en la lucha contra los microorganismos. Nuevas técnicas como la congelación permiten el desarrollo de nuevas formas de consumo. En la segunda mitad del siglo XX se desarrolla una nueva industria que fabrica sustancias que, añadidas a los métodos tradicionales, pueden conservar los alimentos durante décadas: LOS CONSERVANTES. El códice alimentario registra en la actualidad más de 5.000 sustancias, que conservan o alteran las características organolépticas de los alimentos.
A finales del siglo XX se descubren envases como el tetra-brik y los polímeros plásticos entran de lleno en el panorama mundial de la conservación, conviviendo con los envases tradicionales. Las modernas técnicas de irradiación de los alimentos o la manipulación biotecnológica utilizadas afinales del siglo XX y principios del XXI abren las posibilidades de conservación hasta límites insospechados.
Paralelamente, la elaboración de conservas caseras y artesanales está volviendo a tomar fuerza en todos los países desarrollados como alternativa a la degradación y contaminación de los alimentos por parte de una industria que salvo contadas excepciones busca la máxima rentabilidad en detrimento de la calidad.
juanmanuelmar...
Ariana Avella
Zoom Meeting-40-Minutes
Participants (23)
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Ariana Avella
camilo ayala
Angie Lorena C...
Ivan Hernandez
samuel david he...
Andres Felipe F...
Juan plazas
Yohan Santiago...
Juan David Alar...
yohan camilo an...
laura ilzeth chap...


Ladino Gomez
juanmanuelmar...
José Luis Salced...
Ariana Avella
camilo ayala
Angie Lorena C...
Ivan Hernandez
samuel david he...
Andres Felipe F...
Juan plazas
Yohan Santiago...
Juan David Alar...
yohan camilo an...
laura lizeth chap...
Participants (23)
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
camilo ayala
Ariana Avella
samuel david he...
José Luis Salced...
Angie Lorena C...
laura lizeth chap...
Juan David Alar...
Andres Felipe F...
yohan camilo an...
Participants (18)
Waiting Room (2)
In the Meeting (18)
Chat


tratamientos térmicos más utilizados en el sector alimentario
1. DESTRUYEN
TRATAMIENTOS TÉRMICOS
APLICACIÓN DE CALOR
2.2. Tipos de Técnicas Convencionales en Seguridad Alimentaria
COMPARTIR
GUARDAR
Todos
De tu búsqueda
Presentaciones
Supervisión de sistemas de automatización a través de...
Información Presencialidad - Transmisión Oficial.
REUNIÓN DE PADRES DE FAMILIA- RETORNO A LA...
¿Cuáles son las tendencias en tecnologías emergentes para...
Modelo Integrado de Planeación y Gestión MIPG -...
tratamientos térmicos más utilizados en el sector alimentario
3. ELIMINACIÓN FÍSICA
USO DE FILTRACIONES
• SEPARAN LOS MICROORGANISMOS
2.2. Tipos de Técnicas Convencionales en Seguridad Alimentaria
COMPARTIR
GUARDAR
Todos
De tu búsqueda
Presentaciones
Supervisión de sistemas de automatización a través de...
Información Presencialidad - Transmisión Oficial.
REUNIÓN DE PADRES DE FAMILIA- RETORNO A LA...
¿Cuáles son las tendencias en tecnologías emergentes para...
Modelo Integrado de Planeación y Gestión MIPG -...

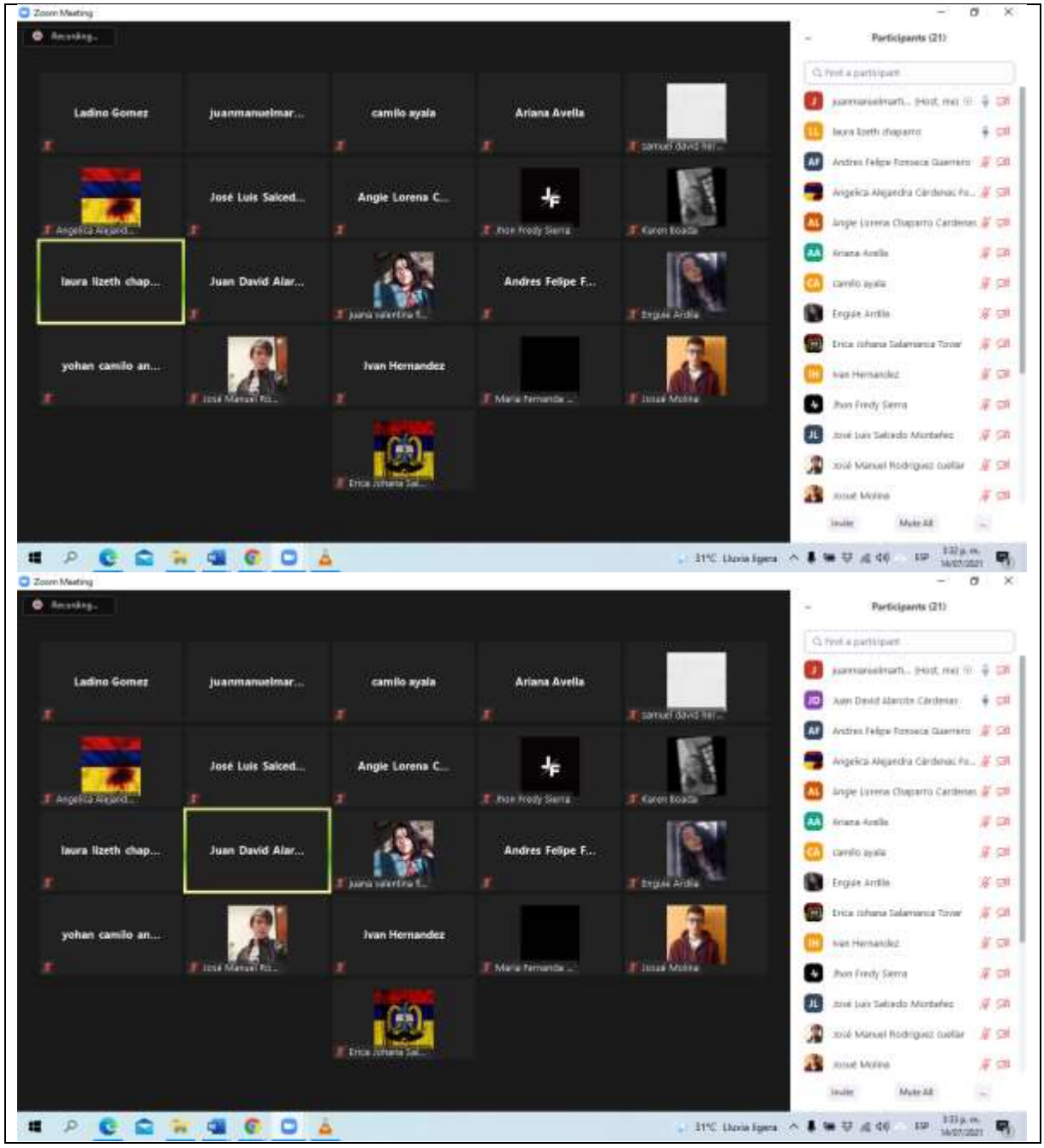

tratamientos térmicos más utilizados en el sector alimentario
BENEFICIOS DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN
2.2. Tipos de Técnicas Convencionales en Seguridad Alimentaria
ALTAS PRESIONES
CASTIGAR MENOS EL PRODUCTO
MEJOR SABOR
COLOR Y AROMA
2.2. Tipos de Técnicas Convencionales en Seguridad Alimentaria

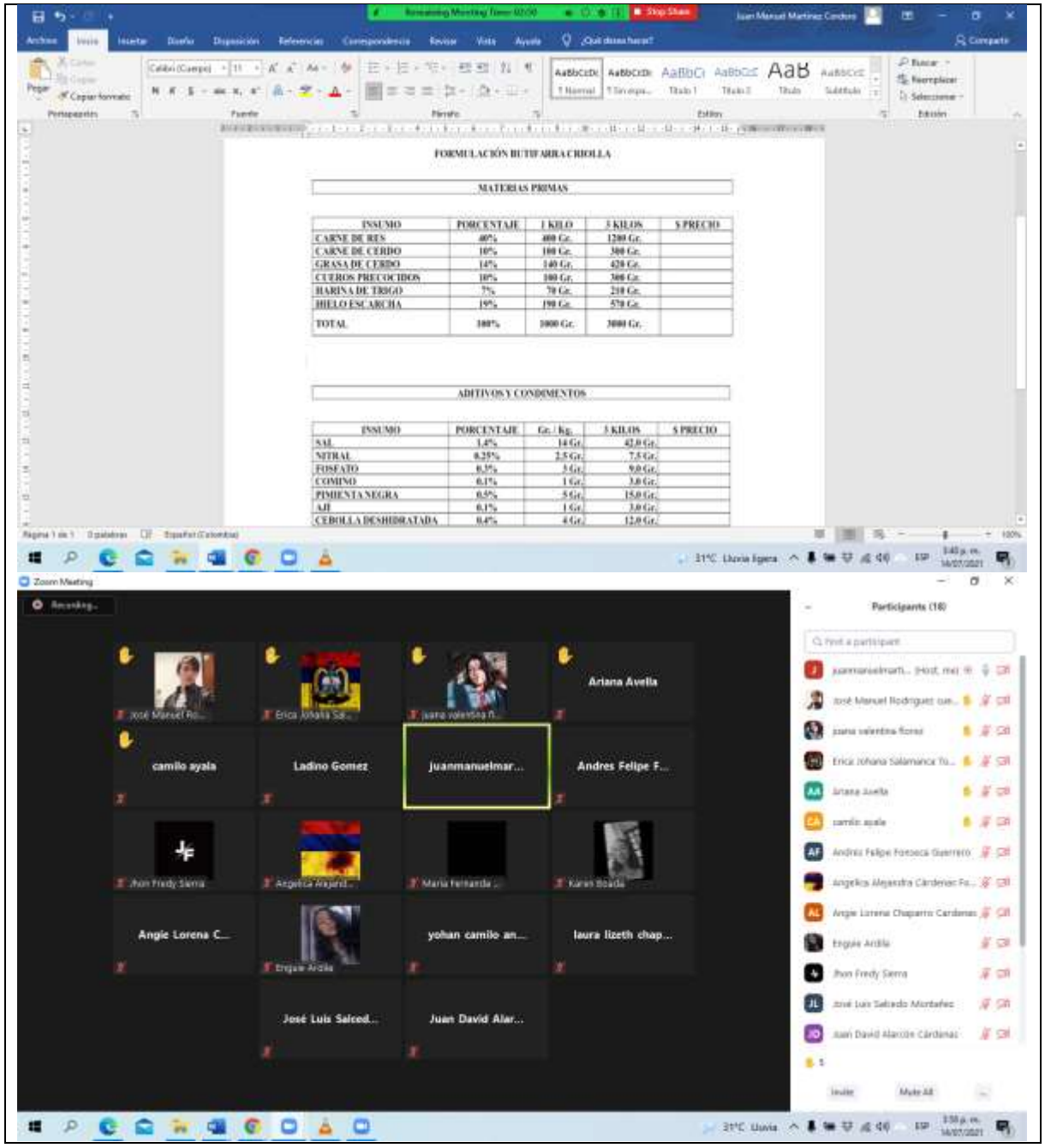

Zoom Meeting
Participants (21)
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
camilo ayala
Ariana Avella
José Luis Salced...
Angie Lorena C...
laura lizeth chap...
Juan David Alar...
Andres Felipe F...
yohan camilo an...
Ivan Hernandez
TRATAMIENTOS TÉRMICOS
APLICACIÓN
DE CALOR
DESTRUIR
MICROORGANISMOS
AYUDA A NO ALTERAR
EL PRODUCTO ALMACENADO


ÁCIDOS
• PATÓGENOS NO CRECEN
• MENOS PELIGROSOS
PROCESO DE CONSERVACIÓN
PASTEURIZACIÓN
ESTERILIZACIÓN
CALOR
CONSERVA TRADICIONAL
CALOR
FRÍO
ENVASADO ASÉPTICO


PASTEURIZACIÓN
• TEMPERATURAS POR DEBAJO DE 100 GRADOS
BAJA TEMPERATURA TIEMPOS LARGOS (LTLT)
ALTA TEMPERATURA TIEMPO CORTO (HTST)
PASTEURIZACIÓN
• TEMPERATURAS POR DEBAJO DE 100 GRADOS
BAJA TEMPERATURA TIEMPOS LARGOS (LTLT)
ALTA TEMPERATURA TIEMPO CORTO (HTST)
RELÁMPAGO O FLASH


ESTERILIZACIÓN
• TEMPERATURAS POR ENCIMA DE 100 GRADOS
ALTA TEMPERATURA TIEMPOS CORTOS (HTST)
ALTA TEMPERATURA CORTO PERÍODO (UHT)
ESTERILIZACIÓN
PASTEURIZACIÓN
PERMITE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE
ALMACENAR EN REFRIGERACIÓN


Zoom Meeting
Recording...
Participants (21)
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
camilo ayala
Ariana Avella
José Luis Salced...
Angie Lorena C...
laura lizeth chap...
Juan David Alar...
Andres Felipe F...
yohan camilo an...
Ivan Hernandez
Zoom Meeting
Recording...
Participants (21)
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
camilo ayala
Ariana Avella
José Luis Salced...
Angie Lorena C...
laura lizeth chap...
Juan David Alar...
Andres Felipe F...
yohan camilo an...
Ivan Hernandez



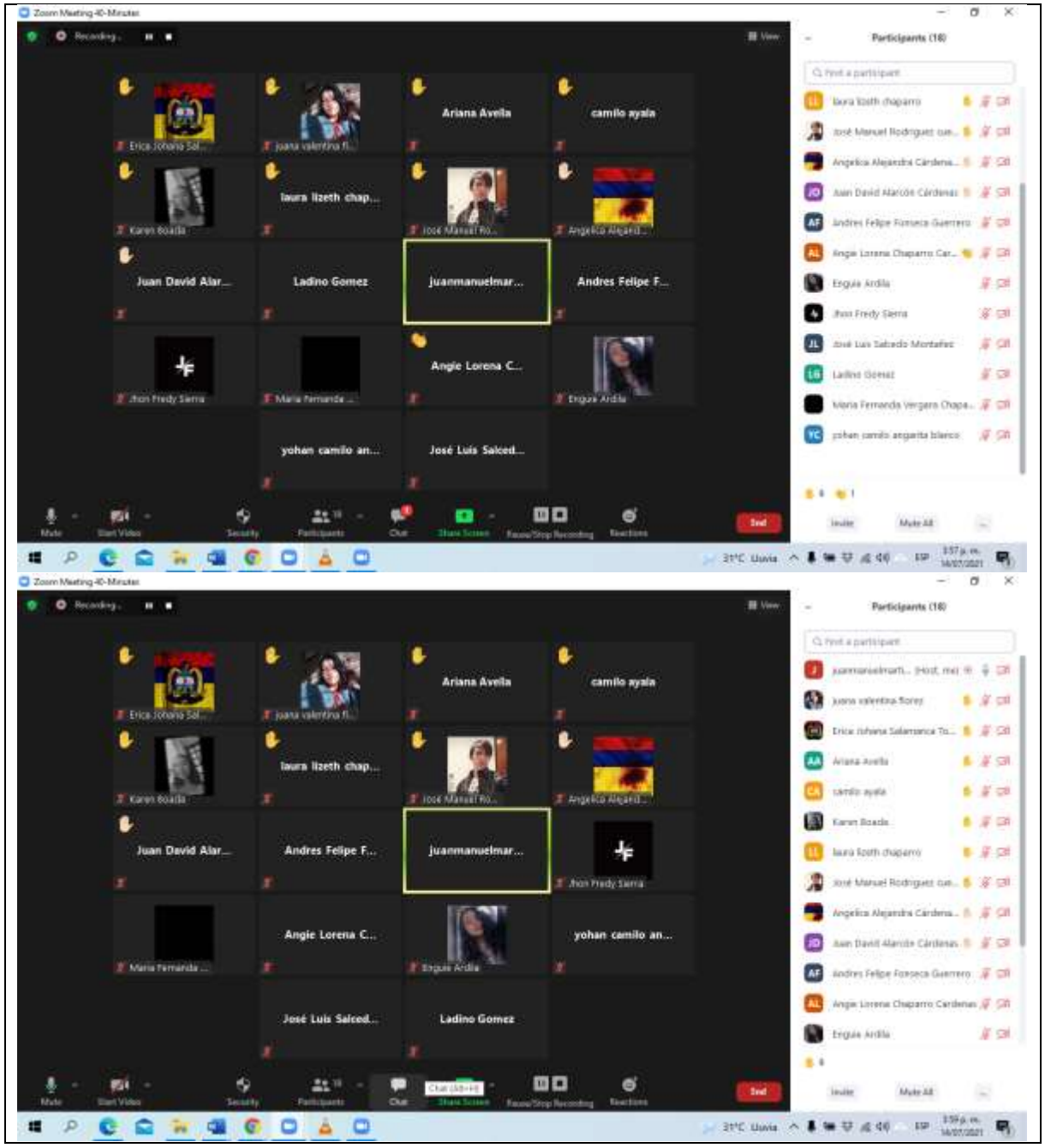
FORMULACIÓN BUTIFARRA CRIOLLA

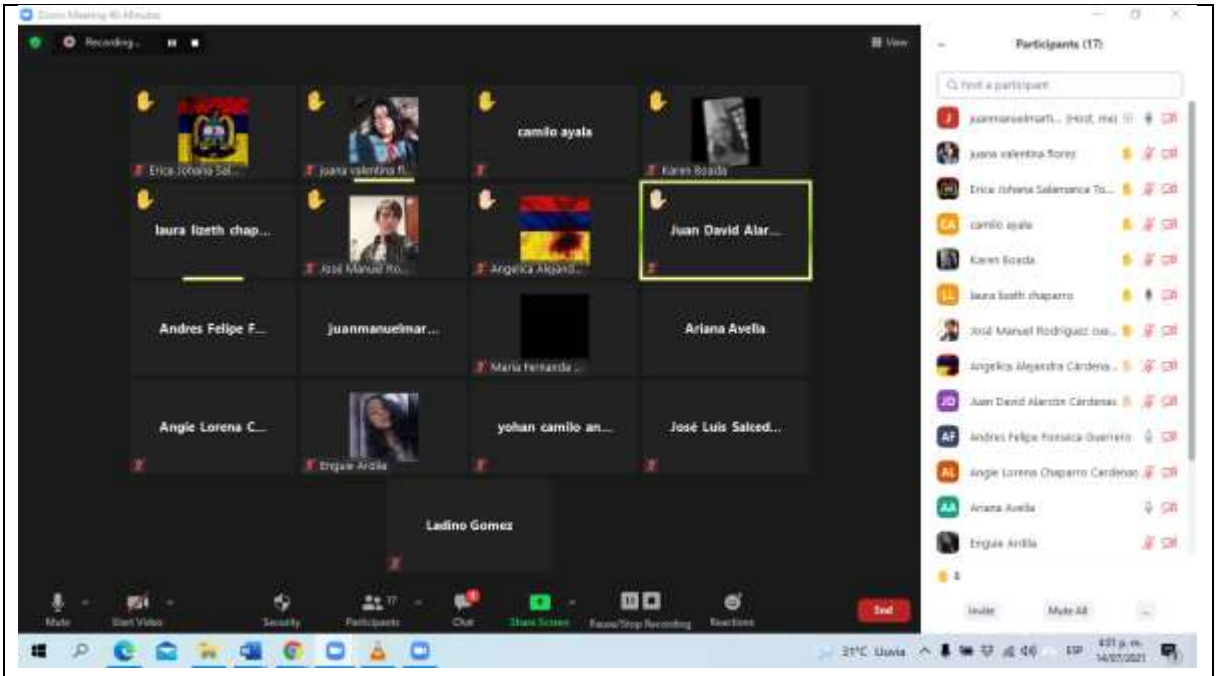
MATERIAS PRIMAS

INSUMO	PORCENTAJE	1 KILO	3 KILOS	$ PRECIO
CARNE DE RES	40%	400 Gr.	1200 Gr.	
CARNE DE CERDO	10%	100 Gr.	300 Gr.	
GRASA DE CERDO	14%	140 Gr.	420 Gr.	
CUEROS PRECOCIDOS	10%	100 Gr.	300 Gr.	
HARINA DE TRIGO	7%	70 Gr.	210 Gr.	
HIELO ESCARCHA	19%	190 Gr.	570 Gr.	
TOTAL	100%	1000 Gr.	3000 Gr.	

ADITIVOS Y CONDIMENTOS

INSUMO	PORCENTAJE	Gr. / kg.	3 KILOS	$ PRECIO
SAL	1,4%	14 Gr.	42,0 Gr.	
NITRAL	0,25%	2,5 Gr.	7,5 Gr.	
FOSFATO	0,3%	3 Gr.	9,0 Gr.	
COMINO	0,1%	1 Gr.	3,0 Gr.	
PIMIENTA NEGRA	0,5%	5 Gr.	15,0 Gr.	
AJI	0,1%	1 Gr.	3,0 Gr.	
CEBOLLA DESHIDRATADA	0,4%	4 Gr.	12,0 Gr.	


Zoom Meeting-40-Minutes
Recording...
View
Participants (16)
Ariana Avella
camilo ayala
laura lizeth chap...
Juan David Alar...
Ladino Gomez
juanmanuelmar...
Andres Felipe F...
Angie Lorena C...
yohan camilo an...
José Luis Salced...
Mute
Start Video
Security
Participants
Chat
Share Screen
Pause/Stop Recording
Reactions
End
Invite
Mute All
31°C Lluvia



CONCLUSIONES

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA__15___ DEL MES DE_JULIO__ DEL AÑO 2021

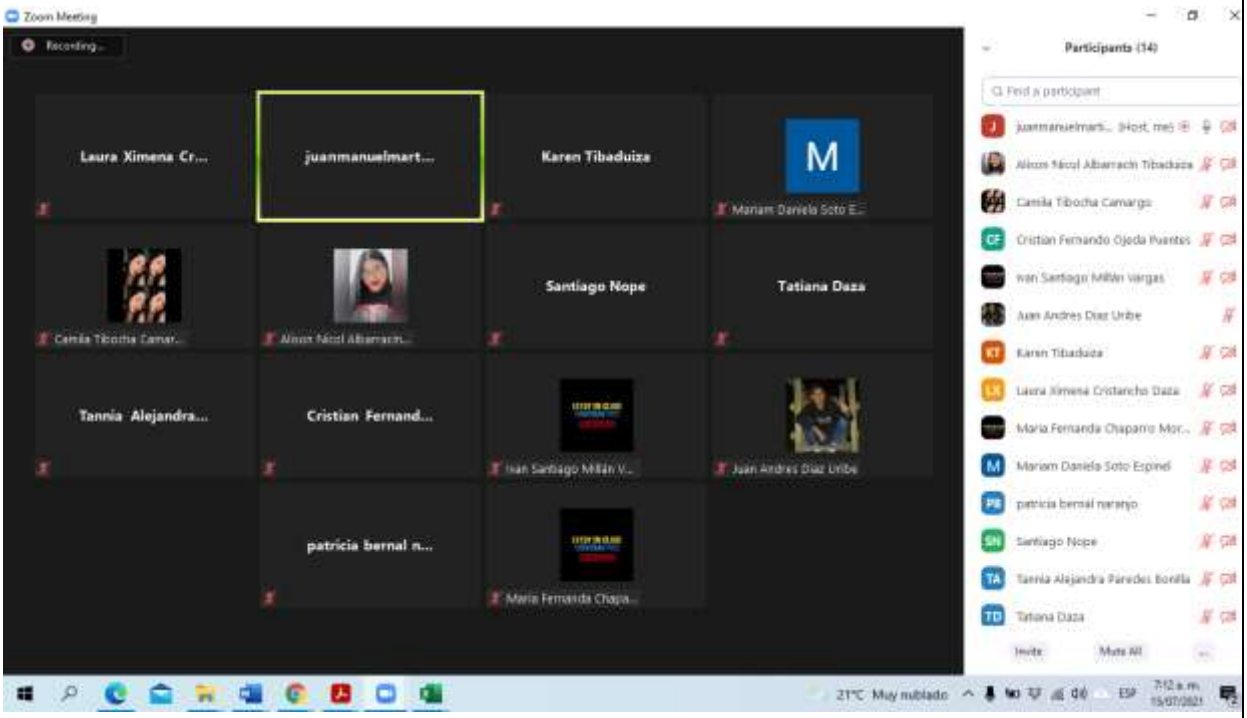
OBJETIVO (S)	

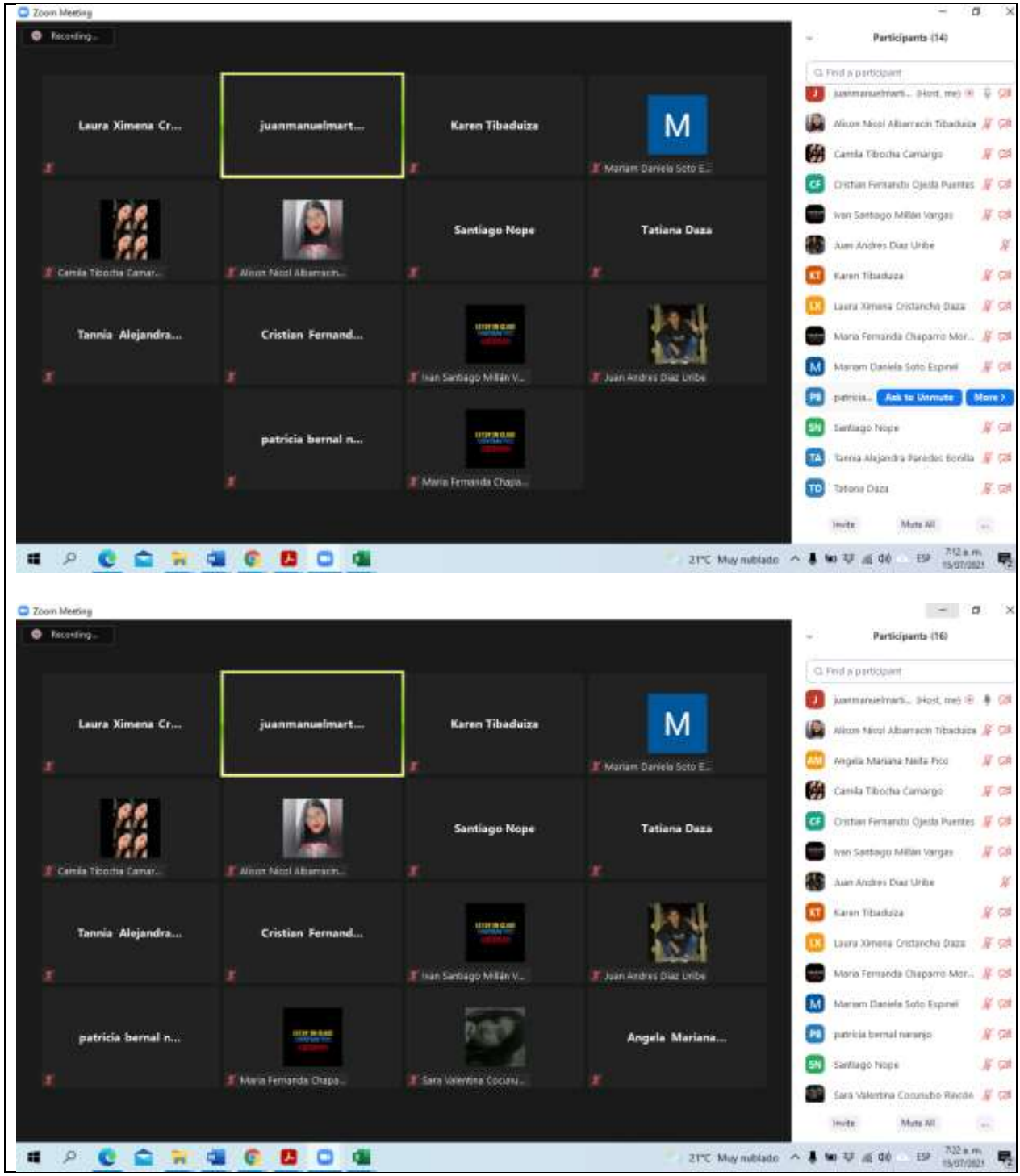
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO	86066455		X						JUAN MANUEL MARTINEZ CORDERO
	ALISON ALBARRACIN									
	PATRICIA BERNAL									
	SARA COCUNUBO									
	MARIA FERNANDA CHAPARRO									
	DAVID NOPE									
	MARIAM SOTO									
	CAMILA TIBOCHA									
	TATIANA DAZA									
	LAURA CRISTANCHO									

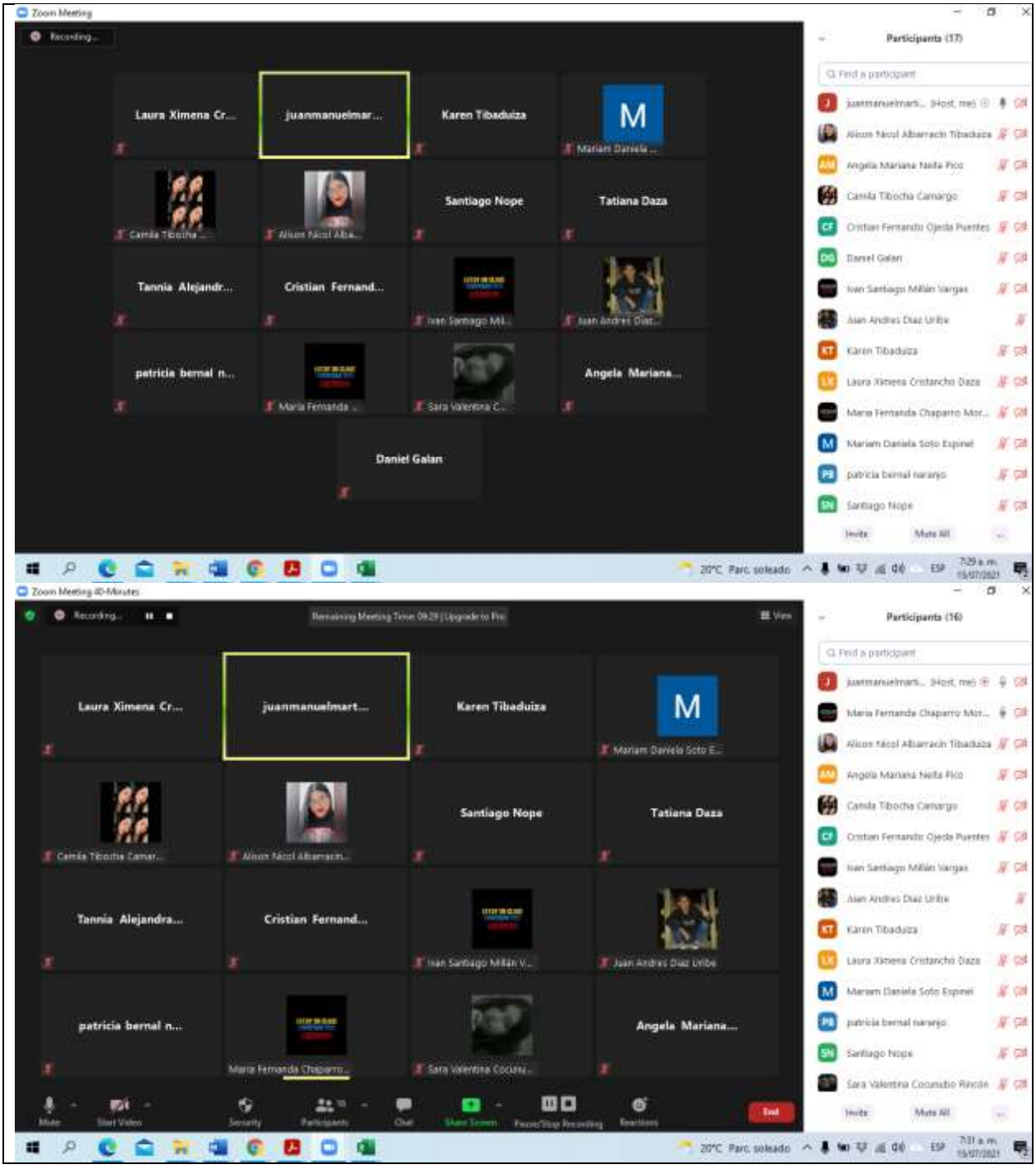
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

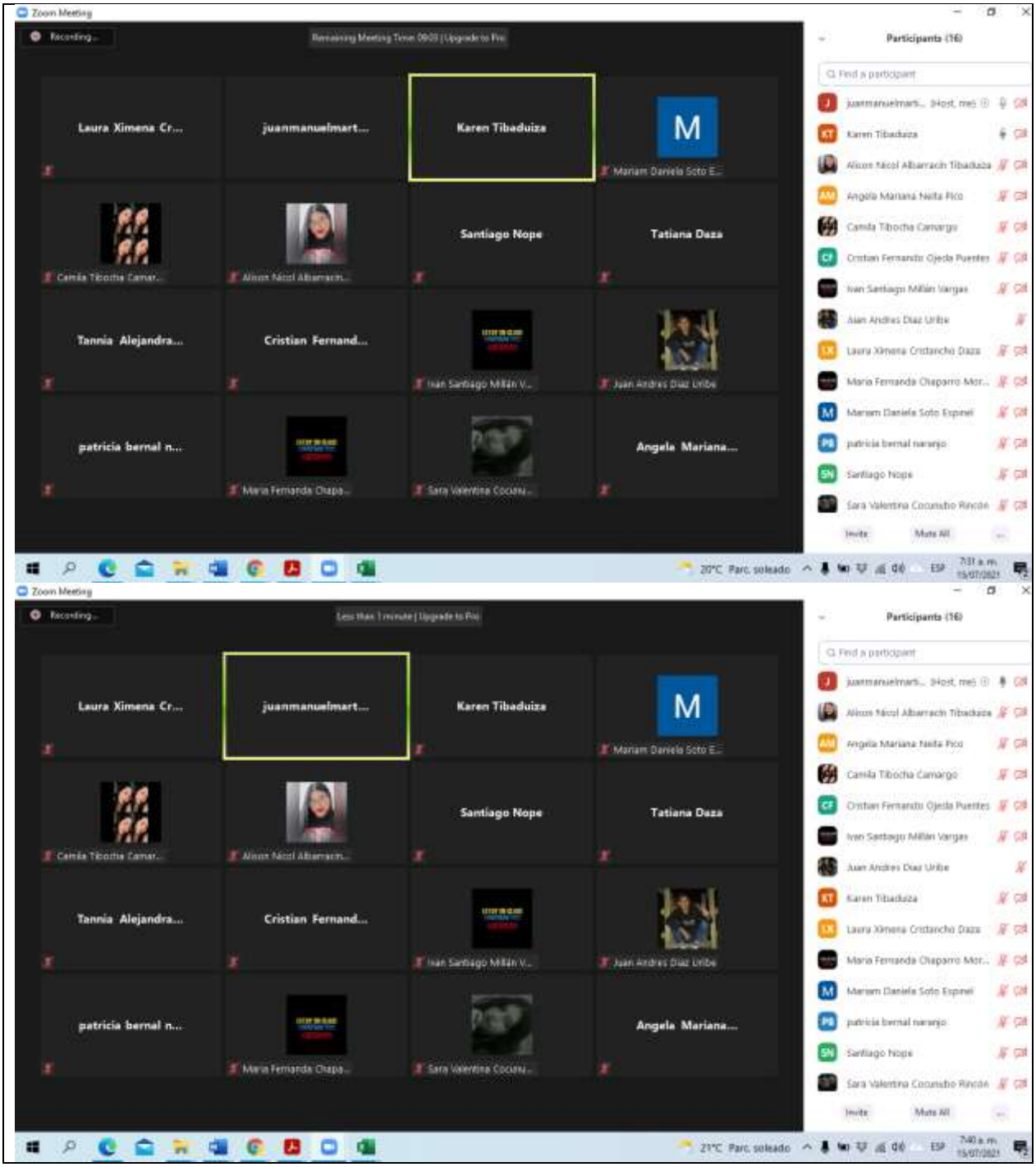
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 15 JULIO 2021	**HORA INICIO: 7 AM**	**HORA FIN: 11 AM**
LUGAR Y/O ENLACE: https://us04web.zoom.us/j/78173222670?pwd=MnB5NlFmNXh4bHE2azVGZzFabGRyQT09	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa POLITECNICO AGS		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado ___11_____ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2062091		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

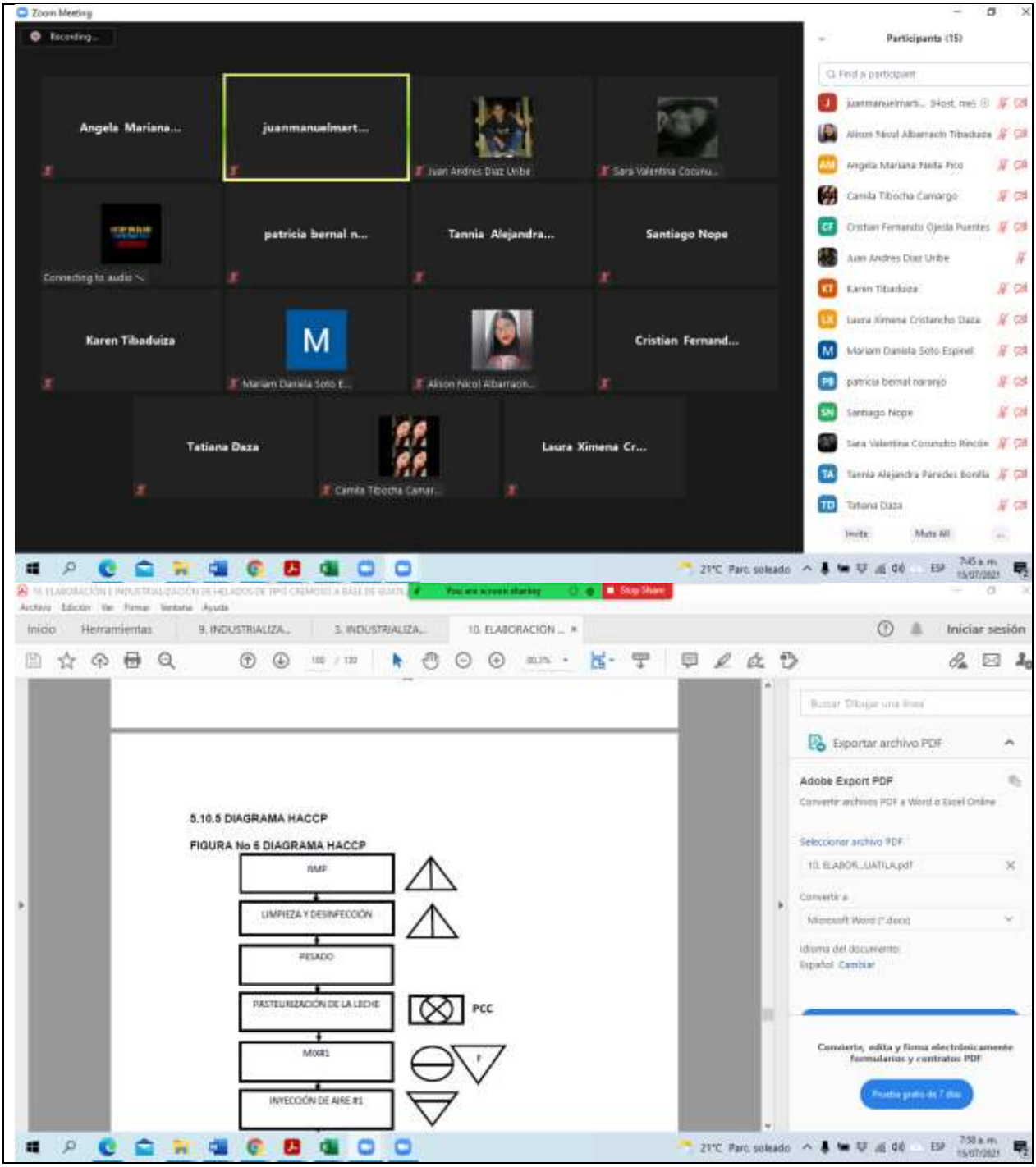
Revisión y retroalimentación de avances de los proyectos estudio técnico con los aprendices de grado once.
Desarrollo de las actividades propuestas y posterior procesamiento de los productos según proyectos formativos.

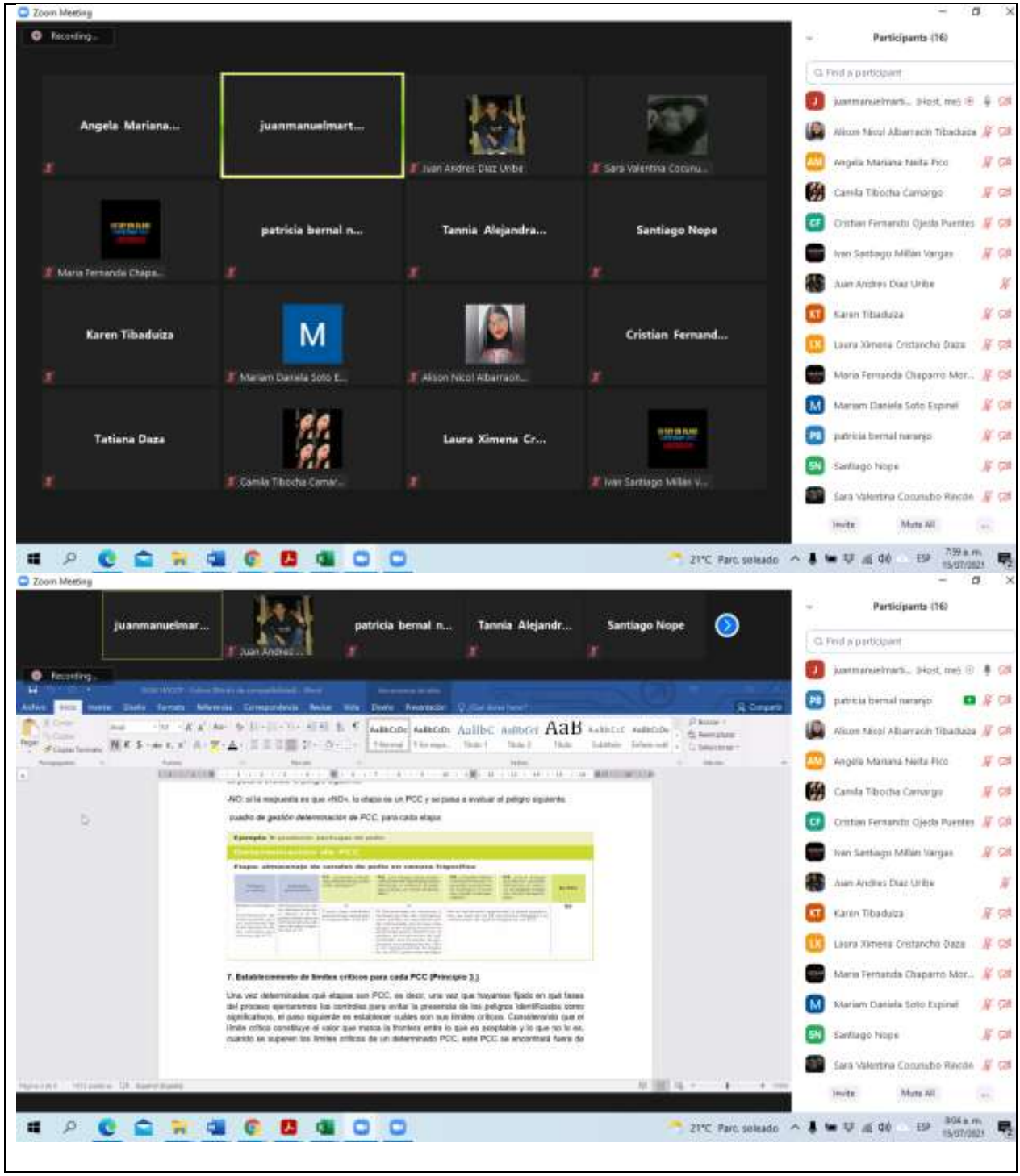


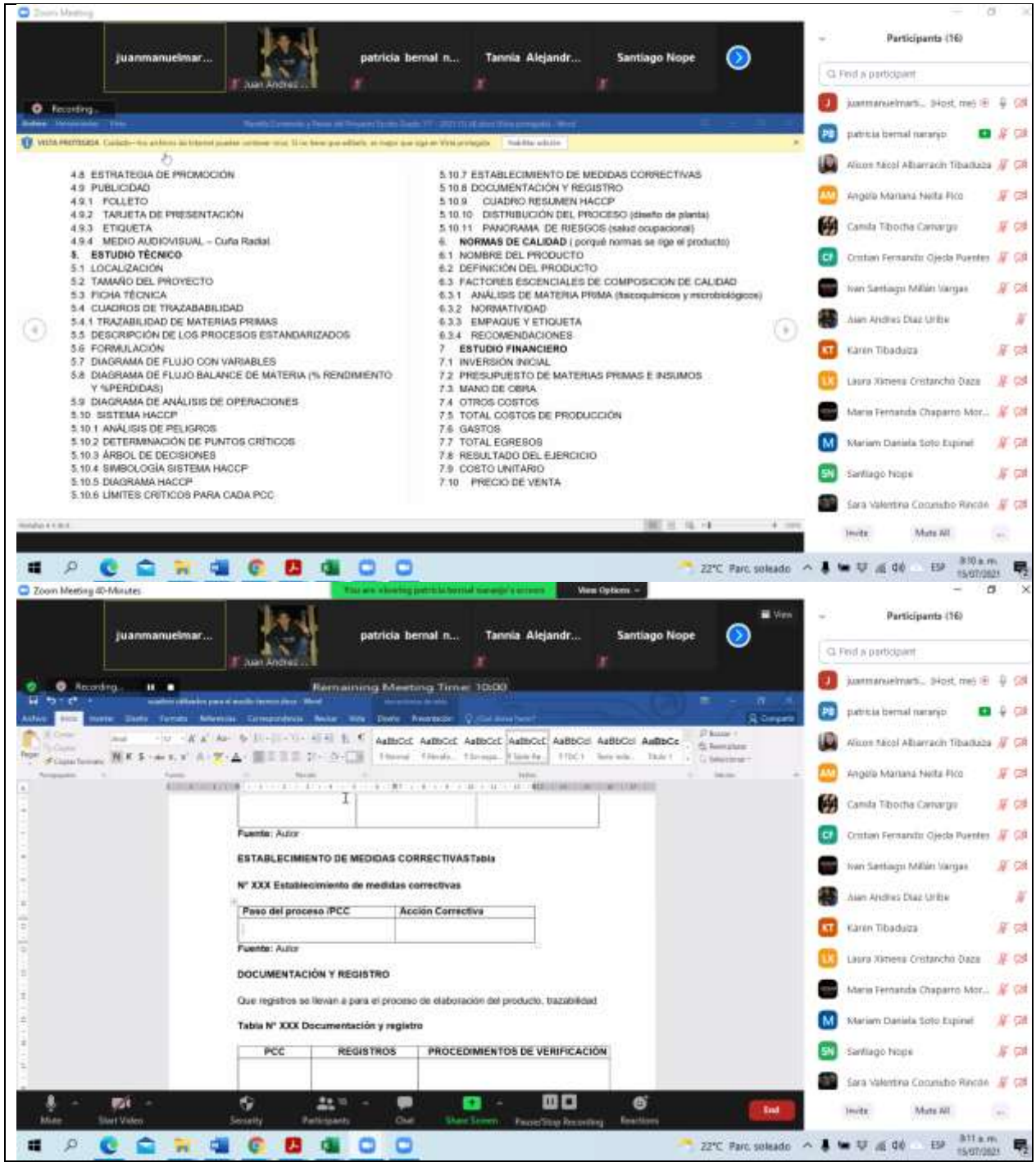

Zoom Meeting
Recording...
Laura Ximena Cr...
juanmanuelmart...
Karen Tibaduiza
Mariam Daniela Soto E...
Camila Tibocha Camar...
Alison Nicol Albarracin...
Santiago Nope
Tatiana Daza
Tannia Alejandra...
Cristian Fernand...
Ivan Santiago Millán V...
Juan Andres Diaz Uribe
patricia bernal n...
Maria Fernanda Chapa...
Participants (14)
Find a participant
Ask to Unmute
More
Invite
Mute All
Zoom Meeting
Recording...
Laura Ximena Cr...
juanmanuelmart...
Karen Tibaduiza
Mariam Daniela Soto E...
Camila Tibocha Camar...
Alison Nicol Albarracin...
Santiago Nope
Tatiana Daza
Tannia Alejandra...
Cristian Fernand...
Ivan Santiago Millán V...
Juan Andres Diaz Uribe
patricia bernal n...
Maria Fernanda Chapa...
Sara Valentina Cocuru...
Angela Mariana...
Participants (16)
Find a participant
Invite
Mute All

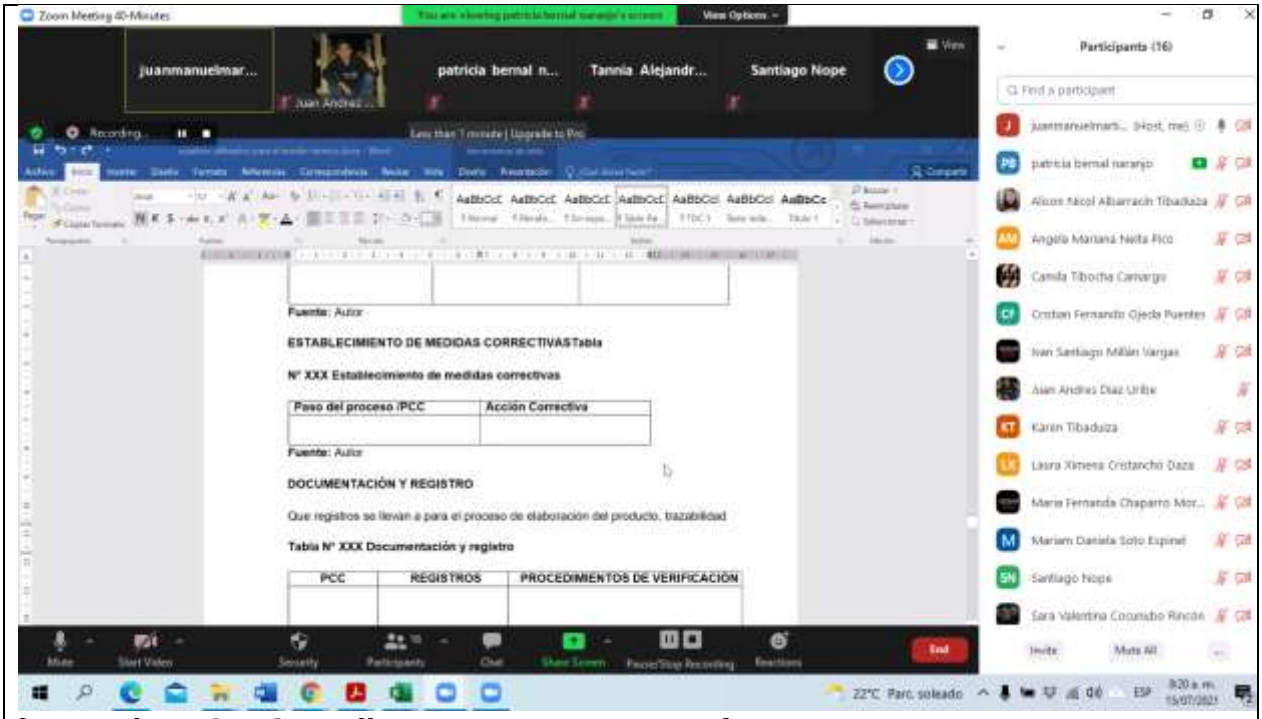

Zoom Meeting
Recording...
Laura Ximena Cr...
juanmanuelmar...
Karen Tibaduiza
Mariam Daniela ...
Santiago Nope
Tatiana Daza
Tannia Alejandr...
Cristian Fernand...
patricia bernal n...
Angela Mariana...
Daniel Galan
Participants (17)
Find a participant
Zoom Meeting 40-Minutes
Recording...
Laura Ximena Cr...
juanmanuelmart...
Karen Tibaduiza
Mariam Daniela Soto E...
Santiago Nope
Tatiana Daza
Tannia Alejandra...
Cristian Fernand...
patricia bernal n...
Angela Mariana...
Participants (16)
Find a participant
Mute
Start Video
Security
Participants
Chat
Share Screen
Pause/Stop Recording
Reactions
End


Zoom Meeting
Recording...
Remaining Meeting Time: 09:03 | Upgrade to Pro
Laura Ximena Cr...
juanmanuelmart...
Karen Tibaduiza
Mariam Daniela Soto E...
Camila Tibocha Camar...
Alison Nicol Albarracin...
Santiago Nope
Tatiana Daza
Tannia Alejandra...
Cristian Fernand...
Ivan Santiago Millan V...
Juan Andres Diaz Uribe
patricia bernal n...
Maria Fernanda Chapa...
Sara Valentina Cocuru...
Angela Mariana...
Participants (16)
Find a participant
Invite
Mute All
20°C Parc. soleado
ESP
7:31 a. m.
15/07/2021
Zoom Meeting
Recording...
Less than 1 minute | Upgrade to Pro
Laura Ximena Cr...
juanmanuelmart...
Karen Tibaduiza
Mariam Daniela Soto E...
Camila Tibocha Camar...
Alison Nicol Albarracin...
Santiago Nope
Tatiana Daza
Tannia Alejandra...
Cristian Fernand...
Ivan Santiago Millan V...
Juan Andres Diaz Uribe
patricia bernal n...
Maria Fernanda Chapa...
Sara Valentina Cocuru...
Angela Mariana...
Participants (16)
Find a participant
Invite
Mute All
21°C Parc. soleado
ESP
7:40 a. m.
15/07/2021

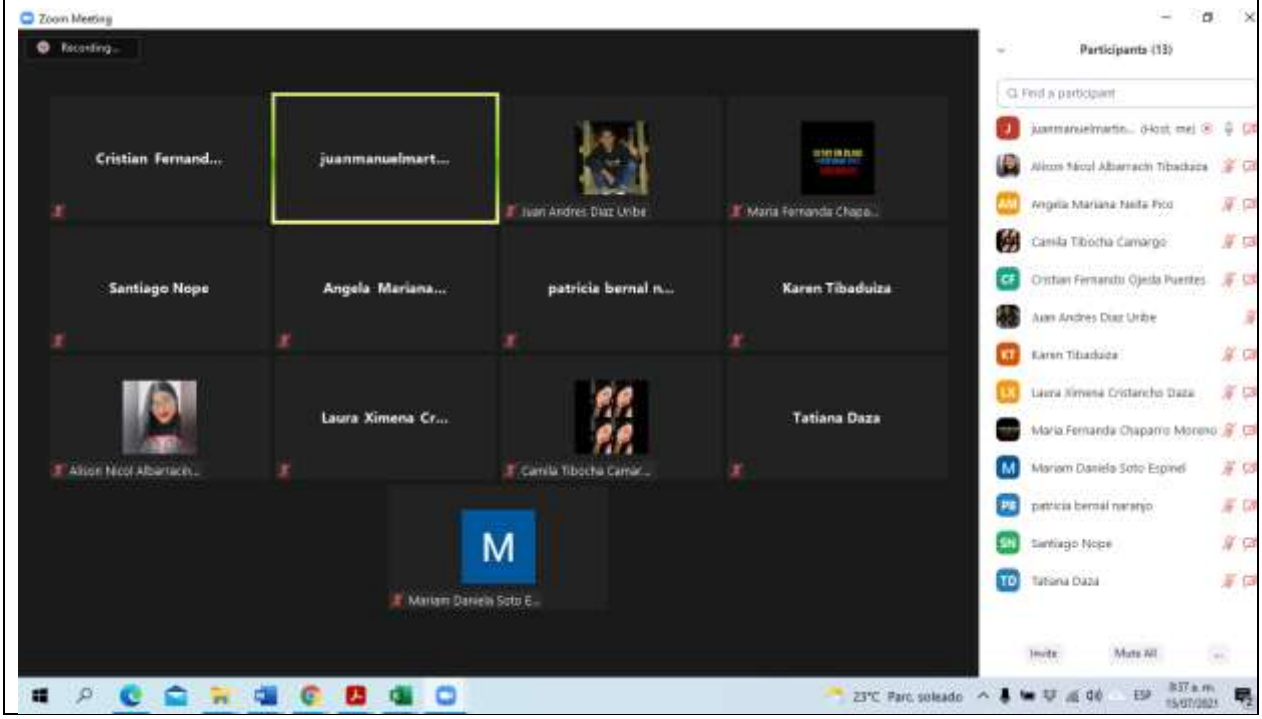

Zoom Meeting
Recording...
Angela Mariana...
juanmanuelmart...
Juan Andres Diaz Uribe
Sara Valentina Cocunu...
patricia bernal n...
Tannia Alejandra...
Santiago Nope
Connecting to audio
Karen Tibaduiza
Mariam Daniela Soto E...
Alison Nicol Albarracin...
Cristian Fernand...
Tatiana Daza
Camila Tibocha Camar...
Laura Ximena Cr...
Participants (15)
Find a participant
Invite
Mute All
Inicio
Herramientas
9. INDUSTRIALIZA...
5. INDUSTRIALIZA...
10. ELABORACION ...
Iniciar sesión
Exportar archivo PDF
Adobe Export PDF
Convierte archivos PDF a Word o Excel Online
Seleccionar archivo PDF
Convertir a
Idioma del documento:
Español Cambiar
Convierte, edita y firma electrónicamente formularios y contratos PDF
Prueba gratis de 7 días
5.10.5 DIAGRAMA HACCP
FIGURA No 6 DIAGRAMA HACCP
RMP
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
PESADO
PASTEURIZACIÓN DE LA LECHE
PCC
MIXER1
INYECCIÓN DE AIRE #1

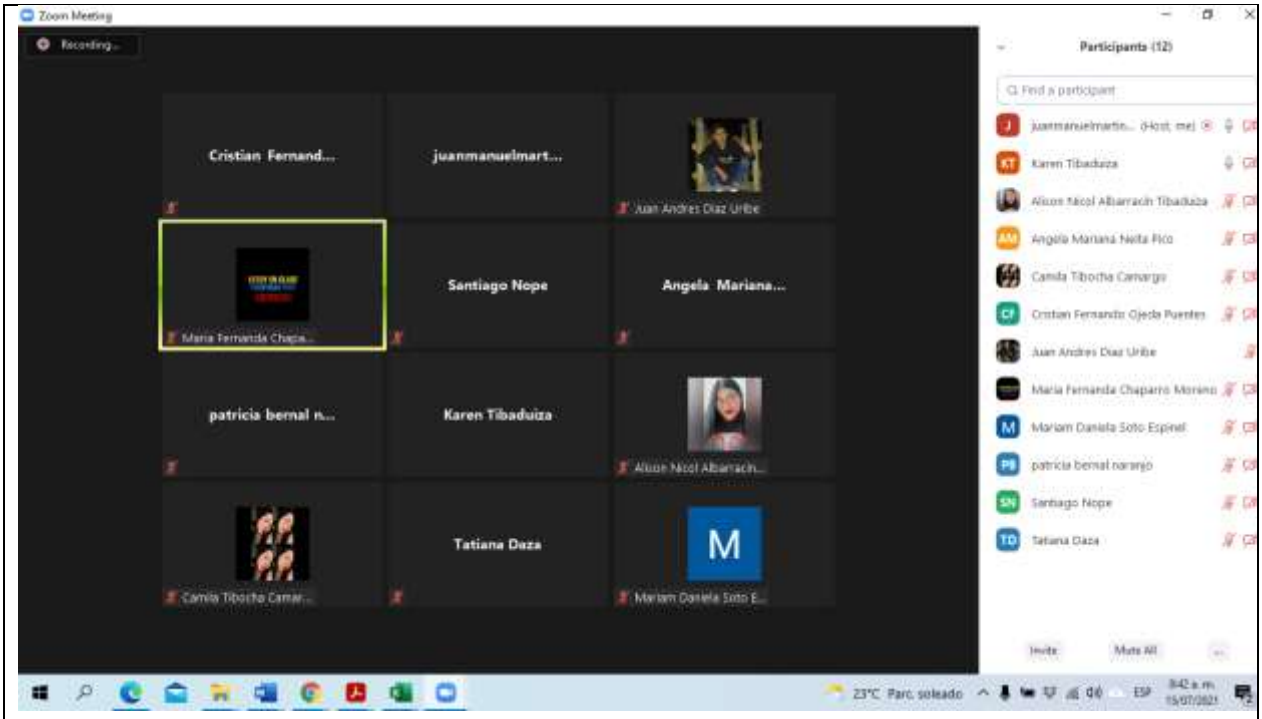

Zoom Meeting
Recording...
Angela Mariana...
juanmanuelmart...
Juan Andres Diaz Uribe
Sara Valentina Cocunu...
patricia bernal n...
Tannia Alejandra...
Santiago Nope
Karen Tibaduiza
Cristian Fernand...
Tatiana Daza
Laura Ximena Cr...
Participants (16)
Find a participant
Invite
Mute All
Zoom Meeting
juanmanuelmar...
patricia bernal n...
Tannia Alejandr...
Santiago Nope
Recording...
Participants (16)
Find a participant
Invite
Mute All


juanmanuelmar...
patricia bernal n...
Tannia Alejandr...
Santiago Nope
Participants (16)
4.8 ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN
4.9 PUBLICIDAD
4.9.1 FOLLETO
4.9.2 TARJETA DE PRESENTACIÓN
4.9.3 ETIQUETA
4.9.4 MEDIO AUDIOVISUAL – Cuña Radial
5. ESTUDIO TÉCNICO
5.1 LOCALIZACIÓN
5.2 TAMAÑO DEL PROYECTO
5.3 FICHA TÉCNICA
5.4 CUADROS DE TRAZABABILIDAD
5.4.1 TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS
5.5 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS ESTANDARIZADOS
5.6 FORMULACIÓN
5.7 DIAGRAMA DE FLUJO CON VARIABLES
5.8 DIAGRAMA DE FLUJO BALANCE DE MATERIA (% RENDIMIENTO Y %PERDIDAS)
5.9 DIAGRAMA DE ANÁLISIS DE OPERACIONES
5.10 SISTEMA HACCP
5.10.1 ANÁLISIS DE PELIGROS
5.10.2 DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
5.10.3 ÁRBOL DE DECISIONES
5.10.4 SIMBOLOGÍA SISTEMA HACCP
5.10.5 DIAGRAMA HACCP
5.10.6 LÍMITES CRÍTICOS PARA CADA PCC
5.10.7 ESTABLECIMIENTO DE MEDIDAS CORRECTIVAS
5.10.8 DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO
5.10.9 CUADRO RESUMEN HACCP
5.10.10 DISTRIBUCIÓN DEL PROCESO (diseño de planta)
5.10.11 PANORAMA DE RIESGOS (salud ocupacional)
6. NORMAS DE CALIDAD (porqué normas se rige el producto)
6.1 NOMBRE DEL PRODUCTO
6.2 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
6.3 FACTORES ESCENCIALES DE COMPOSICION DE CALIDAD
6.3.1 ANÁLISIS DE MATERIA PRIMA (fisicoquímicos y microbiológicos)
6.3.2 NORMATIVIDAD
6.3.3 EMPAQUE Y ETIQUETA
6.3.4 RECOMENDACIONES
7 ESTUDIO FINANCIERO
7.1 INVERSIÓN INICIAL
7.2 PRESUPUESTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
7.3 MANO DE OBRA
7.4 OTROS COSTOS
7.5 TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN
7.6 GASTOS
7.7 TOTAL EGRESOS
7.8 RESULTADO DEL EJERCICIO
7.9 COSTO UNITARIO
7.10 PRECIO DE VENTA
Zoom Meeting 40-Minutes
View Options
Remaining Meeting Time: 10:00
Fuente: Autor
ESTABLECIMIENTO DE MEDIDAS CORRECTIVASTabla
N° XXX Establecimiento de medidas correctivas
Paso del proceso /PCC
Acción Correctiva
Fuente: Autor
DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO
Que registros se llevan a para el proceso de elaboración del producto, trazabilidad
Tabla N° XXX Documentación y registro
PCC
REGISTROS
PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN



juanandres1017@gmail.com a este correo profe





CONCLUSIONES

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 20

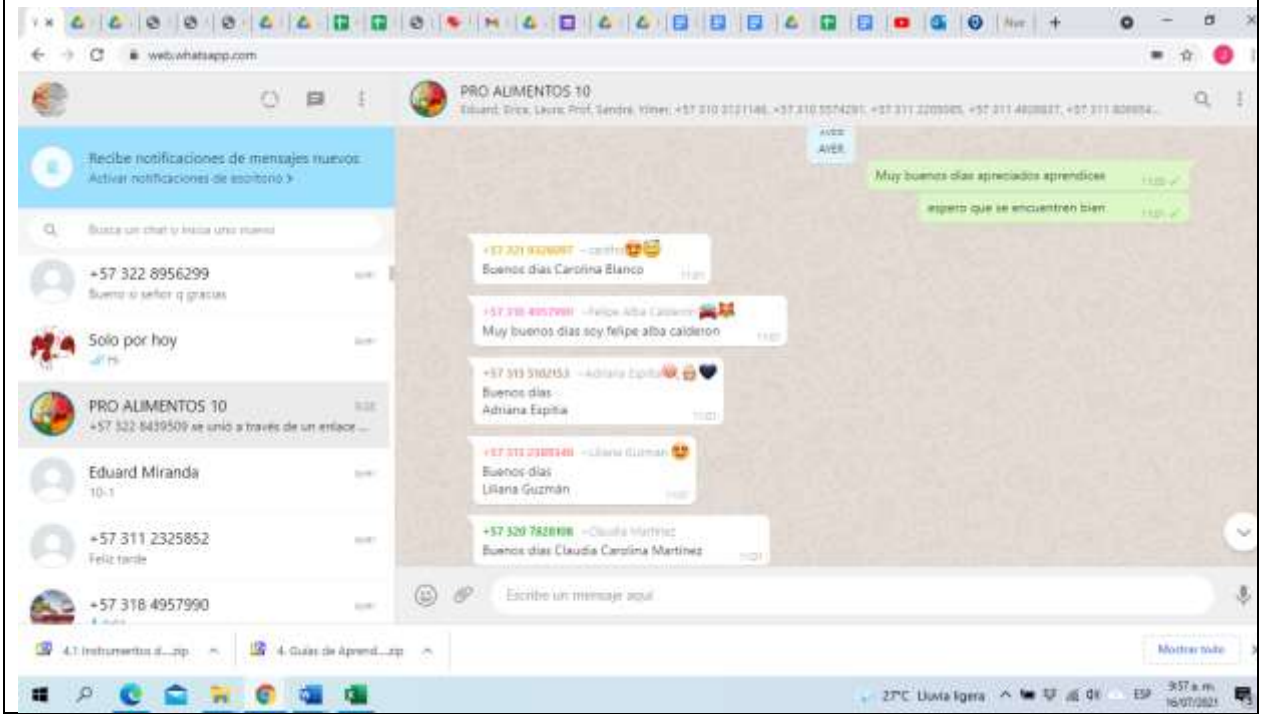
OBJETIVO (S)	

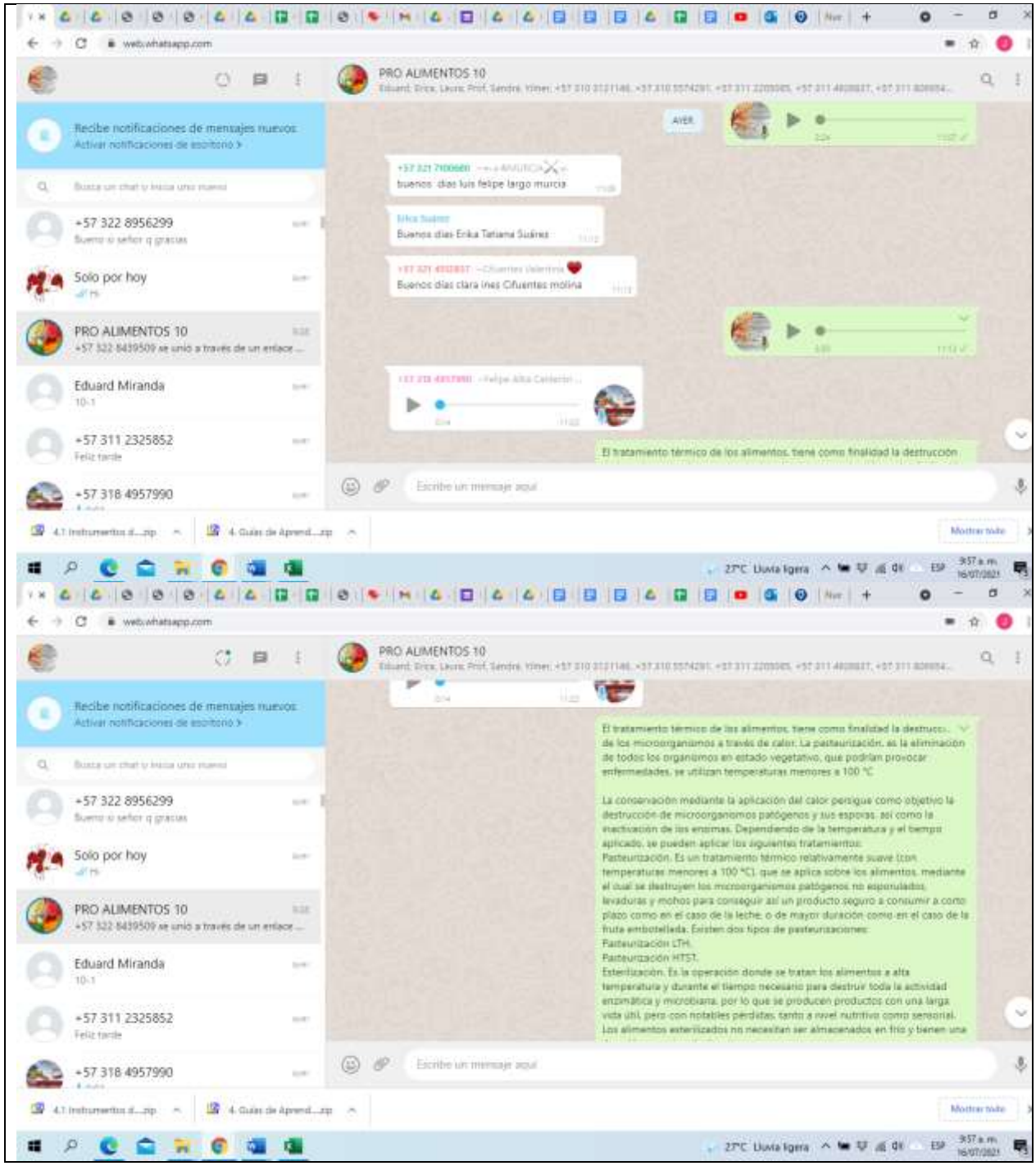
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	JUAN MANUEL MARTINEZ C	86066455								
	FELIPE ALBA									
	ADRIANA ESPITIA									
	YIMER ACUÑA									
	CAROLINA MARTINEZ									
	SANTIAGO MIRANDA									
	FELIPE LARGO									
	TATIANA SUAREZ									
	CLARA CIFUENTES									

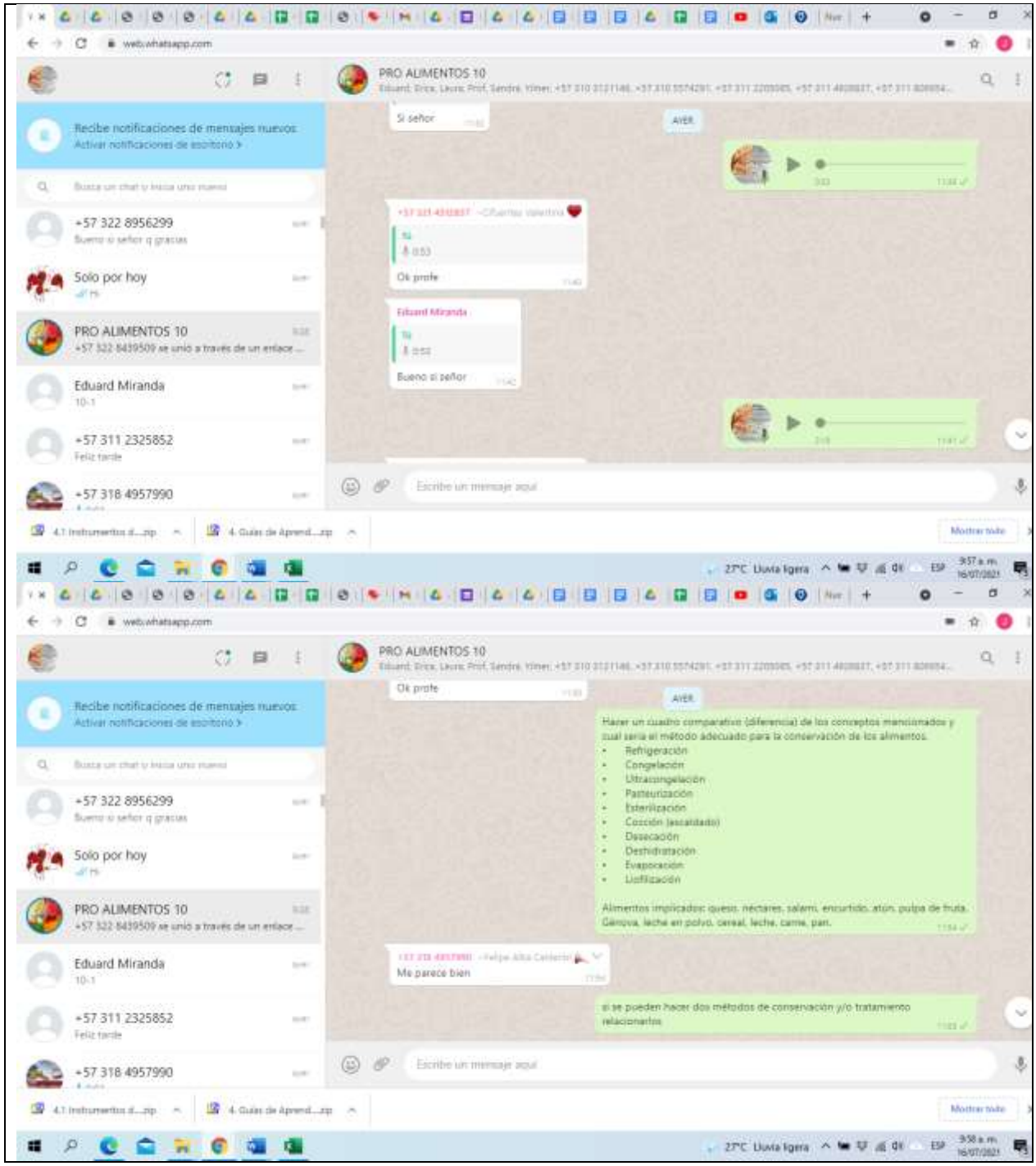
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

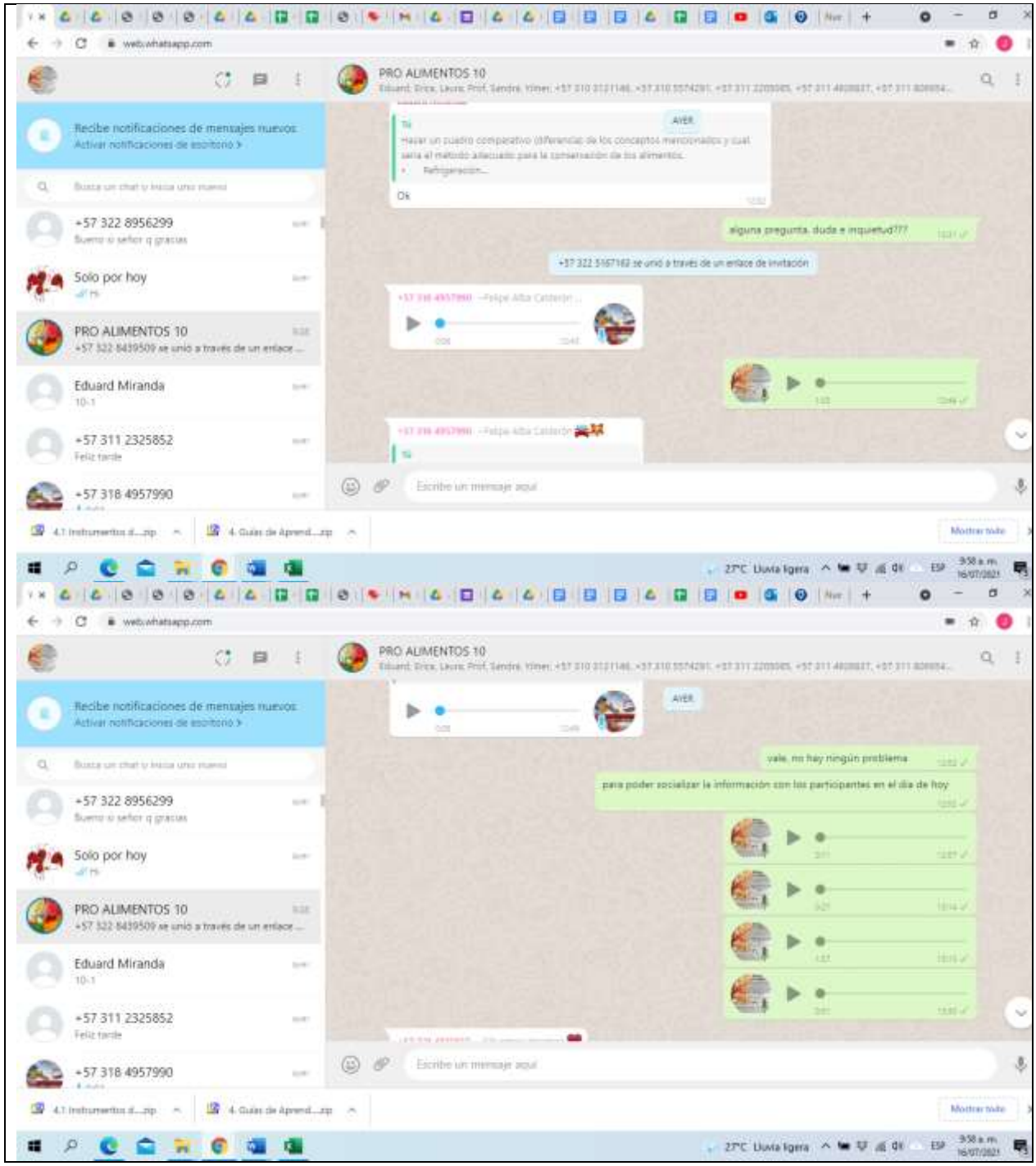
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 15 JULIO 2021	**HORA INICIO: 11AM**	**HORA FIN: 3 PM**
LUGAR Y/O ENLACE: **WhatsApp**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa PABLO VI		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado __10_____ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2301679		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

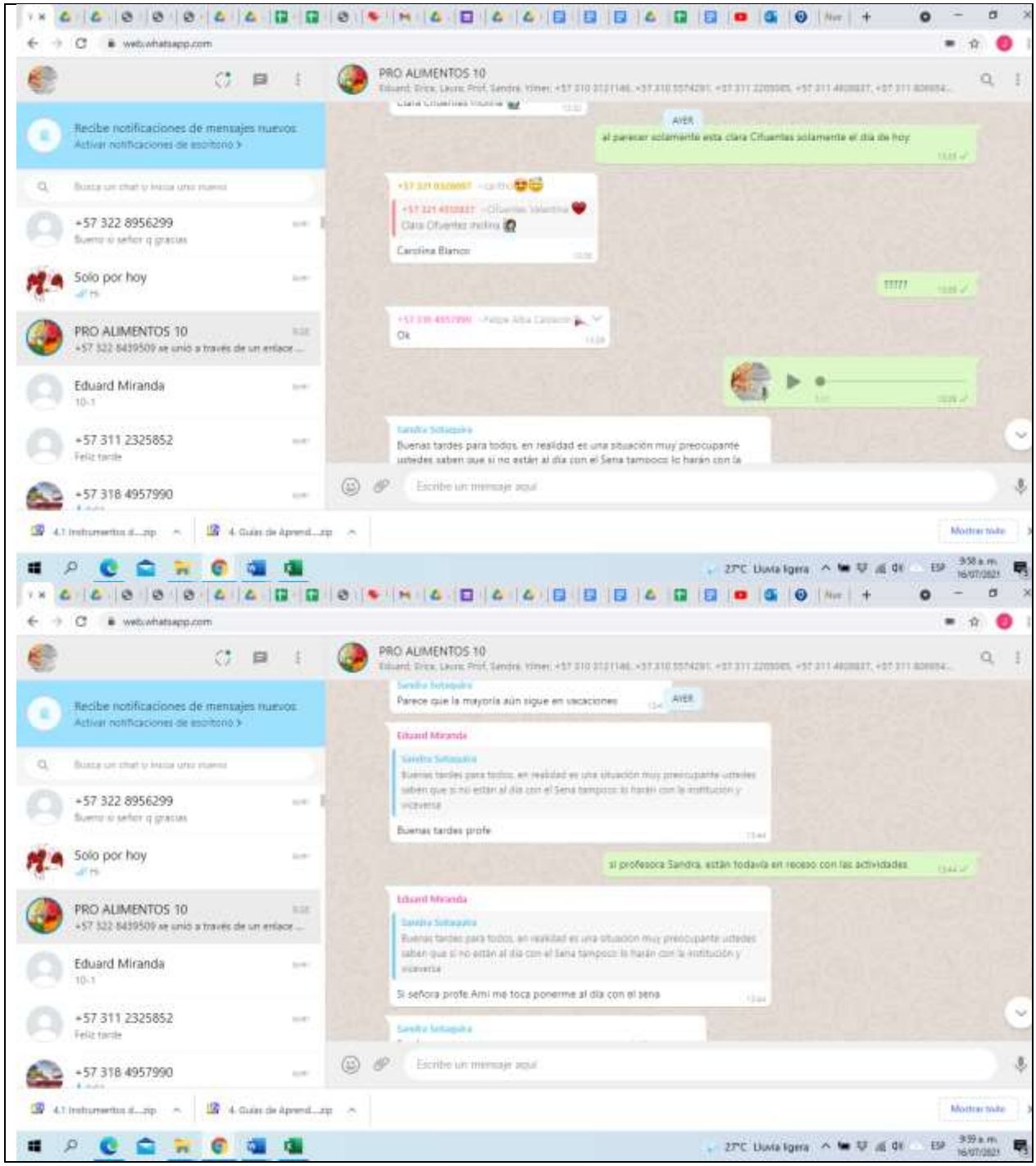
Competencia: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes
Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

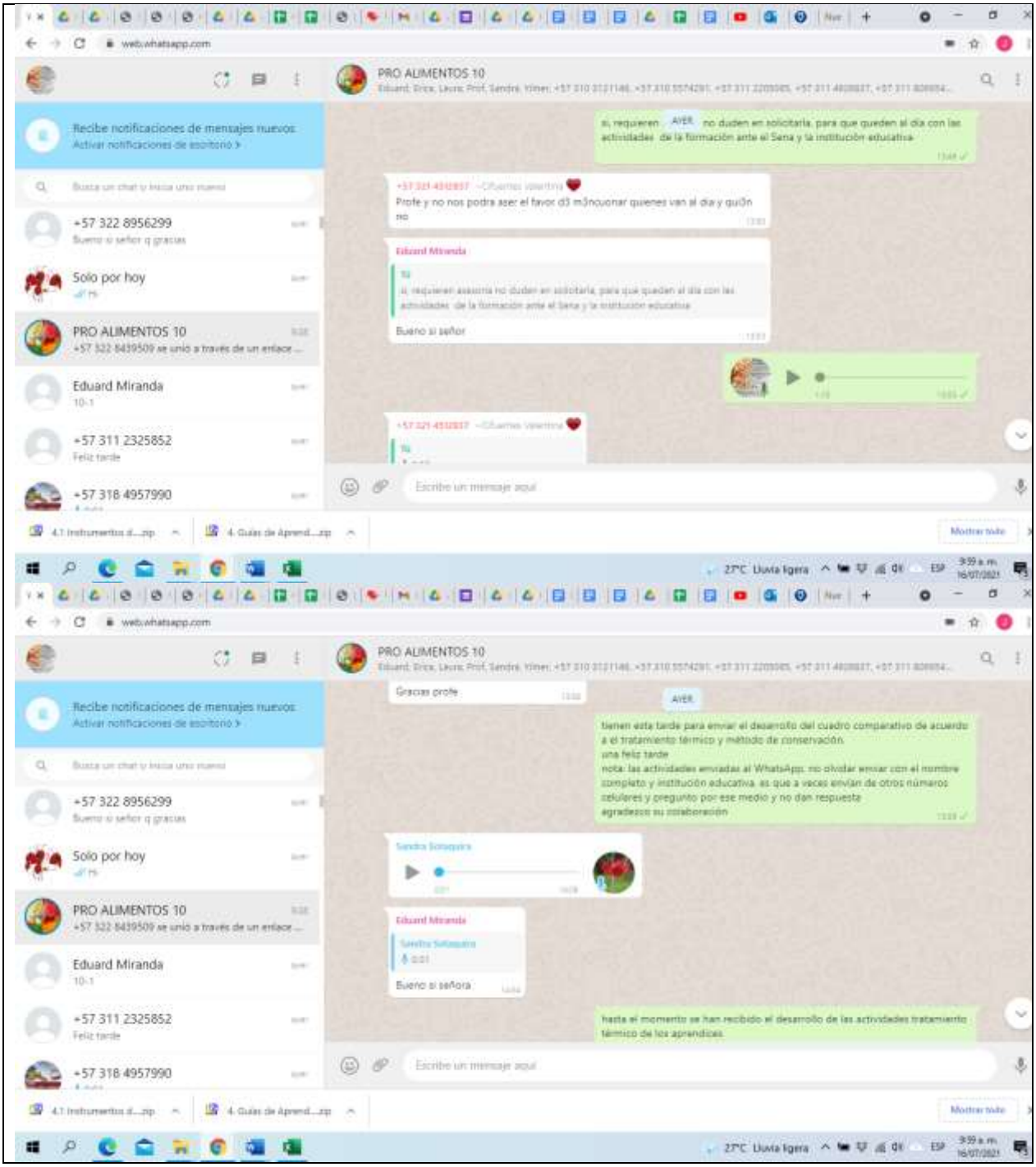


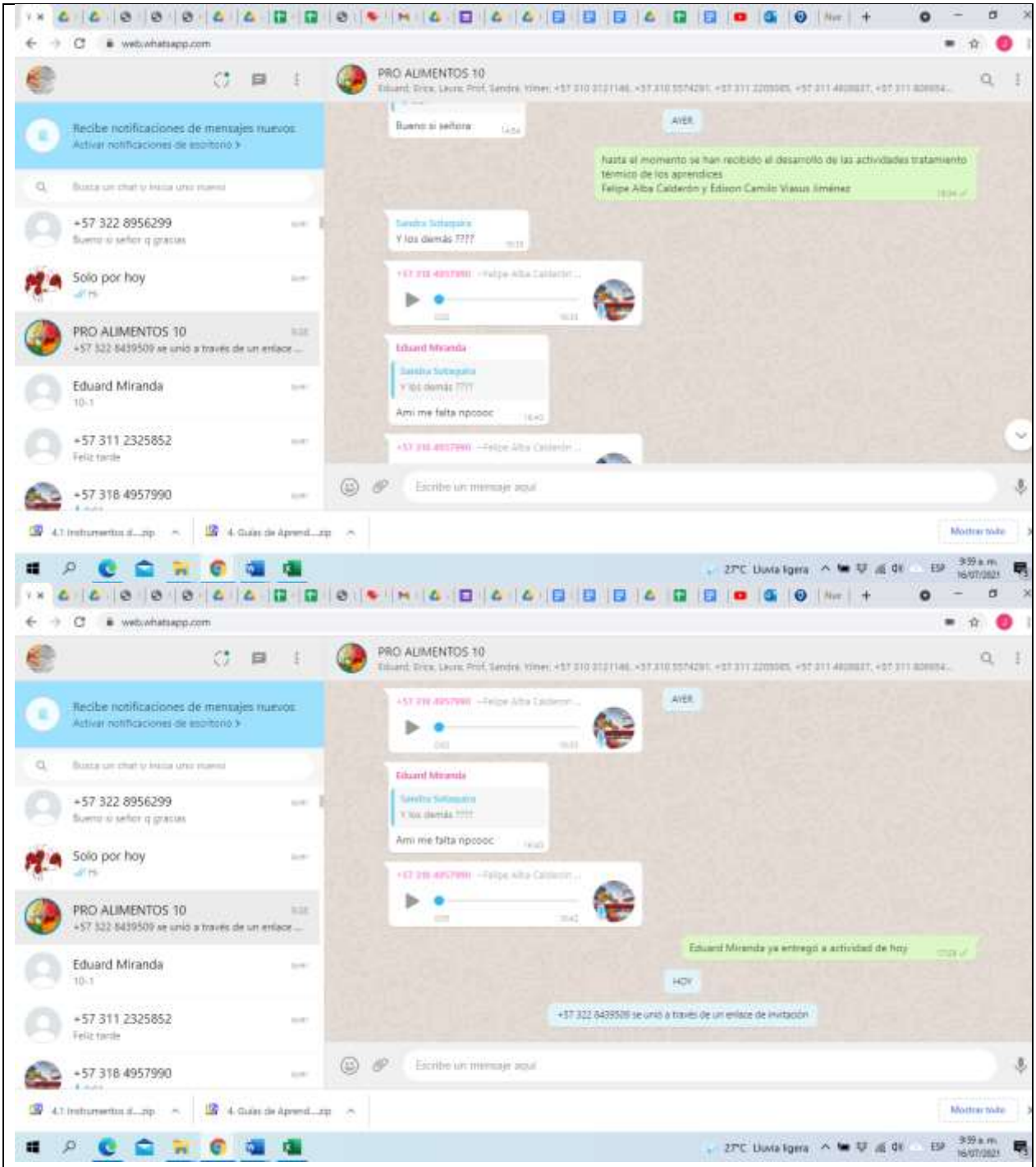

web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 322 8956299
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda
+57 311 2325852
+57 318 4957990
AYER
buenos días luis felipe largo murcia
Buenos días Erika Tatiana Suárez
Buenos días clara ines Cifuentes molina
El tratamiento térmico de los alimentos, tiene como finalidad la destrucción
Escribe un mensaje aquí
El tratamiento térmico de los alimentos, tiene como finalidad la destrucci...
de los microorganismos a través de calor. La pasteurización, es la eliminación
de todos los organismos en estado vegetativo, que podrían provocar
enfermedades, se utilizan temperaturas menores a 100 °C
La conservación mediante la aplicación del calor persigue como objetivo la
destrucción de microorganismos patógenos y sus esporas, así como la
inactivación de los enzimas. Dependiendo de la temperatura y el tiempo
aplicado, se pueden aplicar los siguientes tratamientos:
Pasteurización. Es un tratamiento térmico relativamente suave (con
temperaturas menores a 100 °C), que se aplica sobre los alimentos, mediante
el cual se destruyen los microorganismos patógenos no esporulados,
levaduras y mohos para conseguir así un producto seguro a consumir a corto
plazo como en el caso de la leche, o de mayor duración como en el caso de la
fruta embotellada. Existen dos tipos de pasteurizaciones:
Pasteurización LTH.
Pasteurización HTST.
Esterilización. Es la operación donde se tratan los alimentos a alta
temperatura y durante el tiempo necesario para destruir toda la actividad
enzimática y microbiana, por lo que se producen productos con una larga
vida útil, pero con notables pérdidas, tanto a nivel nutritivo como sensorial.
Los alimentos esterilizados no necesitan ser almacenados en frío y tienen una
4.1 Instrumentos d....zip
4. Guías de Aprend....zip
Mostrar todo
27°C Lluvia ligera
ESP
9:57 a. m.
16/07/2021


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Si señor
AYER
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
+57 322 8956299
Bueno si señor q gracias
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
+57 322 8439509 se unió a través de un enlace ...
Eduard Miranda
10-1
+57 311 2325852
Feliz tarde
+57 318 4957990
Escribe un mensaje aquí
Ok profe
Bueno si señor
Hacer un cuadro comparativo (diferencia) de los conceptos mencionados y cual seria el método adecuado para la conservación de los alimentos.
Refrigeración
Congelación
Ultracongelación
Pasteurización
Esterilización
Cocción (escaldado)
Desecación
Deshidratación
Evaporación
Liofilización
Alimentos implicados: queso, néctares, salami, encurtido, atún, pulpa de fruta, Génova, leche en polvo, cereal, leche, carne, pan.
Me parece bien
si se pueden hacer dos métodos de conservación y/o tratamiento relacionados


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 322 8956299
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda
+57 311 2325852
+57 318 4957990
Escribe un mensaje aquí
AYER
Ok
alguna pregunta, duda e inquietud???
vale, no hay ningún problema
para poder socializar la información con los participantes en el día de hoy


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 322 8956299
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda
+57 311 2325852
+57 318 4957990
AYER
al parecer solamente esta clara Cifuentes solamente el día de hoy
Carolina Blanco
Ok
Buenas tardes para todos, en realidad es una situación muy preocupante ustedes saben que si no están al día con el Sena tampoco lo harán con la
Escribe un mensaje aquí
Parece que la mayoría aún sigue en vacaciones
Buenas tardes profe
si profesora Sandra, están todavía en receso con las actividades
Si señora profe Ami me toca ponerme al día con el sena


web.whatsapp.com
PRO ALIMENTOS 10
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 322 8956299
Solo por hoy
PRO ALIMENTOS 10
Eduard Miranda
+57 311 2325852
+57 318 4957990
Escribe un mensaje aquí
Bueno si señor
AYER
Gracias profe
Bueno si señora
hasta el momento se han recibido el desarrollo de las actividades tratamiento térmico de los aprendices



CONCLUSIONES

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		

Instrucciones

Generalidades:

- ✓ Quién(es) lo diligencian: El formato de Acta debe ser diligenciado por la(s) persona(s), o el área responsable de la actividad, o en su defecto por la(s) persona(s) que citan a la reunión.
- ✓ Cuando el se diligencia: El acta debe ser diligenciada durante el desarrollo de la reunión para ser firmada y comunicada a los participantes en el menor tiempo posible.
- ✓ Frecuencia de diligenciamiento: N/A pues se diligencia cada vez que se desarrolla una reunión de trabajo y se deban registrar las actividades, acciones y decisiones tomadas.
- ✓ Qué trámite surte el formato una vez diligenciado: El formato una vez diligenciado debe surtir los efectos relacionados con el proceso o procedimiento de las áreas, y posteriormente pasar a conformar sus respectivos expedientes.
- ✓ Si se requiere imprimir (en lo posible no): Se debe imprimir en caso de que se trate de un documento que haga parte de un expediente del área, salvo que se gestione como un documento electrónico en los sistemas de información adecuados que cumplan los requisitos de documento electrónico y permita la conformación de los expedientes electrónicos o híbridos.

- ✓ Quién lo guarda: Las actas deben ser guardadas en sus respectivos expedientes.
- ✓ Otros, según se considere necesario

Campo del formato	Instrucción	Tener en cuenta
SOLICITAR PERMISO PARA GRABAR LAS REUNIONES	Se debe solicitar permiso para grabar las reuniones Especialmente para las reuniones virtuales donde no se puede incluir la firma de estos participantes. La aprobación se puede registrar en la columna junto a la firma.	
ACTA No.	Se inicia un consecutivo por vigencia, iniciando desde N° 1 hasta N° veces.	Se archiva en orden cronológico, del más antiguo al más reciente
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:	Verificar si el comité convocado esta creado por acto administrativo para registrar su nombre o en su defecto nombrar colocar la temática a desarrollar.	
CIUDAD Y FECHA:	Registre el nombre de la ciudad y el día en que se celebra la reunión.	
HORA INICIO /HORA FIN	Registre la hora de inicio de la reunión y la hora de finalización	
DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO	Registre el nombre del lugar en el que se celebra la reunión.	
LUGAR Y/O ENLACE	Registre el lugar donde se lleva a cabo la reunión y el enlace si se trata de una reunión virtual y/o si la reunión fue grabada registre el enlace de la grabación. Puede registrar el lugar y el enlace al tiempo si se trata de una reunión con participación presencial y virtual al tiempo.	Solicitar permiso para grabar las reuniones
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR	Listar las temáticas centrales del comité o de la reunión.	Si es un comité incluir un punto relacionado con la verificación de quorum
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:	Iniciando con un verbo en infinitivo indicar el propósito o finalidad de la reunión	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN	Realizar descripción del desarrollo de la reunión conforme con la agenda o los puntos a desarrollar.	Si es un comité es importante verificar el quorum indicando los roles que desempeña cada uno.
CONCLUSIONES	Resumen de las decisiones y aspectos más importantes tratados.	
COMPROMISOS	Se registran las tareas asignadas a los participantes y las fechas de cumplimiento.	Realice revisión compromisos anteriores
FIRMAS	Para el caso de participación presencial en la reunión se debe incluir la firma manuscrita, para el caso de participación a través de medios electrónicos se registra la participación incluyendo la imagen o captura de pantalla donde se evidencia la participación y en la firma se registra al participante y se firma como (PARTICIPACIÓN VIRTUAL)	
LA INFORMACIÓN DE ESTE DOCUMENTO SE DEBE CLASIFICAR COMO		
PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES		
DATO PERSONAL:	Cualquier información vinculada o que pueda asociarse a una o varias personas naturales determinadas o determinables	
ENCARGADO DEL TRATAMIENTO:	Persona natural o jurídica, pública o privada, que por sí misma o en asocio con otros, realice el Tratamiento de datos personales por cuenta del responsable del Tratamiento	

RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO	Persona natural o jurídica, pública o privada, que por sí misma o en asocio con otros, decida sobre la base de datos y/o el Tratamiento de los datos	
TITULAR	Persona natural cuyos datos personales sean objeto de Tratamiento	
TRATAMIENTO	Cualquier operación o conjunto de operaciones sobre datos personales, tales como la recolección, almacenamiento, uso, circulación o supresión	
FINALIDAD	La utilización de los datos debe sujetarse a una finalidad legítima de acuerdo con la Constitución y la ley. La finalidad de la utilización de los datos debe ser informada al titular de la información previa o concomitantemente con el otorgamiento de la autorización, cuando ella sea necesaria o en general siempre que el titular solicite información al respecto	