ACTA No. 3		
ACCIONES DE FORMACIÓN NO PRESENCIAL, REPORTE DE NOVEDADES Y AVANCES EN CURSO DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA		
CIUDAD Y FECHA: JULIO 02 / 2021	**HORA INICIO: 8:00 A.M**	**HORA FIN: 5:00 P.M**
LUGAR:	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): INTRODUCCION AL CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS / TALLER DE LAVADO DE MANOS -		
OBJETIVO(S): - Realizar seguimiento al desarrollo de actividades de formación modalidad Trabajo en Casa en las instituciones educativas asignadas al programa de agroindustria alimentaria. -Realizar el reporte de avances y novedades.		
DESARROLLO DE LA JORNADA		

INTRODUCCION AL CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS Se socializo con el grupo los lineamientos bajo los cuales se dicta el curso, se concertaron horarios y el sitio donde se desarrollarian las clases teoricas y practicas. Se dio a conocer el vocabulario que se maneja a lo largo del curso del manipulacion de alimentos y se realizo el diagnostico de conocimientos previos para trazar la ruta de aprendizaje.

CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS / TALLER DE LAVADO DE MANOS Se dio inicio a la clase con la socializacion de conceptos asociados a la contaminacion de alimentos (Peligros fisicos, quimicos, biologicos, enfermedades transmitidas por alimentos, agentes de prevencion). Se socializo con el grupo los casos que se han presentado en el barrio relacionado a la contaminacion de alimentos y los casos al interior de los hogares. Por ultimo se dio a conocer el procedimiento para el lavado seguro de manos y su importancia para la preparacion de alimentos.







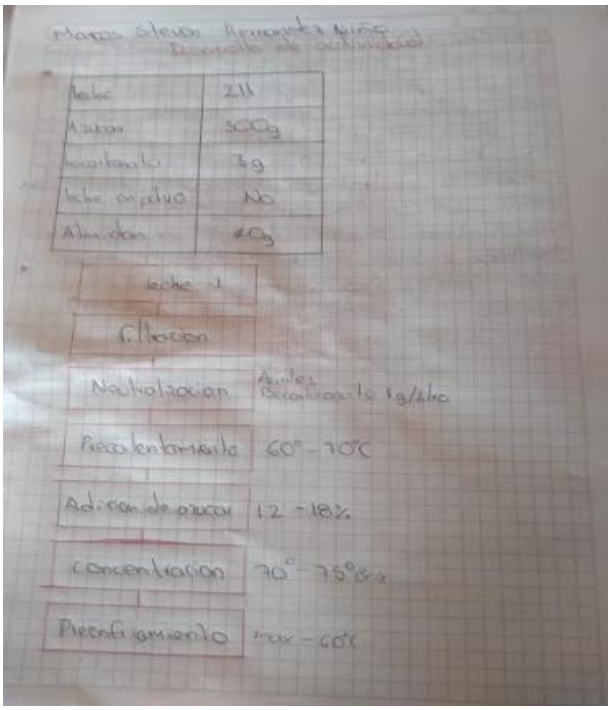
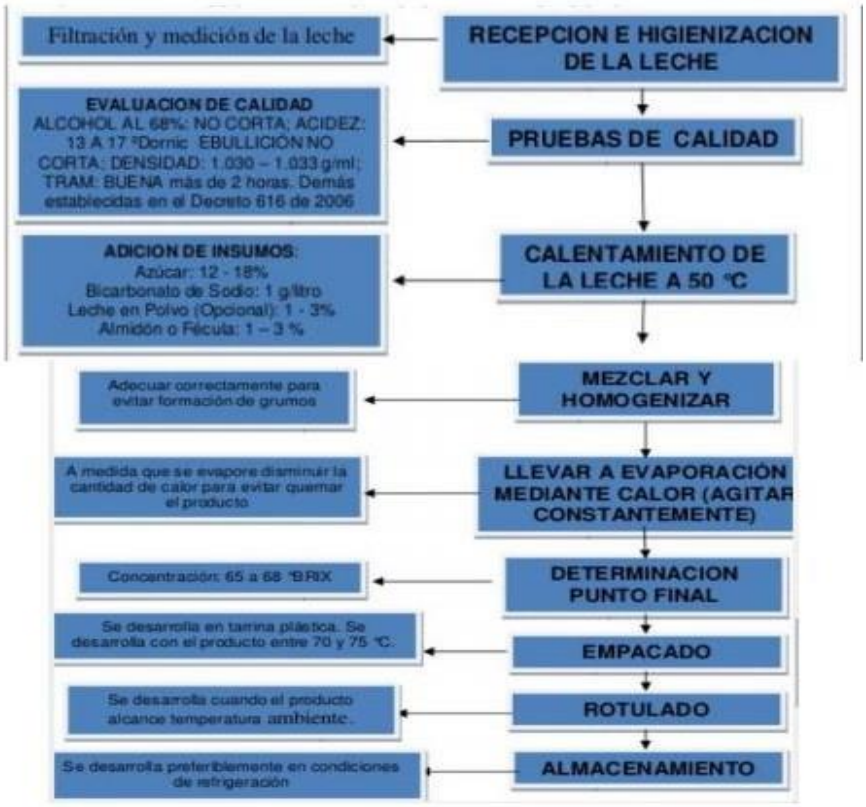

Marcos Steven Hernandez Nuñez
Desarrollo de actividad
Leche 2lt
Azucar 500g
Cuajo 3g
Leche en polvo No
Almidon 40g
Leche 1
Filtracion
Neutralizacion
Precalentamiento 60° - 70°C
Adicion de azucar 12 - 18%
Concentracion 70° - 75°C
Preenfriamiento

DIAGRAMA DE FLUJO
ELABORACION AREQUIPE



REGIONAL BOYACA

INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR
SORACA - BOYACA
PROGRAMA DE AGROINDUSTRIA
LINEAMIENTOS PRACTICAS DE ALIMENTOS
POSTRE BASE AREQUIPE

Fecha: MAYO 2004
Versión: 1
Página 1 de2

DIAGRAMA DE FLUJO
POSTRE BASE AREQUIPE

RECEPCION MATERIA PRIMA

⇩

MEZCLA No. 1 (LECHE EN POLVO +AZUCAR +AGUA)

⇩

ACONDICIONAMIENTO DEL AREQUIPE

⇩

ESTERILIZACION DE EMPAQUES

⇩

ARMADO DE CAPAS (CAPA 1 (MEZCLA No. 1))
(CAPA 2 (GALLETAS)
(CAPA 3 (AREQUIPE)

⇩

DECORADO (CREMA PASTELERA O CHANTILLY)))))))))

⇩

REPOSO

⇩

ALMACENAMIENTO

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
-Enviar evidencias de la actividad evaluativa correspondiente a las competencias desarrolladas sobre os temas de la formación complementaria. -Establecer los parámetros para la presentación y sustentación de lasevudencias asignadas a los aprendices.	**-Aprendices** **-Instructor SENA**	**Junio de 2021**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA 02 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	LUZ CATHERINE MARTINEZ CRESPO	49718628		X	SENA - BOYACA	lcmartinezc@sena.edu.co	3197221444	

GD-F-007 V.02