ACTA No. 1		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Duitama, Junio 22 del 2021	**HORA INICIO:** **8:00 a.m.**	**HORA FIN:** **5:00 p.m.**
LUGAR Y/O ENLACE: **TRABAJO EN CASA**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
-Revisión cuadros HACCP
-Gestión diaria de autoreporte de condiciones de salud
-Seguimiento a alumnos de grado 11 en la entrega de evidencias TRABAJO PLANTILLA DE PROYECTO

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se diligencio la encuesta diaria de Autoreporte de condiciones de salud SENA para el inicio de la jornada de trabajo en casa.

Se procedio a dar inicio a la sesion de aprendizaje con los alumnos de grado 11 en la identificacion d elimites criticos de control para diligenciamientio de cuadros HACCP.

Los aprendices recibieron la instrucción de como identificar limites critico para aplicar en la elaboracion del producto del proyecto, realizando el trabajo sobre la plantilla del proyecto a fin de agilizar la entrega de evidencias.

Se realizo el acompañamiento, se resolvieron dudas e inquietudes derivadas del grabajo asignado, por otra parte se realizo seguimiento a los limites criticos encontrados para evaluar sus efectividad dentro del proceso y se realizo con los aprendices la identificacion de las medidas correctivas para monitorear estos puntos criticos.

Los aprendices realizaron la respectiva entrega de sus evidencias desarrolladas durante la sesion de aprendizaje una vez resueltas dudas e inquietudes. Asi mismo se incentivo el trabajo en grupo y la coordinacion de los grupos para el apoyo entre si de los compañeros de cada grupo.

AUTOREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD SENA 2021 (15)

Gracias.

Usted ha diligenciado correctamente el Formulario AUTOREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD, por favor guarde o tome una imagen de esta confirmación y muéstrelo al ingreso de la Entidad, a su jefe inmediato y/o Supervisor del contrato (Recuerde que este



3.8.3 Identificación de Peligros

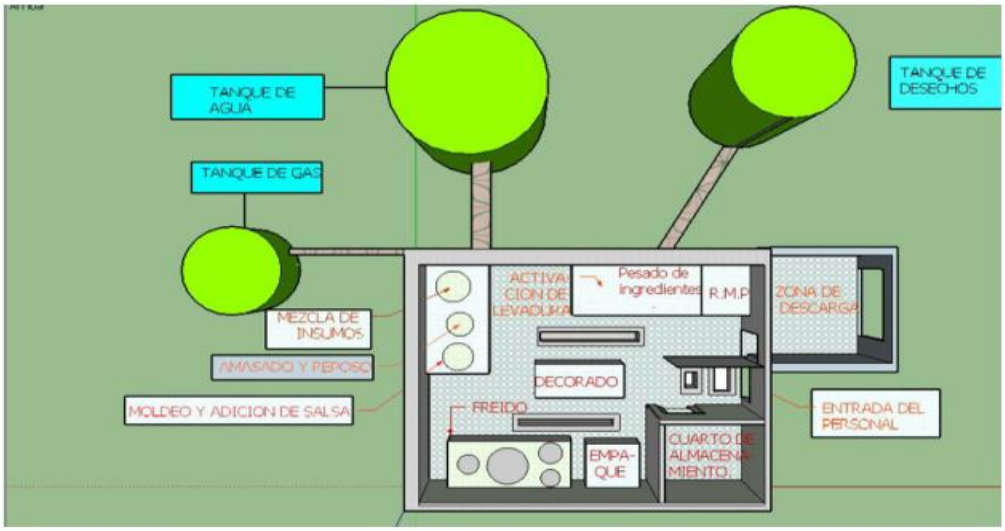
Tabla N°8. Identificación de Peligros para la elaboración de Churros

Fase de Proceso	Peligro	Peligro Significativo	Justificación de la decisión	Medidas Preventivas
Recepción de materia	Físico: Defecto en los empaques	No	Se realiza inspección y evaluación de materias primas e insumos una vez sean recibidas para evitar utilizar productos que estén en mal estado	Verificar los empaques en el momento en que se va a realizar la compra.
Pesado de materia prima e insumos	Químico: exceso en la cantidad de materia prima e insumos	No	La balanza se calibra, de acuerdo a la cantidad que vamos a procesar.	Verificar que los equipos estén calibrados adecuadamente
Activación de levadura	Químico: exceso de levadura	No	Se realiza la formulación con antelación, para evitar este tipo de peligro	Realizar los procesos de calibración cada vez que se vaya a procesar
Mezcla de harina e insumos	Biológico: Bacterias del aire	No	Se realiza constantemente una limpieza y desinfección en cada proceso para cumplir con todos los protocolos.	Aplicar adecuadamente las BPM y POES
Amasado y reposo	Biológico: Bacterias del aire	No	Se realizan procesos de limpieza y desinfección en el lugar destinado para realizar esta etapa	Monitorear POES Y BPM
Moldeo y adición de salsa	Biológico: Bacterias del medio ambiente	No	Se realizan procesos operativos de saneamiento, limpieza y desinfección	Supervisar protocolos de limpieza y desinfección de todas las superficies y del manipulador
Freído	Biológico: Bacterias termófilas	Si	Sobrevivencia de bacterias	Controlar las temperaturas y tiempo de Freído
Decoración	Biológico: Bacterias del aire	No	Se realiza limpieza y desinfección donde se va a llevar a cabo este proceso.	Controlar las BPM y POES
Empaque	Biológico: Bacterias del aire	No	Antes de empacar el producto se realiza la aplicación del POES para verificar que las cajas de cartón estén totalmente limpias y se	Vigilar el área de empacado y las BPM

Merma	% Merma	Rendimiento

3.7 Distribución de la planta

Imagen N°5 Plano planta procesadora de churros rellenos de dulce de nabos con papayuela y queso.



3.8 Puntos críticos de control

3.8.1 Diagrama del Proceso

Figura N°1 Diagrama de flujo churro



3.5 Ficha técnica

Formato único de alimentos	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS PERMISO SANITARIO Decreto 4444 de 2005		
	Código: ASS-RSA-FM005	Versión: 00	Fecha de Emisión: 01/04/2015

Ficha técnica

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca.

Diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir

Verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto.

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL FOLIO.

RECUERDE: Antes de diligenciar el formulario verificar el Instructivo de trámites para que pueda diligenciar completamente el formulario exigido por disposición legal (Decreto 4444 de 2005 Artículo 4º)

3Ficha técnica del producto

A. Nombre del producto (6a): churros rellenos de dulce de nabos con papayuela y queso

B. Composición del producto en orden decreciente (6b):

- ✓ ***Harina de trigo:100%***
- ✓ ***Agua:30%***
- ✓ ***Papayuela:15%***
- ✓ ***Queso:15%***
- ✓ ***Nabos:12%***
- ✓ ***Azucar:10%***
- ✓ ***Huevos:6%***
- ✓ ***Levadura fresca:6%***
- ✓ ***Almidón agrio:5%(opcional)***
- ✓ ***Margarina:3%***
- ✓ ***Polvo de hornear:1%***
- ✓ ***Sal:1%***

***C.* Presentaciones comerciales (6d):**

Caja de cartón por dos unidades de 80 gramos

D.tipo de envase (6c):

Caja.

E. Material de envase (6c):

Cartón.

F. Condiciones de conservación (6e):

Manténgase a temperatura ambiente, una vez abierto consumase en el menor tiempo posible

G. Tipo de tratamiento (proceso de elaboración) (6f)

Diagrama de flujo

Dulce de nabo y papayuela.

Recepción de materia prima:
Se retira el agua restante de cada fruta, tubérculo. Se realiza el lavado y desinfección de la papayuela y nabos. Se selecciona, se realizan los protocolos de limpieza y desinfección.
Troceado: Se retira la corteza. Se corta en dados la papayuela y nabos.
Escaldado: En agua a ebullición (100°c) se adiciona: papayuela y nabos por 7 y 10 minutos respectivamente, enseguida se realiza un choque térmico

1. **Despulpado:** Se lleva a licuar la papayuela y nabo, en seguida se tamiza.

Adicion de azucar y pectina: se agrega el azucar y la pectina a los 30°C.
Concentracion:A 90°C se mezcla hasta obtener una textura espesa y

https://www.iagua.es/respuestas/que-es-agua
https://www.askora.com
http://www.acmerma.com/
https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Presentacion-Nabo.html

3.4 Descripción de equipos, maquinaria y utensilios

Tipo	Foto	Descripción	Función que cumple dentro del proceso
Balanza		Es un instrumento de medición y precisión que sirve para pesar ingredientes sólidos y líquidos	Es utilizado para pesar las cantidades exactas de cada ingrediente.
Estufa		Equipo que produce calor y lo emite para calentar,cocinar,freir alimentos	Es utilizado para la cocción de la salsa y freír el producto
Bandejas de aluminio		Pieza plana levemente cóncava de aluminio que se utiliza para servir presentar o depositar cosas.	Es utilizado para colocar el producto antes de freír y luego de freír
Ollas		Recipientes que generalmente están fabricados de algún tipo de metal como acero inoxidable y su función principal es ayudar en la cocción de alimentos.	Usadas para cocinar los insumos para el producto.
Cucharas		Utensilio compuesto por una pequeña cabeza cóncava usada para servir o comer un alimento líquido y semilíquido.	Usadas Para mezclar
Tazas		Recipiente	Utilizadas para depositar los ingredientes.
Cuchillo		Utensilio que se emplea Para cortar, compuesto por un mango y una hoja metálica con filo.	Usados para cortar los insumos.
Coladera		Utensilio de cocina usado como filtro o escurridor de alimentos.	Utilizadas para separar el agua de la pulpa del nabo y para cernir la harina
Espumadera		es un utensilio de cocina empleado para sacar los alimentos fritos o cocidos del interior de la sartén o	Utilizada para sacar los los churros del sartén y separarlos del aceite.

#CoberturaCLARO 10:07 88 %

+57 321 8633743 09-06-2021 chu...

		gaseoso (vapor) y líquido (agua). Las propiedades físicas y químicas del agua son muy importantes para la supervivencia de los ecosistemas.	
SAL		Sustancia, consistente en cloruro sódico, ordinariamente blanca, cristalina, de sabor propio, muy soluble en agua, que se emplea para sazonar y conservar alimentos, es muy abundante en las aguas del mar y también se encuentra en la corteza terrestre	Aumenta la firmeza de la masa y su manejabilidad
QUESO		es un alimento elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja u otros mamíferos. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias y mohos, niveles de nata en la leche, curación, tratamientos en su proceso, etc.	Relleno del churro
PAPAYUELA		Fruto alargado (20 cm de largo por 5 o 6 cm de ancho) inicialmente de color verde que pasa a amarillo cuando está maduro. ... Su textura es acuosa y desprende un olor muy especial cuando el fruto está maduro. Su sabor es similar al de la piña, la fresa y la naranja.	Salsa para el relleno del churro
NABOS		El nabo es la raíz de la planta del mismo nombre. Pertenece al mismo género botánico que las coles y se consume como hortaliza. Las raíces de las distintas variedades pueden presentar tamaños, formas y colores variables. La "carne" es de color blanco y está cubierta por una piel fina de color amarillo o blanco, incluso a veces verde o púrpura. La forma puede ser redonda, aplanada o cilíndrica.	Dar sabor y relleno al churro

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2021

#CoberturaCLARO 10:07 88 %

+57 321 8633743 09-06-2021 chu...

3.3 Descripción de materias primas e insumos

Tabla N° 4 Descripción de materias primas e insumos

Materia prima e insumos	Foto	Descripción	Función que cumplen en el proceso
HARINA DE TRIGO		Es un polvo hecho de la molienda del trigo y que se emplea para consumo humano.	Materia prima elaboración de churros
MANTEQUILLA		Es un producto graso que se obtiene exclusivamente de leche o nata de vaca higienizada.	Mejora la textura del churro
AZUCAR		Sustancia cristalina generalmente blanca, muy soluble en agua y de sabor muy dulce.	Es el encargado de darle un sabor dulce
Almidón agrio.		Producto granulado que se obtiene de la fermentación del almidón de yuca. Útil como ingrediente en la fabricación de productos de queso, como pan de yuca, buñuelos, almojábanas, pan de bono y pan de queso.	Es utilizado para la conservación.
HUEVOS		Es un alimento de origen animal con grandes propiedades nutricionales y culinarias.	Proporciona maleabilidad a la masa
LEVADURA FRESCA		Producto químico que permite dar esponjosidad a una masa.	Dar esponjosidad y volumen a la masa
AGUA		Es una sustancia que se compone por dos átomos de hidrógeno y un átomo de oxígeno (H_2O) y se puede encontrar en estado sólido (hielo), gaseoso (vapor) y líquido (agua). Las propiedades físicas y químicas del agua son muy importantes para la supervivencia de los ecosistemas.	Ayuda a la hidratación de la masa.
SAL		Sustancia, consistente en	Aumenta la firmeza de la



Fuente Grupo Emprendedor 2021

Tarjeta de presentación (debe ir por las dos caras)



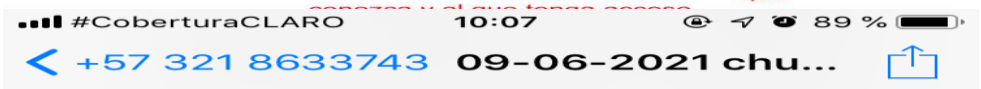


Fuente Grupo Emprendedor 2021

Folleto



(Debe ir por las dos caras, y en tres columnas por cara) Lo puede realizar en Word, Publisher u otro programa que



organolépticas son:
Color: Doradito
Aroma: característico, queso.
Textura: Blanda, paladeable, crujiente (corteza)
Tamaño: cilíndrico

2.2 Mercado objetivo

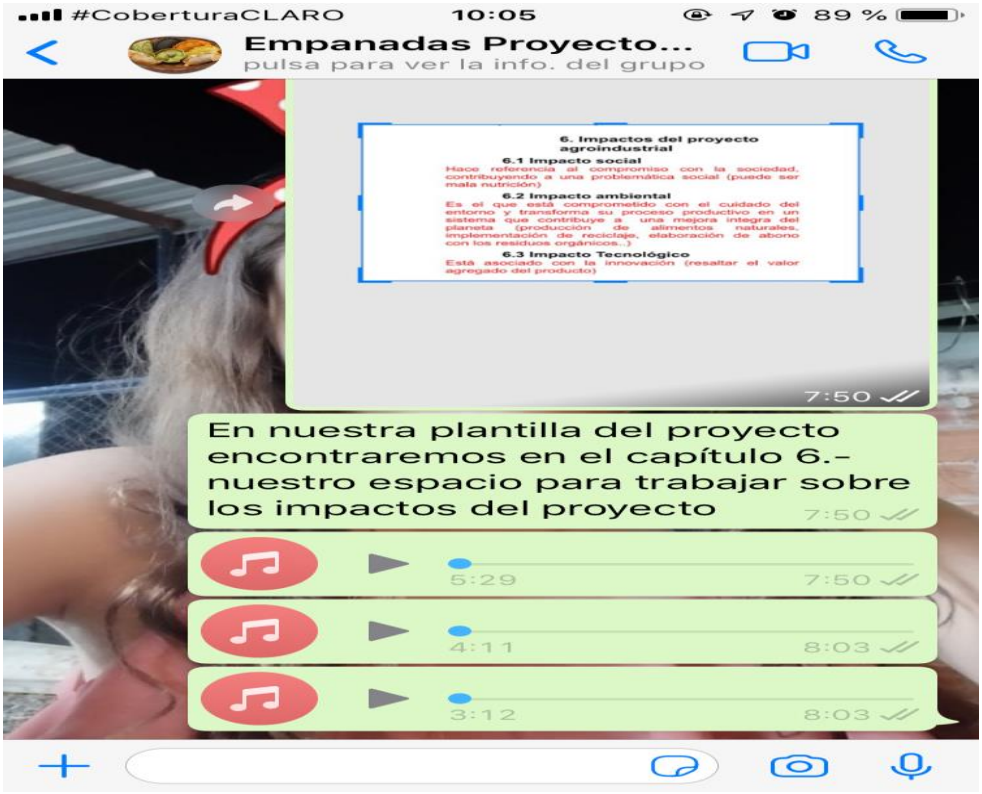
PRODUCTO: Churros rellenos de dulce de nabos con papayuela y queso

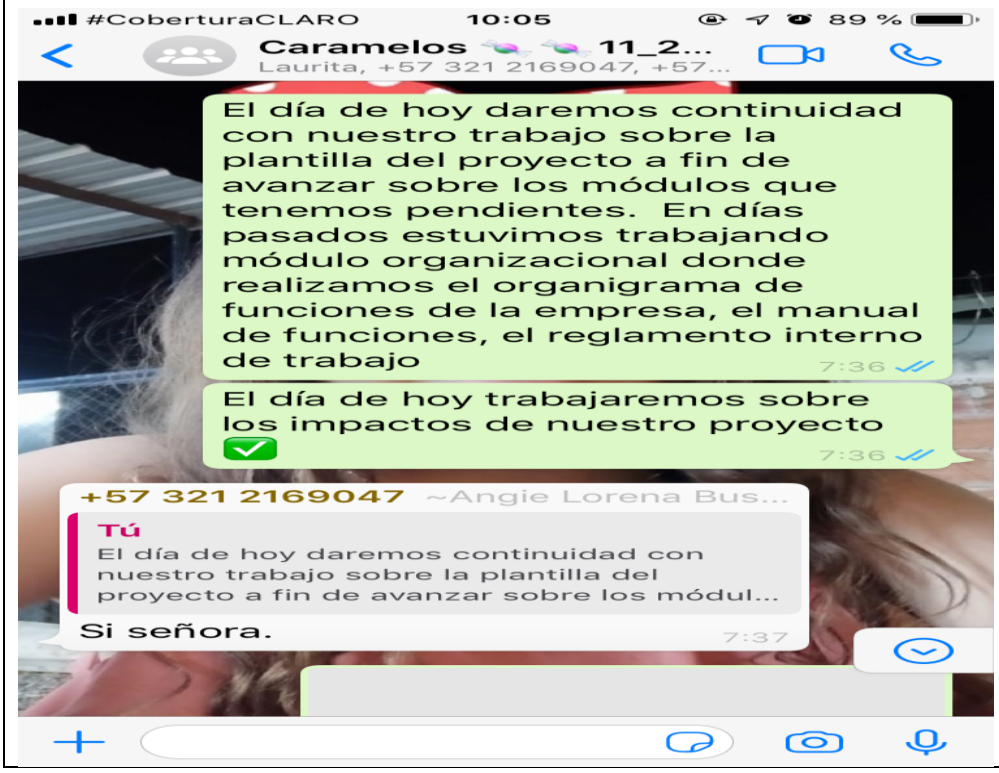
CLIENTE	Presentación del producto	Frecuencia de compra	Cantidad	Precio	Observaciones
FINAL: Padres de familia, Institución Educativa , vereda el Gacal-Sector la cumbre	Caja de cartón por dos unidades de 80 gramos	semanal	50 unidades de caja por 2 unidades de 80 gramos	xxxxx	Estudiantes de primaria, secundaria y docentes de la institución. Familias de los estudiantes de la institución y personas que viven a sus alrededores
INTERMEDIARIO Tienda el billar Panaderia La Florida	Caja de cartón por dos unidades de 80 gramos	Quincenal	30 unidades de caja por 2 unidades de 80 gramos	xxxxxx	Los principales clientes son tiendas

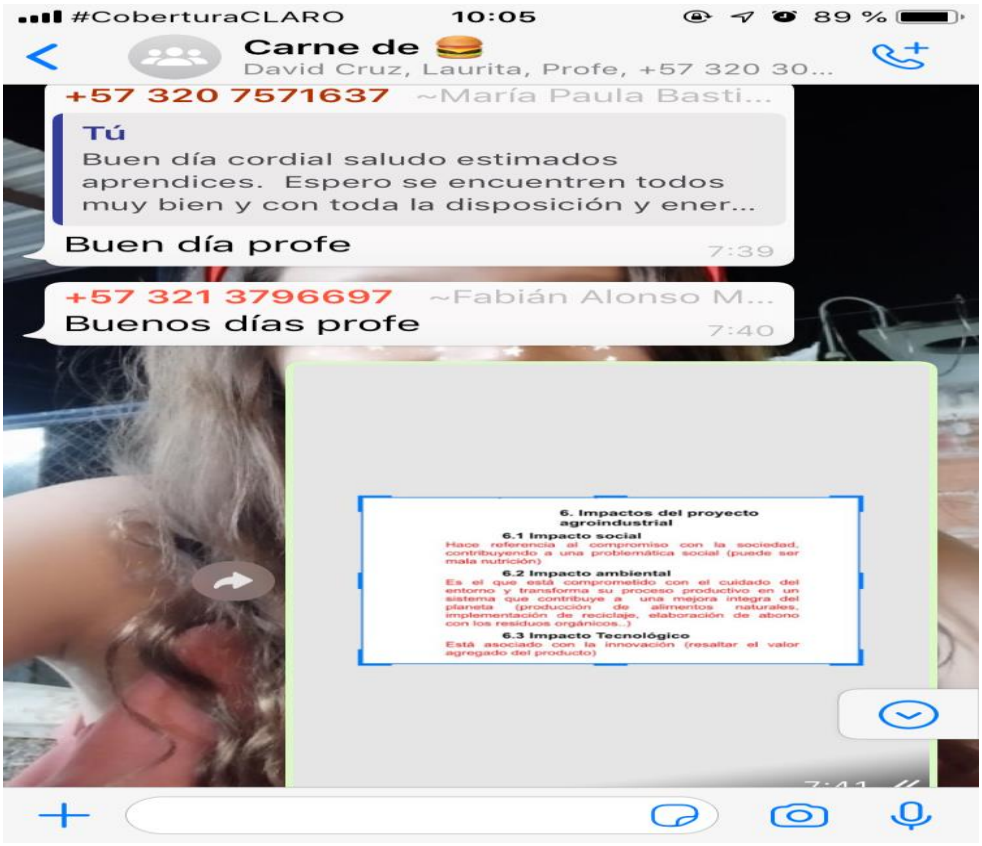
Fuente: Grupo Emprendedor, 2021

2.3 Análisis de la competencia.

NOMBRE DE LA COMPETENCIA	UBICACIÓN	GRADO DE TECNOLOGÍA	POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL MERCADO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PRESENTACIÓN Y PRECIO DE VENTA
Café Internet	El Gacal	Tecnología de punta	El producto se empieza a conocer	Churros base harina trigo, rellenos de bocadillo.	Individual- 25g a $500 de
Tres Esquinas	El Gacal	Procesos medianamente tecnificados	El producto se empieza a conocer	Churros base harina trigo, rellenos de bocadillo y queso.	Individual- 30g a $1.200 de
Panettos	La Cumbre	Procesos medianamente tecnificados	El producto se empieza a conocer	Churros base harina trigo, rellenos de bocadillo	Individual- 22g a $300 de


#CoberturaCLARO
10:05
89 %
Empanadas Proyecto...
pulsa para ver la info. del grupo
6. Impactos del proyecto agroindustrial
6.1 Impacto social
6.2 Impacto ambiental
6.3 Impacto Tecnológico
7:50
En nuestra plantilla del proyecto encontraremos en el capítulo 6.- nuestro espacio para trabajar sobre los impactos del proyecto
7:50
5:29
7:50
4:11
8:03
3:12
8:03


#CoberturaCLARO
10:05
89 %
Caramelos 11_2...
Laurita, +57 321 2169047, +57...
El día de hoy daremos continuidad con nuestro trabajo sobre la plantilla del proyecto a fin de avanzar sobre los módulos que tenemos pendientes. En días pasados estuvimos trabajando módulo organizacional donde realizamos el organigrama de funciones de la empresa, el manual de funciones, el reglamento interno de trabajo
7:36
El día de hoy trabajaremos sobre los impactos de nuestro proyecto
7:36
+57 321 2169047 ~Angie Lorena Bus...
Tú
El día de hoy daremos continuidad con nuestro trabajo sobre la plantilla del proyecto a fin de avanzar sobre los módul...
Si señora.
7:37


#CoberturaCLARO
10:05
89 %
Carne de
David Cruz, Laurita, Profe, +57 320 30...
+57 320 7571637 ~María Paula Basti...
Tú
Buen día cordial saludo estimados aprendices. Espero se encuentren todos muy bien y con toda la disposición y ener...
Buen día profe
7:39
+57 321 3796697 ~Fabián Alonso M...
Buenos días profe
7:40
6. Impactos del proyecto agroindustrial
6.1 Impacto social
Hace referencia al compromiso con la sociedad, contribuyendo a una problemática social (puede ser mala nutrición)
6.2 Impacto ambiental
Es el que está comprometido con el cuidado del entorno y transforma su proceso productivo en un sistema que contribuye a una mejora integra del planeta (producción de alimentos naturales, implementación de reciclaje, elaboración de abono con los residuos orgánicos..)
6.3 Impacto Tecnológico
Está asociado con la innovación (resaltar el valor agregado del producto)


#CoberturaCLARO
10:05
89 %
Carne de
David Cruz, Laurita, Profe, +57 320 30...
Buen día cordial saludo estimados aprendices. Espero se encuentren todos muy bien y con toda la disposición y energía para iniciar esta nueva semana
7:31
El día de hoy daremos continuidad con nuestro trabajo sobre la plantilla del proyecto a fin de avanzar sobre los módulos que tenemos pendientes. En días pasados estuvimos trabajando módulo organizacional donde realizamos el organigrama de funciones de la empresa, el manual de funciones, el reglamento interno de trabajo
7:37
El día de hoy trabajaremos sobre los impactos de nuestro proyecto ✅
7:38
+57 320 7571637 ~María Paula Basti...
Tú
Buen día cordial saludo estimados aprendices. Espero se encuentren todos

-Se dio contestacion a los correos enviados y se dio gestion y respuesta a las solicitudes efectuadas por el lider de coordinacion academica.

-Se reenviaron los documentos correspondientes a grado11 para la gestion de firmas y protocolo de actas de inicio de etapa productiva.

CONCLUSIONES

Se revisaron los documentos enviados por los aprendices para la gestión de matrículas y se sugirieron las correcciones, cambios y solicitudes de documentos faltantes para garantizar la correcta gestión documental

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales se debe garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento. El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA solicita la siguiente clasificación de la información:

La información de este documento se debe clasificar como:

PÚBLICA [x] **PRIVADO** [ ] **SEMIPRIVADO** [ ] **SENSIBLE** [ ]

Nota: Antes de contestar esta informacional por favor remitirse al instructivo

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.	Autorizo el tratamiento de la Información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	**SI**	LUZ CATHERINE MARTINEZ CRESPO	49718628		**X**		SENA	lcmartinezc@sena.edu.co	3197221444	si	
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											