ACTA No. 1		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Duitama, Junio 30 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:
-Gestión diaria de autoreporte de condiciones de salud
- ELABORACION DE MERMELADA / CONTINUACION REGLAMENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- ELABORACION DE QUESO / CONSERVACION Y EMPAQUE DE ALIMENTOS

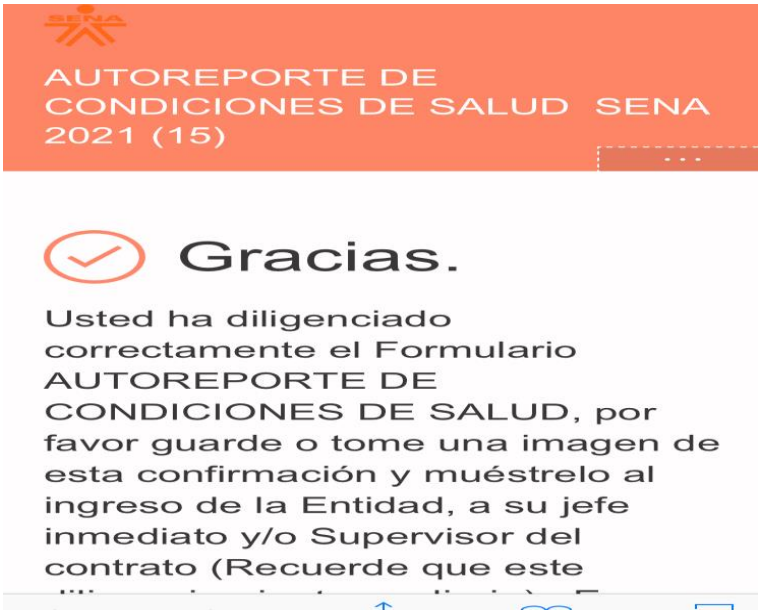
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Se inicio la clase con la continuacion del tema del reglamento del manipulador de alimentos a fin de reforzar los conceptos aprendidos en la clase anterior y complementar las directrices que la legislacion aplica para el manejo seguro de alimentos. Se aplico lo aprendido en la parte practica de elaboracion de mermelada donde se siguieron paso a paso cada uno de los puntos del reglamento; durante esta parte de la clase se exigio aplicar las buenas practicas de manufactura.

Se socializaron los conceptos asociados al tema de conservacion y almacenamiento de alimentos; analizando para ello el vocabulario tecnico y las directrices para realizar los procesos de manera adecuada y siguiendo los lineamientos a fin de segurar la calidad y la vida util de los alimentos. Una vez evaluados los conceptos teoricos se realizo la practica del proceso de elaboracion de queso efectuado por los alumnos en su hogar y con componente de innovacion en la preparacion y en el empaque. Los alumnos tuvieron una respuestas satisfactoria al desarrollo de la evaluacion y se pudo evidenciar que los conceptos estudiados fueron asimilados satisfactoriamente por los alumnos.


DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACION DE MERMELADAS
Recepción de Materia Prima
Adecuación
Selección y Clasificación
Limpieza y desinfección
Pelado
Reducción de tamaño
Pesaje y adición de insumos
Acido cítrico: 0,05%
Pulpa: 50%
Sacarosa: 30-50%
Benzoato: 0,05%
Gelificante: 0,5-1%
Homogenización
Cocción y determinación punto final
60-62 º Brix. 10 minutos
Envasado
70ºC
Esterilización final
Almacenamiento
2-6ºC


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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL AL SECTOR AGROPECUARIO CAISA
MANUAL DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS
FORMULACIÓN DE LA MERMELADA

EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Despulpadora o licuadora
Balanza o gramera
Paila o sartén
Estufa
Ollas
Envases de vidrio
Cuchillos
Tablas para picar
Coladores
Pala de madera

MATERIA PRIMA:

Fruta (Pulpa de fruta)
Azúcar

INSUMOS:

Pectina cítrica: 1% (Respecto a la azúcar)
Acido cítrico: 0.21% (Respecta a la pulpa) dependiendo de la fruta.
Benzoato o Sorbato: 0.1% (Respecto Pulpa)

FORMULACIÓN:

50% : 50% o 1 : 1

↓ ↓

Azúcar Pulpa

PROCEDIMIENTO:

- Desinfectar la fruta, con una solución de agua e hipoclorito de sodio, durante 10 minutos, luego lavamos con abundante agua.
- Licuar la fruta en seco y pasarla por el colador para retirar la semilla y demás impurezas y obtener la pulpa.
- Se pesa la cantidad de pulpa obtenida para realiza los cálculos de la formulación, y de esta forma obtener la cantidad de azúcar, pectina, Ac. Cítrico, y preservativo.
- Se lleva a concentración la pulpa y agitar constantemente.
- El azúcar se divide en dos partes iguales.
- Cuando la pulpa empieza a ebullir adicionar la primera parte del azúcar.
- Diez minutos después se adiciona el Ac. Cítrico disuelto en 100ml de agua, si es necesario.
- Veinte minutos después adicionar la segunda parte del azúcar revuelta con la pectina, y seguir agitando constantemente hasta que de el punto.

- El punto se determina haciendo la prueba del vaso con agua. (echar unas gotas de mermelada en le vaso con agua si al llegar las gotas al fondo del vaso y no se disuelven nos indica que este es el punto).
- Echar en los envases de vidrio tapar y hacer choque térmico.

Ejemplo:

Se tienen 5kg de pulpa de fruta, cuanta azúcar, pectina, Ac. Cítrico, y preservativo se necesita para elaborar una mermelada.

- Hallamos la cantidad de azúcar:

5000gr de pulpa ⟶ 50%
X 50%

X= 5000gr de azúcar.

- Hallamos la cantidad de pectina respecto al azúcar.

5000gr de azúcar ⟶ 100%
X 1%

X= 50gr de Pecina.

- Hallamos el Ac. Cítrico respecto a la pulpa (si la fruta no es cítrica)

5000gr de pulpa 100%
X 0.21%

X= 10.5gr de Ac. Cítrico.

- Hallamos el preservativo respecto a la pulpa.

5000gr de pulpa ⟶ 100%
X 0.1%

X= 5gr de preservativo.





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 30 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											