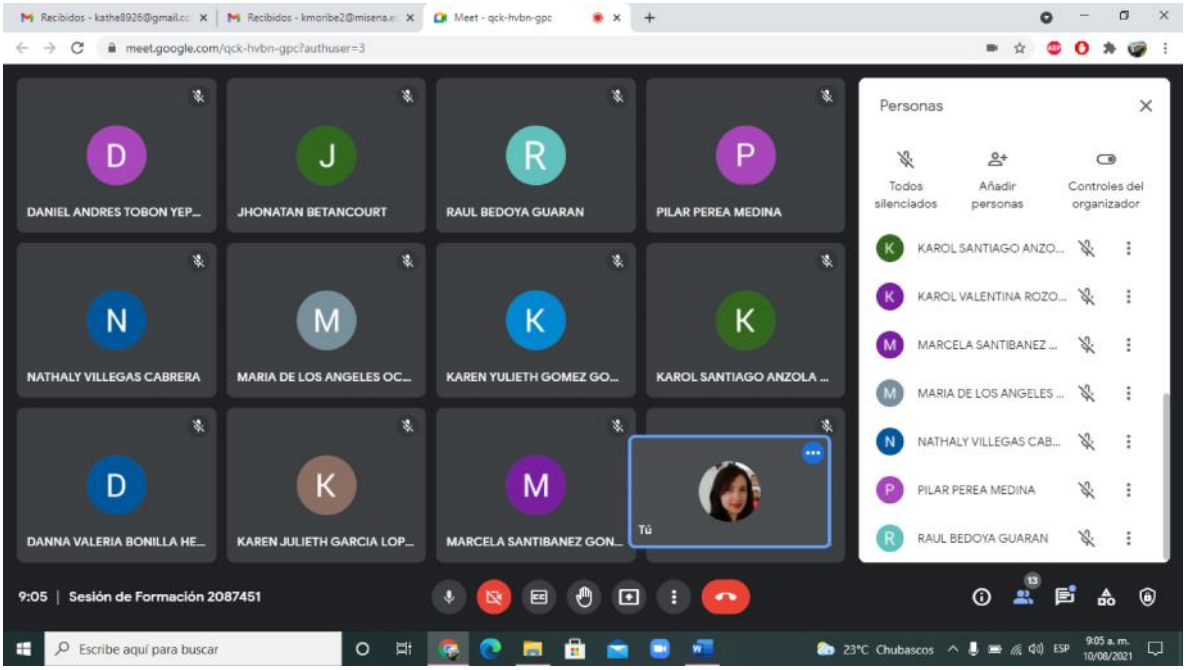
SESIÓN DE FORMACIÓN

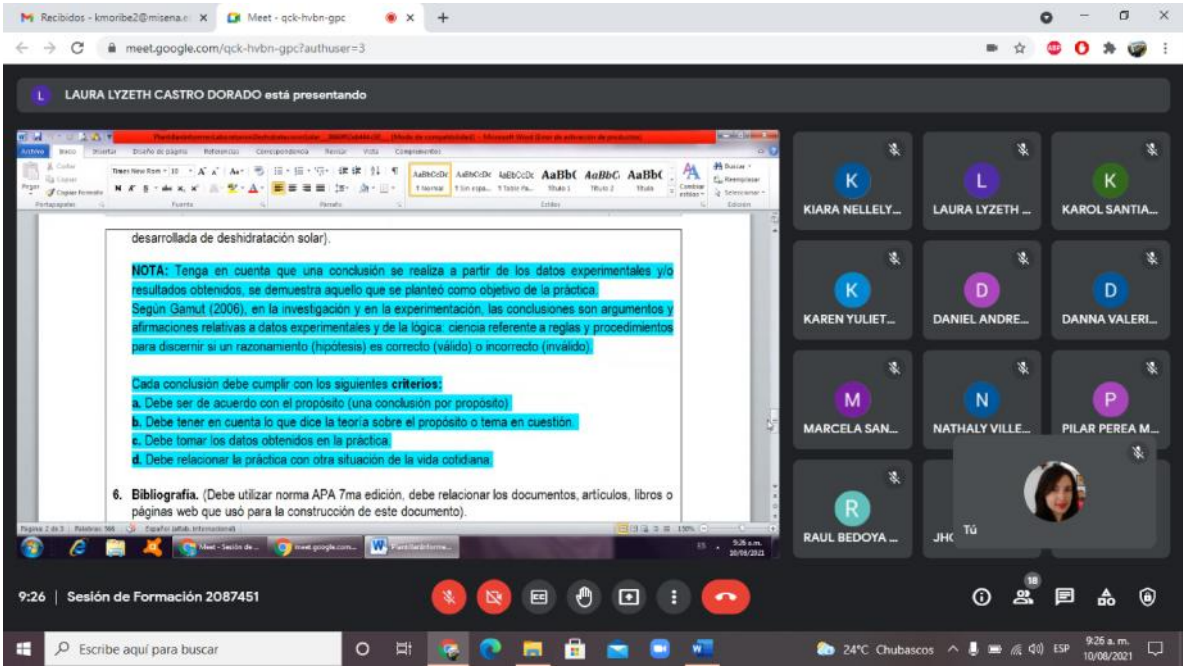
Ficha: 2087451

Horario: 6:00 a 12:00 pm

Fecha: martes, 10-agosto-2021



Explicación y orientaciones sobre la plantilla del informe



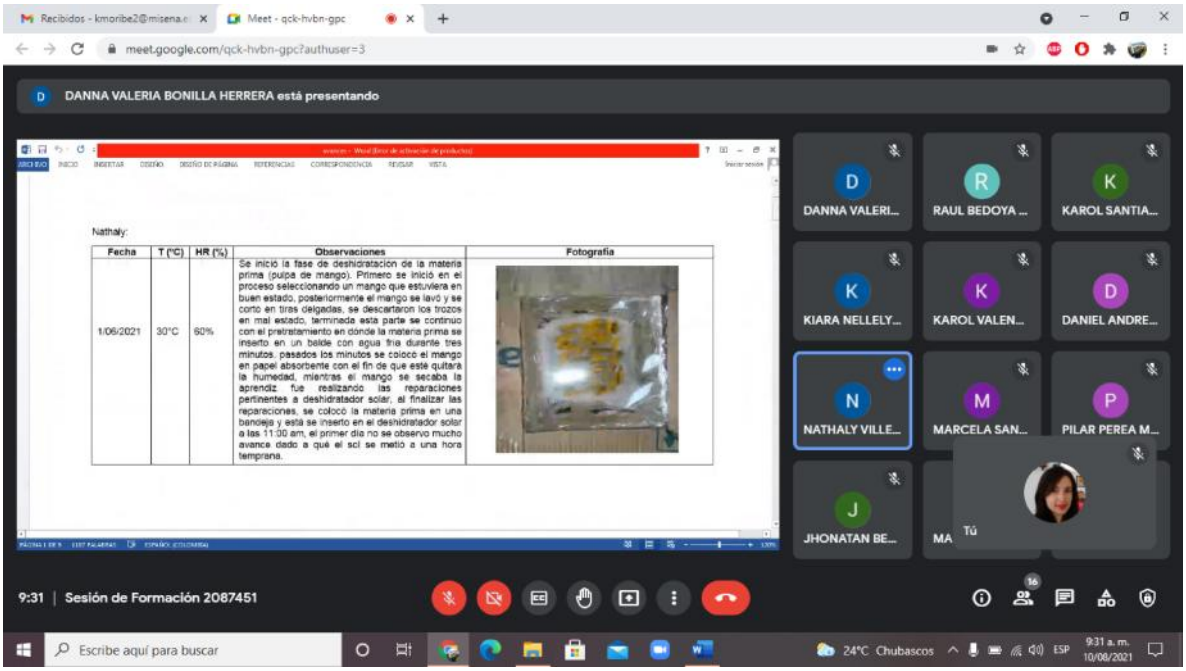
Información de cada Producto:

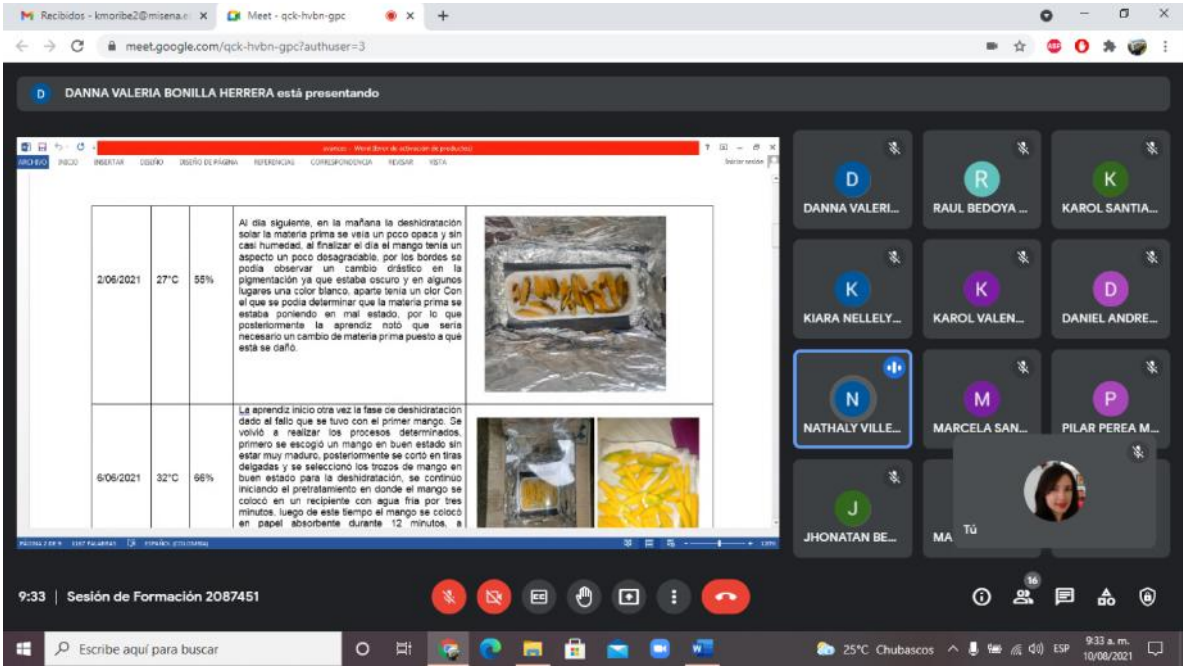
Materia Prima	Producto	Tipos de Corte	Pretratamiento
Cáscara de Naranja	Mani confitado	Rallado fino	Inmersión de las cáscaras en solución de limón por 2 minutos, antes de cortarlas o rallarlas.
	Bombas de baño	Rallado fino	
	Velas aromáticas	Rallado fino Trocitos pequeños (formas)	
	Galletas	Rallado fino	
Cáscara de Limón	Barra labial	Rallado fino	Inmersión de las cáscaras en solución de limón por 2 minutos, antes de cortarlas o rallarlas.
	Galletas e infusiones	Rallado fino Rallado grueso	
	Barras energéticas	Trocitos pequeños	
Pulpa de Piña	Jabón	Picado fino Picado grueso con corte	Escaldado a 90ºC por 2 minutos de la fruta pelada y en rodajas y luego lavado con agua fría hasta enfriar por completo.
	Torta	Picado fino Picado grueso	
	Barras energéticas	Trocitos pequeños	
Pulpa de Mango	Velas aromáticas	Picado fino Trocitos pequeños (formas)	Escaldado a 90ºC por 1 minuto de la fruta entera antes de cortar y luego lavado con agua fría hasta enfriar.
	Torta	Picado fino Picado grueso	
	Helado	Molido o triturado Picado grueso con corte	
Pulpa de Guayaba	Barras energéticas	Trocitos pequeños	Escaldado a 90ºC por 1 minuto de la fruta entera antes de cortar y luego lavado con agua fría hasta enfriar.
	Galletas	Picado fino	
Pulpa y Cáscara de Manzana	Barras energéticas	Trocitos pequeños	Inmersión de las rodajas de manzana en solución de limón por 3 minutos.

Grupo 1. Danna Bonilla

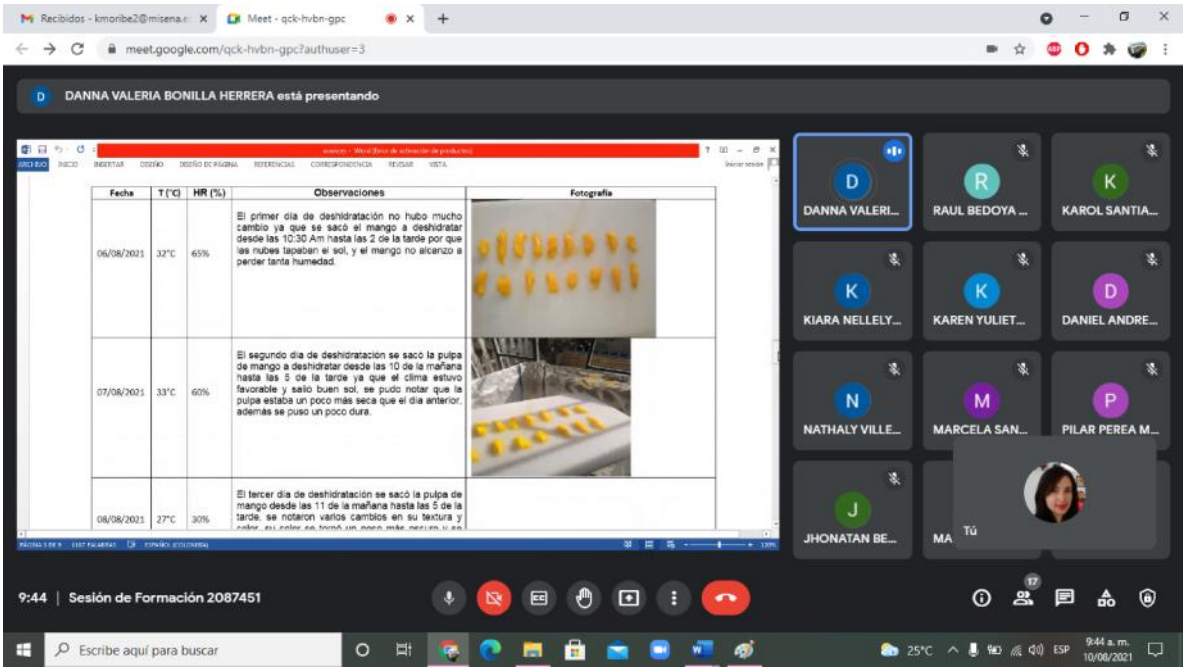
Solo deshidrataron Nathaly y Pilar, adecuaciones del equipo. Danna adecuaciones del equipo, María no hizo nada. No trajeron hoy, la tabla de avances.

Nathaly Villegas

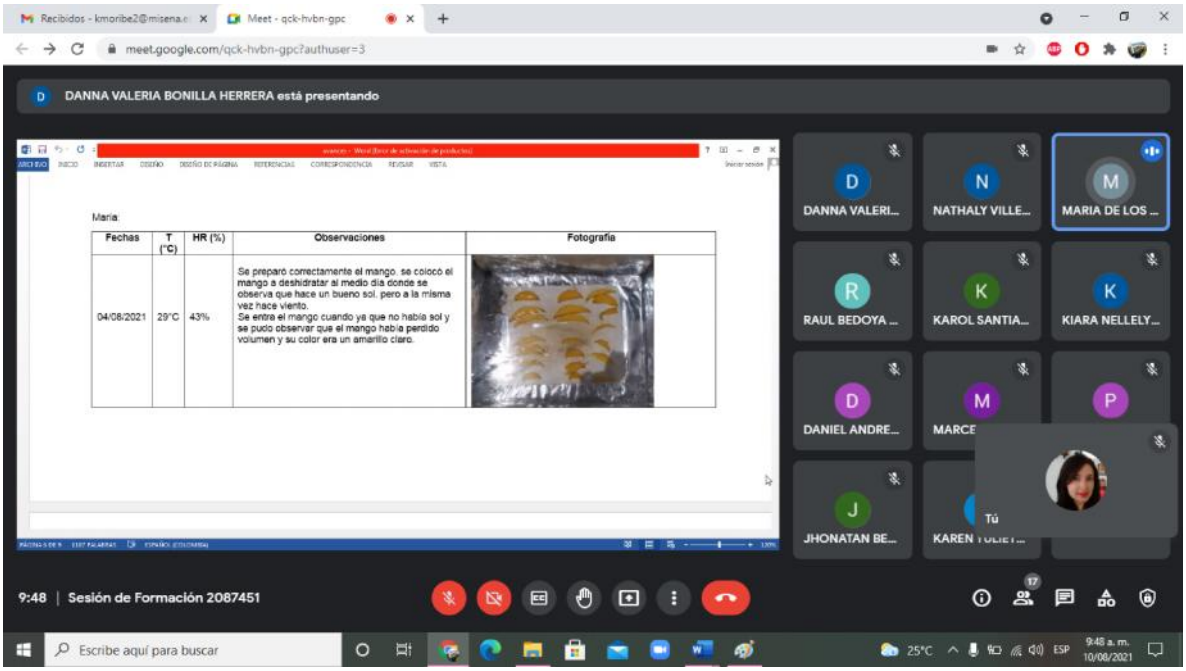


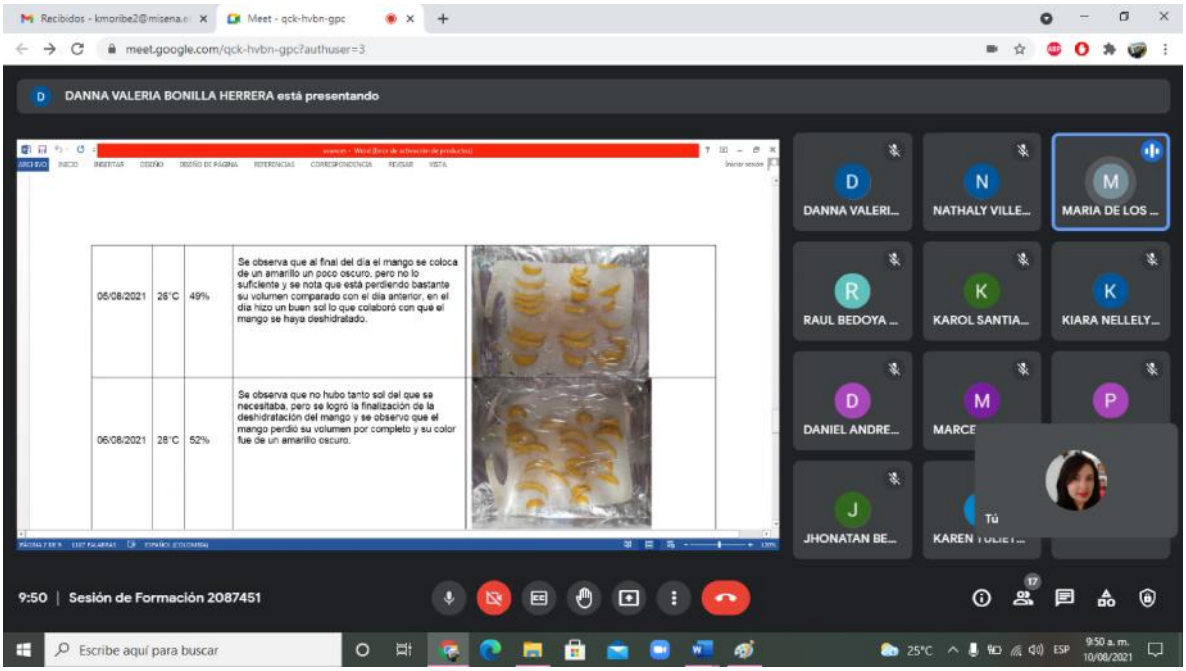


Danna Bonilla



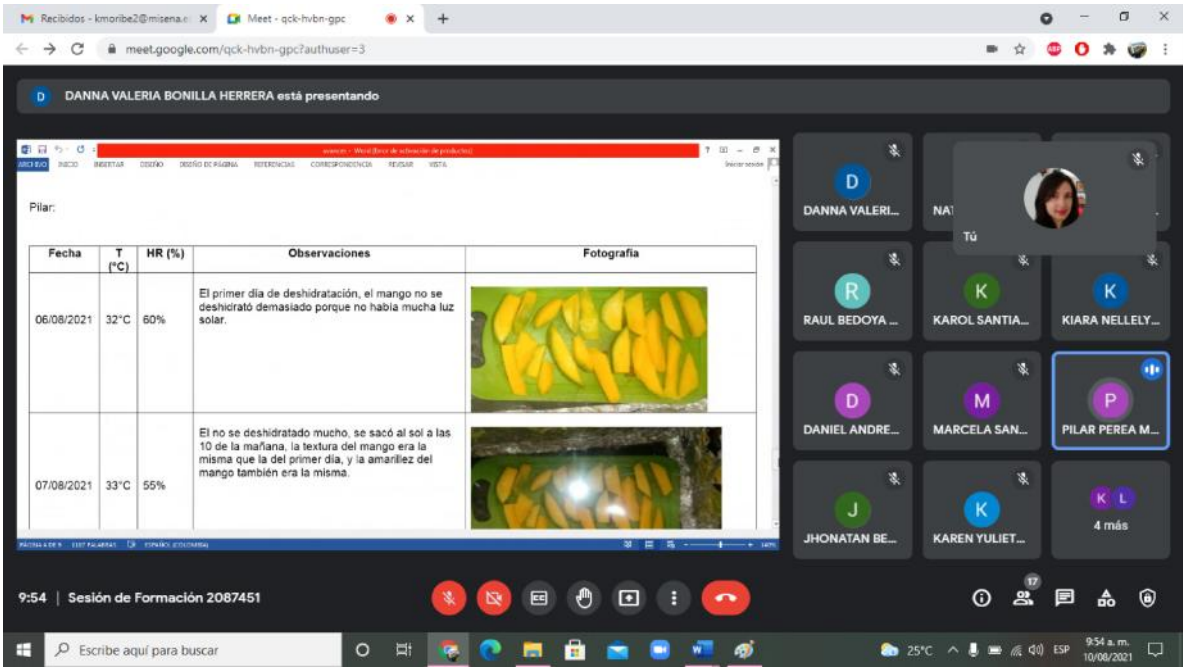
<u>María Ochoa</u>



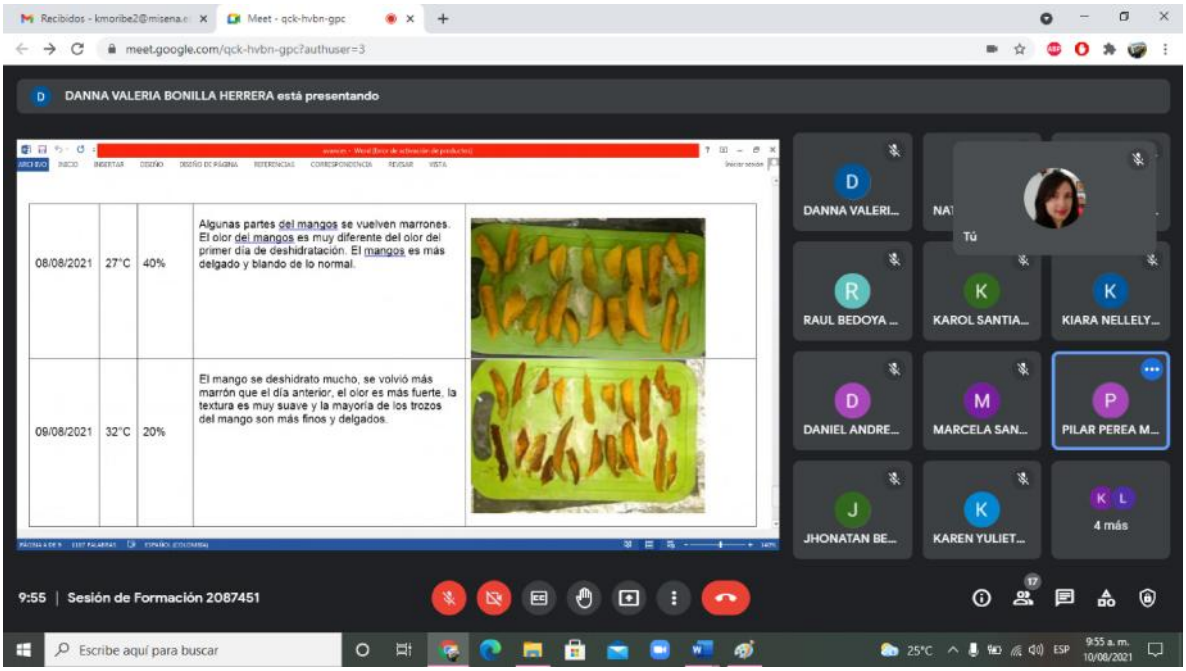


05/08/2021	26°C	49%	Se observa que al final del día el mango se coloca de un amarillo un poco oscuro, pero no lo suficiente y se nota que está perdiendo bastante su volumen comparado con el día anterior, en el día hizo un buen sol lo que colaboró con que el mango se haya deshidratado.	
06/08/2021	28°C	52%	Se observa que no hubo tanto sol del que se necesitaba, pero se logró la finalización de la deshidratación del mango y se observo que el mango perdió su volumen por completo y su color fue de un amarillo oscuro.	

Pilar Perea



Fecha	T (°C)	HR (%)	Observaciones	Fotografía
06/08/2021	32°C	60%	El primer día de deshidratación, el mango no se deshidrató demasiado porque no había mucha luz solar.	
07/08/2021	33°C	55%	El no se deshidratado mucho, se sacó al sol a las 10 de la mañana, la textura del mango era la misma que la del primer día, y la amarillez del mango también era la misma.	



10-08-2021 – observaciones:

A Nathaly y Pilar se le dañó el primer mango, pero volvió a repetir el proceso, llevan un aproximado de 1-2 mangos deshidratados / en total son 4 mangos como indica la guía de laboratorio.

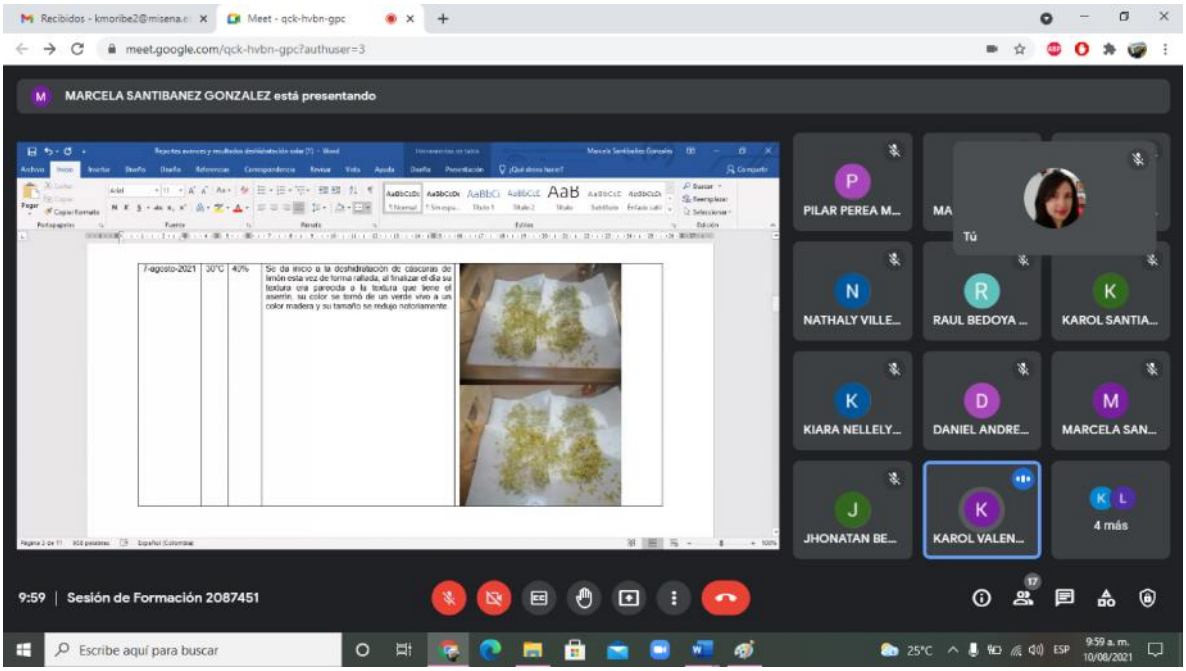
María y Danna no se les ha dañado, pero apenas llevan totalmente deshidratado 1 mango.

Danna, María, Nathaly y Pilar; las 4 integrantes deshidrataron y actualmente, se encuentran deshidratando, presentaron el formato de avances. Valoración de equipo (A)

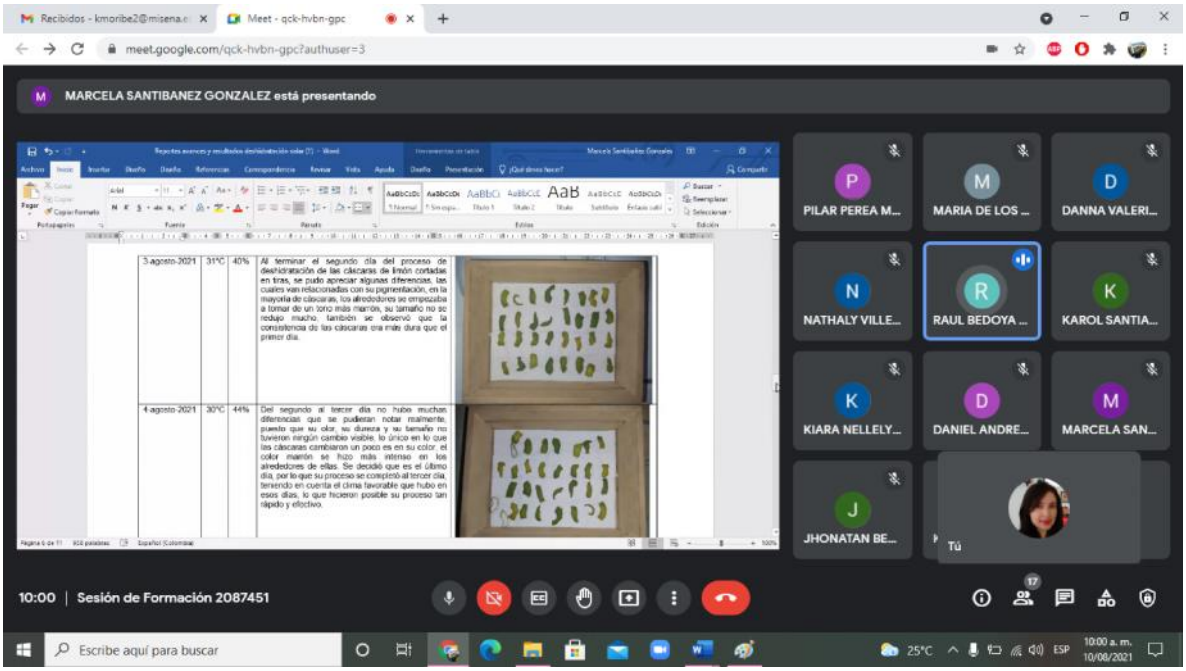
Grupo 2. Valentina Rozo

Todos deshidrataron la materia prima y presentaron reporte de avances. Marcela y Kiara hicieron adecuaciones al secador. Raul y Valentina deshidrataron.

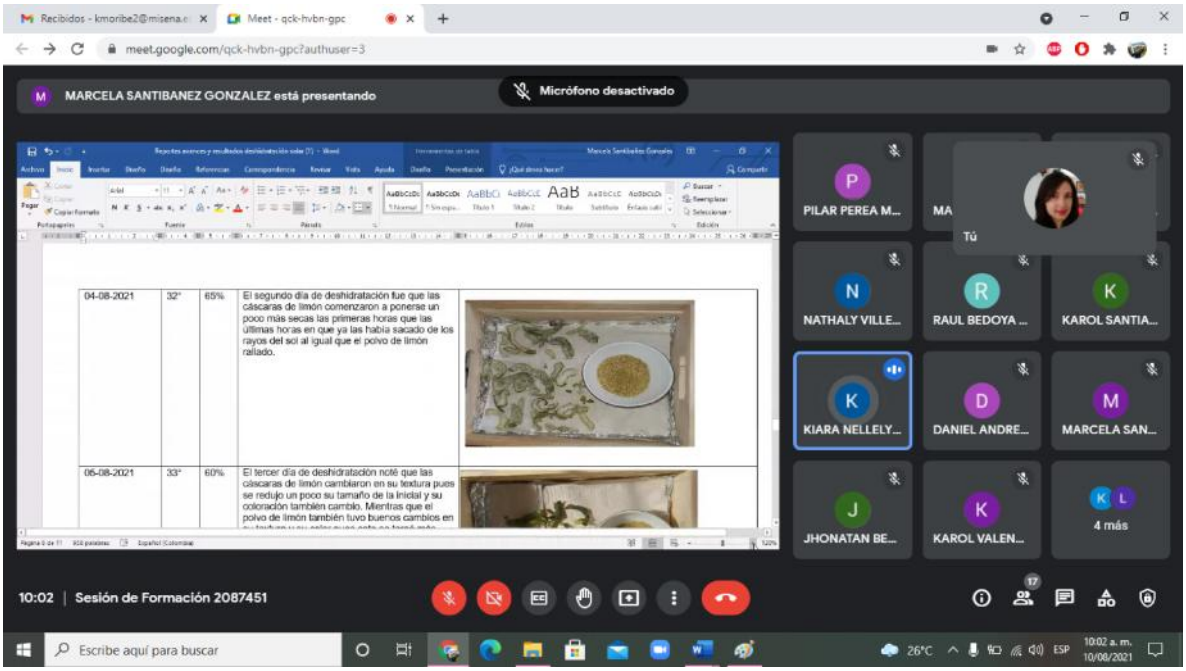
Valentina Rozo

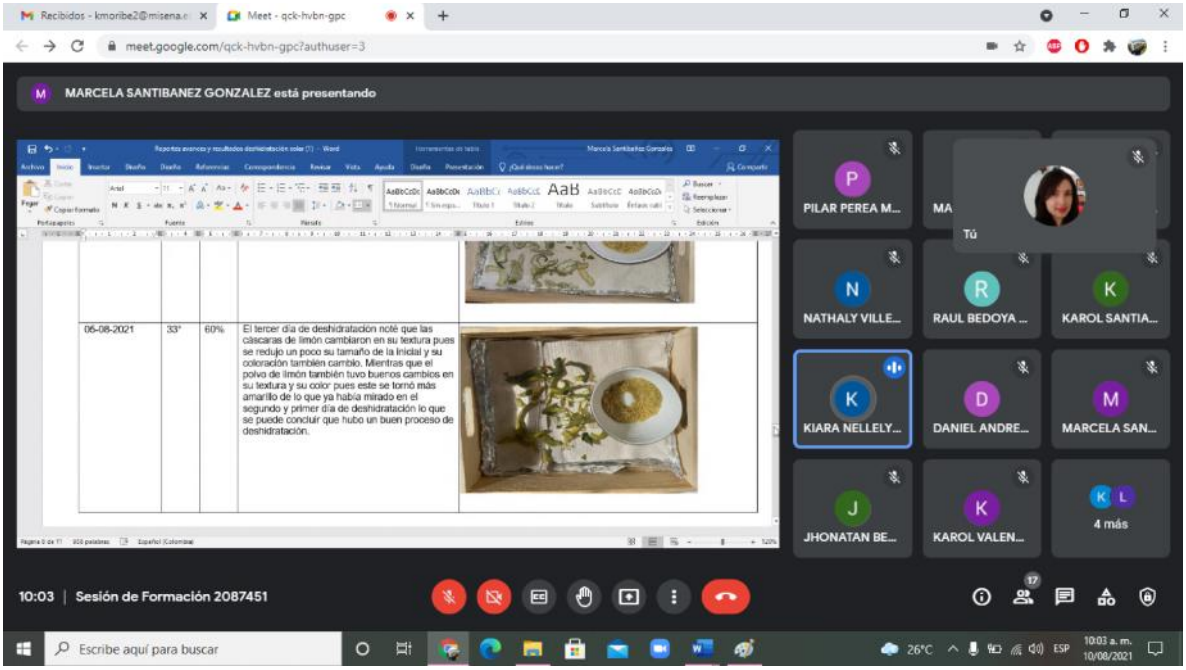


Raúl Bedoya

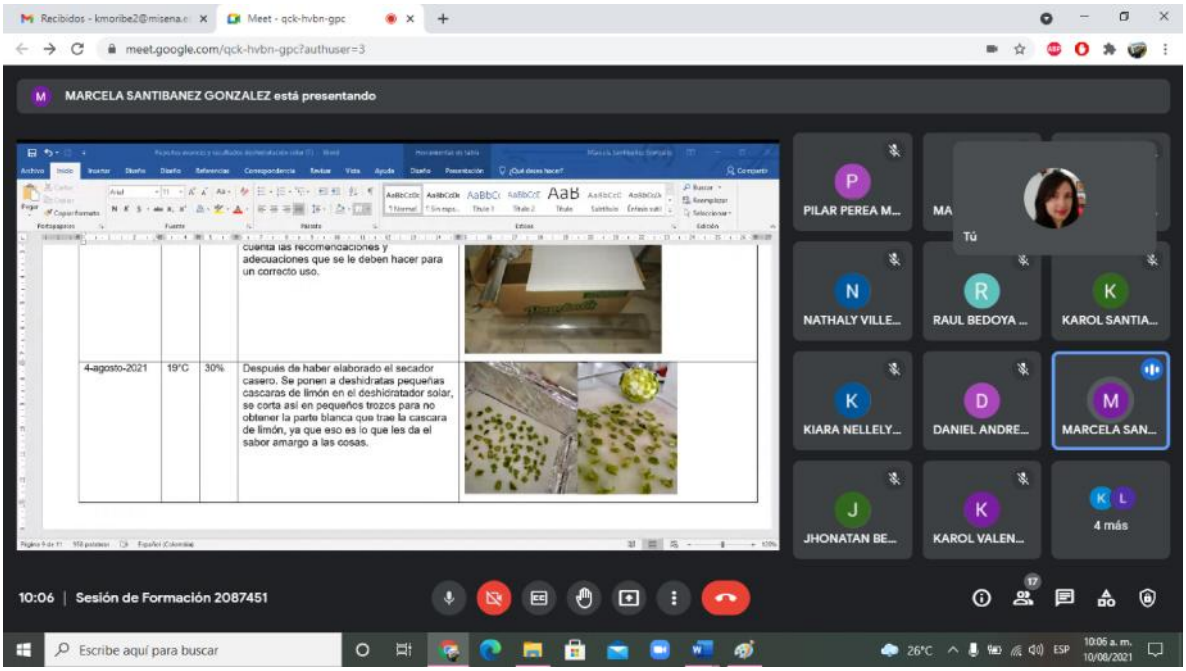


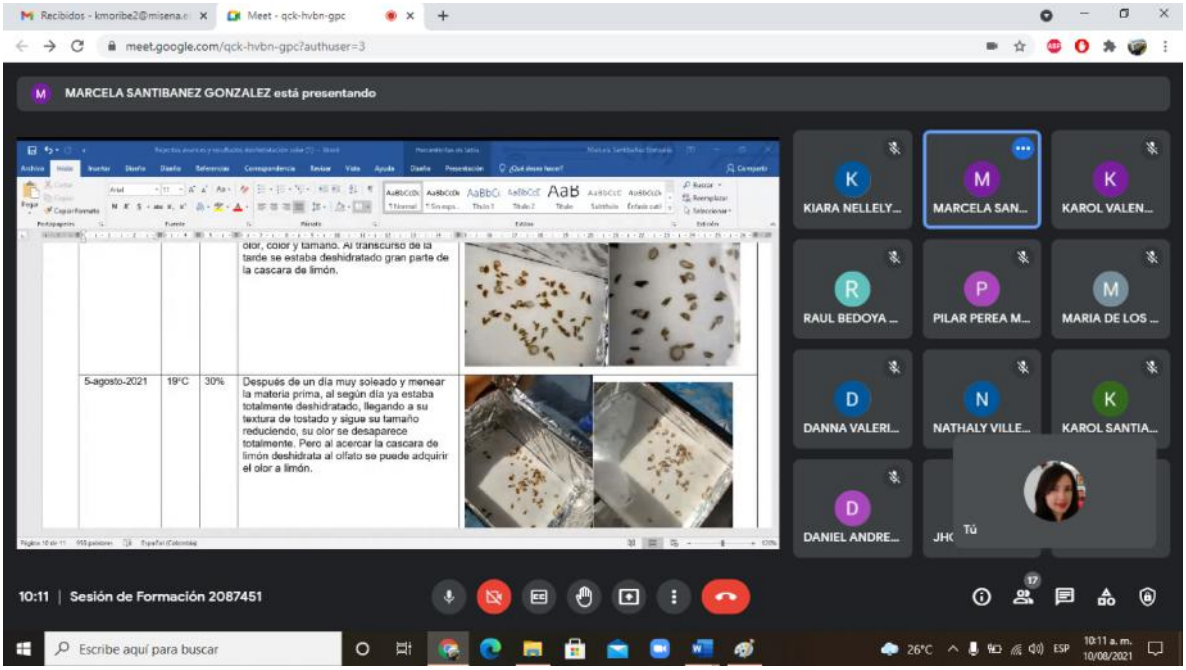
Kiara Angulo





Marcela Santibáñez

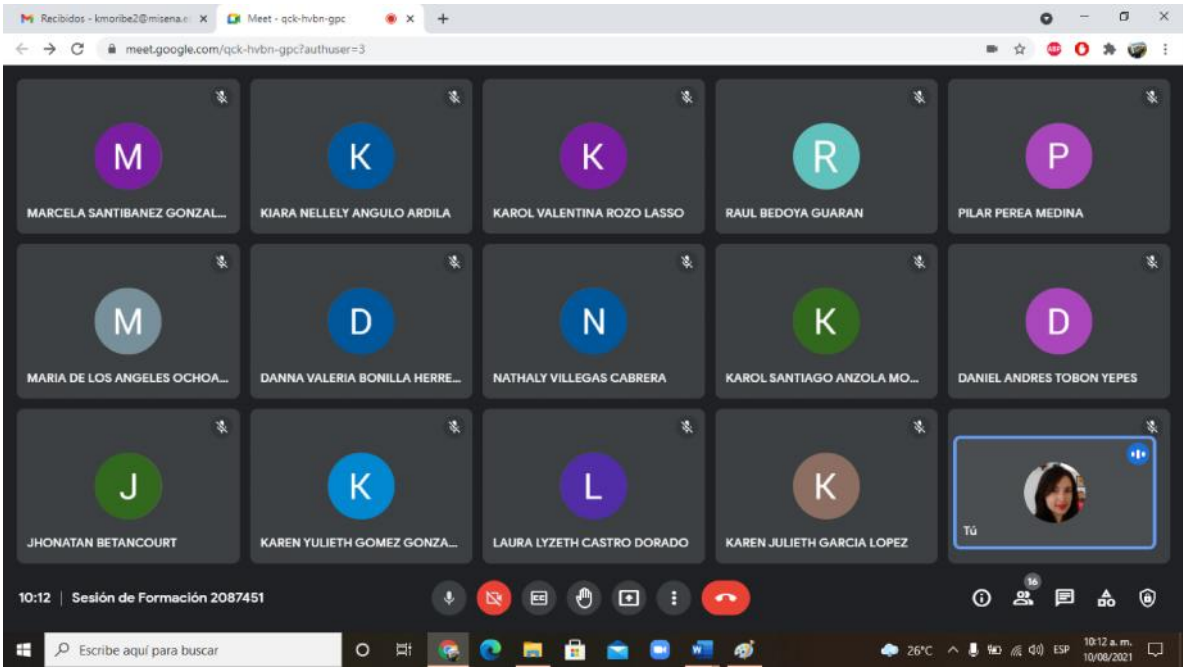




10-08-2021 – observaciones:

Raúl en tiras 4 limones – esta semana realizará el limón rallado. En la guía de laboratorio, el total mínimo de limones que se deberían deshidratar. Valentina en tiras y rallado 10 limones (5 y 5). Kiara en tiras y rallado 8 limones (4 y 4).

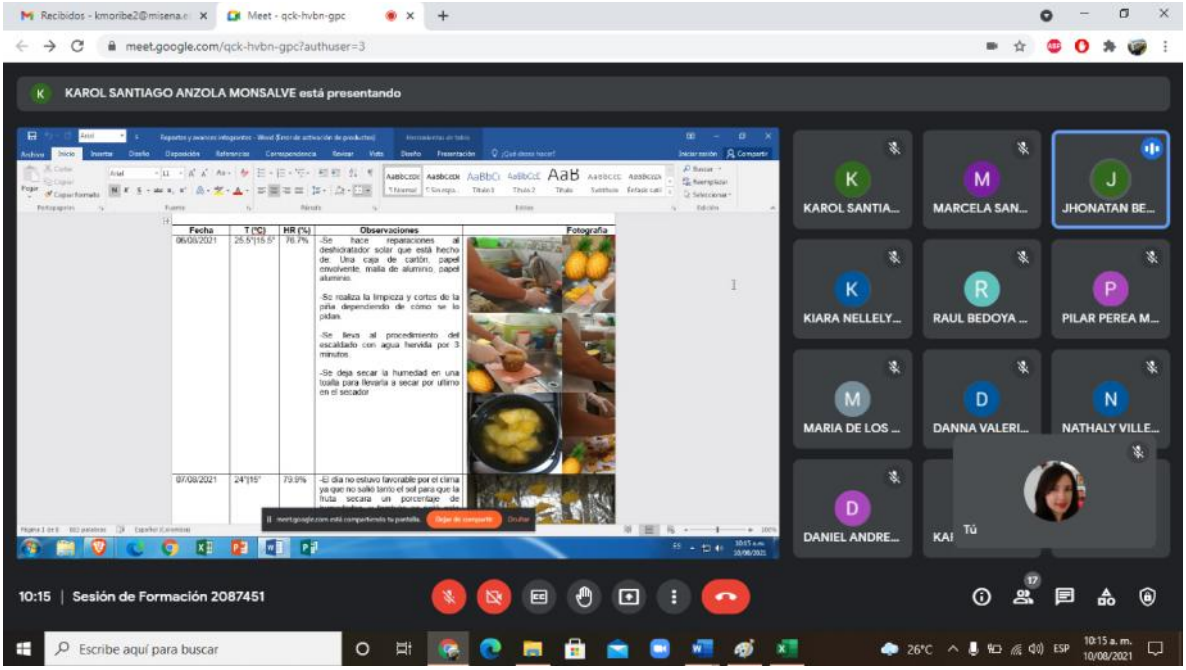
Marcela solo lleva en pequeños trozos deshidratados 2 limones. Recalca que no se debe secar la parte blanca del limón porque le da sabor amargo al producto. Todos los integrantes presentaron el reporte de avances y resultados. Valoración de equipo (A)

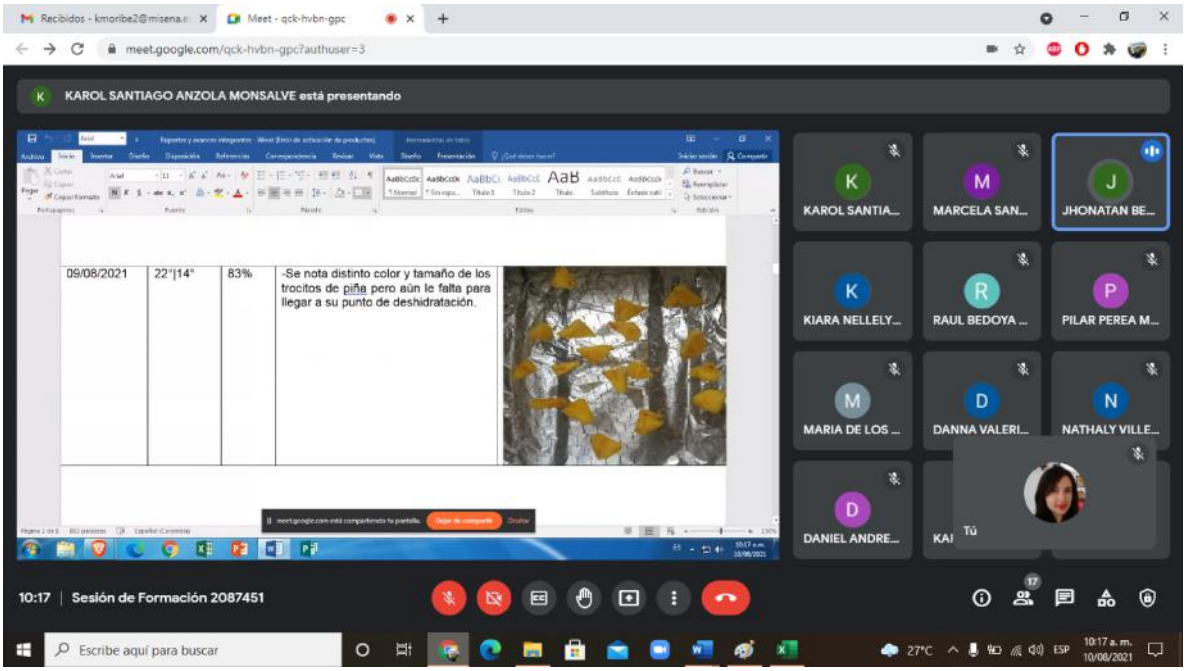


Grupo 3. Santiago Anzola

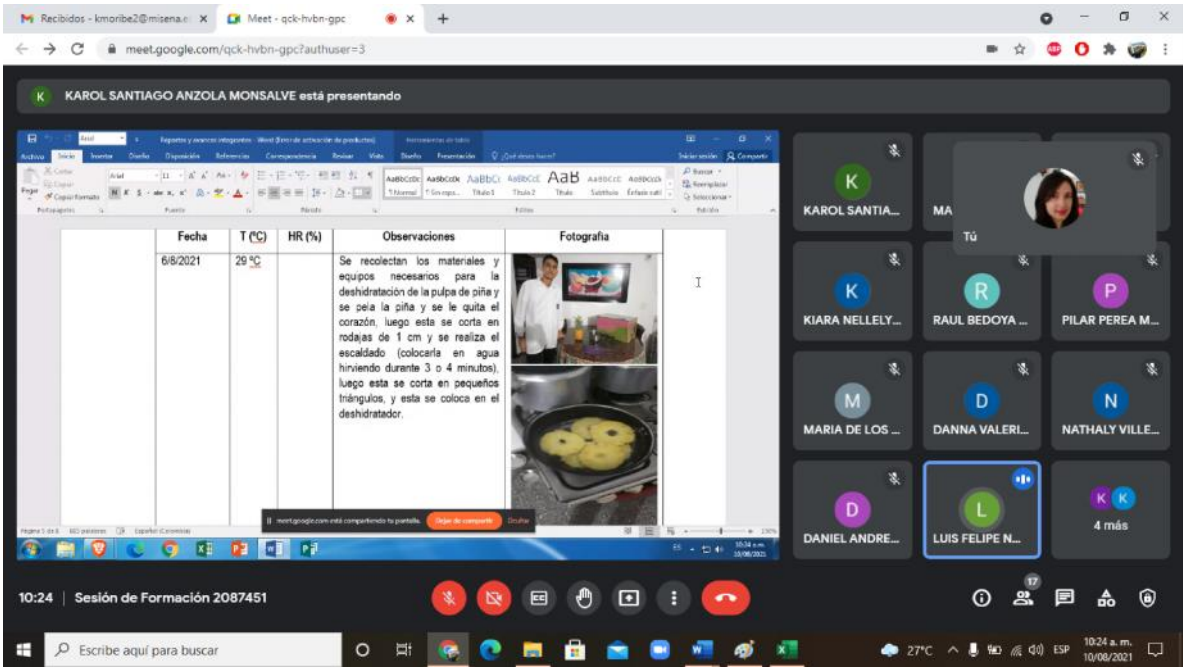
Se excusa Santiago por estar enfermo, no pudo deshidratar. Luis, Jhonatan, Daniel, hicieron adecuaciones al secador solar casero, alistaron la materia prima, tampoco deshidrataron. Presentó Betancourt el secador.

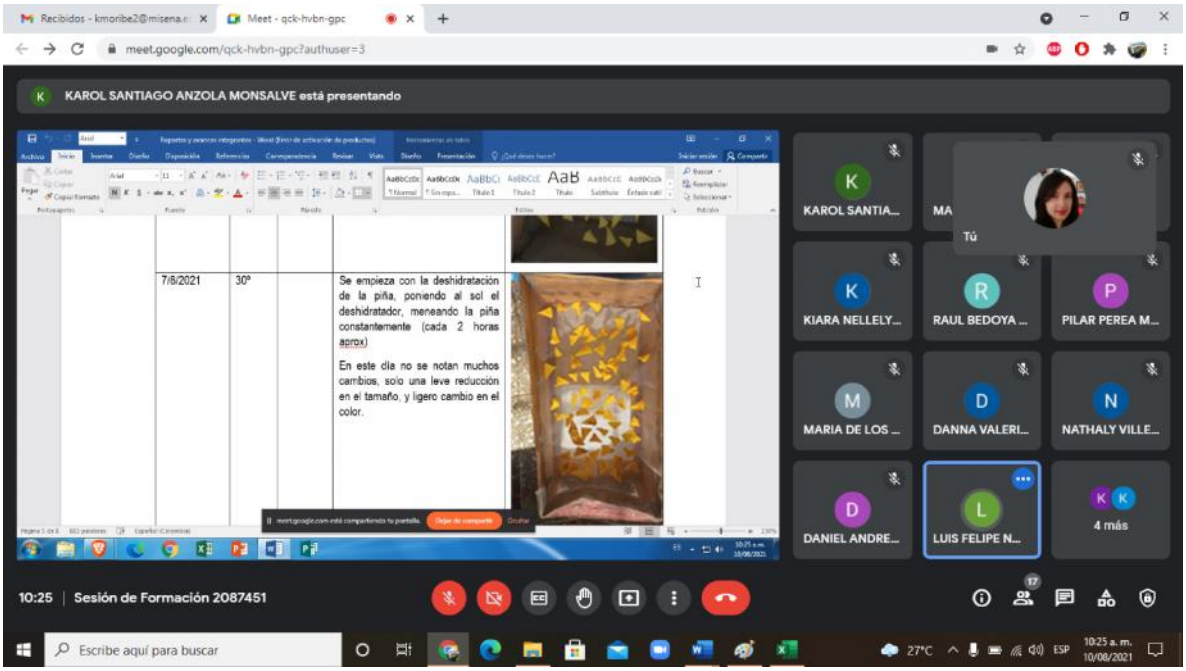
Jhonatan Betancourt



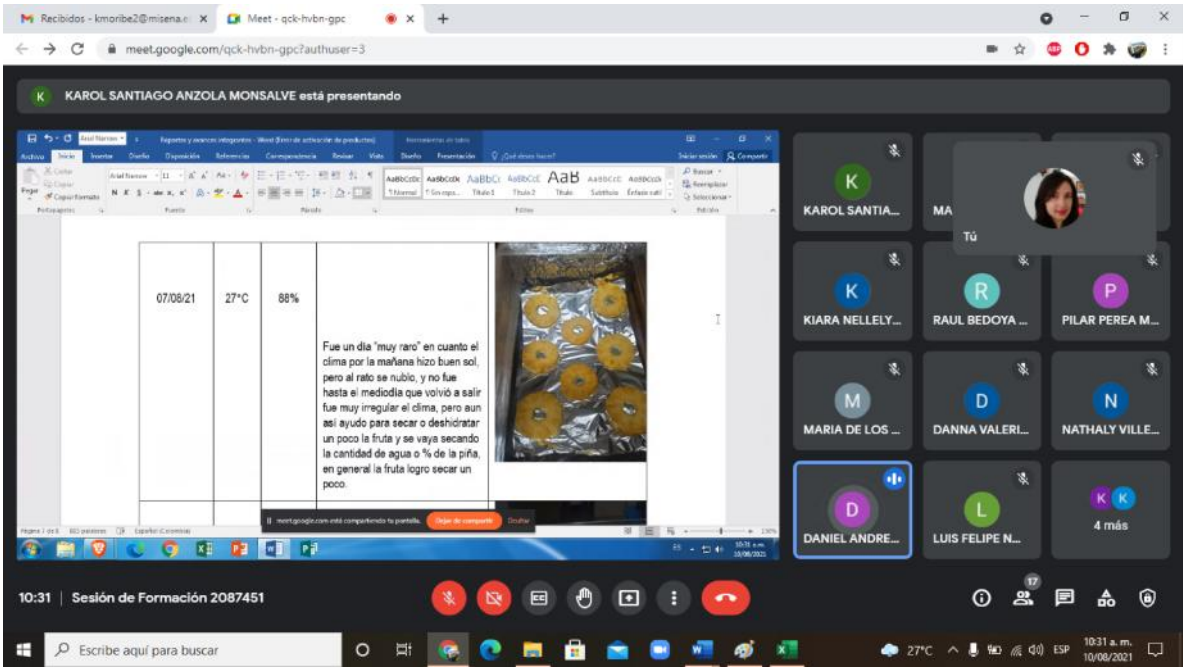

KAROL SANTIAGO ANZOLA MONSALVE está presentando
09/08/2021
22°|14°
83%
-Se nota distinto color y tamaño de los trocitos de piña pero aún le falta para llegar a su punto de deshidratación.
KAROL SANTIA...
MARCELA SAN...
JHONATAN BE...
KIARA NELLELY...
RAUL BEDOYA ...
PILAR PEREA M...
MARIA DE LOS ...
DANNA VALERI...
NATHALY VILLE...
DANIEL ANDRE...
Tú
10:17 | Sesión de Formación 2087451
Escribe aquí para buscar

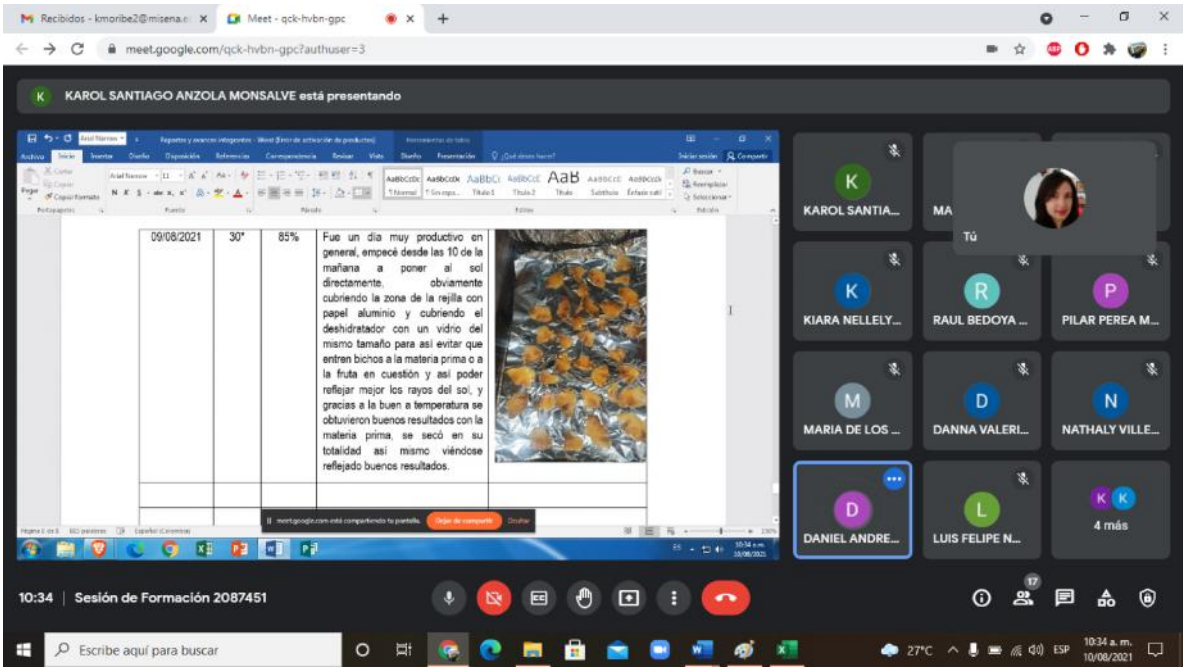
Luis Noreña


KAROL SANTIAGO ANZOLA MONSALVE está presentando
Fecha
T (°C)
HR (%)
Observaciones
Fotografía
6/8/2021
29 °C
Se recolectan los materiales y equipos necesarios para la deshidratación de la pulpa de piña y se pela la piña y se le quita el corazón, luego esta se corta en rodajas de 1 cm y se realiza el escaldado (colocarla en agua hirviendo durante 3 o 4 minutos), luego esta se corta en pequeños triángulos, y esta se coloca en el deshidratador.
KAROL SANTIA...
Tú
KIARA NELLELY...
RAUL BEDOYA ...
PILAR PEREA M...
MARIA DE LOS ...
DANNA VALERI...
NATHALY VILLE...
DANIEL ANDRE...
LUIS FELIPE N...
4 más
10:24 | Sesión de Formación 2087451
Escribe aquí para buscar



Daniel Tobón





10-08-2021 – observaciones:

El único integrante que no ha deshidratado es Santiago porque ha estado enfermo (le dio infección en la garganta).

De resto Jonathan, Luis y Daniel si llevaron a cabo la deshidratación y presentaron reporte de avances y resultados. Ellos llevan un aproximado de media a una piña deshidratada.

Daniel ya deshidratada la piña completa.

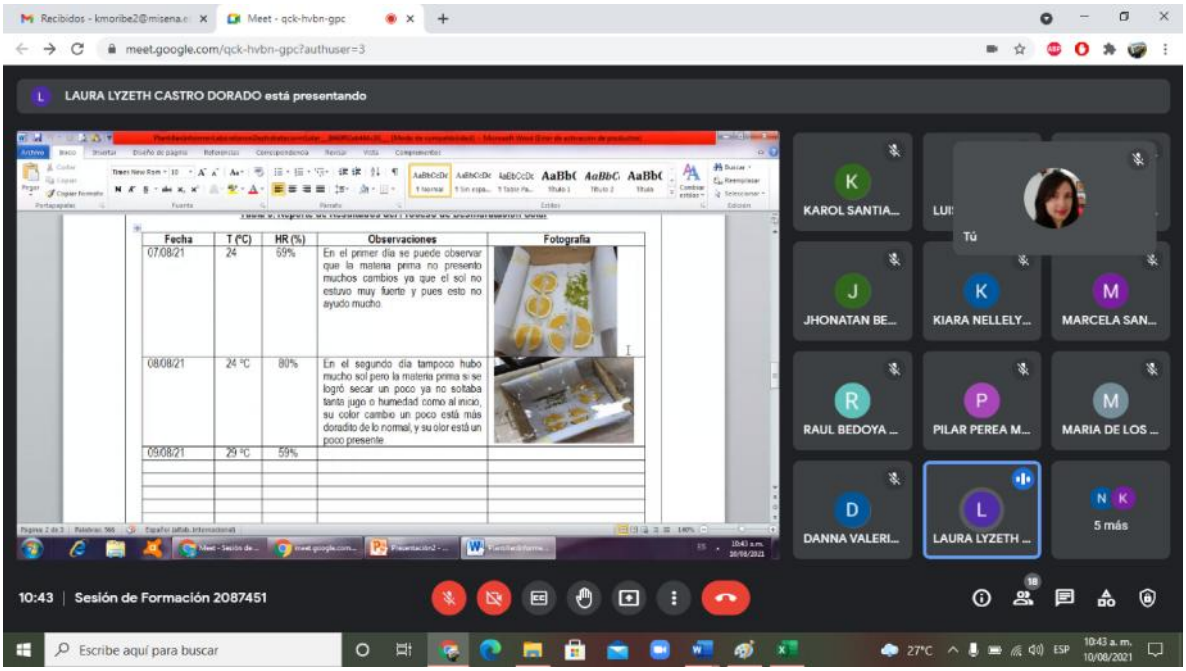
Valoración de equipo (A)

Grupo 4. Karen Gómez

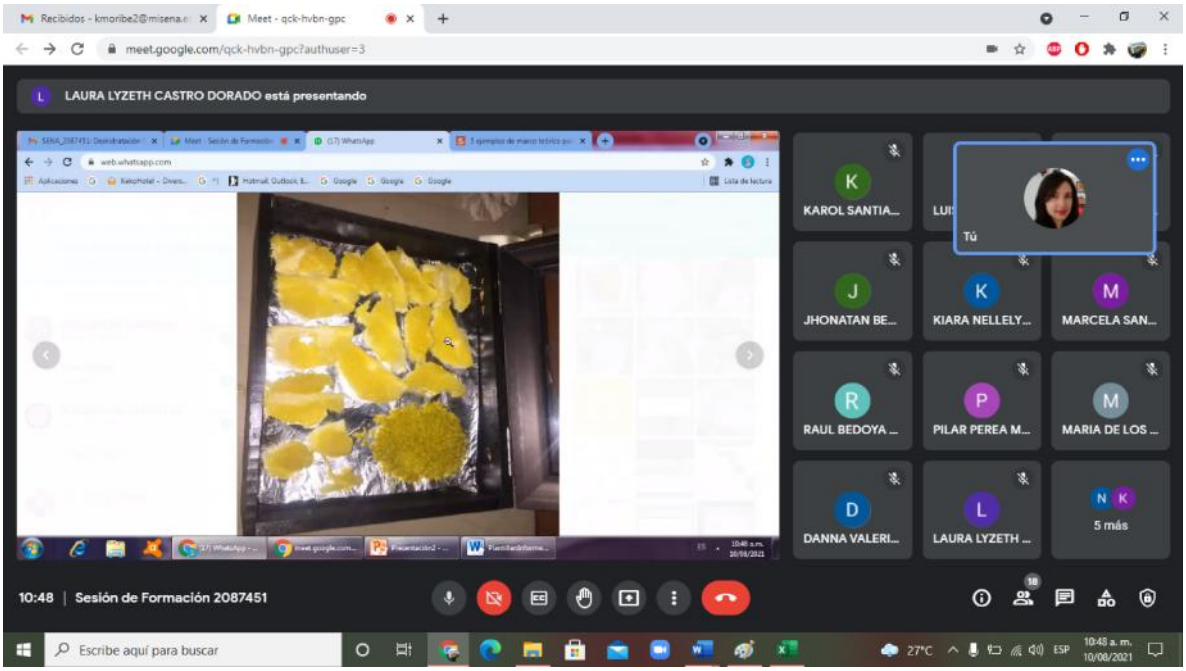
Solamente empezó a deshidratar Gómez. Las demás, están por iniciar, hicieron adecuaciones al secador (García, Castros). A García se le dañó el secado de naranjas.

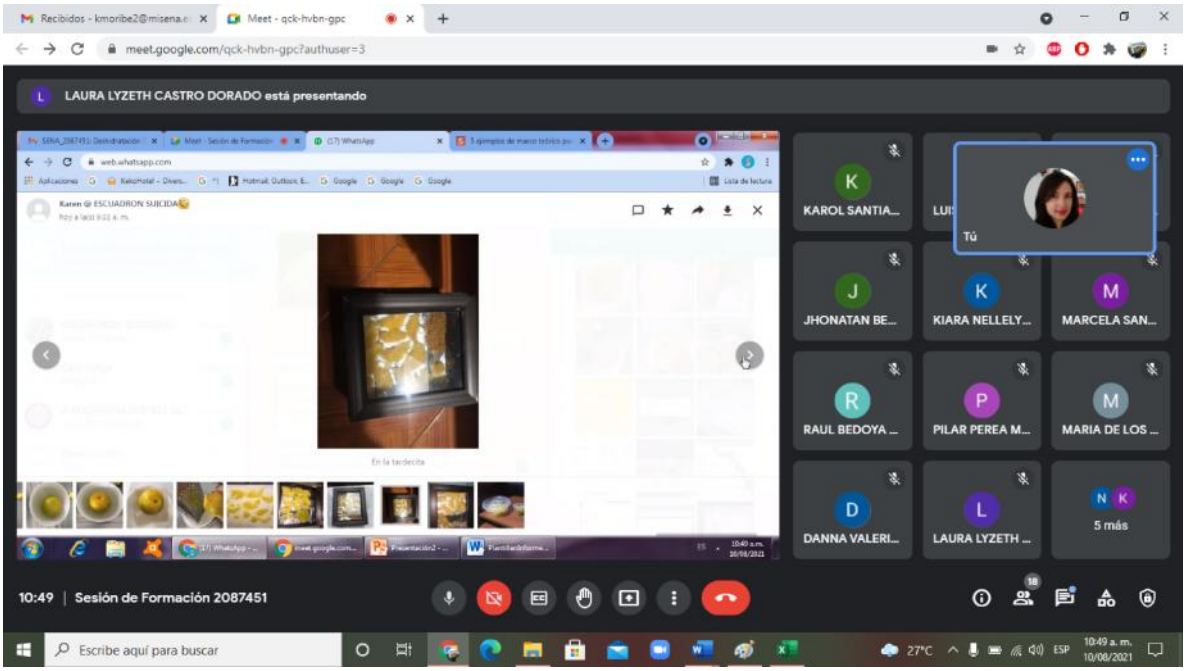
Nota: Estaban de primeras para exponer hoy pero no tenían nada listo, muy desorganizadas.

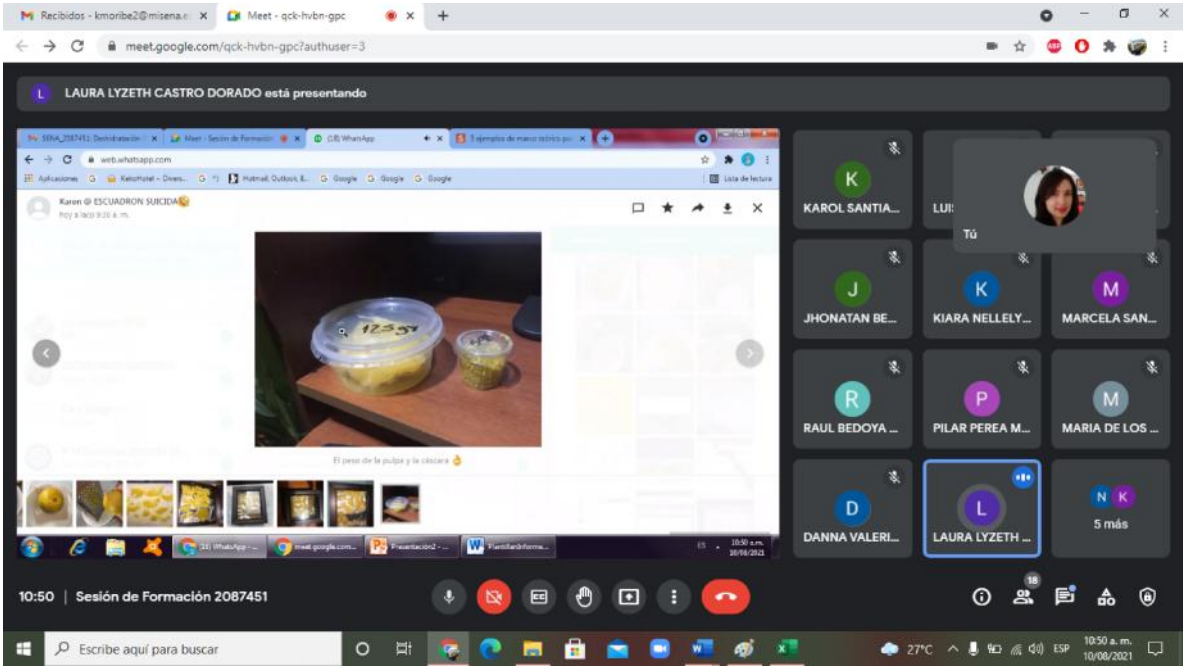
Laura Castro



Karen García







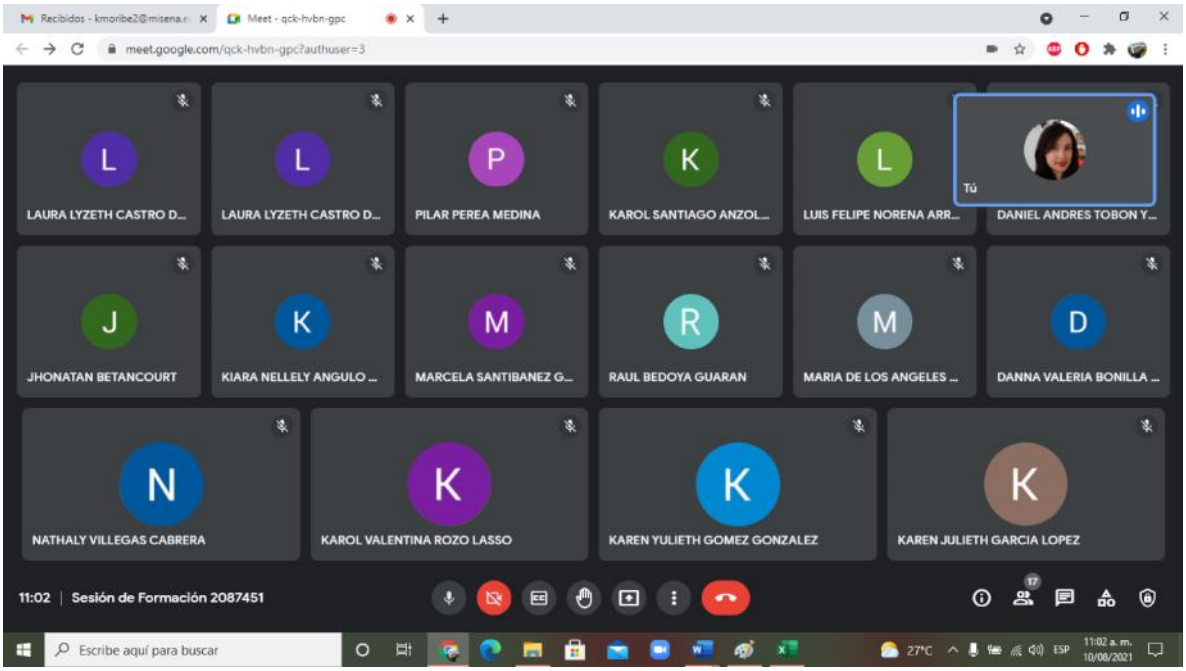
10-08-2021 – observaciones:

Angie no asistió, está en el médico, por una infección en el oído.

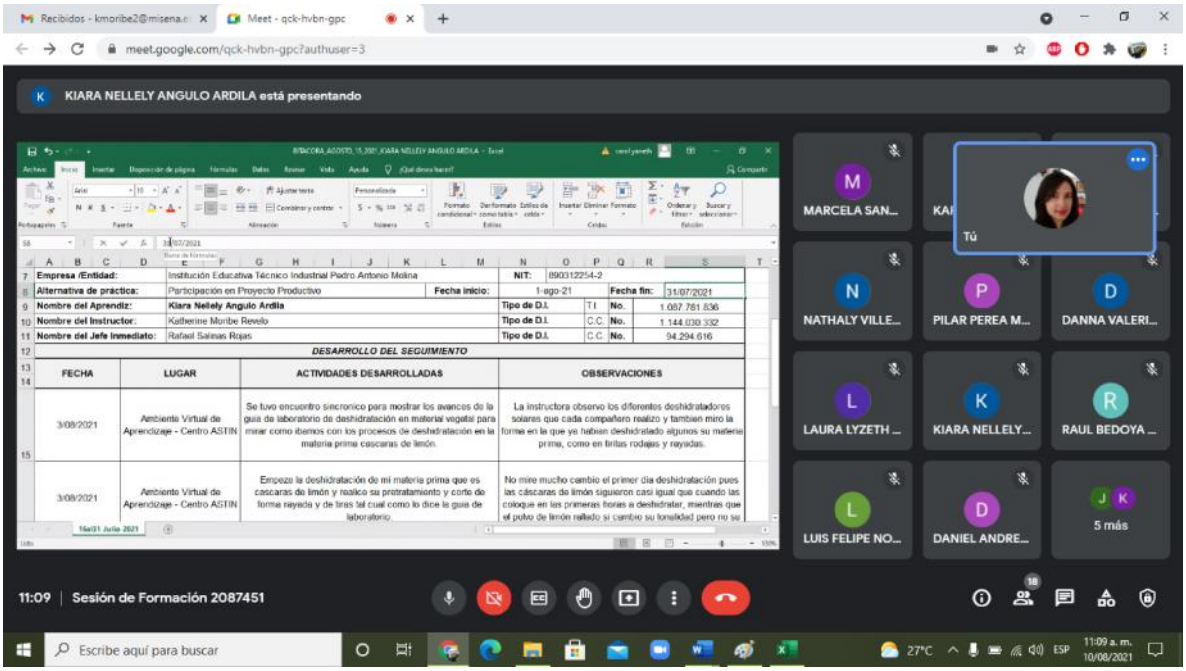
Karen García, Gómez y Laura Castro mencionan que sí deshidrataron. Laura castro fue la única que sí presentó el reporte de avances, mientras que García solo mostró fotos. Gómez nada.

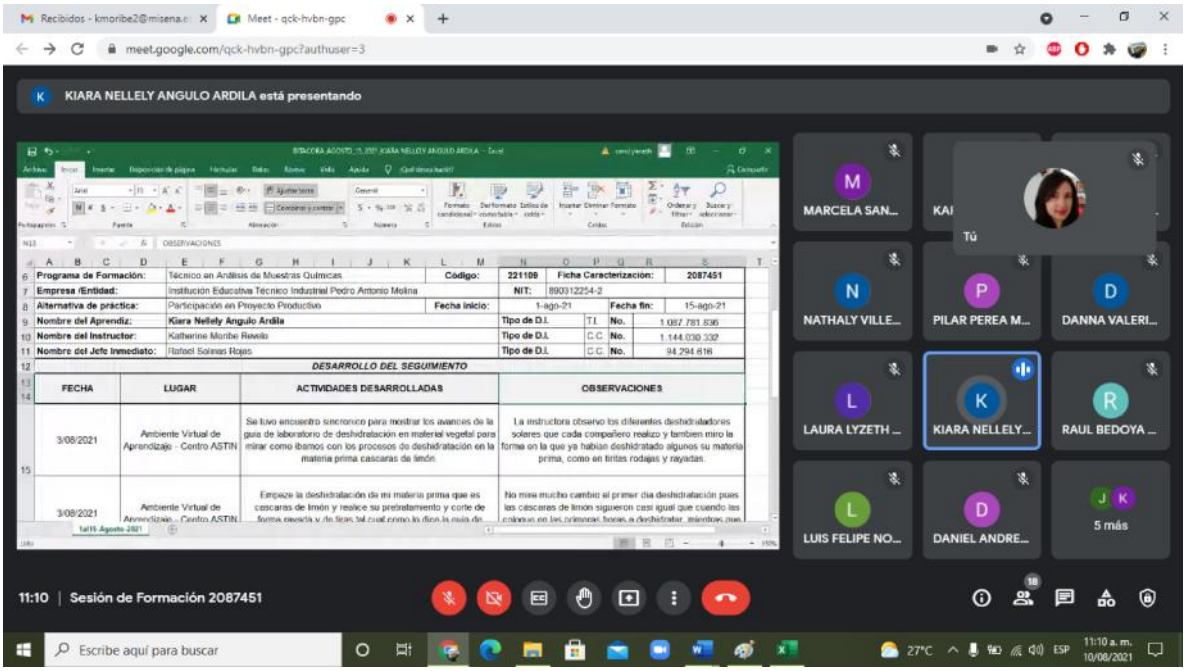
Valoración de equipo (A) LAURA Y KAREN GARCIA

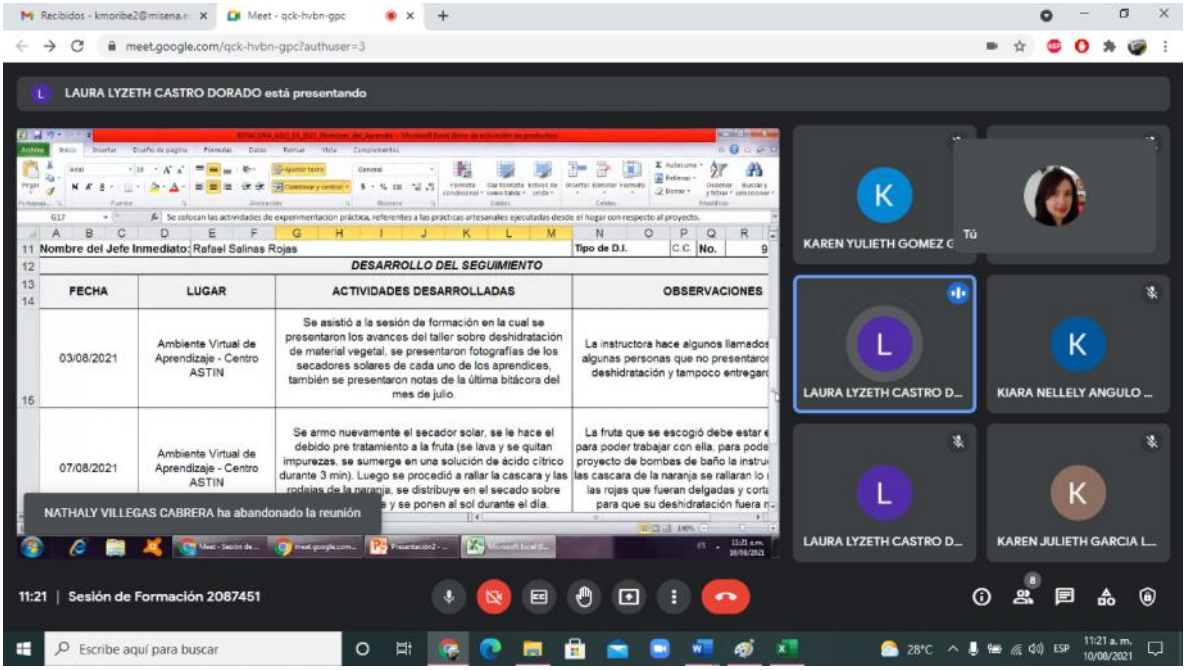
Valoración de equipo (D) KAREN GOMEZ Y ANGIE

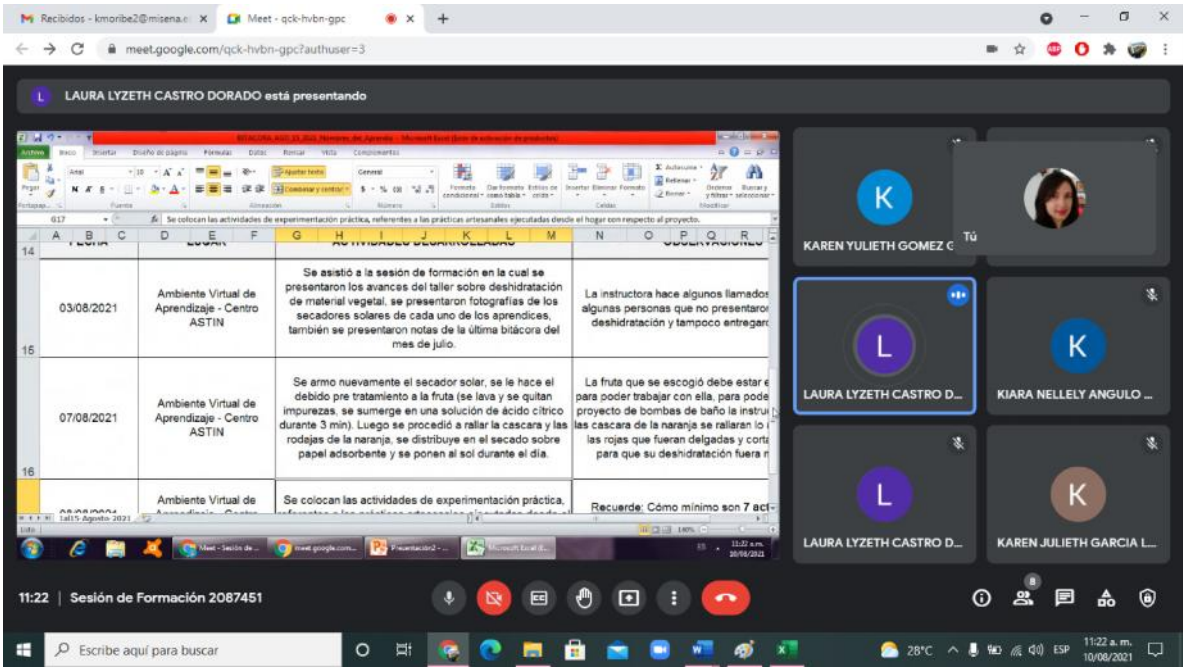


Revisión de bitácoras




KIARA NELLELY ANGULO ARDILA está presentando
MARCELA SAN...
Tú
NATHALY VILLE...
PILAR PEREA M...
DANNA VALERI...
LAURA LYZETH ...
KIARA NELLELY...
RAUL BEDOYA ...
LUIS FELIPE NO...
DANIEL ANDRE...
5 más
11:10 | Sesión de Formación 2087451
Escribe aquí para buscar


LAURA LYZETH CASTRO DORADO está presentando
KAREN YULIETH GOMEZ C
Tú
LAURA LYZETH CASTRO D...
KIARA NELLELY ANGULO ...
LAURA LYZETH CASTRO D...
KAREN JULIETH GARCIA L...
NATHALY VILLEGAS CABRERA ha abandonado la reunión
11:21 | Sesión de Formación 2087451
Escribe aquí para buscar



Se hacen recomendaciones de redacción, escritura y especificación de actividades.

Iniciamos a las 8:00 am el próximo martes para que tengan tiempo de alistarse para el colegio.