SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	12/05/2021
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2329167
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151527 ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	TIERRALTA
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ERIKA TATITANA ROSSO ARGEL
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3045381815
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM

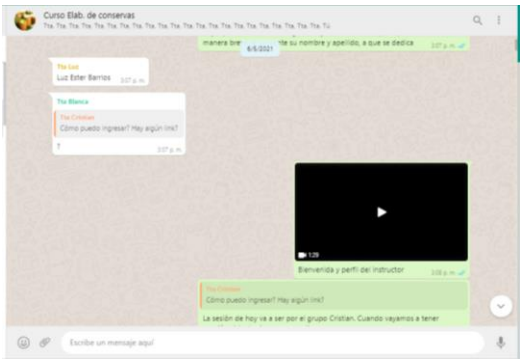
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Fase del proyecto: EJECUCIÓN
Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
Resultado de aprendizaje a alcanzar: EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Aplicar formulaciones y procedimientos técnicos en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas propias de la región, que cumplan con la normatividad vigente.

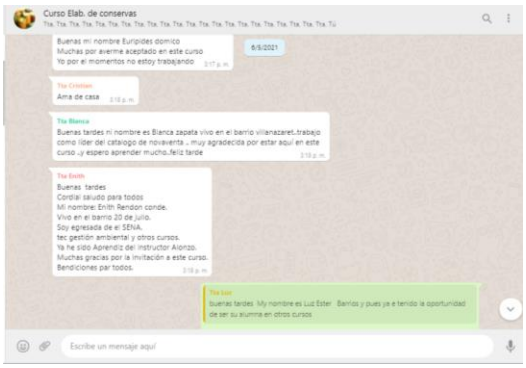
Información enviada a los aprendices:

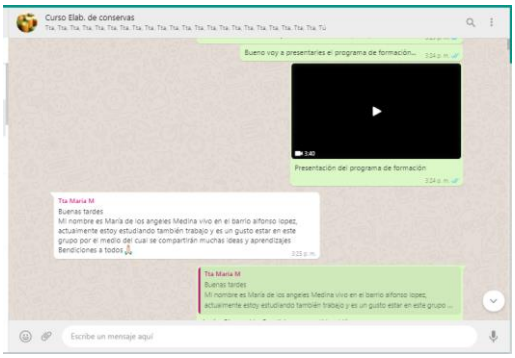
- Bienvenida. Presentación del instructor y programa de formación. Inducción. Envío de Taller de reconocimiento de conceptos previos. Envío de vídeo Historia de la conservación de alimentos. Línea de tiempo.
- Retroalimentación Taller de reconocimiento de conceptos previos. Envío de vídeos: 1. Conceptos generales de la Higiene y manipulación de alimentos. 2. Medidas preventivas de la manipulación de alimentos.
- Sesión de formación virtual utilizando la herramienta Zoom. Envío de material de formación. Vídeos: 1. Ingredientes de las conservas de frutas y hortalizas; 2. Historia de las conservas de alimentos. Documento: Las frutas como alimentos funcionales.
- Envío de material de formación. Vídeos: 1. Procesamiento de frutas y hortalizas; 2. Alistamiento de frutas y hortalizas; 3. Conservación de frutas y hortalizas. 4. Normatividad vigente en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas.
- Envío de material de formación práctico. Vídeos: 1. Elaboración de pulpas de frutas; 2. Elaboración de frutas en almíbar; 3. Elaboración de néctares de frutas. 4. Elaboración de encurtidos de vegetales. Actividad práctica: Elaboración de 1 de las conservas explicadas.
- Recepción de evidencias de Actividad práctica. Retroalimentación individual. Evaluación de la formación.

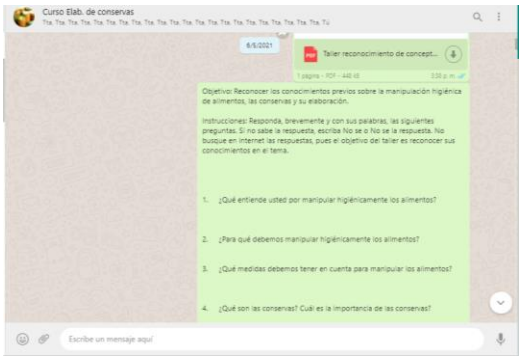
EVIDENCIAS:

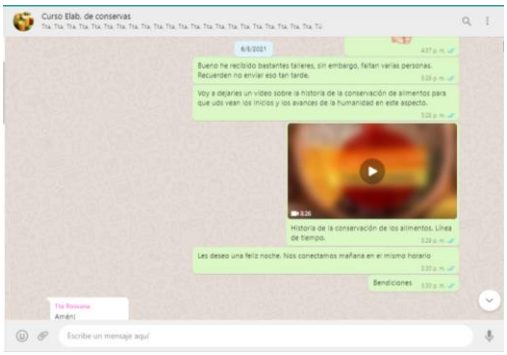
Jueves 06/05/2021. Bienvenida. Presentación del instructor y programa de formación. Inducción. Envío de Taller de reconocimiento de conceptos previos. Envío de vídeo Historia de la conservación de alimentos. Línea de tiempo.

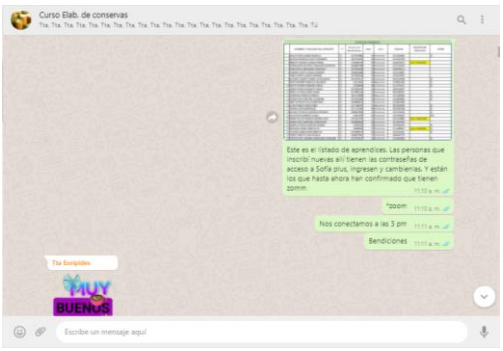




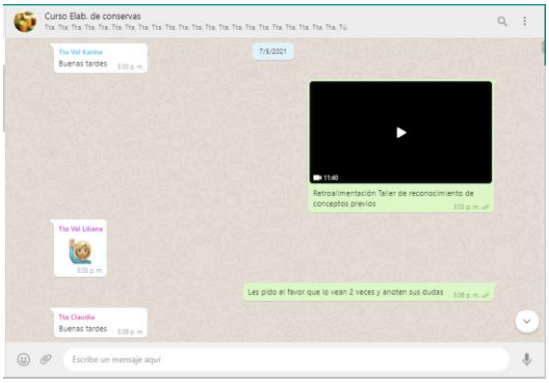


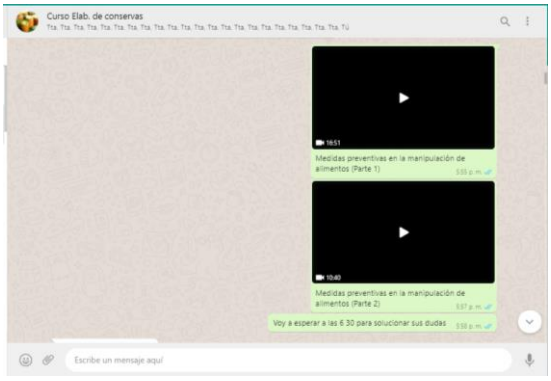




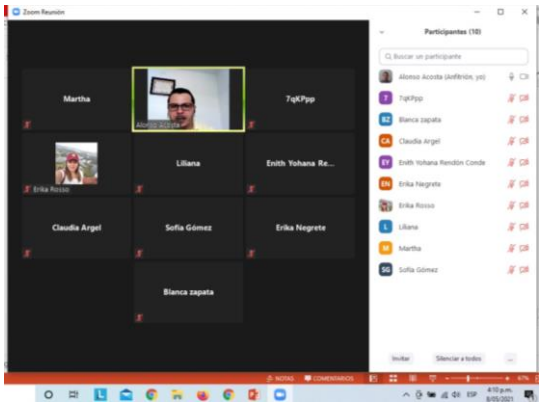


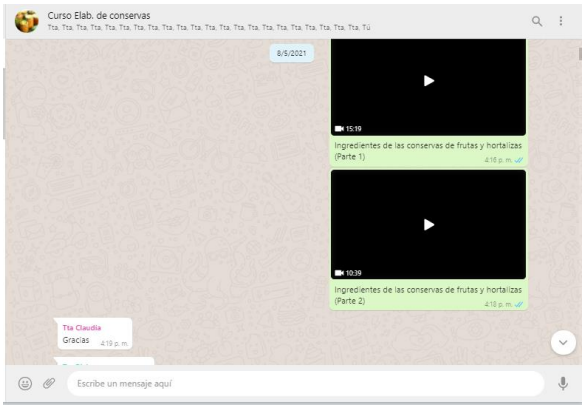
Viernes 07/05/2021. Retroalimentación Taller de reconocimiento de conceptos previos. Envío de vídeos: 1. Conceptos generales de la Higiene y manipulación de alimentos. 2. Medidas preventivas de la manipulación de alimentos.

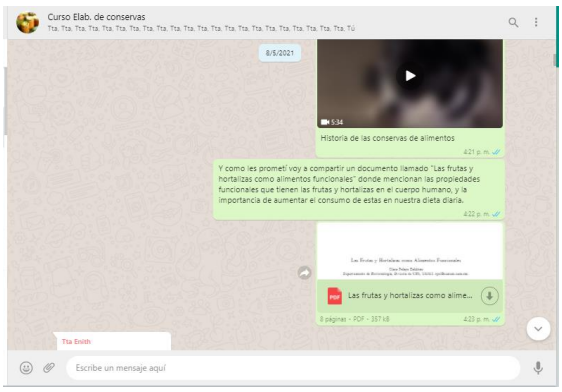




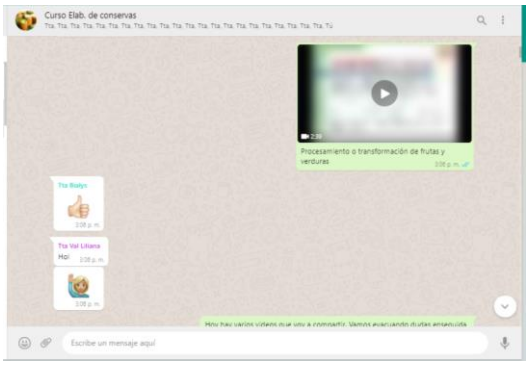
Sábado 08/05/2021. Sesión de formación virtual utilizando la herramienta Zoom. Envío de material de formación. Vídeos: 1. Ingredientes de las conservas de frutas y hortalizas; 2. Historia de las conservas de alimentos. Documento: Las frutas como alimentos funcionales.

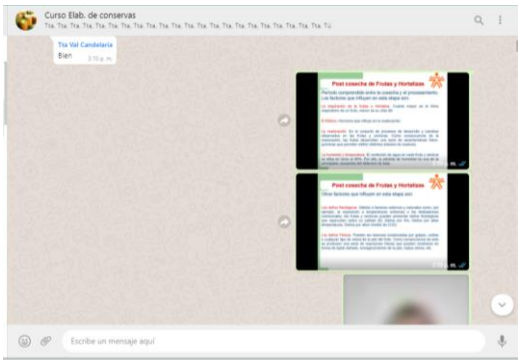


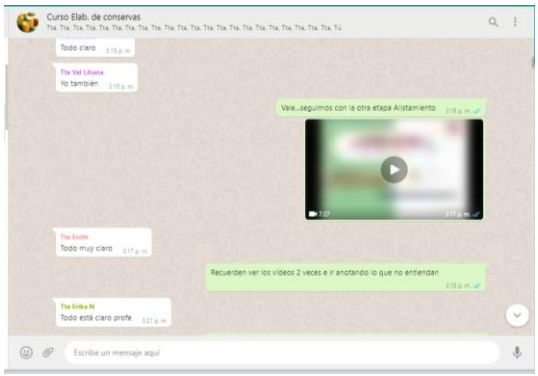


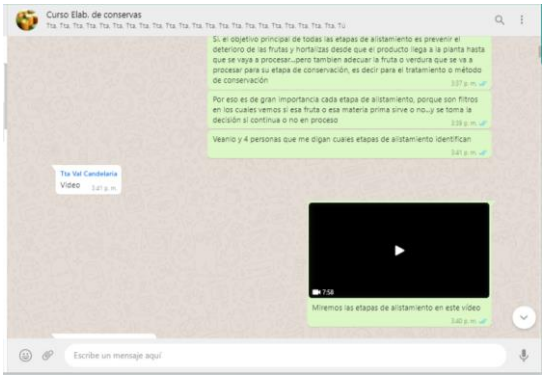


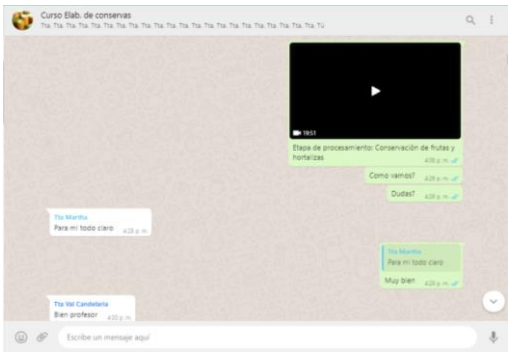
Lunes 10/05/2021. Envío de material de formación. Vídeos: 1. Procesamiento de frutas y hortalizas; 2. Alistamiento de frutas y hortalizas; 3. Conservación de frutas y hortalizas. 4. Normatividad vigente en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas.

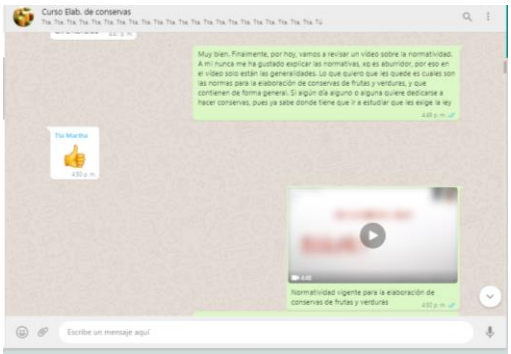




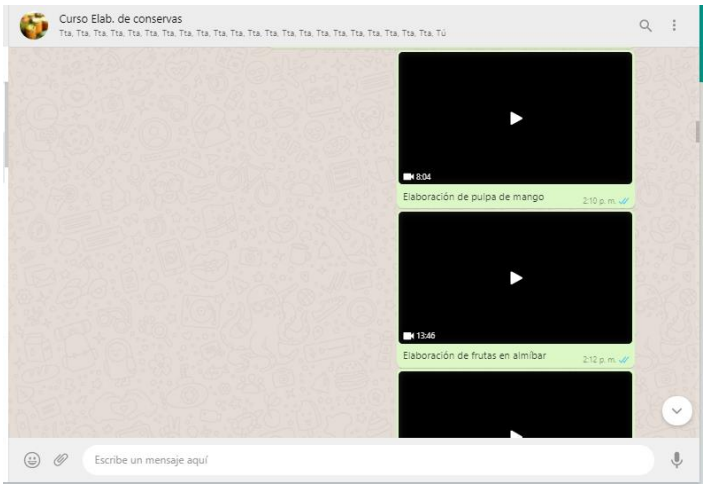


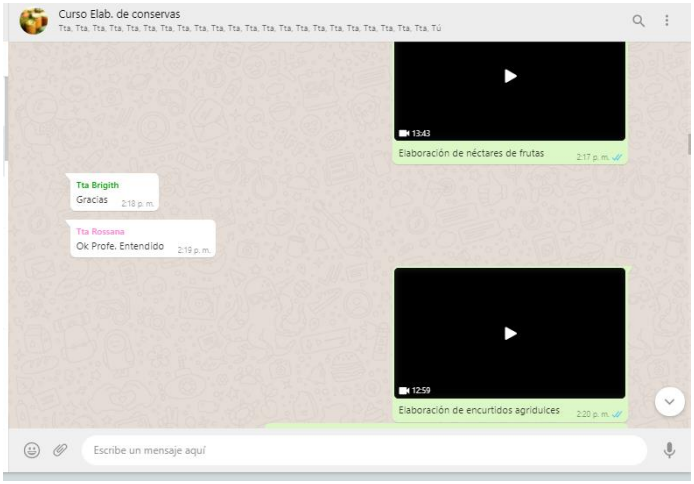






Martes 11/05/2021. Envío de material de formación práctico. Vídeos: 1. Elaboración de pulpas de frutas; 2. Elaboración de frutas en almíbar; 3. Elaboración de néctares de frutas. 4. Elaboración de encurtidos de vegetales. Actividad práctica: Elaboración de 1 de las conservas explicadas.





Miércoles 12/05/2021. Recepción de evidencias de Actividad práctica. Retroalimentación individual. Evaluación de la formación.

