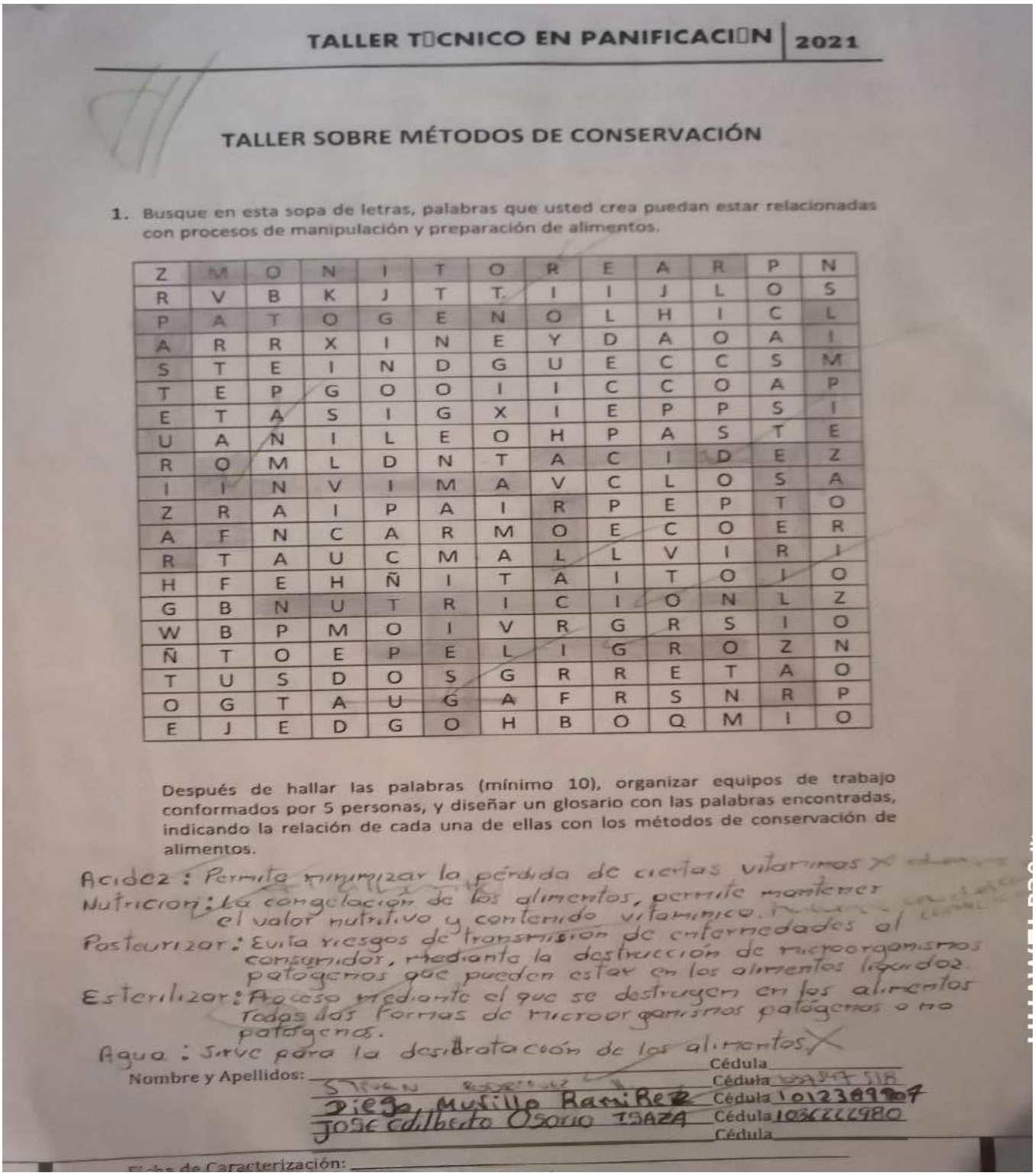
EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2021



TALLER TÉCNICO EN PANIFICACIÓN | 2021

TALLER SOBRE MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

1. Busque en esta sopa de letras, palabras que usted crea puedan estar relacionadas con procesos de manipulación y preparación de alimentos.

Z	M	O	N	I	T	O	R	E	A	R	P	N
R	V	B	K	J	T	T	I	I	J	L	O	S
P	A	T	O	G	E	N	O	L	H	I	C	L
A	R	R	X	I	N	E	Y	D	A	O	A	I
S	T	E	I	N	D	G	U	E	C	C	S	M
T	E	P	G	O	O	I	I	C	C	O	A	P
E	T	A	S	I	G	X	I	E	P	P	S	I
U	A	N	I	L	E	O	H	P	A	S	T	E
R	O	M	L	D	N	T	A	C	I	D	E	Z
I	I	N	V	I	M	A	V	C	L	O	S	A
Z	R	A	I	P	A	I	R	P	E	P	T	O
A	F	N	C	A	R	M	O	E	C	O	E	R
R	T	A	U	C	M	A	L	L	V	I	R	I
H	F	E	H	Ñ	I	T	A	I	T	O	I	O
G	B	N	U	T	R	I	C	I	O	N	L	Z
W	B	P	M	O	I	V	R	G	R	S	I	O
Ñ	T	O	E	P	E	L	I	G	R	O	Z	N
T	U	S	D	O	S	G	R	R	E	T	A	O
O	G	T	A	U	G	A	F	R	S	N	R	P
E	J	E	D	G	O	H	B	O	Q	M	I	O

Después de hallar las palabras (mínimo 10), organizar equipos de trabajo conformados por 5 personas, y diseñar un glosario con las palabras encontradas, indicando la relación de cada una de ellas con los métodos de conservación de alimentos.

Acidez: Permite minimizar la pérdida de ciertas vitaminas
Nutricion: La congelacion de los alimentos, permite mantener el valor nutritivo y contenido vitaminico.
Pasteurizar: Evita riesgos de transmision de enfermedades al consumidor, mediante la destruccion de microorganismos patogenos que pueden estar en los alimentos liquidos.
Esterilizar: Proceso mediante el que se destruyen en los alimentos todas las formas de microorganismos patogenos o no patogenos.
Agua: Sirve para la desbratacion de los alimentos

Nombre y Apellidos: _____ Cédula _____
_____ Cédula _____
Diego Murillo Ramirez Cédula 1012389907
Jose Edilberto Osorio Isaza Cédula 1036222980
_____ Cédula _____

Ficha de Caracterización: _____

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 2021

TALLER SOBRE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

En las fábricas de alimentos, puntos de expendio y restaurantes, los riesgos y peligros se pueden encontrar en cualquier lugar; dependiendo de las prácticas, protocolos o programas preventivos que se manejen con el fin de evitar la contaminación de los alimentos. De acuerdo a lo anterior, por favor identificar 3 focos o fuentes de contaminación en una planta de procesamiento de alimentos. (Dibujar y explicar en cada recuadro, el foco de contaminación y el tipo de peligro):

1. Contaminacion por roedores → LEPTOSPIROSIS

Peligros Físicos

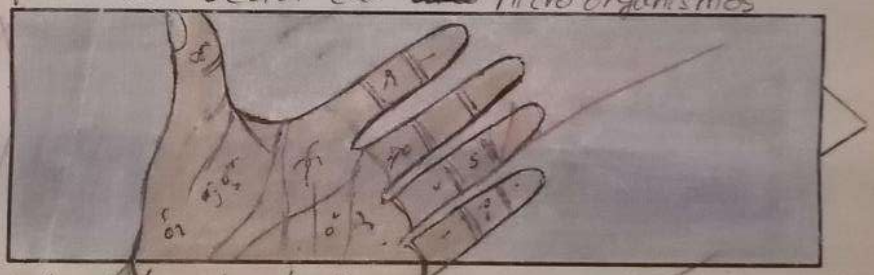


ETA'S

Contaminacion por roedores: Como LEPTOSPIROSIS transmitida por roedores y contaminacion en alimentos como se muestra en la grafica

2. pueden ser vector de ~~otro~~ micro organismos

Peligros Biologicos



El mal lavado de las manos: peligro pueden ocasionar intoxicaciones o infecciones graves y en ocasiones fatales

3. Toxicidad, Radiacion

peligros químicos



Heces animales Roedores

aquellas sustancias quimicas provenientes de productos empleados en diferentes procesos o toxinas de origen animal o vegetal

muy buenos

Nombre y Apellidos:

Wilson Arciniegas Guzman Cédula 1108927810

Cédula

Carlos Arturo Gomez Medina Cédula 71194987

Cédula

Ficha de Caracterización:

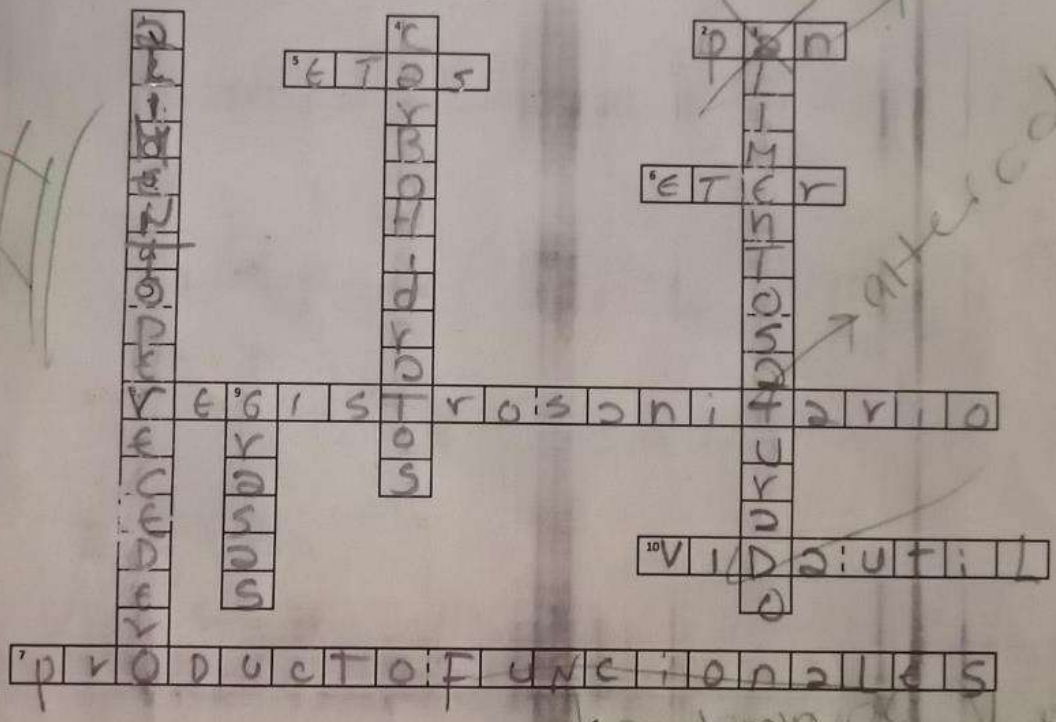
HUAWEI P30 lite TRIPLE CAMERA

Nombres: José Alberto Londoño Bolera cc 70140768
Didier Alberto Montoya Piedrahita cc 71192317
Jhon Anderson Rincon Delgado cc 4375.812
Hernan Hermoza cc 98290528

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:



Verticales:

1. Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.
3. Aquel producto cuyas características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales, iniciaron un proceso de modificación, y por ende degradación del mismo.
4. Nutrientes, que le proporcionan energía al cuerpo. Conocidos como azúcares
9. Componentes orgánicos, que proporcionan energía al cuerpo, y se clasifican como saturadas e insaturadas.

Horizontales:

2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente estructural del cuerpo y de los alimentos, se encuentra normalmente en estado líquido, permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto alimentario que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.
8. Código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.
10. tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

HUAWEI P30 lite
TRIPLE CAMERA

TALLER BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA | 2021

EVALUACIÓN CONCEPTOS DE BPM

Nombre del aprendiz: Freider carmona, Brayan Garcia, Sebastian Herrera

Fecha de elaboración: 15/07/2021

Ficha de Caracterización:

Evaluar conocimientos adquiridos durante la sesión de formación "Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos y Bebidas"

1. Relacionar los conceptos de la columna 3, con las definiciones de la columna 2, indicando la letra que corresponda en la columna 1:

LETRA	DEFINICIÓN	CONCEPTO
E	Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.	A: Alimento adulterado
A	Alimento al cual se le han sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.	B: Limpiera
H	Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.	C:Higiene de alimentos
C	Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.	D:Insumo
F	Tipo de alimento que se designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;	E Actividad de Agua
J	Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.	G:Materia Prima
G	Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.	H:Desinfección
D	Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.	I:Alimentos falsificado
B	Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.	J:Infestación

2. Defina los siguientes términos:

INFORME DE PRÁCTICA
"PAN SEMI ALIÑADO"

MARICELA LEAL CANDIA
FICHA 2069045
MARZO 11 DE 2021

INSTRUCTORA
GINA KATERINE ANDRADE MORENO
Ingeniero Agroindustrial

Aprendiz: Maricela Leal Candia
Procesamiento de alimentos 2069045
Competencia: Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción (Panificación)
Instructora: Gina Katerine Andrade Moreno
Fecha: Marzo 03-04 de 2021 – Semana 6

TALLER DE FORMULACION

1. Empleando como base de cálculo 6 Lb de harina de trigo para la elaboración de Pan aliñado, determine las cantidades necesarias a pesar para su posterior homogenización.

MATERIA PRIMA / INSUMO	PAN ALIÑADO	CANTIDAD g
Harina de trigo (6 Lb)	100	3000
Sal	2	60
Azúcar o sacarosa	12	360
Levadura instantánea	2	60
Margarina	21	630
Mantequilla	21	630
Huevos	10	300
Agua potable	20	600
Esencia o saborizante	0,5	15

1Lb HARINA=500g
6 Lb Harina= 3000g

3000g harina =100%
X g Sal = 2%

X2= (3000*2)/100= 60
X3=(3000*12)/100= 360
X4=(3000*2)/100= 60
X5=(3000*21)/100= 630
X6=(3000*21)/100= 630
X7=(3000*10)/100= 300
X8=(3000*20)/100= 600
X9=(3000*0,5)/100= 15

---

2. Con una base de cálculo de 30 huevos referencia AA para elaborar Pan Rey, determine las cantidades de materias primas e insumos requeridos para el proceso.

MATERIA PRIMA /	PAN REY	CANTIDAD

30 HUEVOS = 40%

1 huevo (aprox. 50 g)

03 Marzo/2021

N: UD 10 [illegible]
patio 13
Extrotara 1

Edgar Augusto Salinas

Tecnico en panificación

A/

Actividades

1) Escoger un producto de la planta de panificación, determinar el tipo de Material del envase más Adecuado. Explique
R: El Producto una torta fria y el Material de embase y el empacado en papel y Carton. se Trata de Materiales ligeros facilmente Impremibl Permeables a los gases y el Vapor del agua

→ Tener en cuenta que el producto [illegible] humedad.

2) Realice un Cuadro Comparativo entre los materiales de empaques para alimentos.

Vidrio	Puede Reciclarce Multipleveces sin Perjicio de sus propiedes Mecanicas
Metal Acero y Aluminio	es Alta barrera a los gases y Alva del Agua, puede Reciclarce, Con ele elebado Costo energetico
[illegible]	Setrata de Materiales Ligeros, Fac

TECNICO EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

IMPORTANCIA DE los EMPAQUES Y EMBALAJES EN ALIMENTOS

INTEGRANTES DEL GRUPO:

-JAIME RUFINO BLANCO DAGAND
-OSCAR TORRES ESPEJO
-RODRIGO TREJOS PINZÓN

CODIGO Nº 2202943

Aprobado
Muy bien!

MARZO DE 2021

SENA

COIBA - PECALEÑA

IBAGUÉ - TOLIMA

1) Escoger un producto de la planta Panificadora y determinar el tipo de material del embase mas adecuado

R: Papel y Carton, con estos materiales se hacen bolsas y cajas para diferentes aplicaciones, utilizadas para alimentos secos como, el Azucar, la sal, la harina, el Pan etc. Pues son necesarias para la proteccion de los productos de la panaderia

2) Realice un Cuadro comparativo entre los materiales de empaques para alimentos

R: los materiales para alimentos o empaque de alimentos Pueden ser los siguientes: metal, vidrio Plastico, Papel y carton y compuestos todos estos materiales tienen ventajas y desventajas.

Cuadro comparativo

Vidrio	Reciclable, Pesado y Fragil, No degradable, No perjudicial al medio ambiente
Metal (acero y aluminio)	Reciclable, Resistente a altas y bajas
Papel y Carton	Reciclable, biodegradables,
Plasticos sinteticos	Hoy dia sustituyen en algunas casos otros materiales como, vidrio, metal, Papel ca

3) Realice un mapa mental de los materiales biodegradables, indicando la importancia de estos para el ambiente y la agroindustria

R: Envases degradables de un solo uso:
Papeles degradables y Plasticos biodegradables se descomponen en el medio ambiente

...cados de empaques para alimentos y bebidas

R= Alimentos Preparados Congelados

- Conocidos como QCF (quality convenience Food)
- Bandejas termoformadas rígidas y semirrígidas con película superior flexible y transparente
- El material debe resistir calentamiento en microondas

Materiales Termoformados

- Los consumidores usarán cada vez más el empaque como vajilla
- Debe resistir tratamiento con microondas
- Los materiales tendrán cada vez mejores características térmicas
- Permite los alimentos "combinados"
- Se logra mejor apilamiento y exhibición

Hernan Quintero Orozco
c.c. 18 491 762
Estructura 3
Pabellon 31
Coiba Picaleña

NOMBRE: KAREN AURORA LIZARAZO CONDE
FECHA:17/02/2021
FICHA: 2069045

ACTIVIDAD 4

1. **¿Qué entiende por calidad de alimentos, y cómo se clasifican?**

   La calidad de un alimento hace referencia al conjunto de condiciones y características necesarias para que se conserven las propiedades, mediante el proceso de producción, almacenamiento y distribución. Buscando que se obtenga un alimento inocuo que no presente riesgos para la salud.

   Los alimentos se clasifican en:

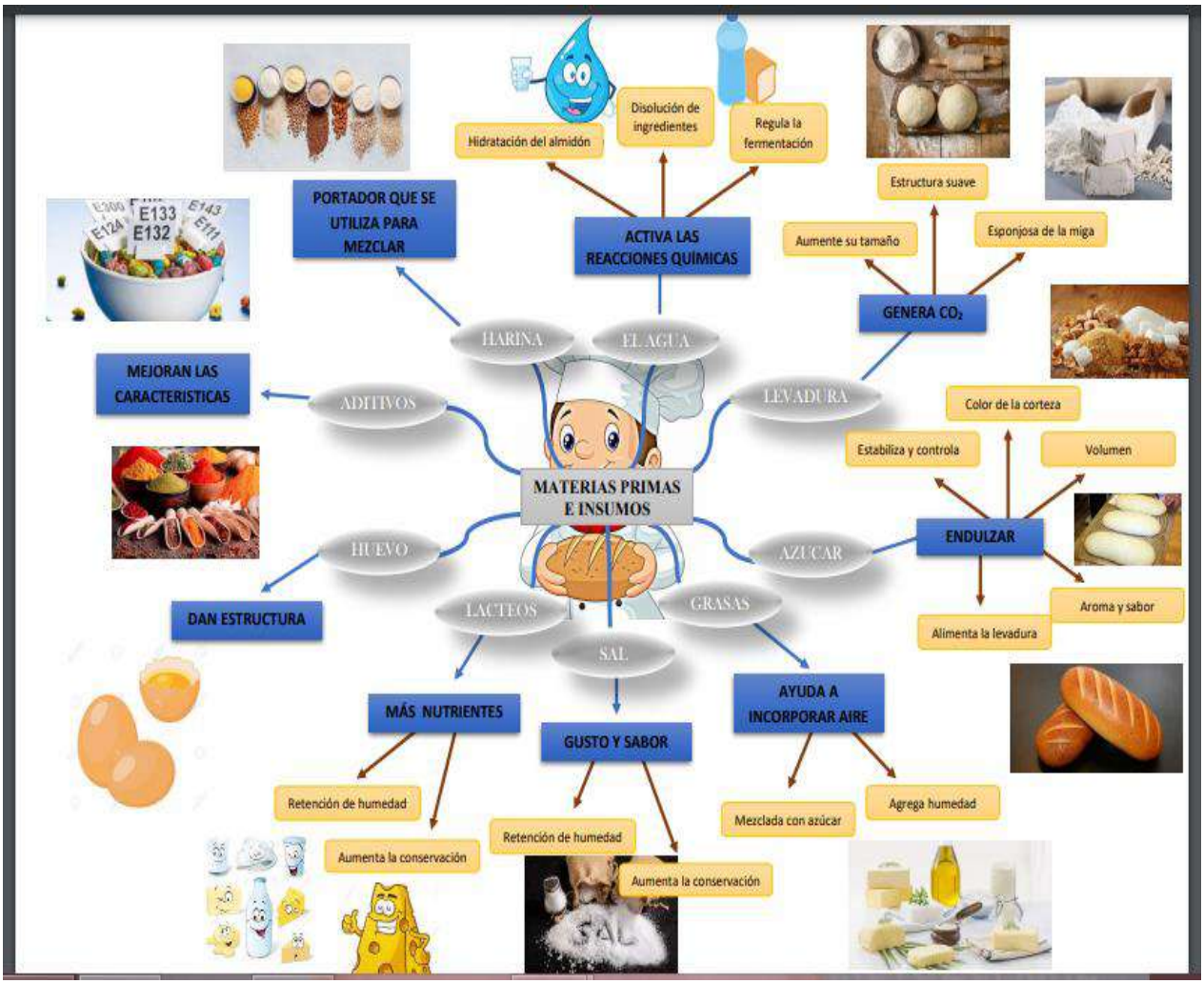
   - **Alimento perecedero:** se descomponen fácilmente (la leche, la carne, los huevos y verduras).
   - **Alimento semi-perecedero:** permanecen exentos de deterioro por mucho tiempo (papas, nueces, alimentos enlatados).
   - **Alimento no perecedero:** no se daña fácilmente (azúcar, harinas, pastas, granos).

   Y estos pueden ser de origen animal o vegetal, y cada uno tiene una función diferente al ser ingerido que puede ser: (energéticos, formadores, reguladores).

2. **Nombre 3 defectos que puede presentar un pan, ¿qué soluciones propone?**

   ✓ **Poco volumen** (por falta de levadura, falta de agua, harinas débiles).
   La solución a este problema es conseguir harinas panificables, especiales para la realización del pan, ya que si es muy débil no crece y si es muy fuerte queda dura.

   ✓ **Falta de fermentación** (por la temperatura baja o inestable, poca levadura o en mal estado exceso de sal o harina muy fuerte).
   La solución es agregar levaduras en buen estado y con las condiciones requeridas, agregando los ingredientes en las concentraciones necesarias y la harina apta para el proceso.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO

MANEJO DE UNIDADES

TALLER

TALLER MANEJO DE UNIDADES Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN

MASA - VOLUMEN – TEMPERATURA

ENTREGADO POR:

KAREN AURORA LIZARAZO CONDE

ENTREGADO A:

GINA KATERINE ANDRADE MORENO

2. **¿Cuántos gramos hay en 4 lb comerciales?**

500g ----------1lb

X 4lb

$X = \frac{500g * 4lb}{1lb}$ **X= 2000g**

RTA: hay 2000g en 4 libras comerciales.

3. **¿Cuántas onzas másicas hay en 750 g?**

1 om ----------28,34 g

X 750 g

$X = \frac{1\ om * 750g}{28,34\ g}$ **X= 26. 46 (Ozm)[1]**

RTA: En 750 g hay 26.46 onzas másicas.

4. **¿Cuántas arrobas hay en 500 toneladas?**

1 Ton ---------- 40@

500 Ton X

$X = \frac{500\ Ton * 40@}{1Ton}$ **X= 20.000 @**

RTA: En 500 toneladas hay 20.000@.

5. **¿Cuántos mg hay en 3 lb?**

1g ----------1000mg

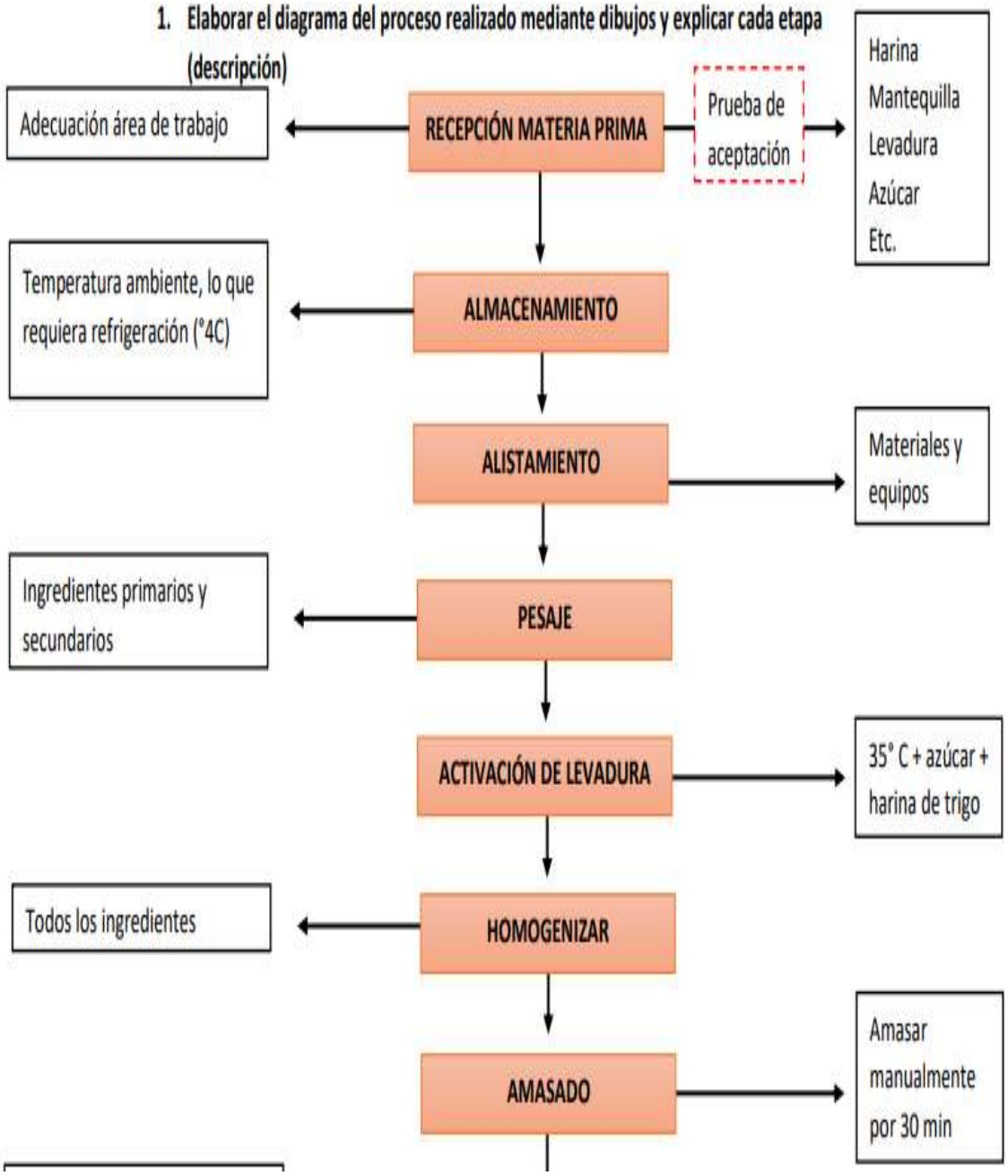
1500g X

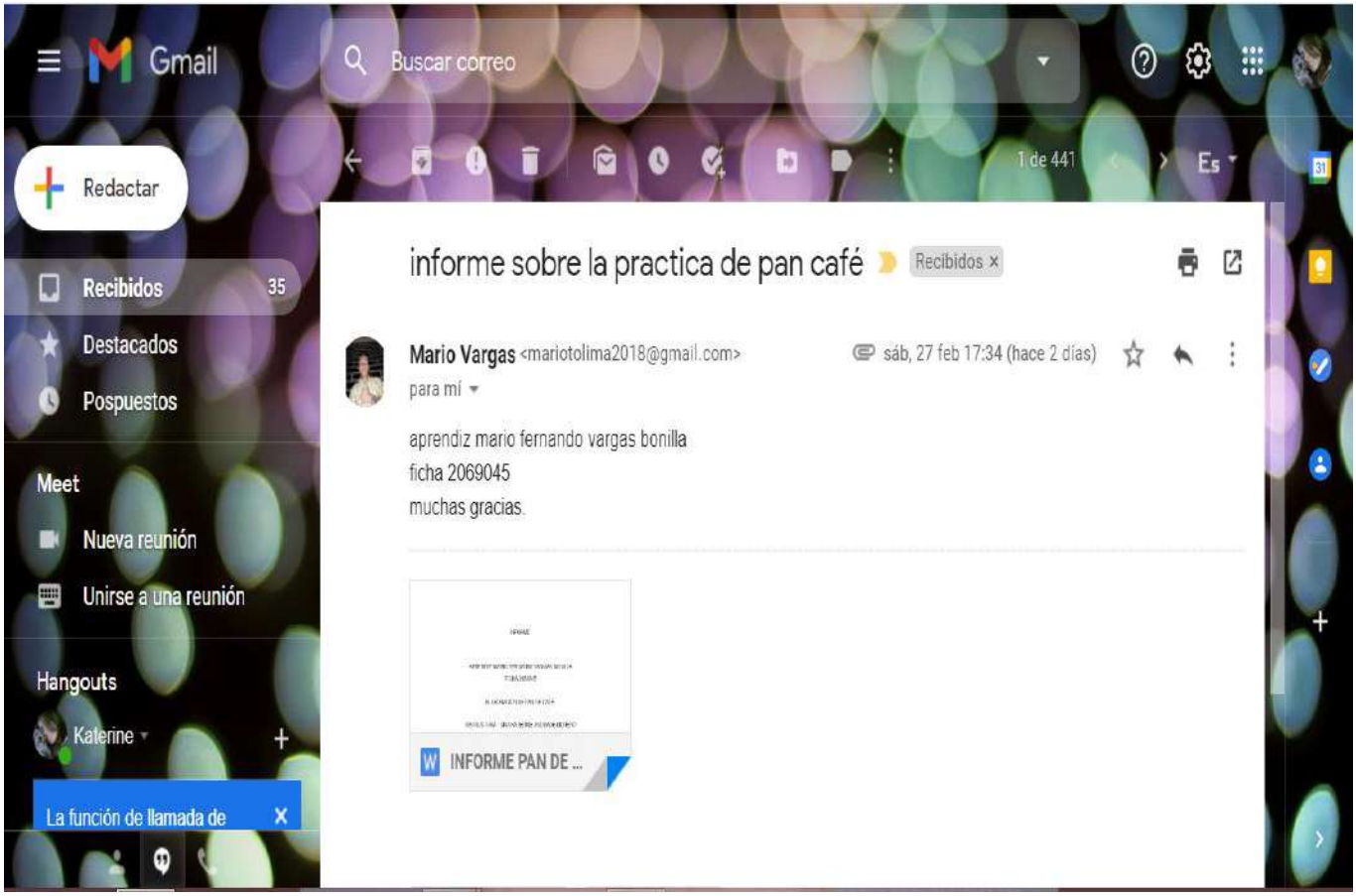
$X = \frac{1500g * 1000mg}{}$ **X= 1´500.000 mg**

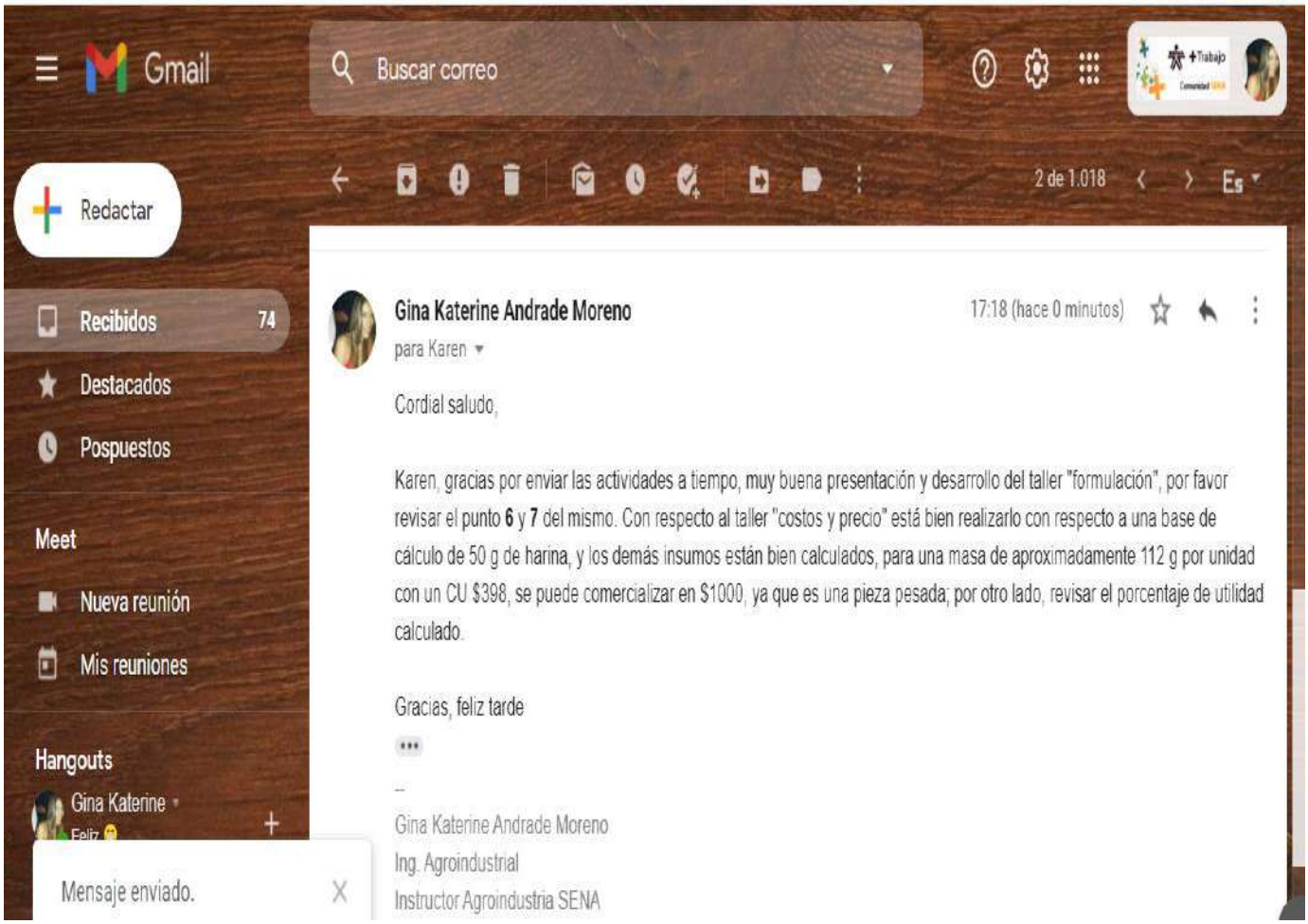
Karen Aurora Lizarazo Conde - 2069045

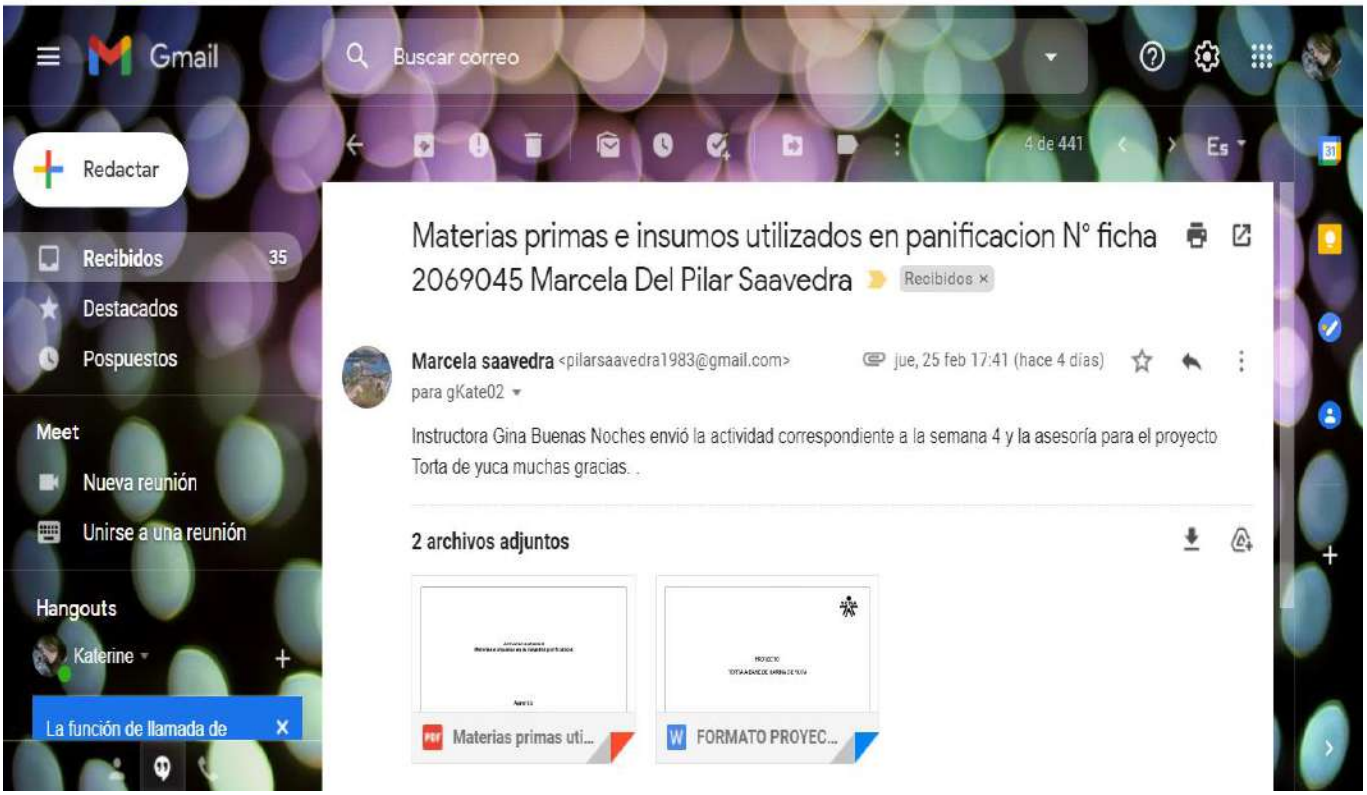
ACTIVIDADES:

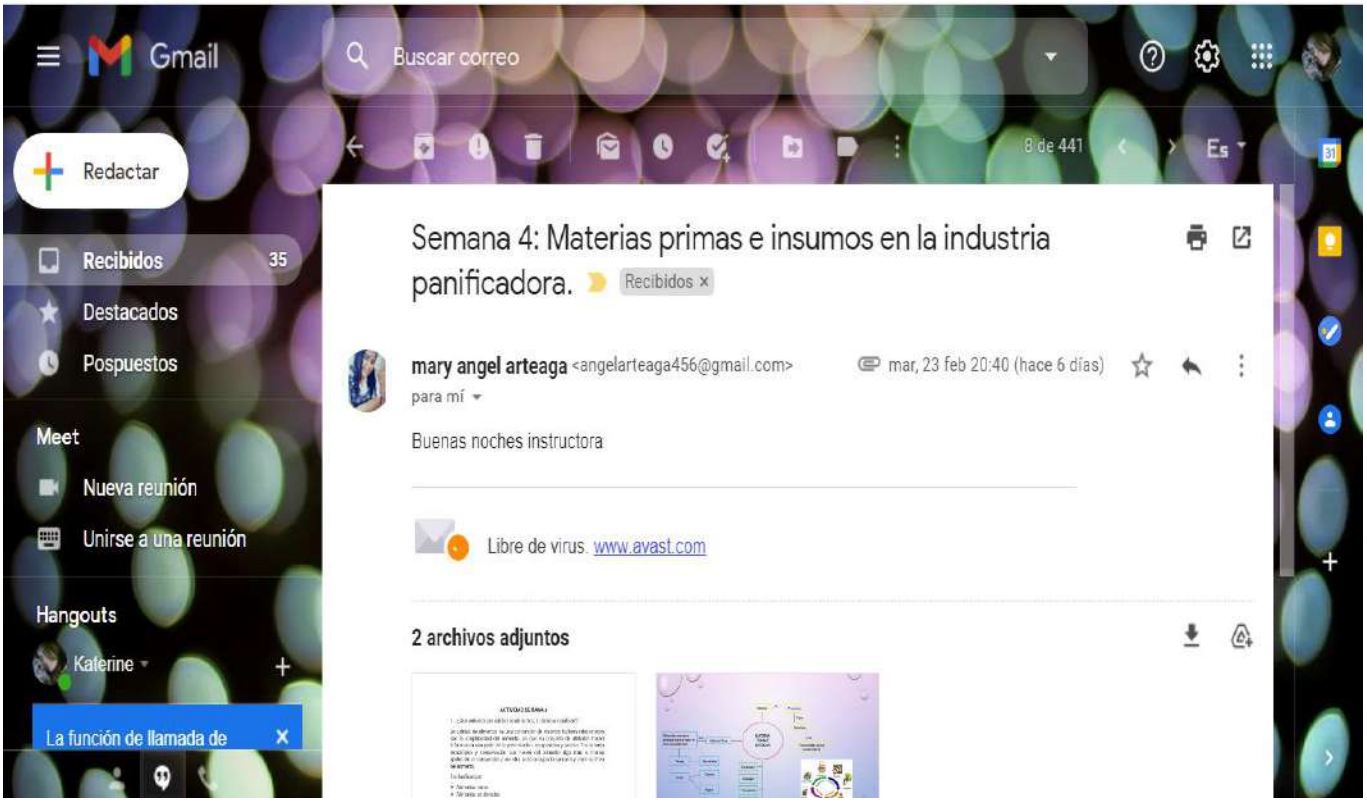
1. **Elaborar el diagrama del proceso realizado mediante dibujos y explicar cada etapa (descripción)**

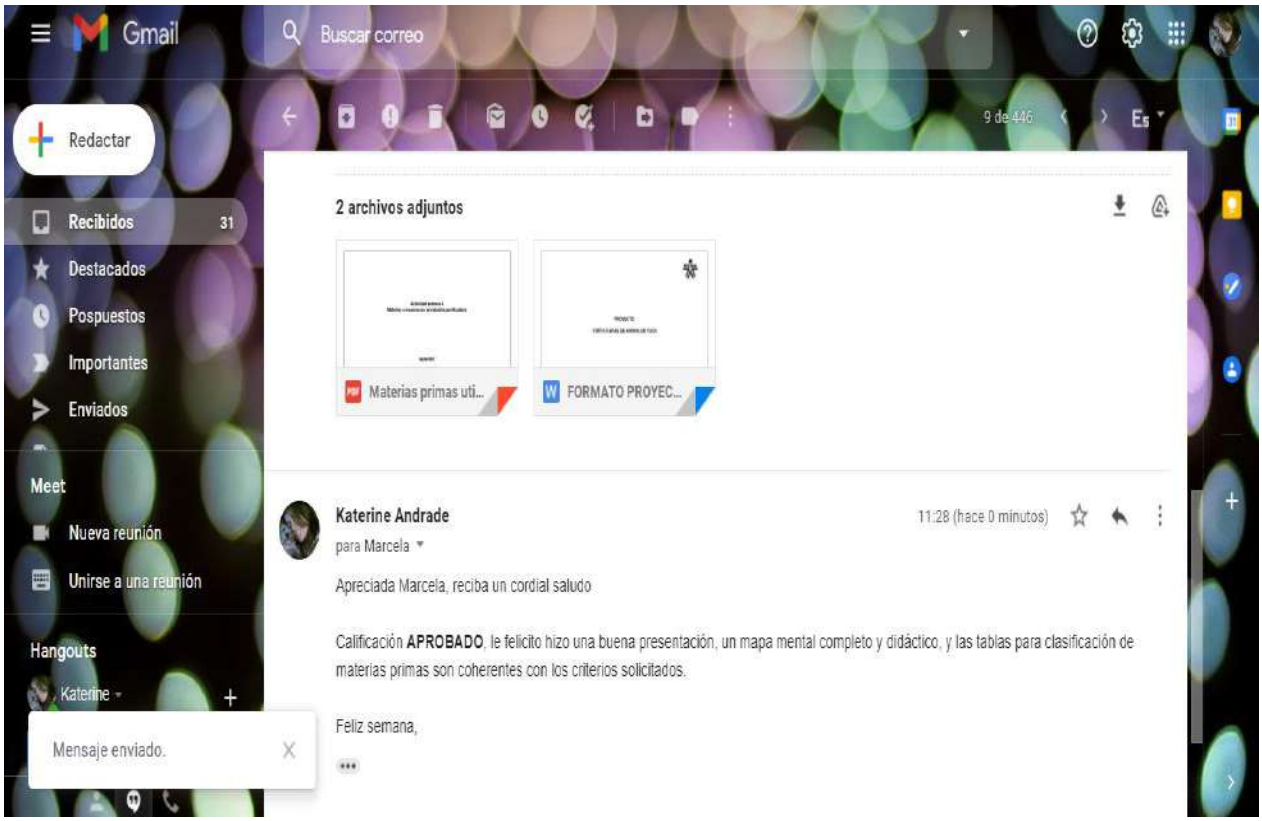


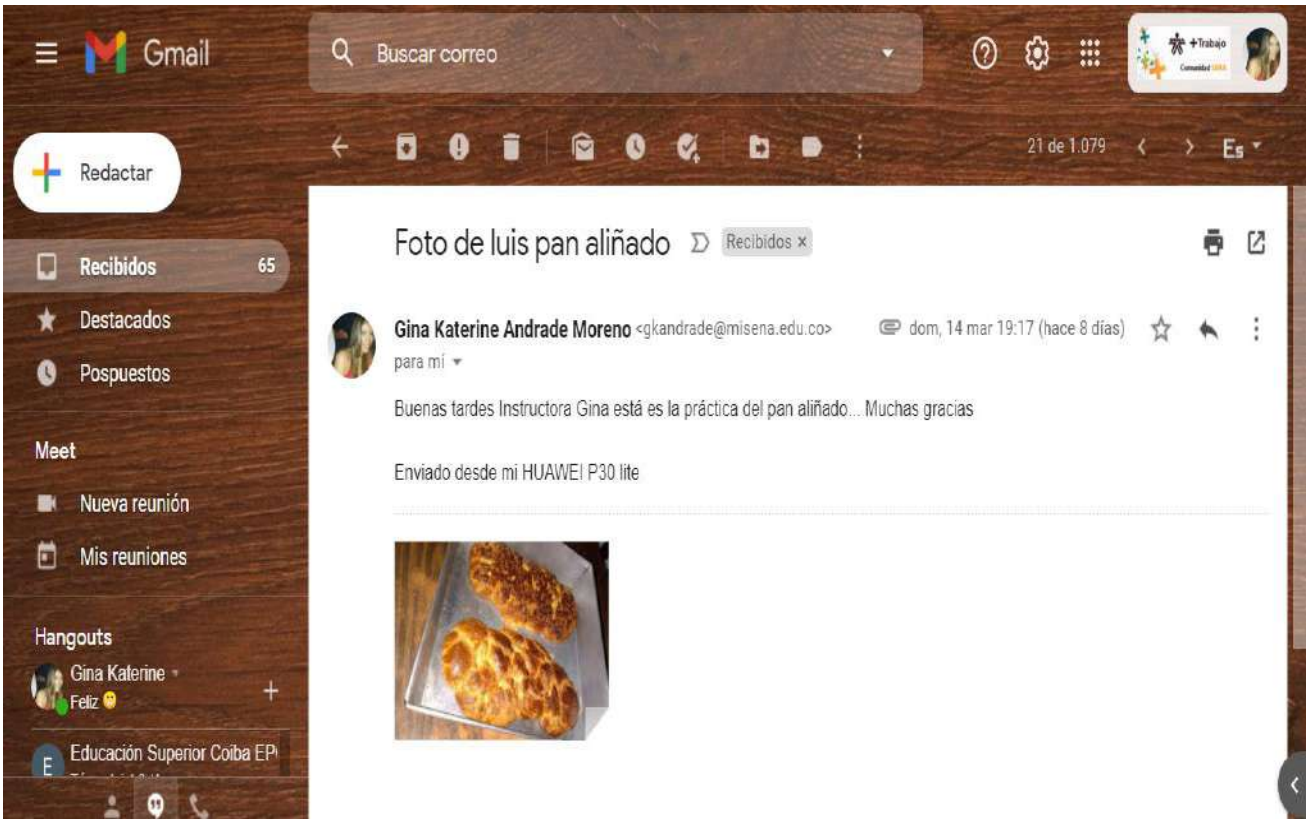

Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 35
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Katerine
La función de llamada de
1 de 441
informe sobre la practica de pan café
Recibidos ×
Mario Vargas <mariotolima2018@gmail.com>
sáb, 27 feb 17:34 (hace 2 días)
para mí
aprendiz mario fernando vargas bonilla
ficha 2069045
muchas gracias.
INFORME PAN DE ...

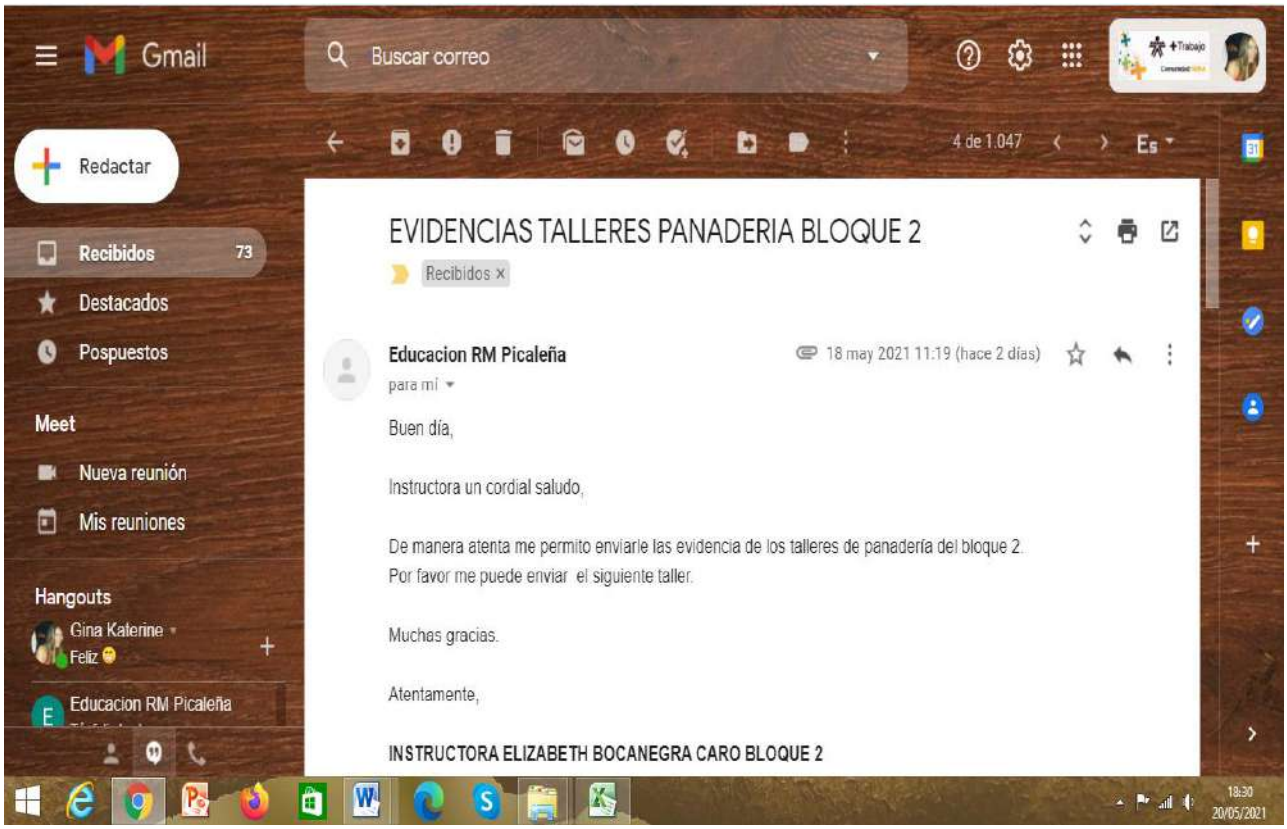

Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 74
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Feliz
Mensaje enviado.
2 de 1.018
Gina Katerine Andrade Moreno
17:18 (hace 0 minutos)
para Karen
Cordial saludo,
Karen, gracias por enviar las actividades a tiempo, muy buena presentación y desarrollo del taller "formulación", por favor revisar el punto 6 y 7 del mismo. Con respecto al taller "costos y precio" está bien realizarlo con respecto a una base de cálculo de 50 g de harina, y los demás insumos están bien calculados, para una masa de aproximadamente 112 g por unidad con un CU $398, se puede comercializar en $1000, ya que es una pieza pesada; por otro lado, revisar el porcentaje de utilidad calculado.
Gracias, feliz tarde
--
Gina Katerine Andrade Moreno
Ing. Agroindustrial
Instructor Agroindustria SENA

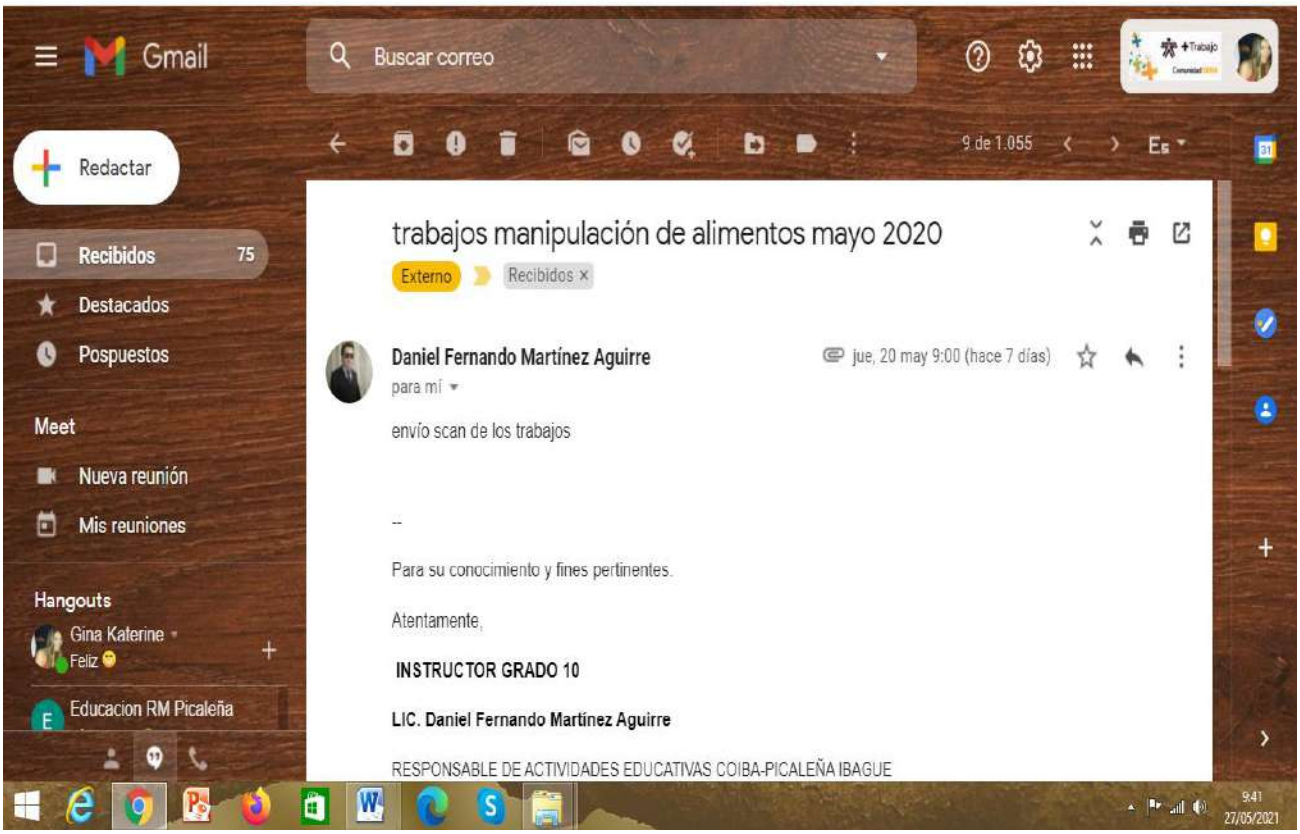

Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 35
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Katerine
La función de llamada de
4 de 441
Es
Materias primas e insumos utilizados en panificacion N° ficha 2069045 Marcela Del Pilar Saavedra
Recibidos ×
Marcela saavedra <pilarsaavedra1983@gmail.com>
jue, 25 feb 17:41 (hace 4 días)
para gKate02
Instructora Gina Buenas Noches envió la actividad correspondiente a la semana 4 y la asesoría para el proyecto Torta de yuca muchas gracias. .
2 archivos adjuntos
Materias primas uti...
FORMATO PROYEC...

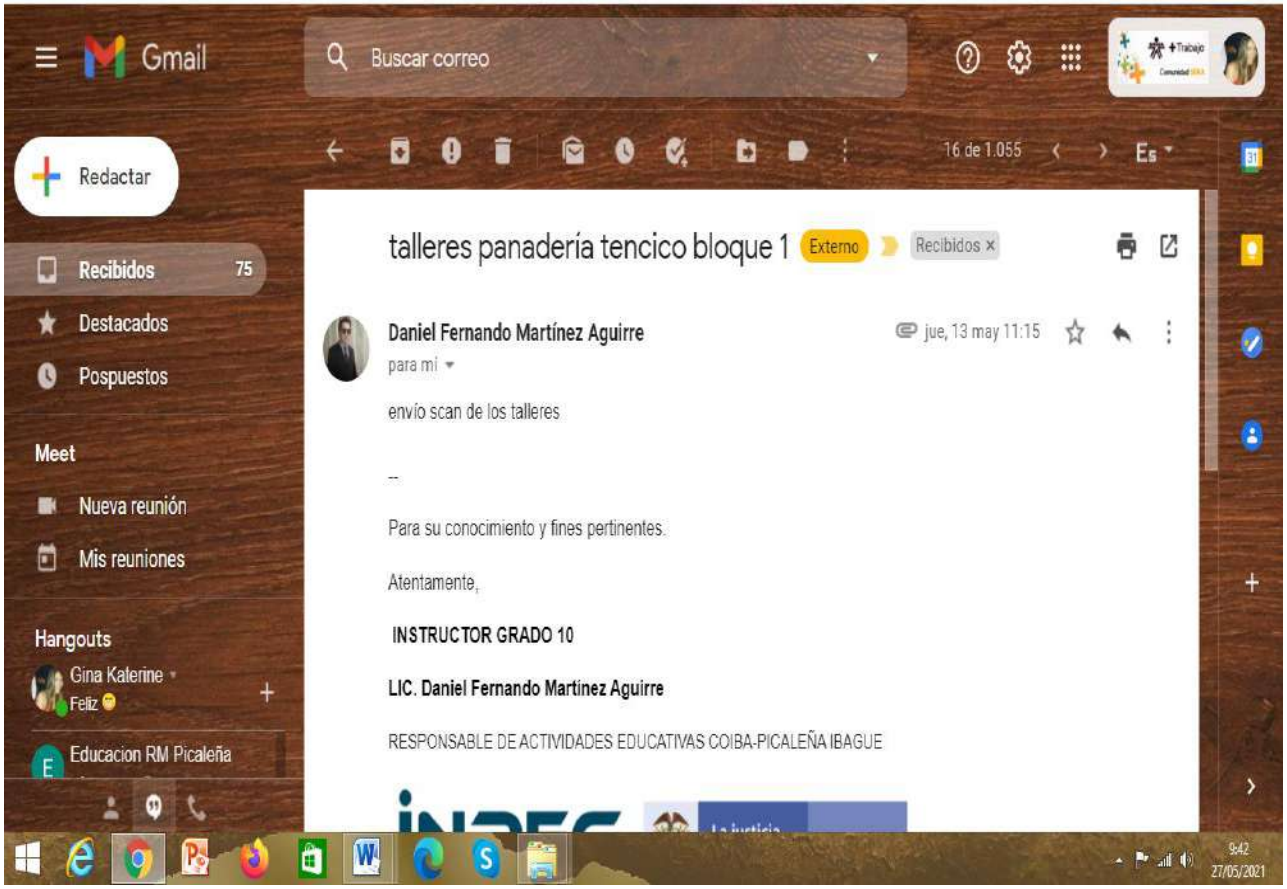

Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 35
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Katerine
La función de llamada de
8 de 441
Es
Semana 4: Materias primas e insumos en la industria panificadora.
Recibidos ×
mary angel arteaga <angelarteaga456@gmail.com>
mar, 23 feb 20:40 (hace 6 días)
para mí
Buenas noches instructora
Libre de virus. www.avast.com
2 archivos adjuntos

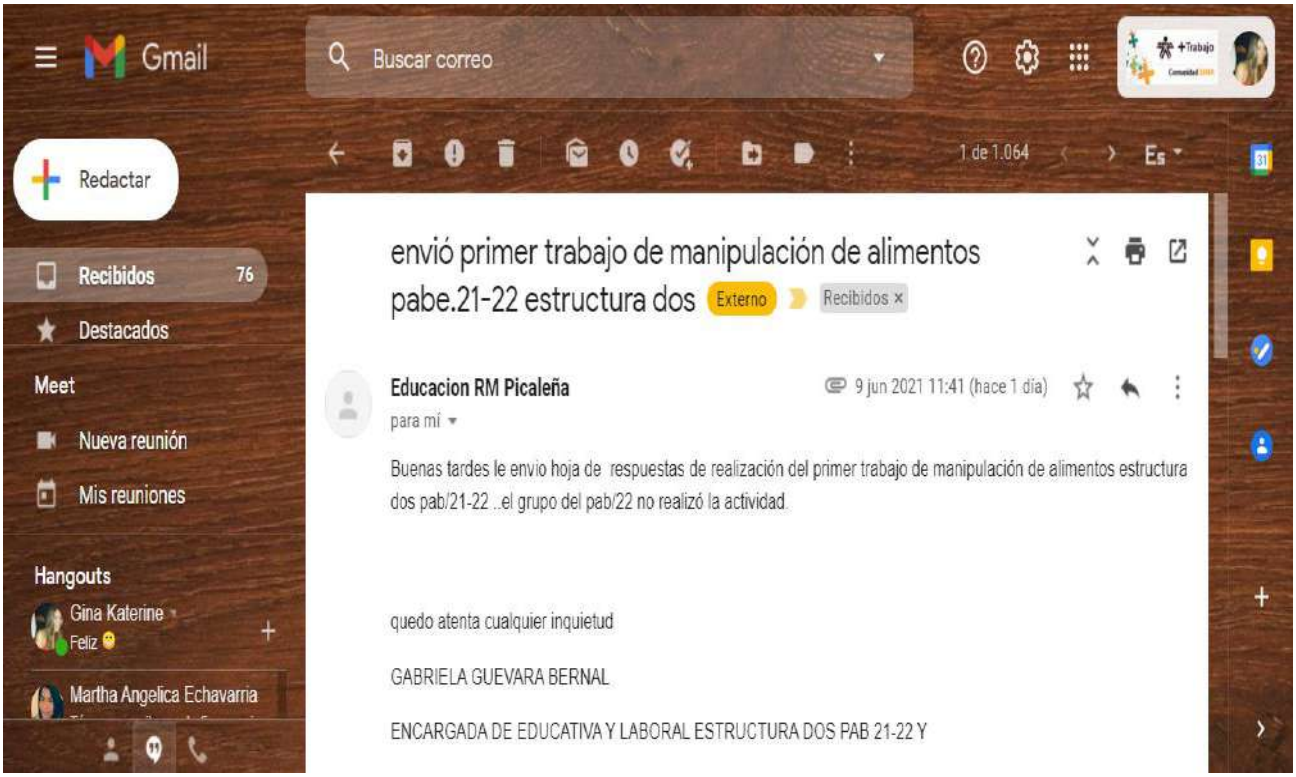

Gmail
Buscar correo
Redactar
9 de 446
Recibidos 31
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Meet
Nueva reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Katerine
2 archivos adjuntos
Materias primas uti...
FORMATO PROYEC...
Katerine Andrade
11:28 (hace 0 minutos)
para Marcela
Apreciada Marcela, reciba un cordial saludo
Calificación APROBADO, le felicito hizo una buena presentación, un mapa mental completo y didáctico, y las tablas para clasificación de materias primas son coherentes con los criterios solicitados.
Feliz semana,
Mensaje enviado.

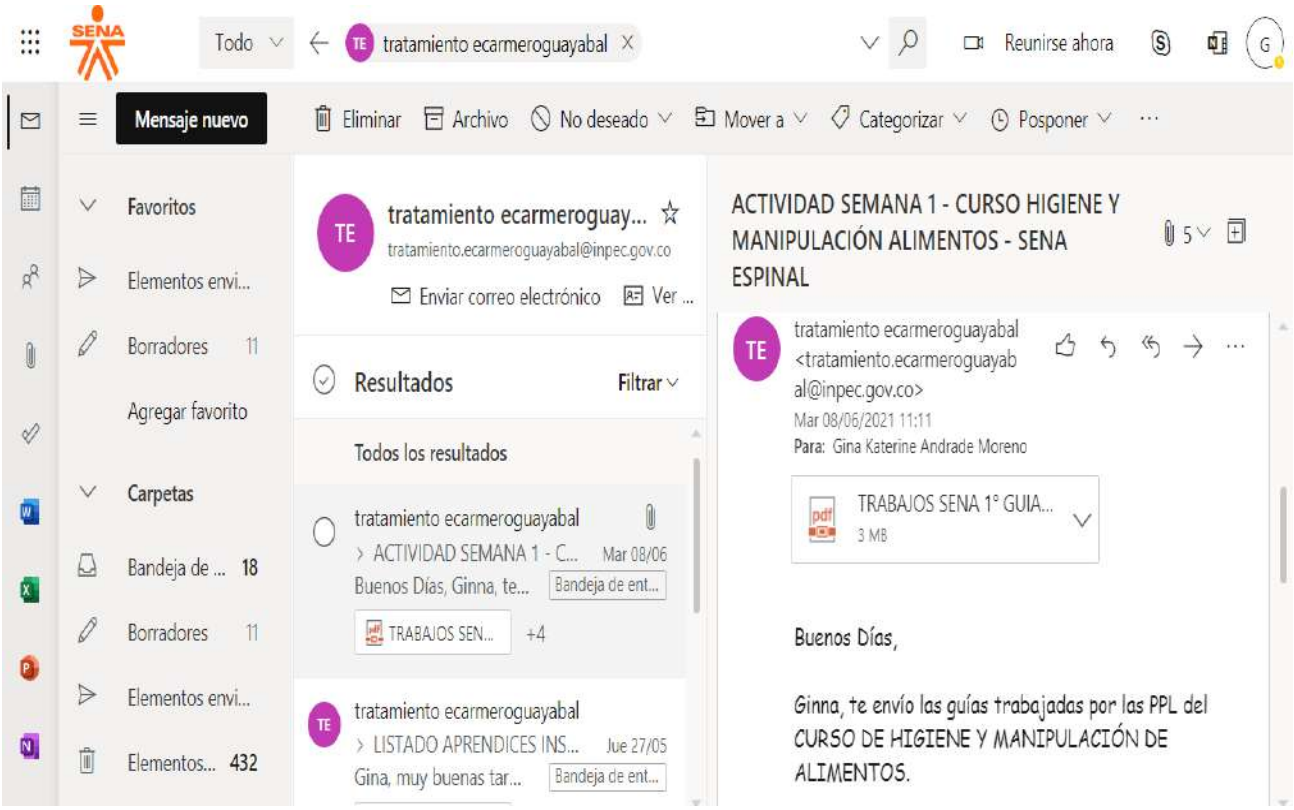

Gmail
Buscar correo
Redactar
21 de 1.079
Recibidos 65
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Feliz
Educación Superior Coiba EP
Foto de luis pan aliñado
Recibidos ×
Gina Katerine Andrade Moreno <gkandrade@misena.edu.co>
dom, 14 mar 19:17 (hace 8 días)
para mí
Buenas tardes Instructora Gina está es la práctica del pan aliñado... Muchas gracias
Enviado desde mi HUAWEI P30 lite


Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 73
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Feliz
Educacion RM Picaleña
4 de 1.047
EVIDENCIAS TALLERES PANADERIA BLOQUE 2
Recibidos ×
Educacion RM Picaleña
18 may 2021 11:19 (hace 2 días)
para mí
Buen día,
Instructora un cordial saludo,
De manera atenta me permito enviarle las evidencia de los talleres de panadería del bloque 2.
Por favor me puede enviar el siguiente taller.
Muchas gracias.
Atentamente,
INSTRUCTORA ELIZABETH BOCANEGRA CARO BLOQUE 2
18:30
20/05/2021

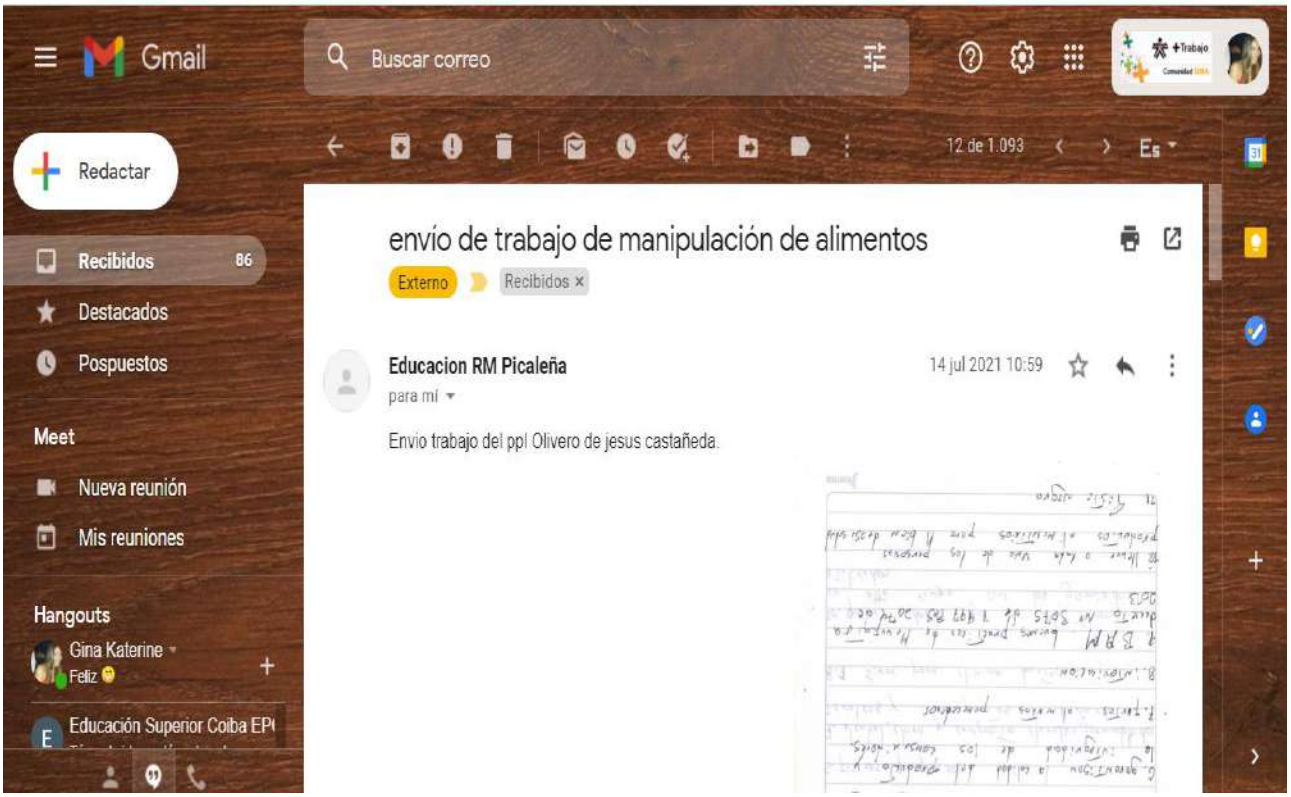

Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 75
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Feliz
Educacion RM Picaleña
9 de 1.055
trabajos manipulación de alimentos mayo 2020
Externo
Recibidos ×
Daniel Fernando Martínez Aguirre
jue, 20 may 9:00 (hace 7 días)
para mí
envío scan de los trabajos
--
Para su conocimiento y fines pertinentes.
Atentamente,
INSTRUCTOR GRADO 10
LIC. Daniel Fernando Martínez Aguirre
RESPONSABLE DE ACTIVIDADES EDUCATIVAS COIBA-PICALEÑA IBAGUE
9:41
27/05/2021

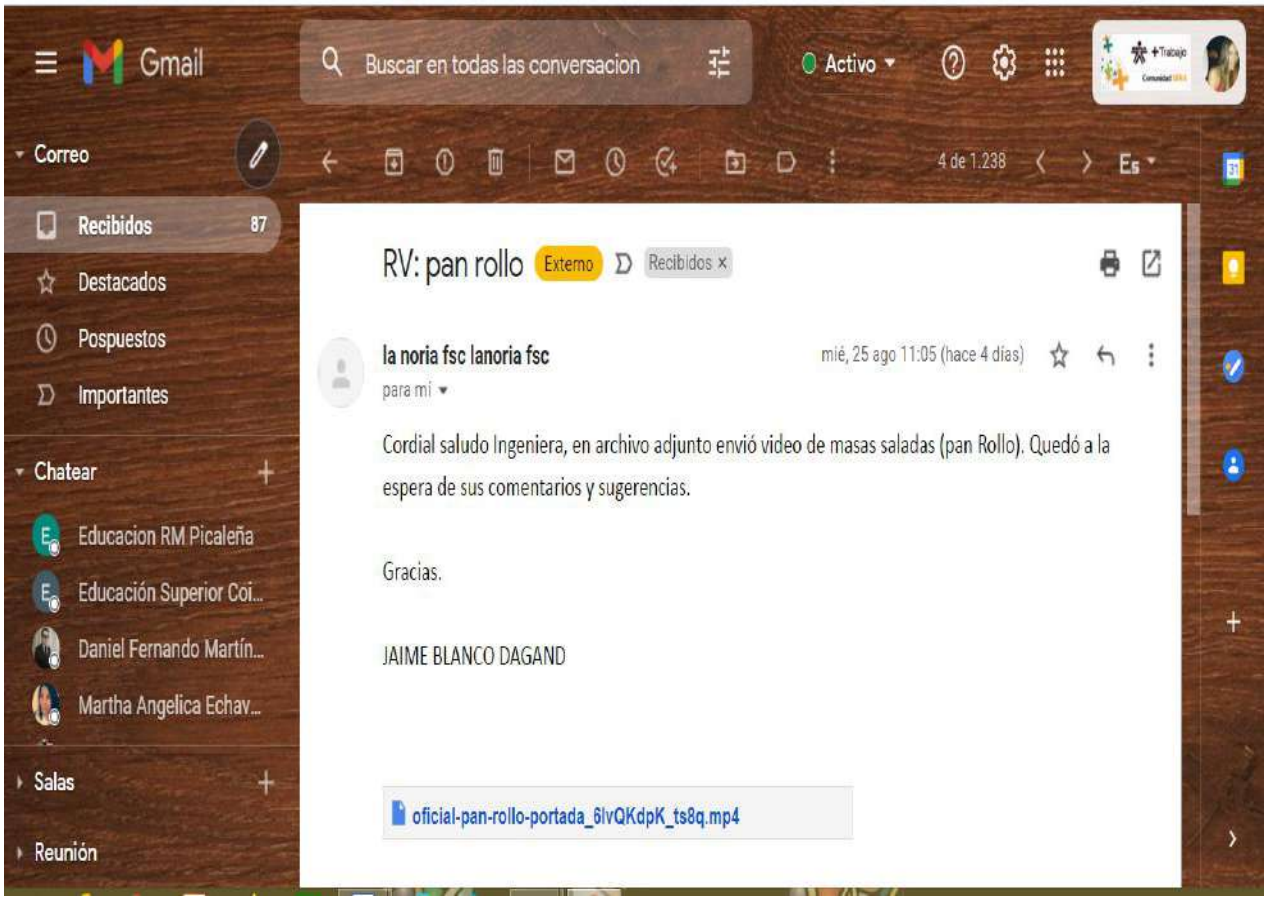

Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 75
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Feliz
Educacion RM Picaleña
16 de 1.055
talleres panadería tencico bloque 1
Externo
Recibidos ×
Daniel Fernando Martínez Aguirre
jue, 13 may 11:15
para mí
envío scan de los talleres
--
Para su conocimiento y fines pertinentes.
Atentamente,
INSTRUCTOR GRADO 10
LIC. Daniel Fernando Martinez Aguirre
RESPONSABLE DE ACTIVIDADES EDUCATIVAS COIBA-PICALEÑA IBAGUE
9:42
27/05/2021

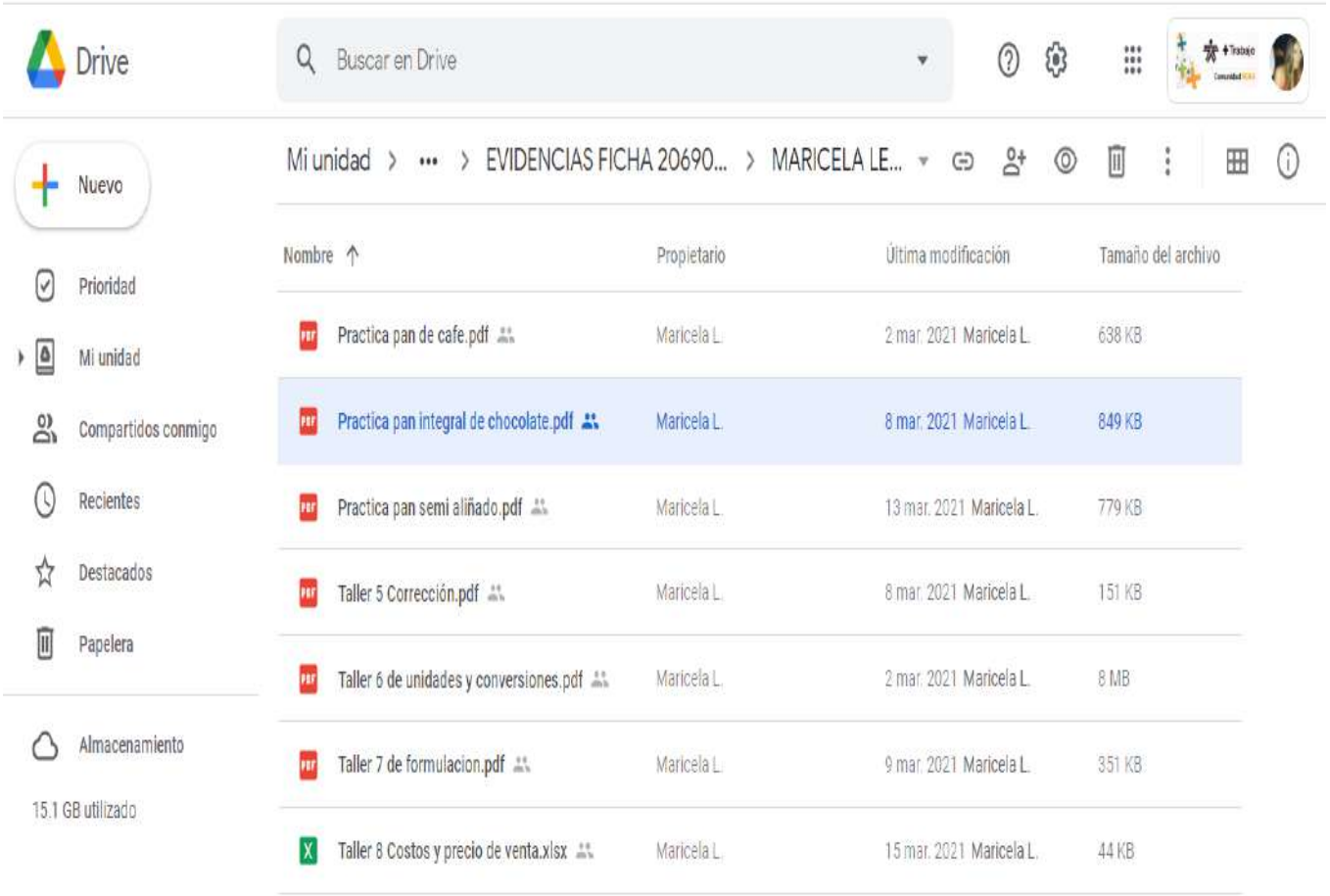

Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 76
Destacados
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Feliz
Martha Angelica Echavarria
1 de 1.064
envió primer trabajo de manipulación de alimentos pabe.21-22 estructura dos
Externo
Recibidos ×
Educacion RM Picaleña
9 jun 2021 11:41 (hace 1 día)
para mí
Buenas tardes le envio hoja de respuestas de realización del primer trabajo de manipulación de alimentos estructura dos pab/21-22 ..el grupo del pab/22 no realizó la actividad.
quedo atenta cualquier inquietud
GABRIELA GUEVARA BERNAL
ENCARGADA DE EDUCATIVA Y LABORAL ESTRUCTURA DOS PAB 21-22 Y


Todo
tratamiento ecarmeroguayabal
Reunirse ahora
Mensaje nuevo
Eliminar
Archivo
No deseado
Mover a
Categorizar
Posponer
Favoritos
Elementos envi...
Borradores 11
Agregar favorito
Carpetas
Bandeja de ... 18
Borradores 11
Elementos envi...
Elementos... 432
tratamiento ecarmeroguay...
tratamiento.ecarmeroguayabal@inpec.gov.co
Enviar correo electrónico
Ver ...
Resultados
Filtrar
Todos los resultados
tratamiento ecarmeroguayabal
ACTIVIDAD SEMANA 1 - C... Mar 08/06
Buenos Días, Ginna, te...
Bandeja de ent...
TRABAJOS SEN...
+4
tratamiento ecarmeroguayabal
LISTADO APRENDICES INS... Jue 27/05
Gina, muy buenas tar...
Bandeja de ent...
ACTIVIDAD SEMANA 1 - CURSO HIGIENE Y MANIPULACIÓN ALIMENTOS - SENA ESPINAL
5
tratamiento ecarmeroguayabal <tratamiento.ecarmeroguayabal@inpec.gov.co>
Mar 08/06/2021 11:11
Para: Gina Katerine Andrade Moreno
TRABAJOS SENA 1° GUIA...
3 MB
Buenos Días,
Ginna, te envío las guías trabajadas por las PPL del CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.


Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 79
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Feliz
Martha Angelica Echavarria
1 de 1.082
Envio de trabajo de manipulacion de alimentos estructura II Pab. 21 - 22
Externo
Recibidos ×
Educacion RM Picaleña
9:48 (hace 8 horas)
para mí
Buenos dias
Le envio los talleres de manipulacion de alimentos, en su orden enviados por usted.
Tambien se anexa el trabajo del ppl Oliverio de Jesus Castañeda, primer taller, para lo pertinente. Se le hizo entrega de los talleres 2, 3 y 4 para su realizacion y con fecha de entrega 15 -07-2021, que sera enviado por este medio.
Quedo atento a cualquier inquietud..
Gracias
GABRIELA GUEVARA BERNAL
COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIANA SEGURIDAD


Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 86
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Feliz
Educación Superior Coiba EP
12 de 1.093
envío de trabajo de manipulación de alimentos
Externo
Recibidos ×
Educacion RM Picaleña
para mí
14 jul 2021 10:59
Envio trabajo del ppl Olivero de jesus castañeda.


Gmail
Buscar en todas las conversacion
Activo
Correo
Recibidos 87
Destacados
Pospuestos
Importantes
Chatear
Educacion RM Picaleña
Educación Superior Coi...
Daniel Fernando Martín...
Martha Angelica Echav...
Salas
Reunión
4 de 1.238
RV: pan rollo
Externo
Recibidos ×
la noria fsc lanoria fsc
para mí
mié, 25 ago 11:05 (hace 4 días)
Cordial saludo Ingeniera, en archivo adjunto envió video de masas saladas (pan Rollo). Quedó a la espera de sus comentarios y sugerencias.
Gracias.
JAIME BLANCO DAGAND
oficial-pan-rollo-portada_6lvQKdpK_ts8q.mp4


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioridad
Mi unidad
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento
15.1 GB utilizado
Mi unidad › ••• › EVIDENCIAS FICHA 20690... › MARICELA LE...
Nombre
Propietario
Última modificación
Tamaño del archivo
Practica pan de cafe.pdf Maricela L. 2 mar. 2021 Maricela L. 638 KB
Practica pan integral de chocolate.pdf Maricela L. 8 mar. 2021 Maricela L. 849 KB
Practica pan semi aliñado.pdf Maricela L. 13 mar. 2021 Maricela L. 779 KB
Taller 5 Corrección.pdf Maricela L. 8 mar. 2021 Maricela L. 151 KB
Taller 6 de unidades y conversiones.pdf Maricela L. 2 mar. 2021 Maricela L. 8 MB
Taller 7 de formulacion.pdf Maricela L. 9 mar. 2021 Maricela L. 351 KB
Taller 8 Costos y precio de venta.xlsx Maricela L. 15 mar. 2021 Maricela L. 44 KB