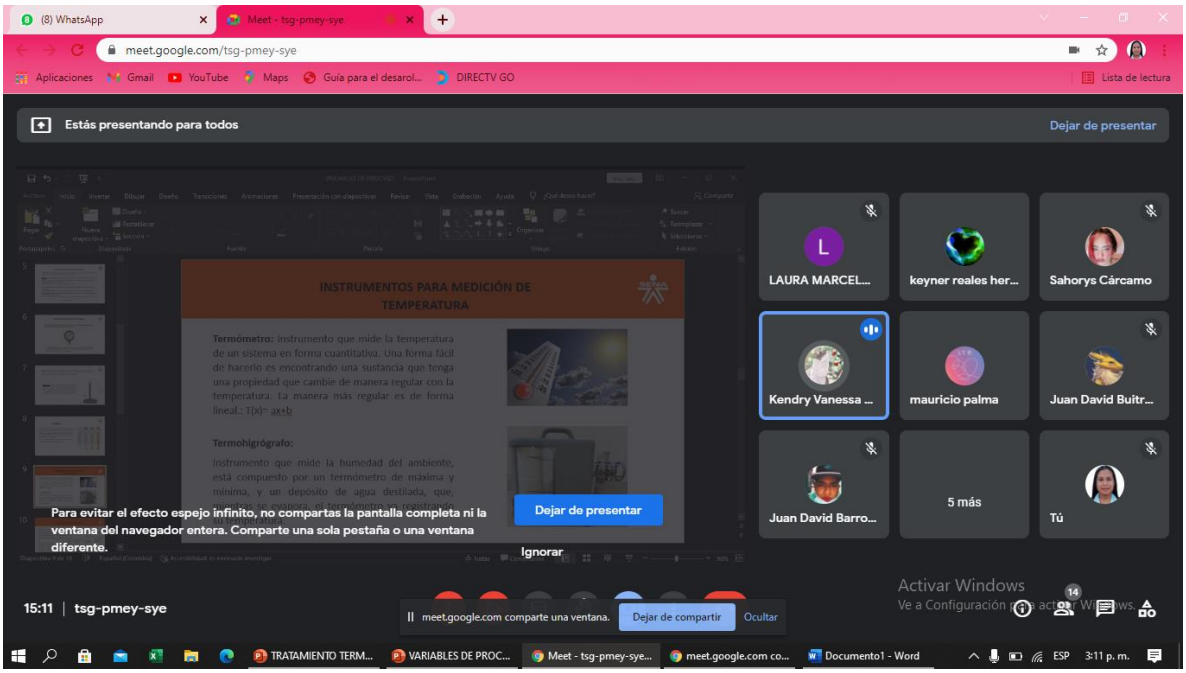
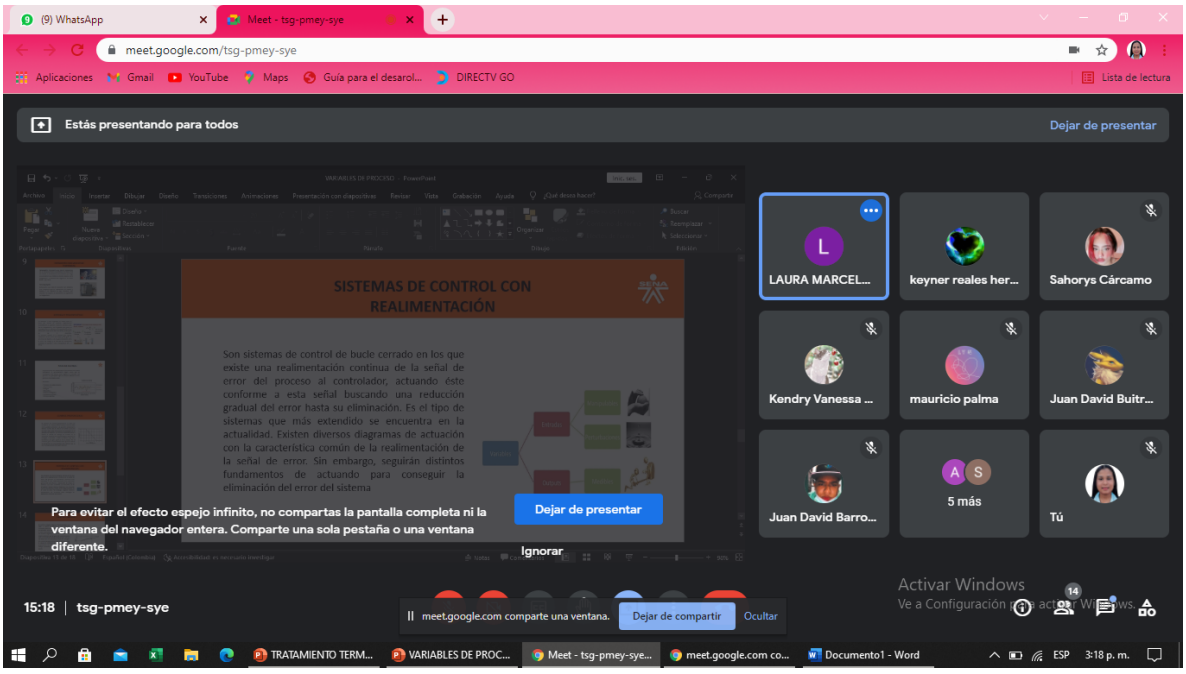
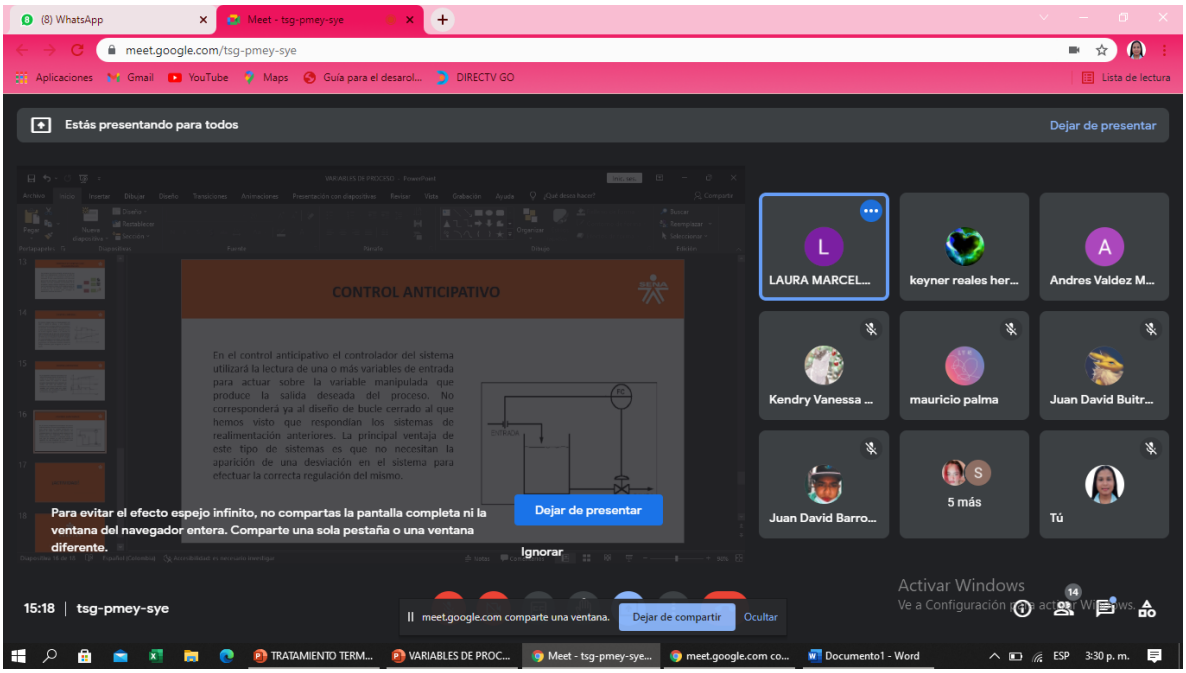
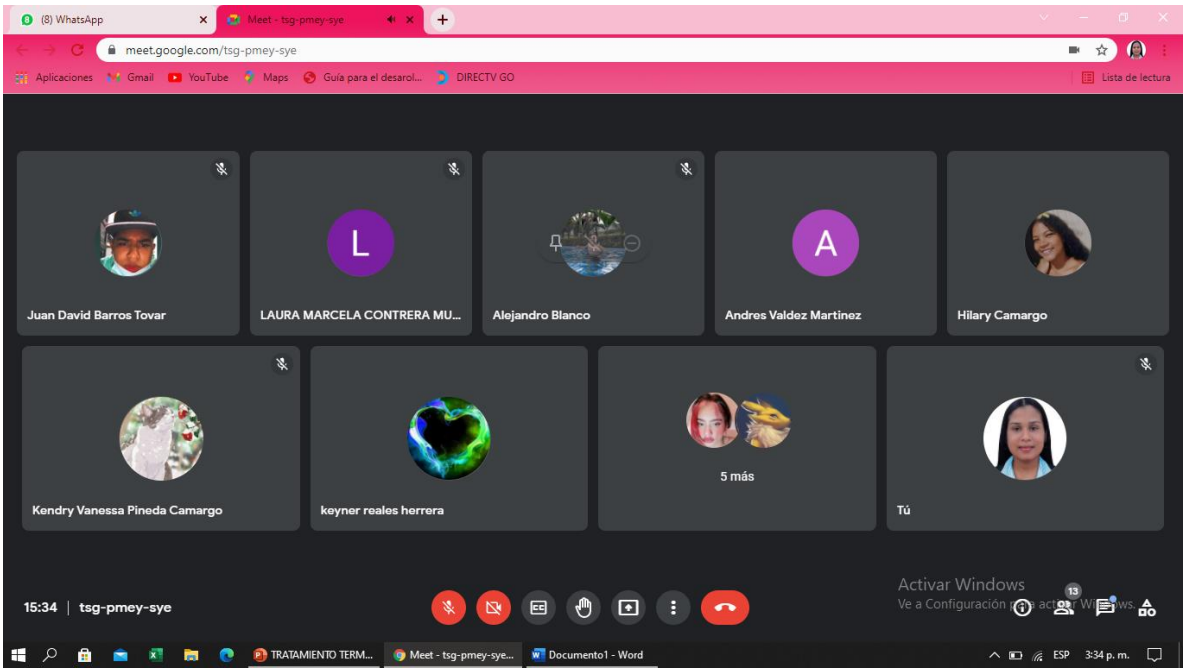
PROCESO
GESTIÓN DEL
TALENTO
HUMANO
EVIDENCIAS
ACTIVIDADES
MES DE
OCTUBRE 2021

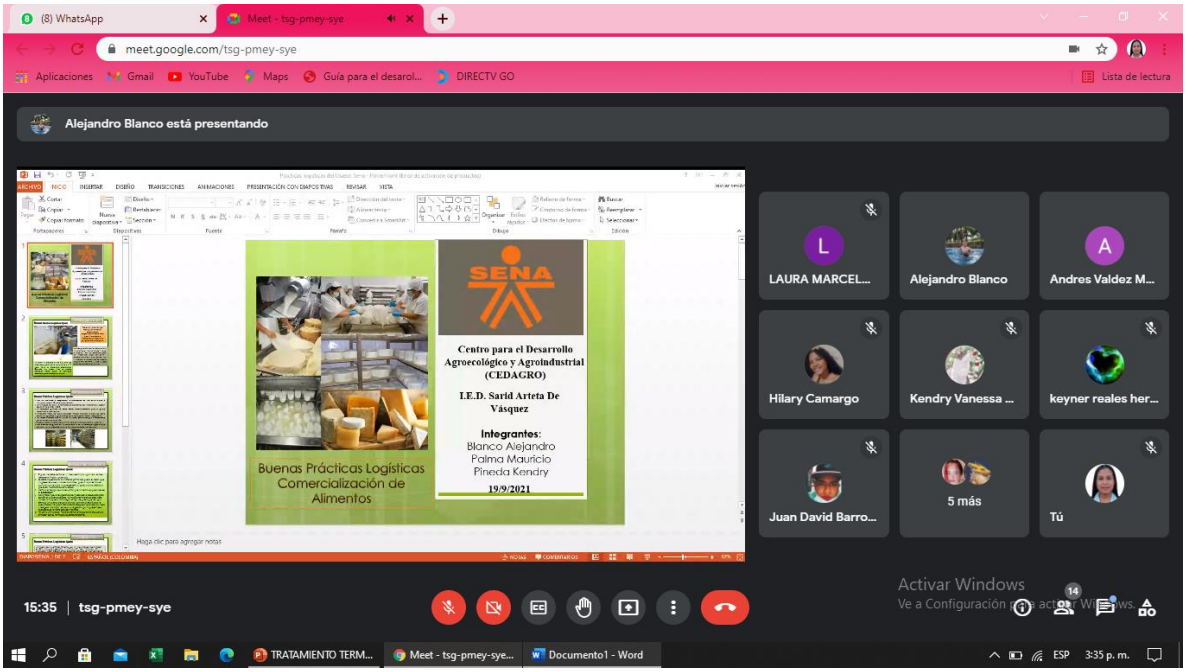
EVIDENCIA DE FORMACION I.E.D SARID ARTETA DE VAZQUEZ

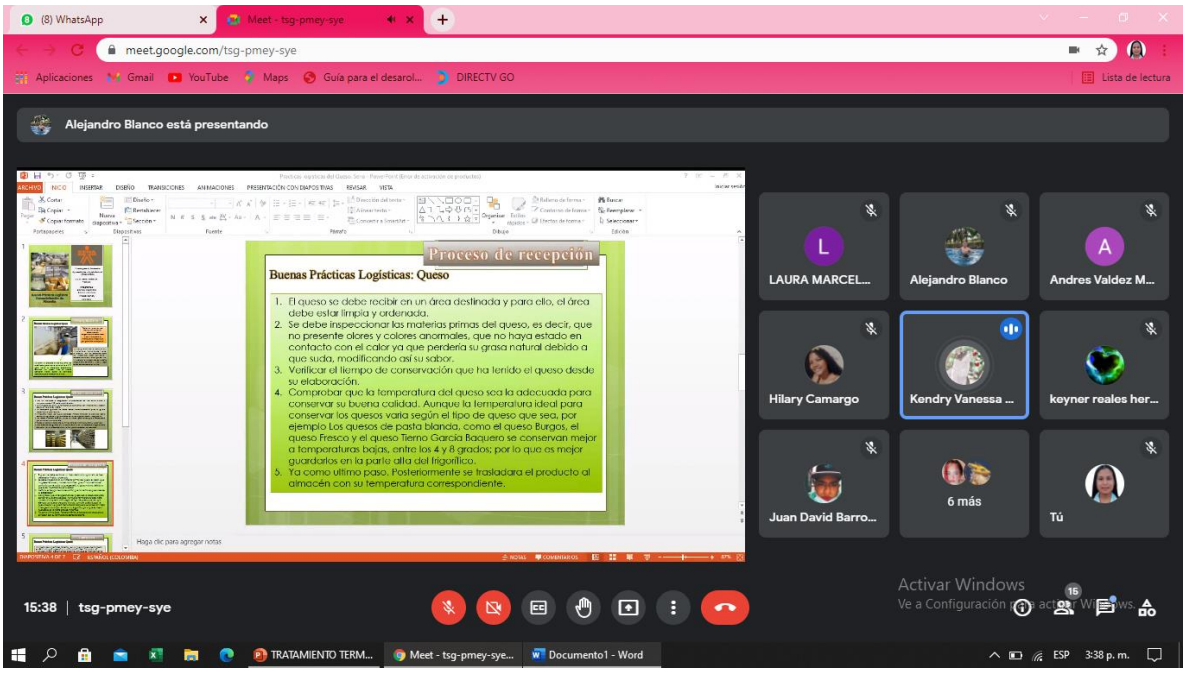

(8) WhatsApp
Meet - tsg-pmey-sye
meet.google.com/tsg-pmey-sye
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
INSTRUMENTOS PARA MEDICIÓN DE TEMPERATURA
Termómetro: Instrumento que mide la temperatura de un sistema en forma cuantitativa. Una forma fácil de hacerlo es encontrando una sustancia que tenga una propiedad que cambie de manera regular con la temperatura. La manera más regular es de forma lineal.: T(x)= ax+b
Termohigrógrafo:
Instrumento que mide la humedad del ambiente, está compuesto por un termómetro de máxima y mínima, y un depósito de agua destilada, que,
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
Dejar de presentar
LAURA MARCEL...
keyner reales her...
Sahorys Cárcamo
Kendry Vanessa ...
mauricio palma
Juan David Buitr...
Juan David Barro...
5 más
Tú
15:11 | tsg-pmey-sye
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración
TRATAMIENTO TERM...
VARIABLES DE PROC...
Meet - tsg-pmey-sye...
meet.google.com co...
Documento1 - Word
ESP
3:11 p. m.

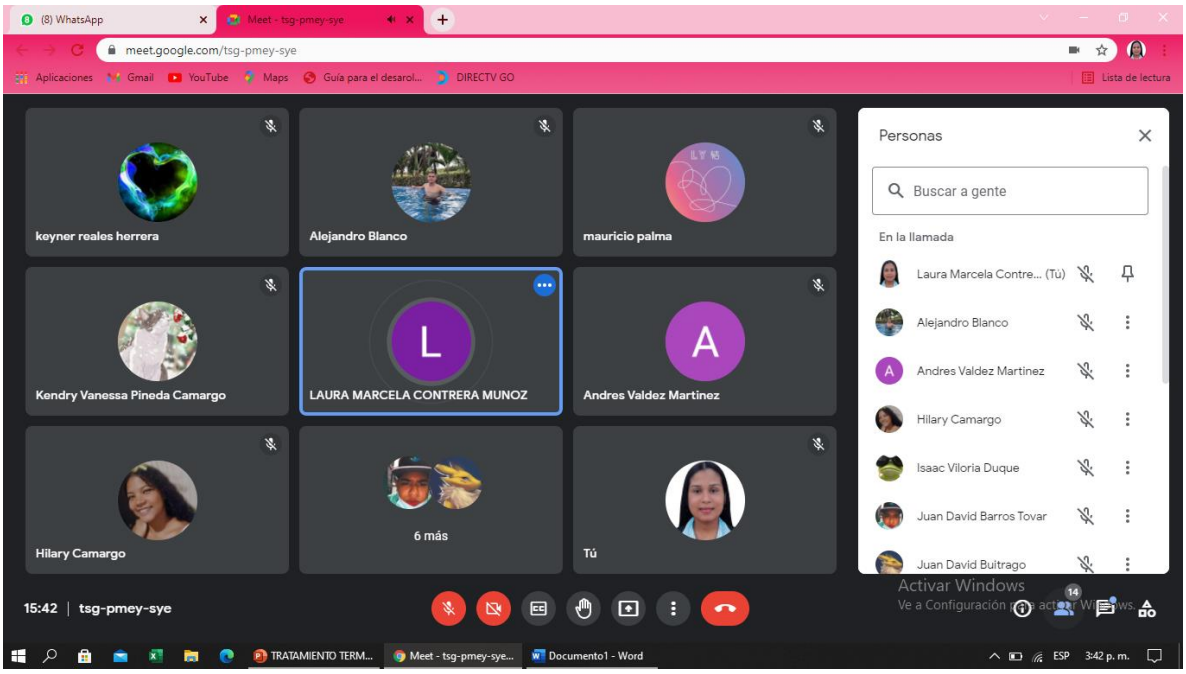

(9) WhatsApp
Meet - tsg-pmey-sye
meet.google.com/tsg-pmey-sye
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
SISTEMAS DE CONTROL CON REALIMENTACIÓN
Son sistemas de control de bucle cerrado en los que existe una realimentación continua de la señal de error del proceso al controlador, actuando éste conforme a esta señal buscando una reducción gradual del error hasta su eliminación. Es el tipo de sistemas que más extendido se encuentra en la actualidad. Existen diversos diagramas de actuación con la característica común de la realimentación de la señal de error. Sin embargo, seguirán distintos fundamentos de actuando para conseguir la eliminación del error del sistema.
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
Dejar de presentar
LAURA MARCEL...
keyner reales her...
Sahorys Cárcamo
Kendry Vanessa ...
mauricio palma
Juan David Buitr...
Juan David Barro...
5 más
Tú
15:18 | tsg-pmey-sye
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración
TRATAMIENTO TERM...
VARIABLES DE PROC...
Meet - tsg-pmey-sye...
meet.google.com co...
Documento1 - Word
ESP
3:18 p. m.

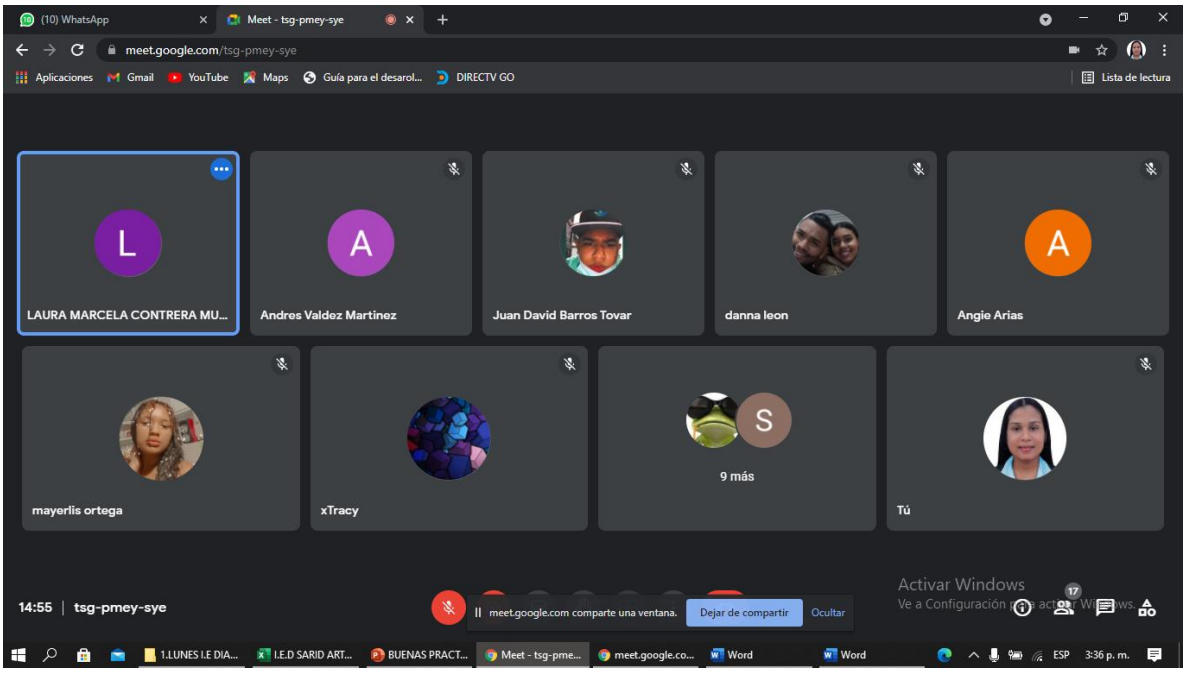

(8) WhatsApp
Meet - tsg-pmey-sye
meet.google.com/tsg-pmey-sye
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONTROL ANTICIPATIVO
En el control anticipativo el controlador del sistema utilizará la lectura de una o más variables de entrada para actuar sobre la variable manipulada que produce la salida deseada del proceso. No corresponderá ya al diseño de bucle cerrado al que hemos visto que respondían los sistemas de realimentación anteriores. La principal ventaja de este tipo de sistemas es que no necesitan la aparición de una desviación en el sistema para efectuar la correcta regulación del mismo.
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
Dejar de presentar
LAURA MARCEL...
keyner reales her...
Andres Valdez M...
Kendry Vanessa ...
mauricio palma
Juan David Buitr...
Juan David Barro...
5 más
Tú
15:18 | tsg-pmey-sye
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración
TRATAMIENTO TERM...
VARIABLES DE PROC...
Meet - tsg-pmey-sye...
meet.google.com co...
Documento1 - Word
ESP
3:30 p. m.


(8) WhatsApp
Meet - tsg-pmey-sye
meet.google.com/tsg-pmey-sye
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Juan David Barros Tovar
LAURA MARCELA CONTRERA MU...
Alejandro Blanco
Andres Valdez Martinez
Hilary Camargo
Kendry Vanessa Pineda Camargo
keyner reales herrera
5 más
Tú
15:34 | tsg-pmey-sye
Activar Windows
Ve a Configuración
TRATAMIENTO TERM...
Meet - tsg-pmey-sye...
Documento1 - Word
ESP
3:34 p. m.

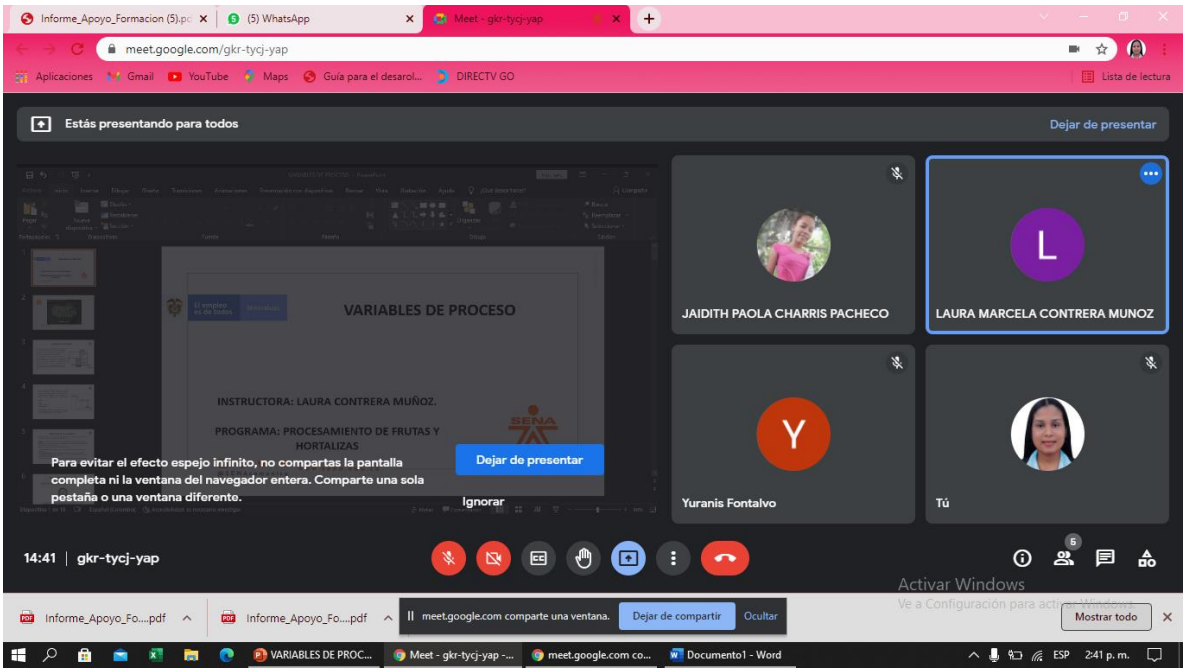

(8) WhatsApp
Meet - tsg-pmey-sye
meet.google.com/tsg-pmey-sye
Alejandro Blanco está presentando
Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial (CEDAGRO)
I.E.D. Sarid Arteta De Vásquez
Integrantes:
Blanco Alejandro
Palma Mauricio
Pineda Kendry
19/9/2021
Buenas Prácticas Logísticas Comercialización de Alimentos
LAURA MARCEL...
Alejandro Blanco
Andres Valdez M...
Hilary Camargo
Kendry Vanessa ...
keyner reales her...
Juan David Barro...
5 más
Tú
15:35 | tsg-pmey-sye
Activar Windows
TRATAMIENTO TERM...
Meet - tsg-pmey-sye...
Documento1 - Word
ESP
3:35 p. m.

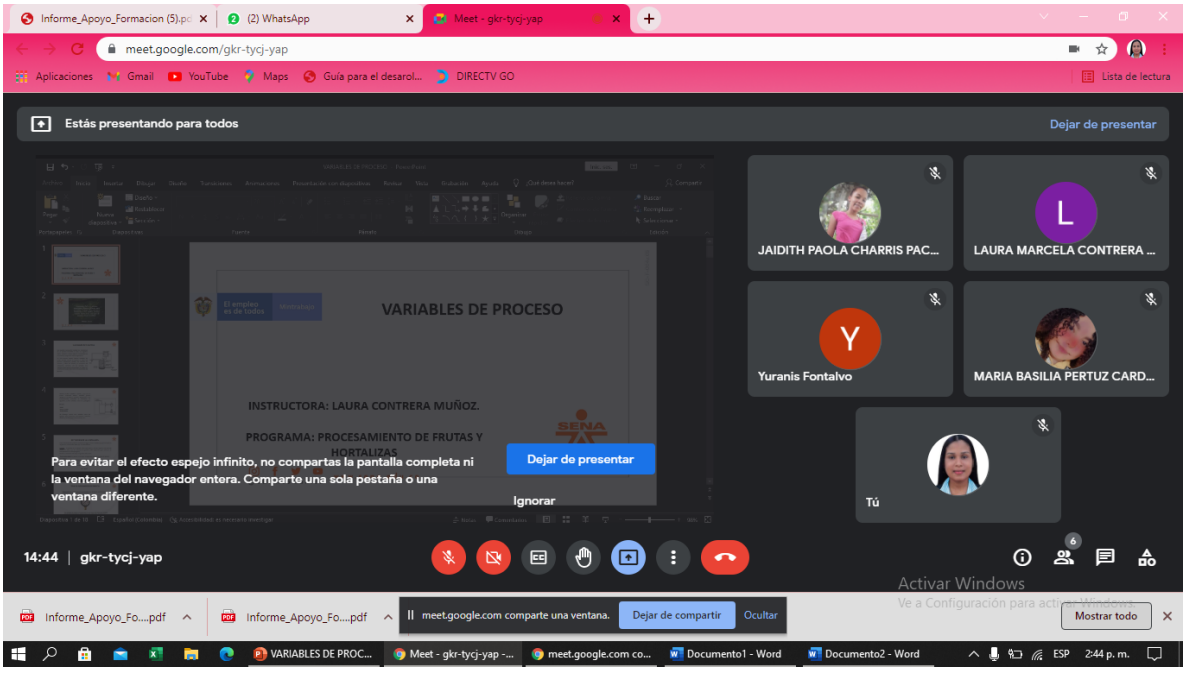

(8) WhatsApp
Meet - tsg-pmey-sye
meet.google.com/tsg-pmey-sye
Alejandro Blanco está presentando
Proceso de recepción
Buenas Prácticas Logísticas: Queso
1. El queso se debe recibir en un área destinada y para ello, el área debe estar limpia y ordenada.
2. Se debe inspeccionar las materias primas del queso, es decir, que no presente olores y colores anormales, que no haya estado en contacto con el calor ya que perdería su grasa natural debido a que suda, modificando así su sabor.
3. Verificar el tiempo de conservación que ha tenido el queso desde su elaboración.
4. Comprobar que la temperatura del queso sea la adecuada para conservar su buena calidad. Aunque la temperatura ideal para conservar los quesos varía según el tipo de queso que sea, por ejemplo Los quesos de pasta blanda, como el queso Burgos, el queso Fresco y el queso Tierno García Baquero se conservan mejor a temperaturas bajas, entre los 4 y 8 grados; por lo que es mejor guardarlos en la parte alta del frigorífico.
5. Ya como último paso. Posteriormente se trasladara el producto al almacén con su temperatura correspondiente.
LAURA MARCEL...
Alejandro Blanco
Andres Valdez M...
Hilary Camargo
Kendry Vanessa ...
keyner reales her...
Juan David Barro...
6 más
Tú
15:38 | tsg-pmey-sye
Activar Windows
TRATAMIENTO TERM...
Meet - tsg-pmey-sye...
Documento1 - Word
ESP
3:38 p. m.

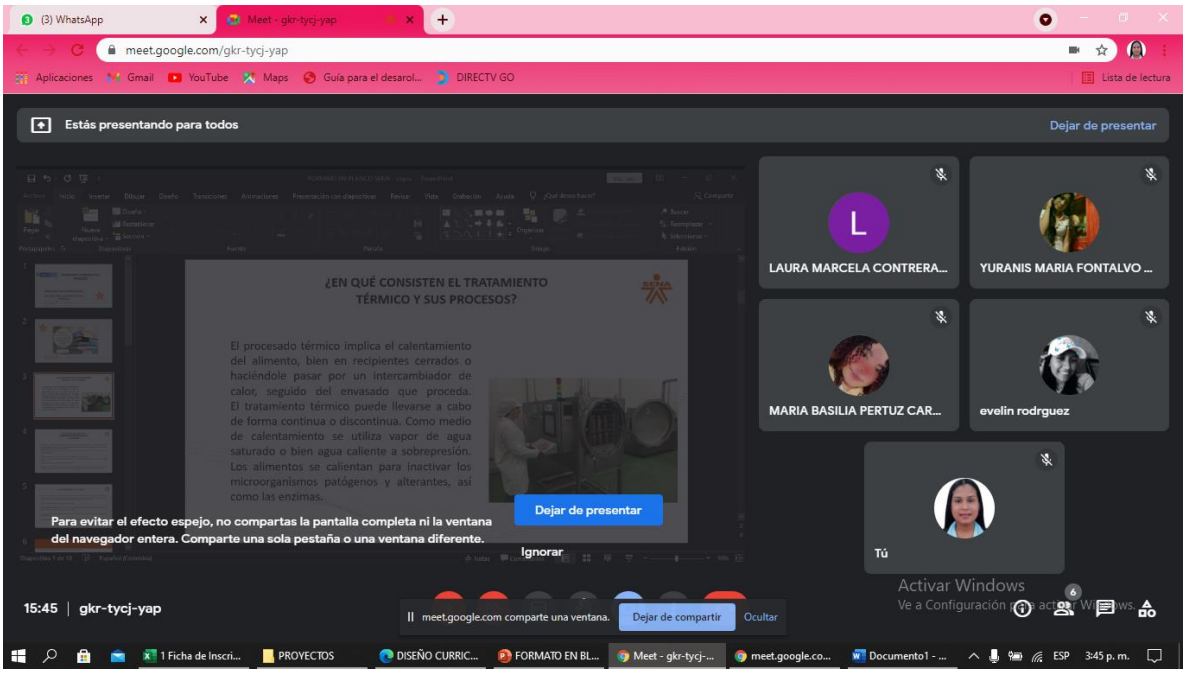

(8) WhatsApp
Meet - tsg-pmey-sye
meet.google.com/tsg-pmey-sye
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
keyner reales herrera
Alejandro Blanco
mauricio palma
Kendry Vanessa Pineda Camargo
LAURA MARCELA CONTRERA MUNOZ
Andres Valdez Martinez
Hilary Camargo
6 más
Tú
Personas
Buscar a gente
En la llamada
Laura Marcela Contre... (Tú)
Alejandro Blanco
Andres Valdez Martinez
Hilary Camargo
Isaac Viloria Duque
Juan David Barros Tovar
Juan David Buitrago
15:42 | tsg-pmey-sye
Activar Windows
Ve a Configuración
TRATAMIENTO TERM...
Meet - tsg-pmey-sye...
Documento1 - Word
ESP
3:42 p. m.

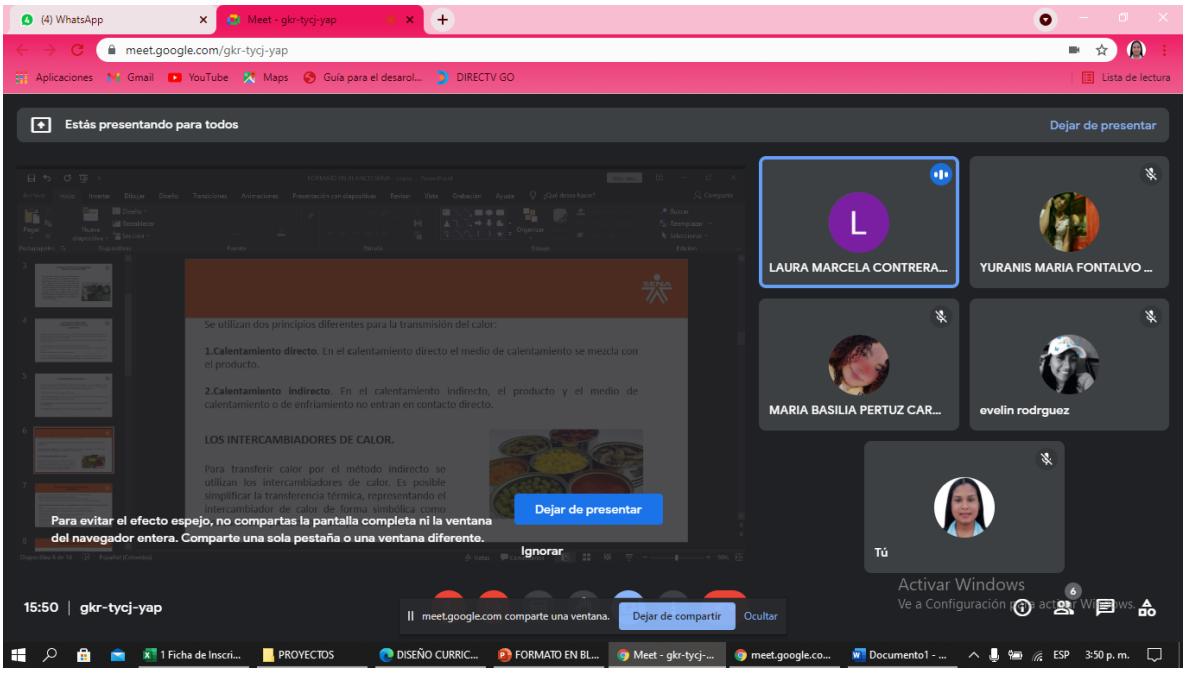

(10) WhatsApp
Meet - tsg-pmey-sye
meet.google.com/tsg-pmey-sye
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
LAURA MARCELA CONTRERA MU...
Andres Valdez Martinez
Juan David Barros Tovar
danna leon
Angie Arias
mayerlis ortega
xTracy
9 más
Tú
14:55 | tsg-pmey-sye
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración
1.LUNES I.E DIA...
I.E.D SARID ART...
BUENAS PRACT...
Meet - tsg-pme...
meet.google.co...
Word
Word
ESP
3:36 p. m.

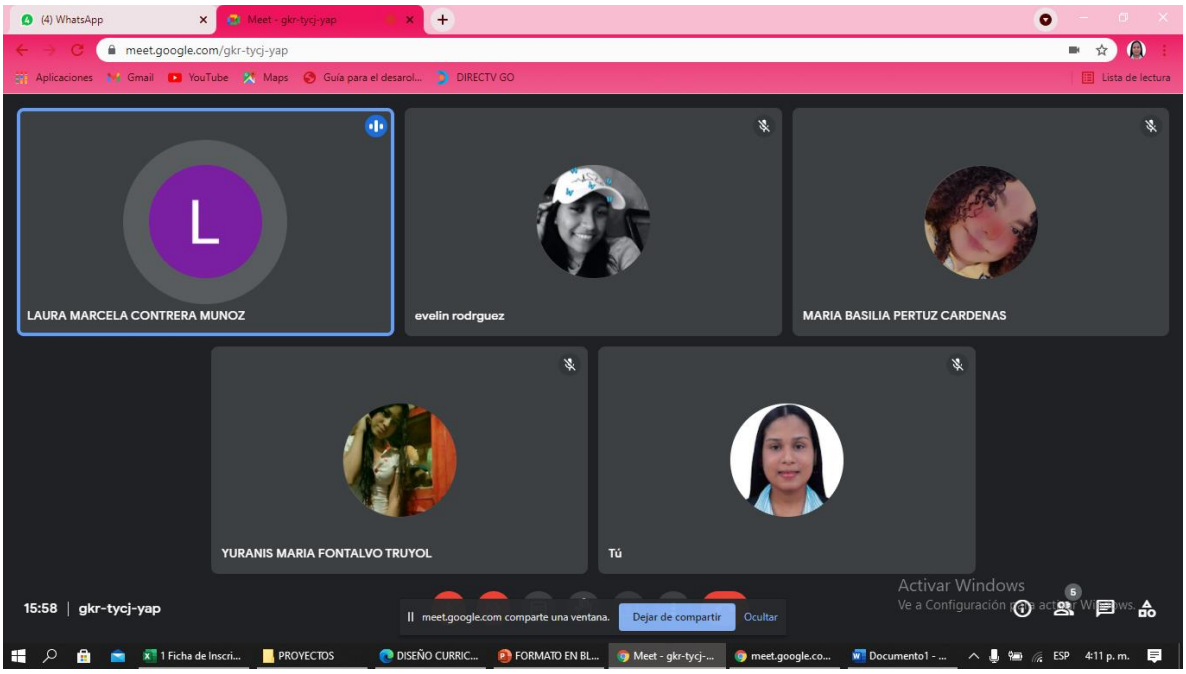
EVIDENCIA DEL PROGRAMA DE FORMACION PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA I.E. AGROPECUARIA DE PALMAR DE VARELA.

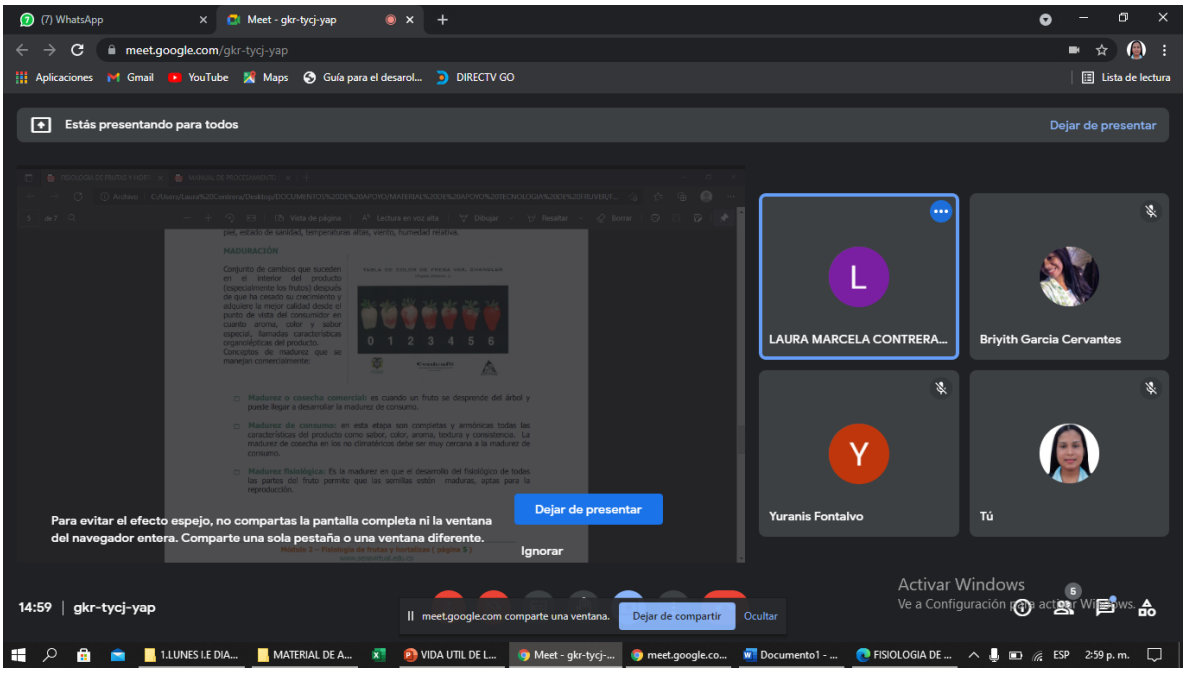




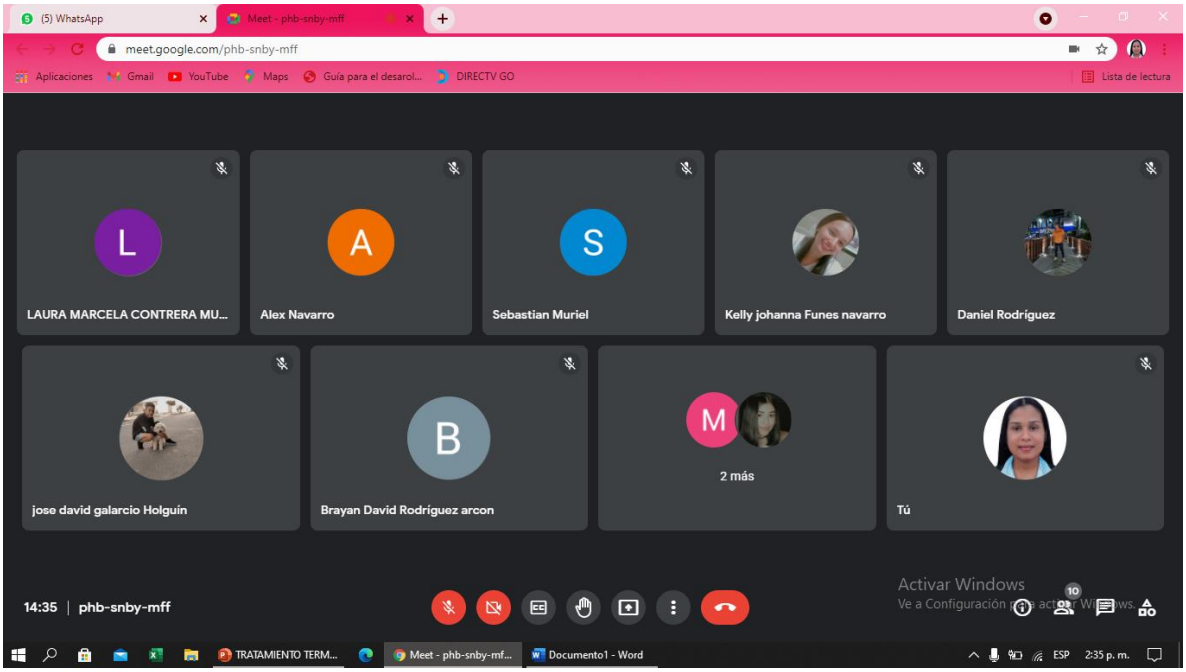

(3) WhatsApp
Meet - gkr-tycj-yap
meet.google.com/gkr-tycj-yap
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
¿EN QUÉ CONSISTEN EL TRATAMIENTO TÉRMICO Y SUS PROCESOS?
El procesado térmico implica el calentamiento del alimento, bien en recipientes cerrados o haciéndole pasar por un intercambiador de calor, seguido del envasado que proceda. El tratamiento térmico puede llevarse a cabo de forma continua o discontinua. Como medio de calentamiento se utiliza vapor de agua saturado o bien agua caliente a sobrepresión. Los alimentos se calientan para inactivar los microorganismos patógenos y alterantes, así como las enzimas.
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
LAURA MARCELA CONTRERA...
YURANIS MARIA FONTALVO ...
MARIA BASILIA PERTUZ CAR...
evelin rodrguez
Tú
15:45 | gkr-tycj-yap
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración
3:45 p. m.

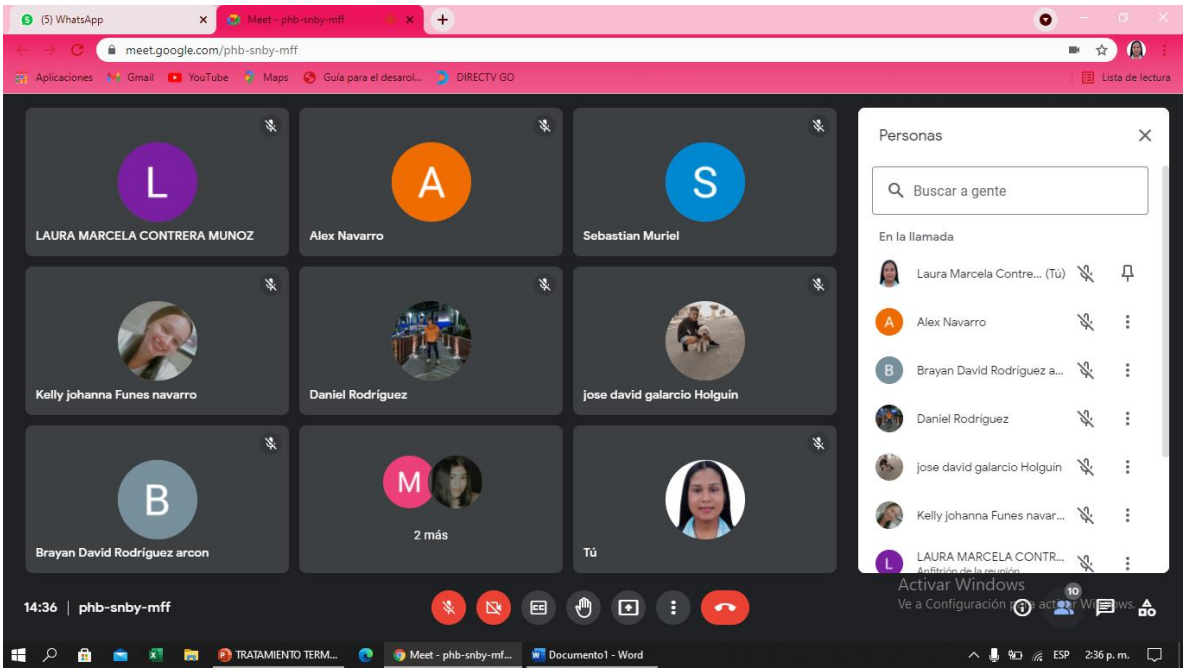

(4) WhatsApp
Meet - gkr-tycj-yap
meet.google.com/gkr-tycj-yap
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Se utilizan dos principios diferentes para la transmisión del calor:
1.Calentamiento directo. En el calentamiento directo el medio de calentamiento se mezcla con el producto.
2.Calentamiento indirecto. En el calentamiento indirecto, el producto y el medio de calentamiento o de enfriamiento no entran en contacto directo.
LOS INTERCAMBIADORES DE CALOR.
Para transferir calor por el método indirecto se utilizan los intercambiadores de calor. Es posible simplificar la transferencia térmica, representando el intercambiador de calor de forma simbólica como
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
LAURA MARCELA CONTRERA...
YURANIS MARIA FONTALVO ...
MARIA BASILIA PERTUZ CAR...
evelin rodrguez
Tú
15:50 | gkr-tycj-yap
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración
3:50 p. m.

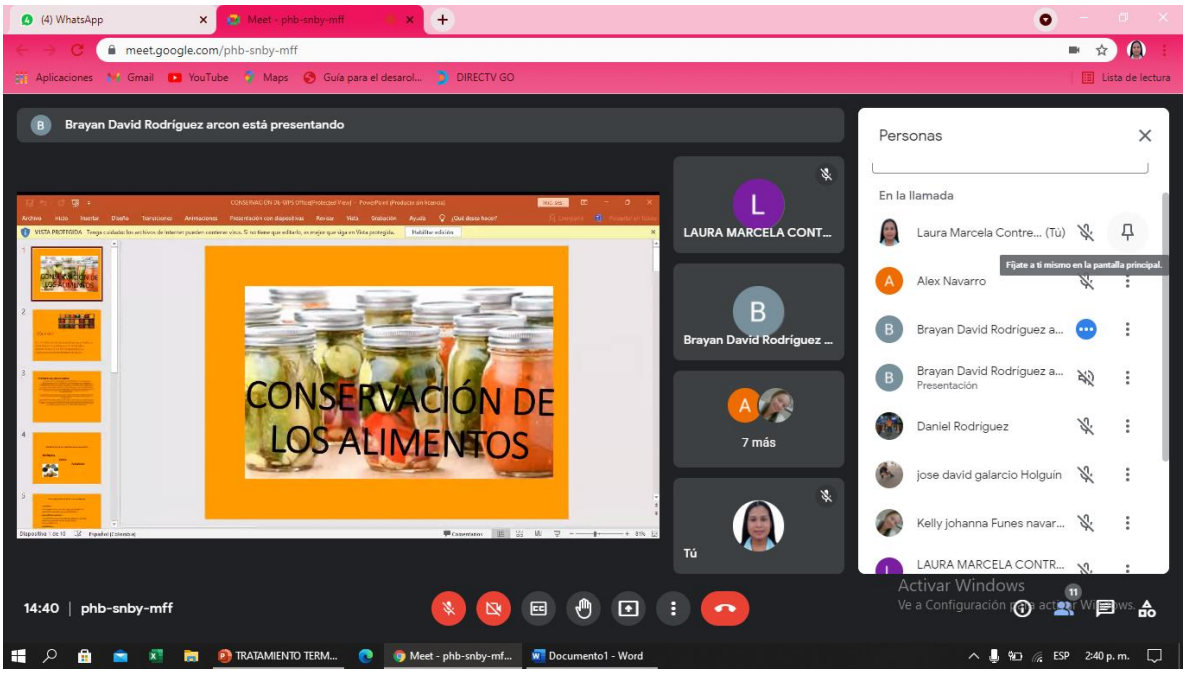

(4) WhatsApp
Meet - gkr-tycj-yap
meet.google.com/gkr-tycj-yap
LAURA MARCELA CONTRERA MUNOZ
evelin rodrguez
MARIA BASILIA PERTUZ CARDENAS
YURANIS MARIA FONTALVO TRUYOL
Tú
15:58 | gkr-tycj-yap
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar

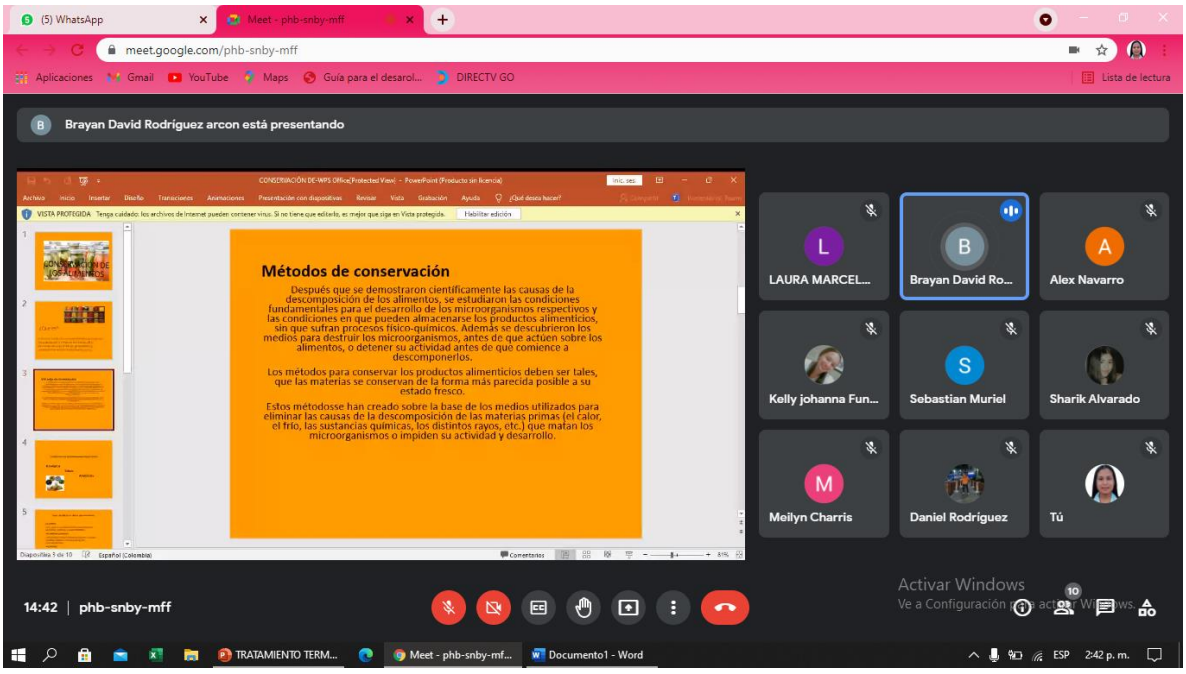

(7) WhatsApp
Meet - gkr-tycj-yap
meet.google.com/gkr-tycj-yap
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
LAURA MARCELA CONTRERA...
Briyith Garcia Cervantes
Yuranis Fontalvo
Tú
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
14:59 | gkr-tycj-yap
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar

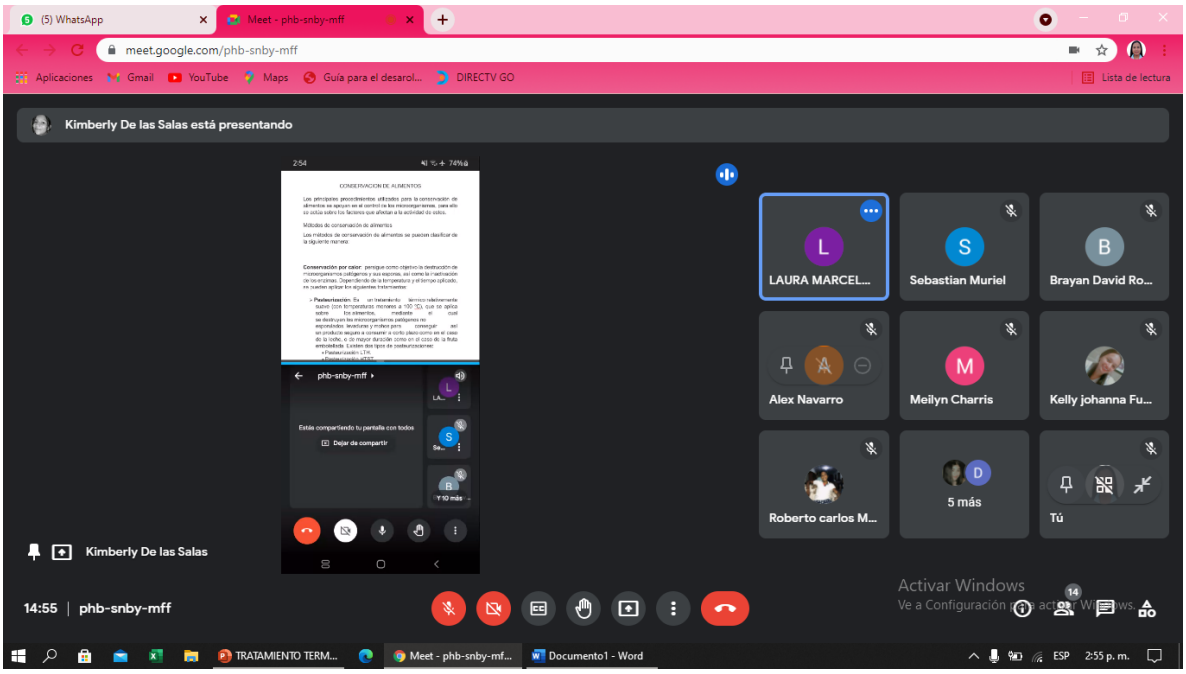
EVIDENCIA DEL PROGRAMA DE FORMACION COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS DE LA I.E. SAN PABLO DE POLONUEVO.

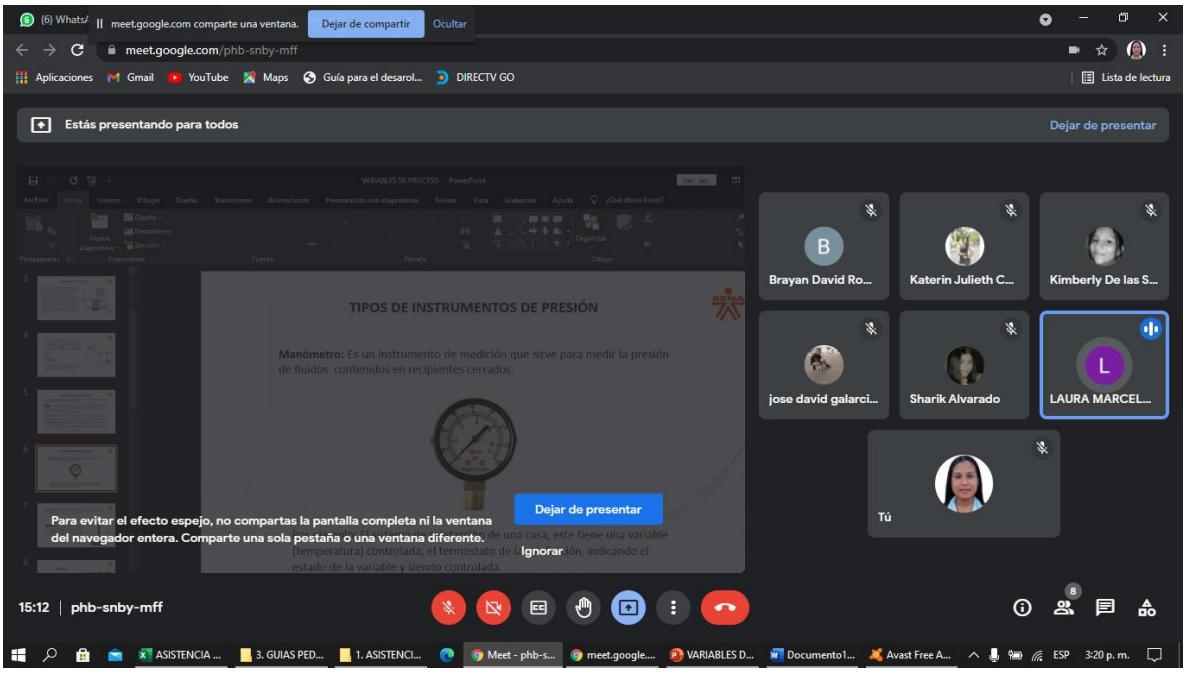


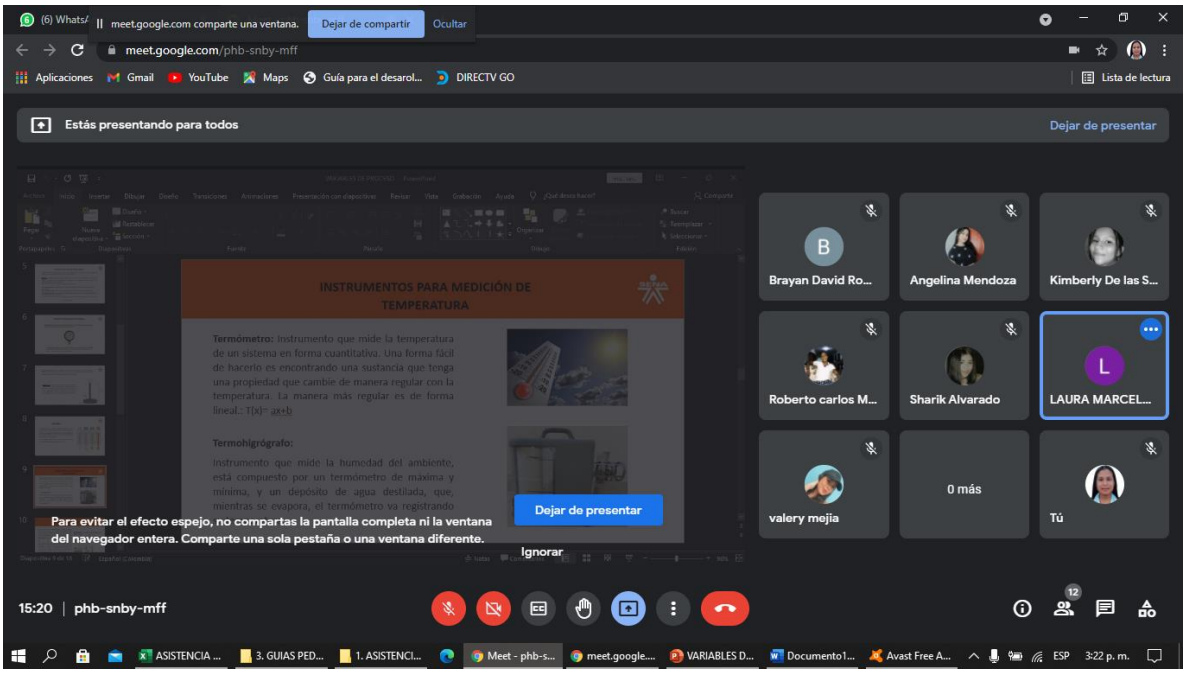


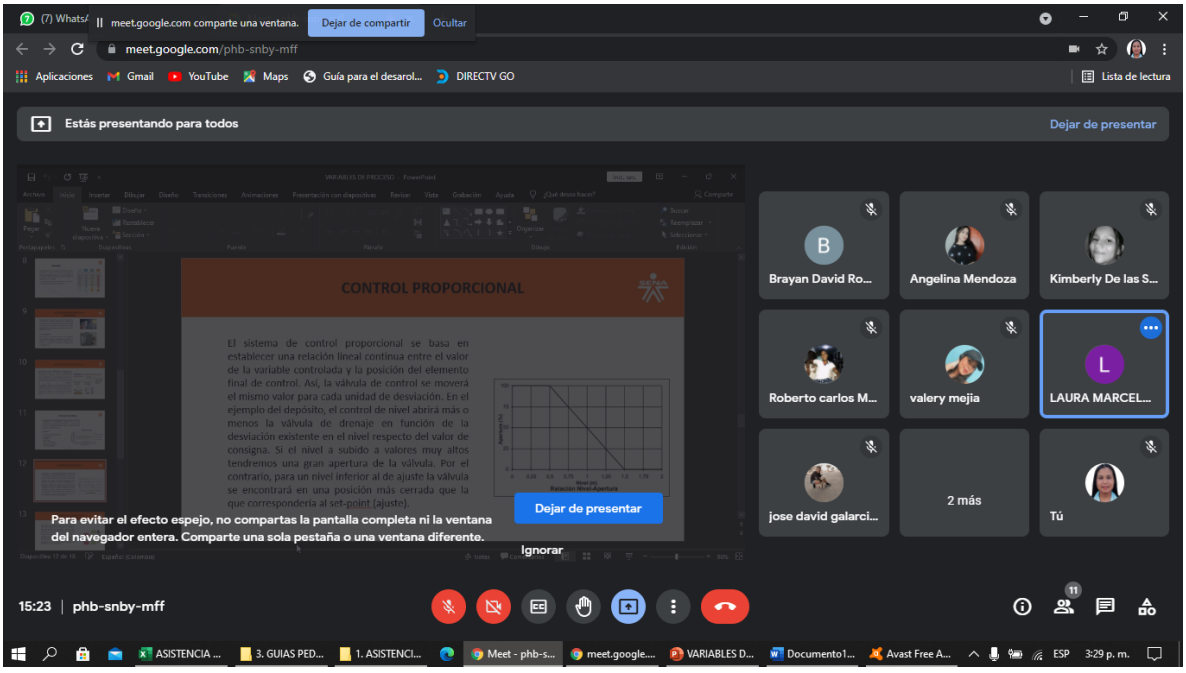

(4) WhatsApp
Meet - phb-snby-mff
meet.google.com/phb-snby-mff
Brayan David Rodríguez arcon está presentando
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
LAURA MARCELA CONT...
Brayan David Rodríguez ...
7 más
Tú
Personas
En la llamada
Laura Marcela Contre... (Tú)
Alex Navarro
Brayan David Rodriguez a...
Brayan David Rodriguez a...
Presentación
Daniel Rodriguez
jose david galarcio Holguín
Kelly johanna Funes navar...
LAURA MARCELA CONTR...
Fíjate a ti mismo en la pantalla principal.
14:40 | phb-snby-mff
Activar Windows
Ve a Configuración
TRATAMIENTO TERM...
Meet - phb-snby-mf...
Documento1 - Word
ESP
2:40 p. m.


(5) WhatsApp
Meet - phb-snby-mff
meet.google.com/phb-snby-mff
Brayan David Rodríguez arcon está presentando
Métodos de conservación
Después que se demostraron científicamente las causas de la descomposición de los alimentos, se estudiaron las condiciones fundamentales para el desarrollo de los microorganismos respectivos y las condiciones en que pueden almacenarse los productos alimenticios, sin que sufran procesos físico-químicos. Además se descubrieron los medios para destruir los microorganismos, antes de que actúen sobre los alimentos, o detener su actividad antes de que comience a descomponerlos.
Los métodos para conservar los productos alimenticios deben ser tales, que las materias se conservan de la forma más parecida posible a su estado fresco.
Estos métodosse han creado sobre la base de los medios utilizados para eliminar las causas de la descomposición de las materias primas (el calor, el frío, las sustancias químicas, los distintos rayos, etc.) que matan los microorganismos o impiden su actividad y desarrollo.
LAURA MARCEL...
Brayan David Ro...
Alex Navarro
Kelly johanna Fun...
Sebastian Muriel
Sharik Alvarado
Meilyn Charris
Daniel Rodriguez
Tú
14:42 | phb-snby-mff
Activar Windows
Ve a Configuración
TRATAMIENTO TERM...
Meet - phb-snby-mf...
Documento1 - Word
ESP
2:42 p. m.

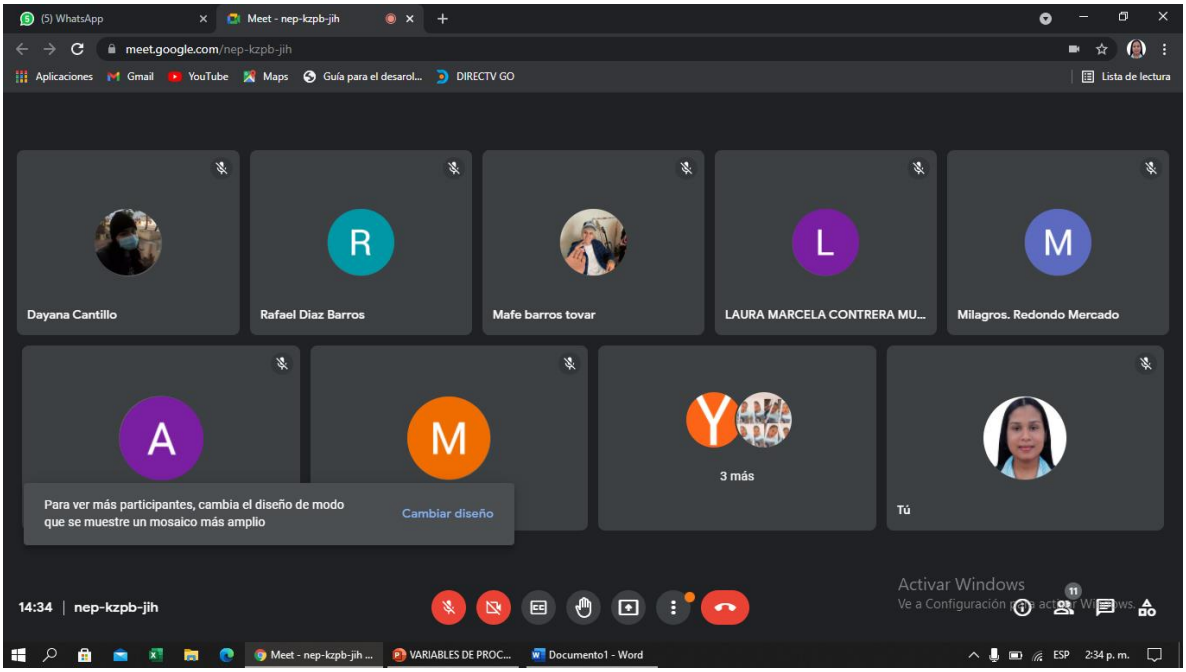

Kimberly De las Salas está presentando
LAURA MARCEL...
Sebastian Muriel
Brayan David Ro...
Alex Navarro
Meilyn Charris
Kelly johanna Fu...
Roberto carlos M...
5 más
Tú
Kimberly De las Salas
14:55 | phb-snby-mff

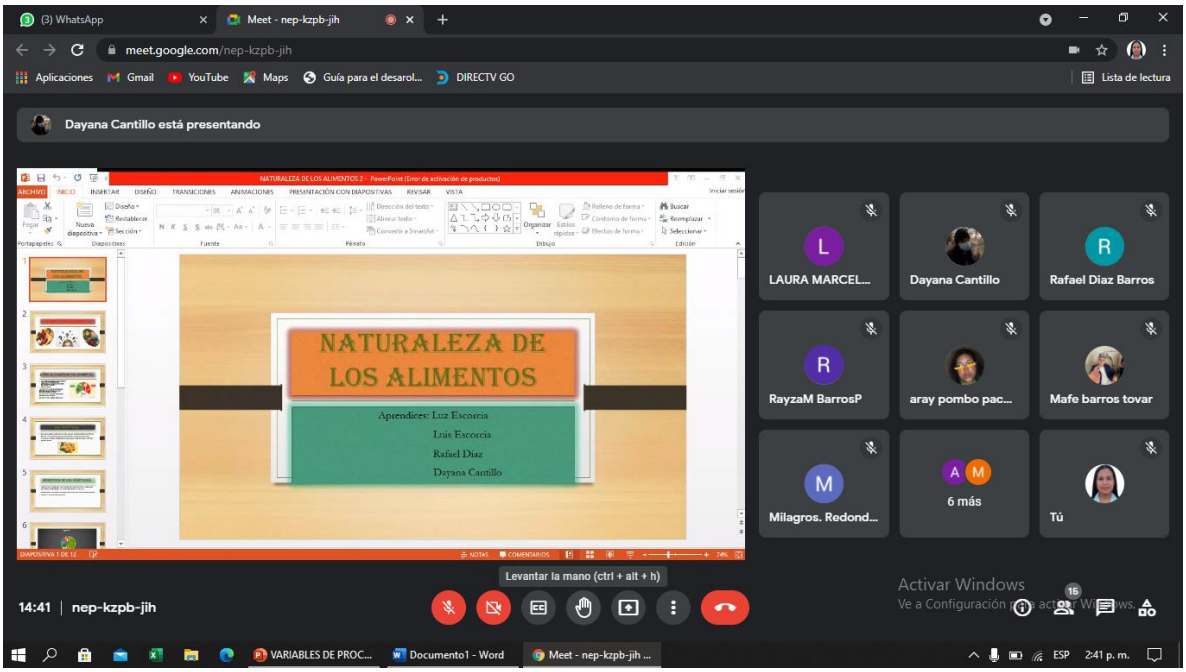

meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
TIPOS DE INSTRUMENTOS DE PRESIÓN
Manómetro: Es un instrumento de medición que sirve para medir la presión de fluidos contenidos en recipientes cerrados.
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
Brayan David Ro...
Katerin Julieth C...
Kimberly De las S...
jose david galarci...
Sharik Alvarado
LAURA MARCEL...
Tú
15:12 | phb-snby-mff

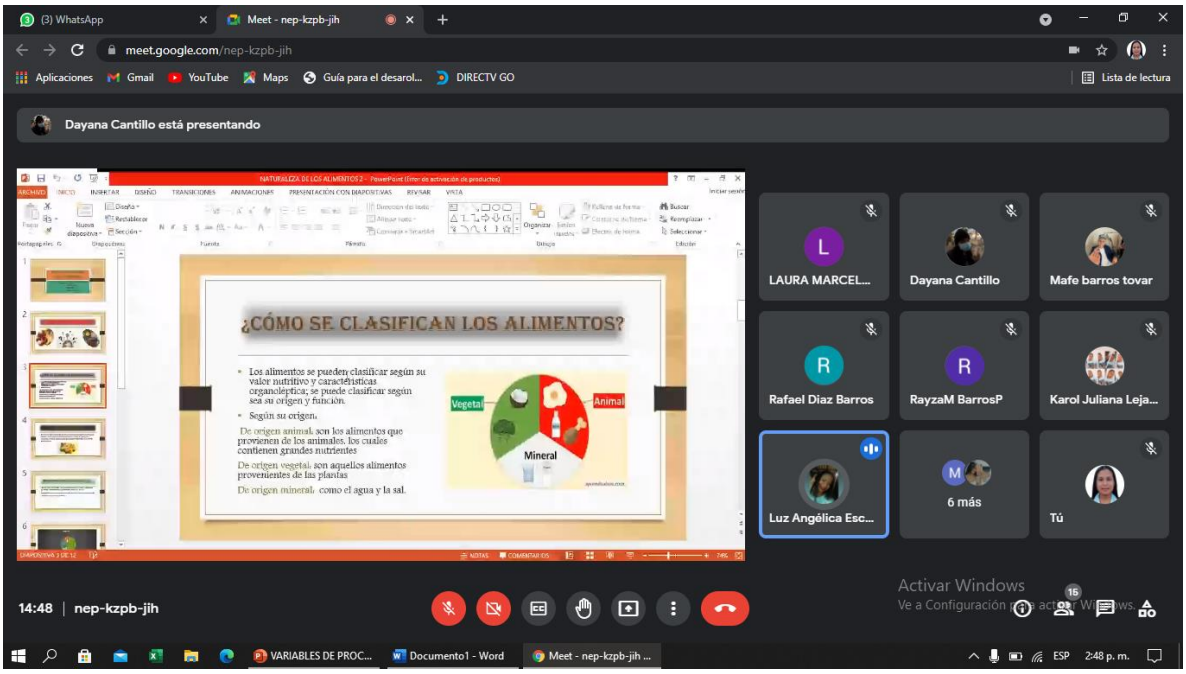

meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
meet.google.com/phb-snby-mff
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
INSTRUMENTOS PARA MEDICIÓN DE TEMPERATURA
Termómetro: Instrumento que mide la temperatura de un sistema en forma cuantitativa. Una forma fácil de hacerlo es encontrando una sustancia que tenga una propiedad que cambie de manera regular con la temperatura. La manera más regular es de forma lineal.: T(x)= ax+b
Termohigrógrafo:
Instrumento que mide la humedad del ambiente, está compuesto por un termómetro de máxima y mínima, y un depósito de agua destilada, que, mientras se evapora, el termómetro va registrando
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
Brayan David Ro...
Angelina Mendoza
Kimberly De las S...
Roberto carlos M...
Sharik Alvarado
LAURA MARCEL...
valery mejia
0 más
Tú
15:20 | phb-snby-mff
ASISTENCIA ...
3. GUIAS PED...
1. ASISTENCI...
Meet - phb-s...
meet.google....
VARIABLES D...
Documento1...
Avast Free A...
ESP
3:22 p. m.

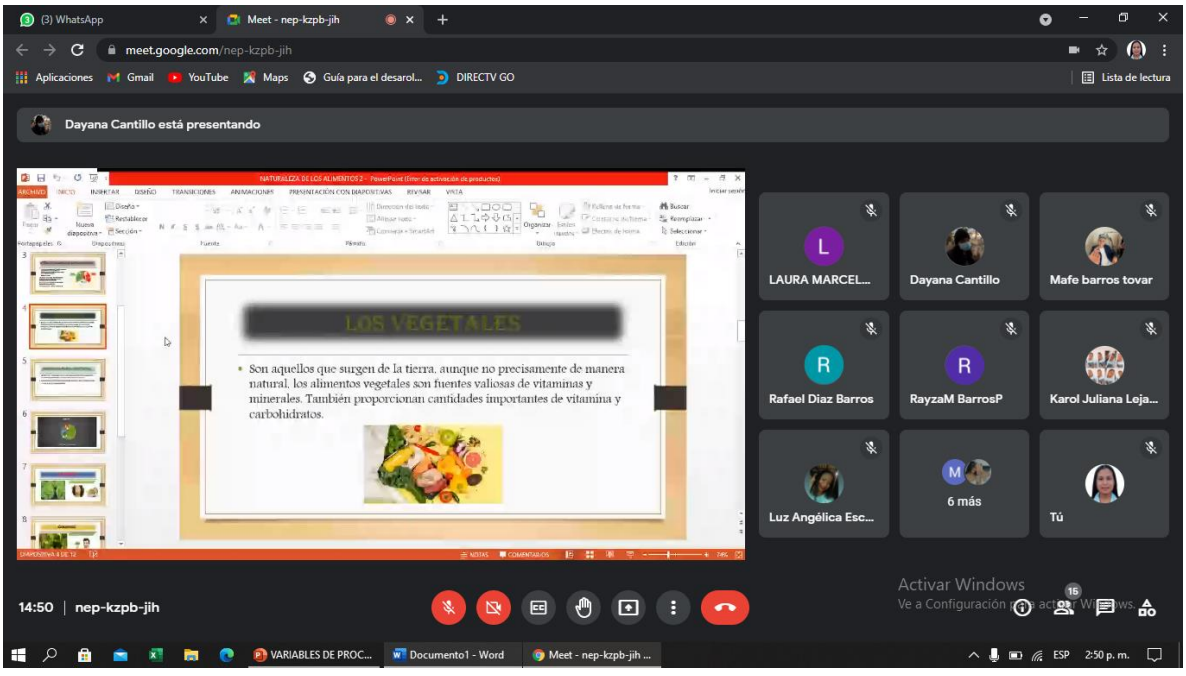

meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
meet.google.com/phb-snby-mff
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONTROL PROPORCIONAL
El sistema de control proporcional se basa en establecer una relación lineal continua entre el valor de la variable controlada y la posición del elemento final de control. Así, la válvula de control se moverá el mismo valor para cada unidad de desviación. En el ejemplo del depósito, el control de nivel abrirá más o menos la válvula de drenaje en función de la desviación existente en el nivel respecto del valor de consigna. Si el nivel a subido a valores muy altos tendremos una gran apertura de la válvula. Por el contrario, para un nivel inferior al de ajuste la válvula se encontrará en una posición más cerrada que la que correspondería al set-point (ajuste).
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
Brayan David Ro...
Angelina Mendoza
Kimberly De las S...
Roberto carlos M...
valery mejia
LAURA MARCEL...
jose david galarci...
2 más
Tú
15:23 | phb-snby-mff
ASISTENCIA ...
3. GUIAS PED...
1. ASISTENCI...
Meet - phb-s...
meet.google....
VARIABLES D...
Documento1...
Avast Free A...
ESP
3:29 p. m.

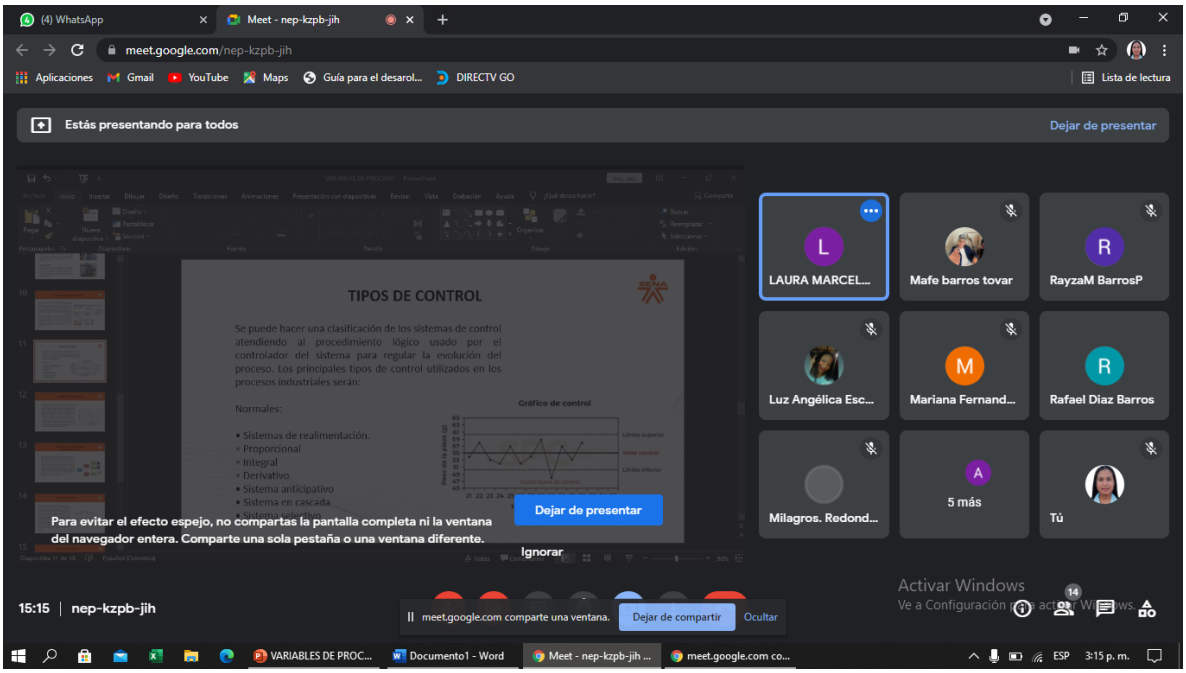
EVIDENCIA DEL PROGRAMA DE FORMACION COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS DE LA I.E. JOSE CONSUEGRA HIGGINS

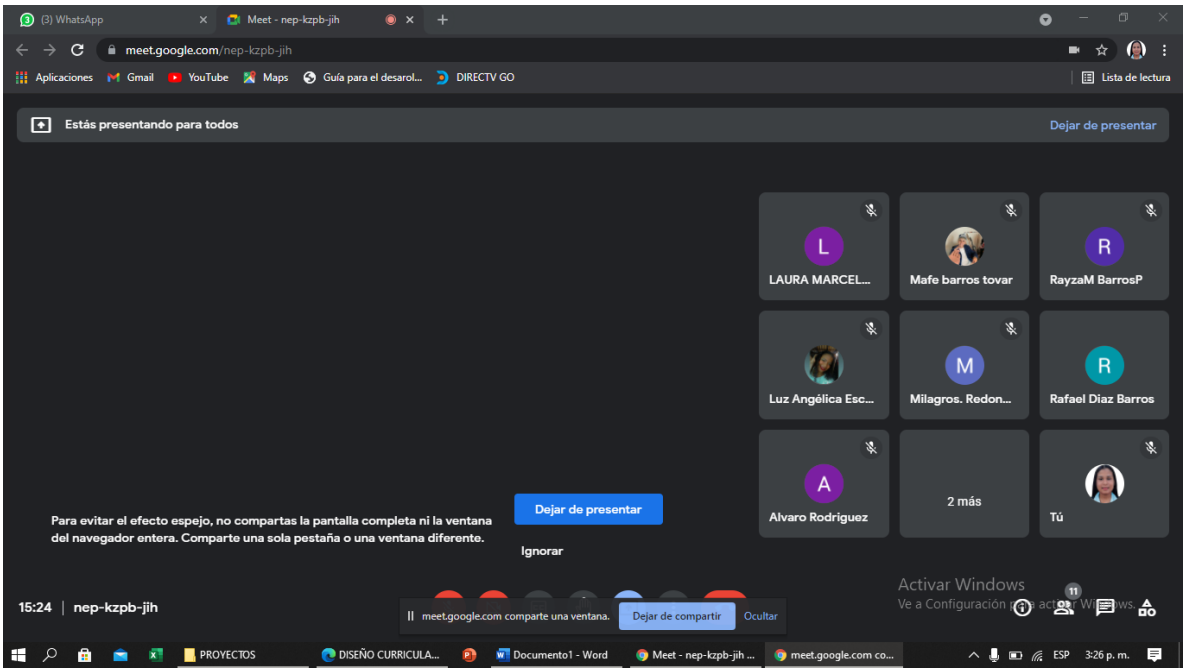


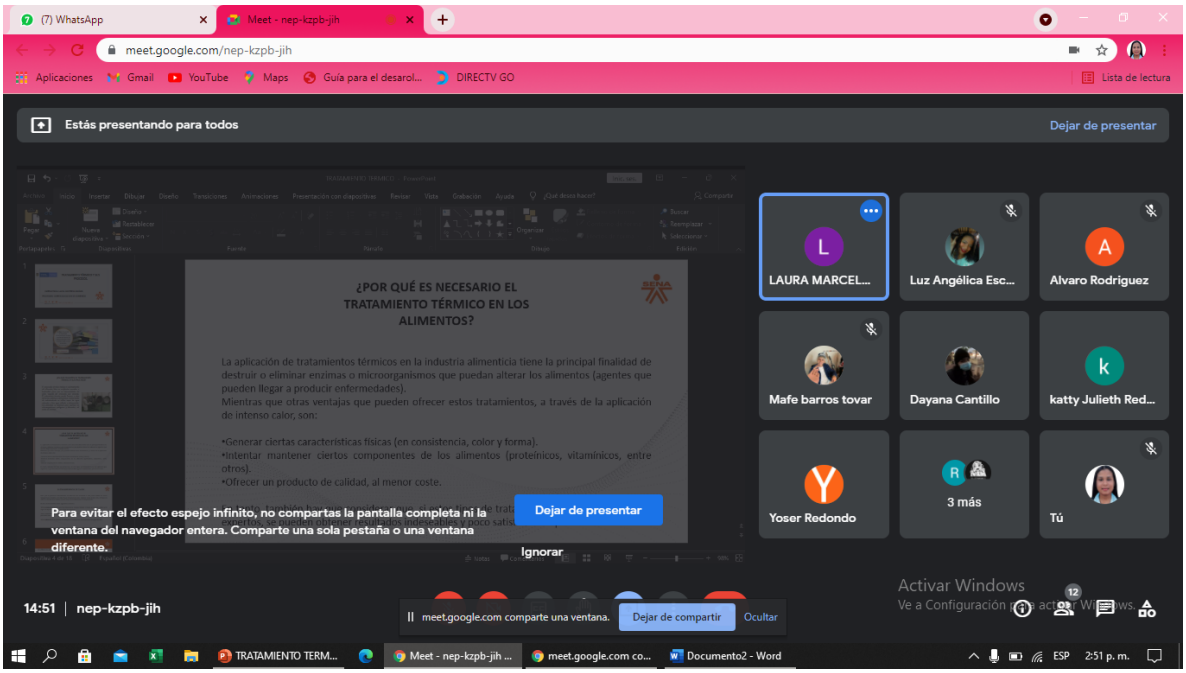


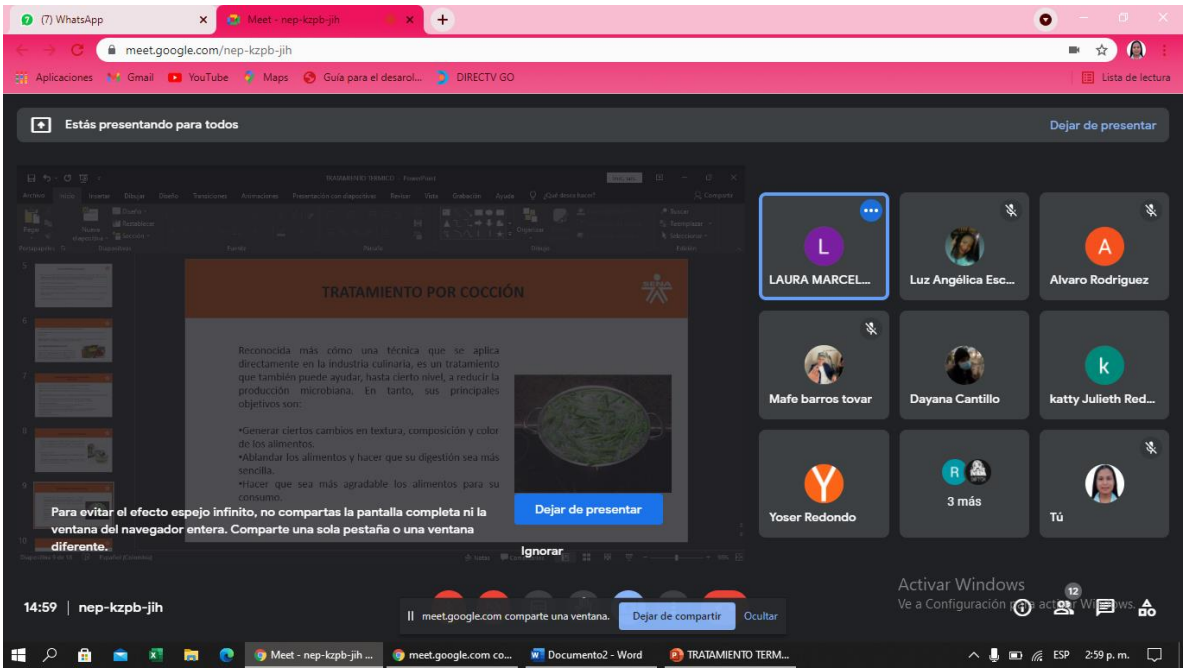

(3) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Dayana Cantillo está presentando
¿CÓMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS?
Los alimentos se pueden clasificar según su valor nutritivo y características organolépticas; se puede clasificar según sea su origen y función.
Según su origen.
De origen animal, son los alimentos que provienen de los animales, los cuales contienen grandes nutrientes
De origen vegetal, son aquellos alimentos provenientes de las plantas
De origen mineral, como el agua y la sal.
Vegetal
Animal
Mineral
LAURA MARCEL...
Dayana Cantillo
Mafe barros tovar
Rafael Diaz Barros
RayzaM BarrosP
Karol Juliana Leja...
Luz Angélica Esc...
6 más
Tú
14:48 | nep-kzpb-jih
Activar Windows
Ve a Configuración
VARIABLES DE PROC...
Documento1 - Word
Meet - nep-kzpb-jih ...
ESP
2:48 p. m.

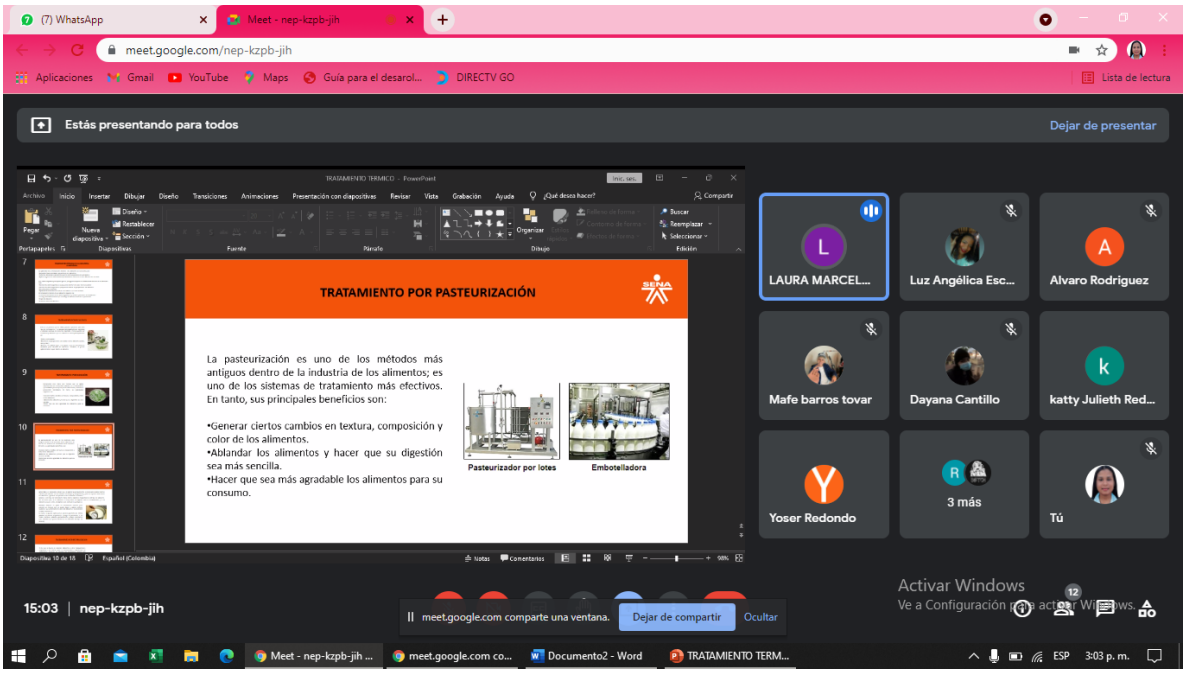

(3) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Dayana Cantillo está presentando
LOS VEGETALES
Son aquellos que surgen de la tierra, aunque no precisamente de manera natural, los alimentos vegetales son fuentes valiosas de vitaminas y minerales. También proporcionan cantidades importantes de vitamina y carbohidratos.
LAURA MARCEL...
Dayana Cantillo
Mafe barros tovar
Rafael Diaz Barros
RayzaM BarrosP
Karol Juliana Leja...
Luz Angélica Esc...
6 más
Tú
14:50 | nep-kzpb-jih
Activar Windows
Ve a Configuración
VARIABLES DE PROC...
Documento1 - Word
Meet - nep-kzpb-jih ...
ESP
2:50 p. m.

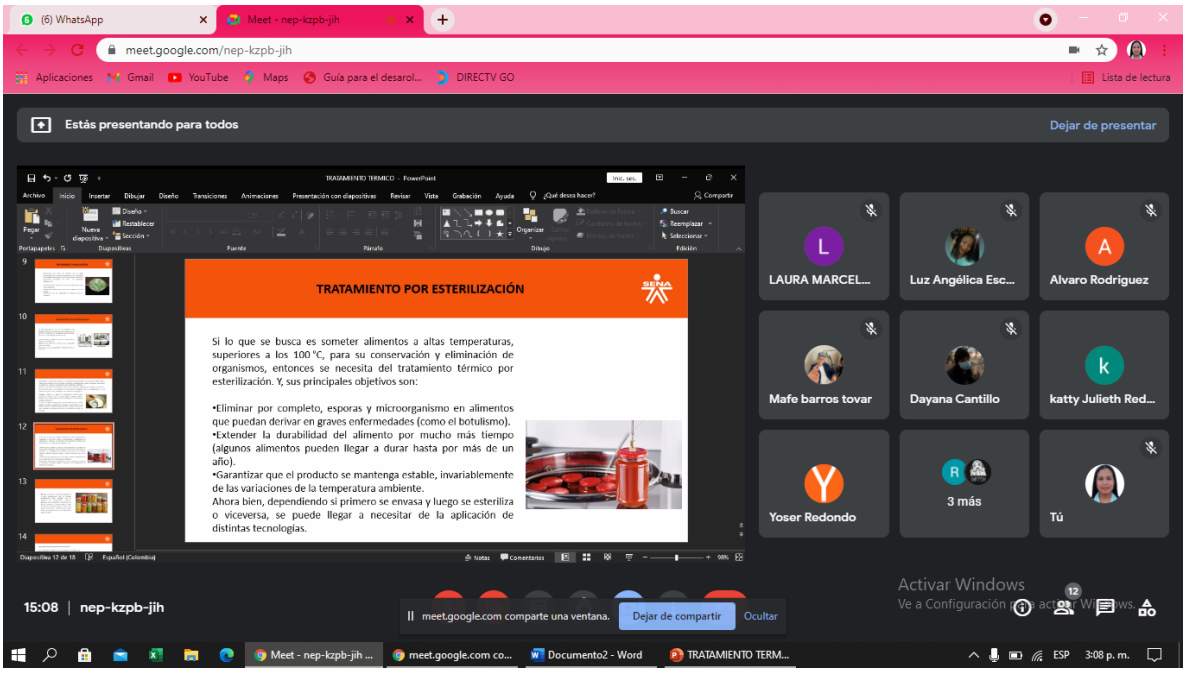

(4) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
TIPOS DE CONTROL
Se puede hacer una clasificación de los sistemas de control atendiendo al procedimiento lógico usado por el controlador del sistema para regular la evolución del proceso. Los principales tipos de control utilizados en los procesos industriales serán:
Normales:
• Sistemas de realimentación.
• Proporcional
• Integral
• Derivativo
• Sistema anticipativo
• Sistema en cascada
• Sistema selectivo
Gráfico de control
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
LAURA MARCEL...
Mafe barros tovar
RayzaM BarrosP
Luz Angélica Esc...
Mariana Fernand...
Rafael Diaz Barros
Milagros. Redond...
5 más
Tú
15:15 | nep-kzpb-jih
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración
VARIABLES DE PROC...
Documento1 - Word
Meet - nep-kzpb-jih ...
meet.google.com co...
ESP
3:15 p. m.

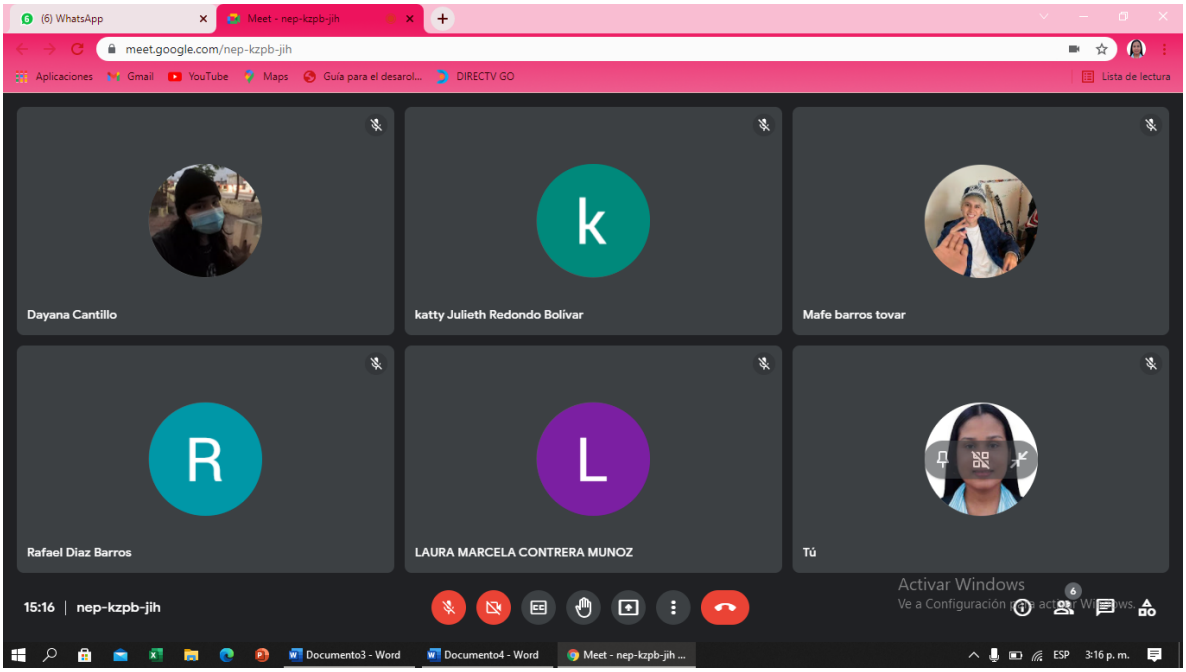

(3) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
LAURA MARCEL...
Mafe barros tovar
RayzaM BarrosP
Luz Angélica Esc...
Milagros. Redon...
Rafael Diaz Barros
Alvaro Rodriguez
2 más
Tú
15:24 | nep-kzpb-jih
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración
PROYECTOS
DISEÑO CURRICULA...
Documento1 - Word
Meet - nep-kzpb-jih ...
meet.google.com co...
ESP
3:26 p. m.

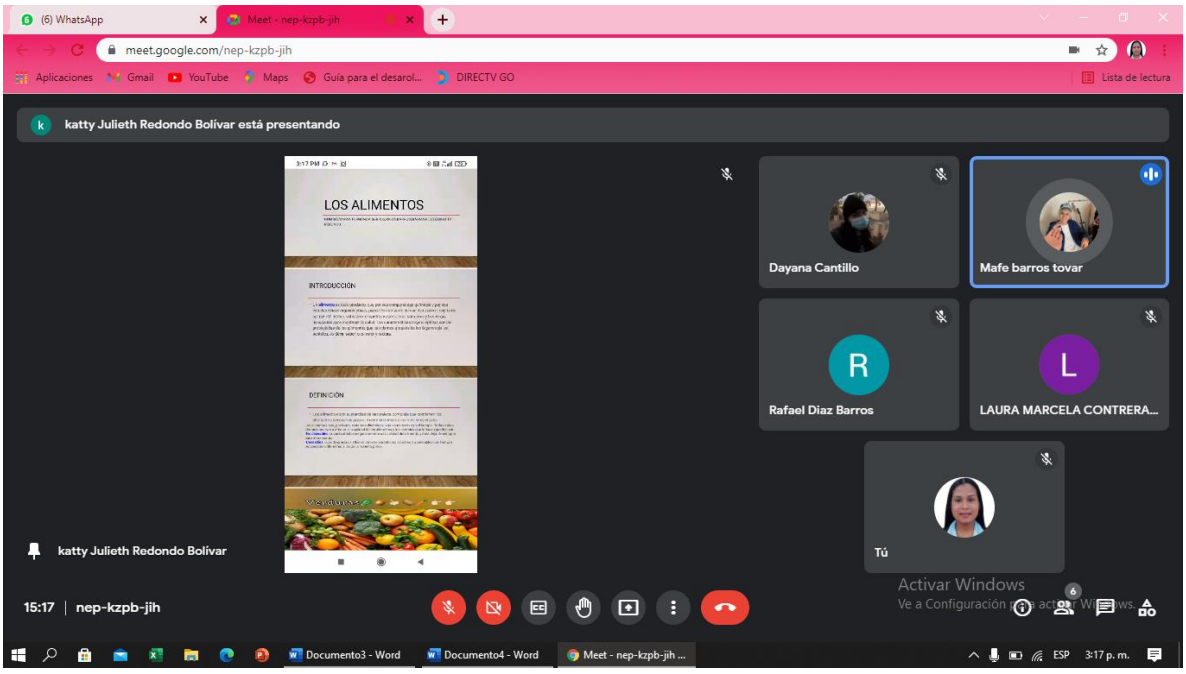

(7) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
¿POR QUÉ ES NECESARIO EL TRATAMIENTO TÉRMICO EN LOS ALIMENTOS?
La aplicación de tratamientos térmicos en la industria alimenticia tiene la principal finalidad de destruir o eliminar enzimas o microorganismos que puedan alterar los alimentos (agentes que pueden llegar a producir enfermedades).
Mientras que otras ventajas que pueden ofrecer estos tratamientos, a través de la aplicación de intenso calor, son:
•Generar ciertas características físicas (en consistencia, color y forma).
•Intentar mantener ciertos componentes de los alimentos (proteínicos, vitamínicos, entre otros).
•Ofrecer un producto de calidad, al menor coste.
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
LAURA MARCEL...
Luz Angélica Esc...
Alvaro Rodriguez
Mafe barros tovar
Dayana Cantillo
katty Julieth Red...
Yoser Redondo
3 más
Tú
14:51 | nep-kzpb-jih
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración
TRATAMIENTO TERM...
Meet - nep-kzpb-jih ...
meet.google.com co...
Documento2 - Word
ESP
2:51 p. m.

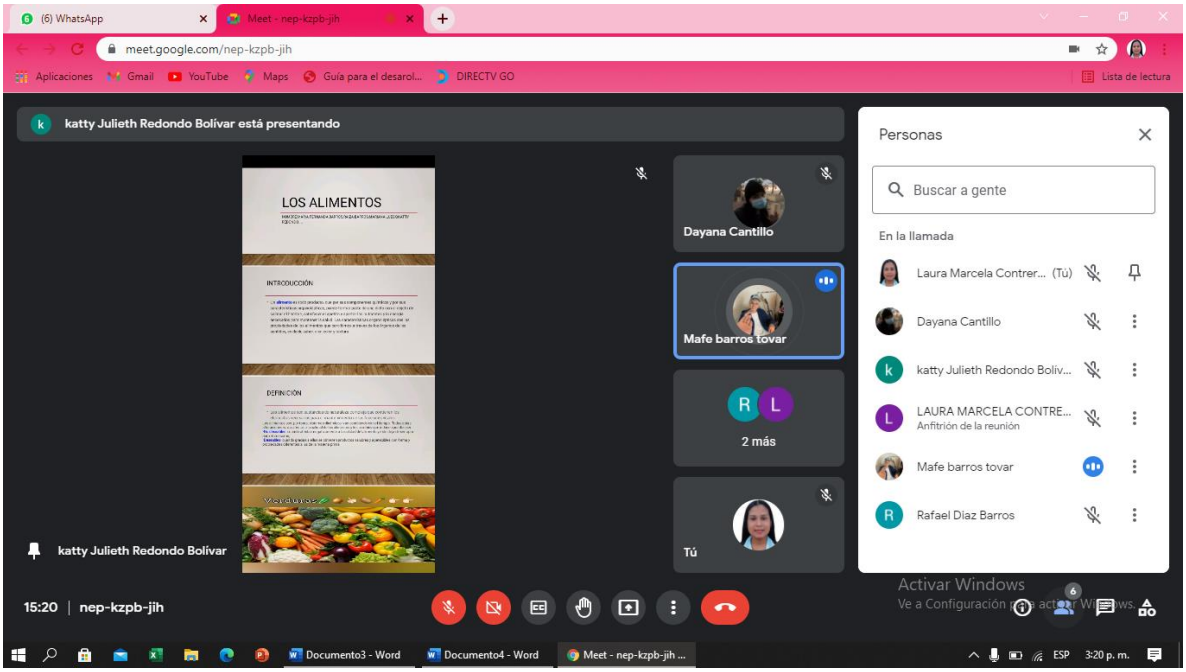

(7) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
TRATAMIENTO POR COCCIÓN
Reconocida más cómo una técnica que se aplica directamente en la industria culinaria, es un tratamiento que también puede ayudar, hasta cierto nivel, a reducir la producción microbiana. En tanto, sus principales objetivos son:
•Generar ciertos cambios en textura, composición y color de los alimentos.
•Ablandar los alimentos y hacer que su digestión sea más sencilla.
•Hacer que sea más apradable los alimentos para su consumo.
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
LAURA MARCEL...
Luz Angélica Esc...
Alvaro Rodriguez
Mafe barros tovar
Dayana Cantillo
katty Julieth Red...
Yoser Redondo
3 más
Tú
14:59 | nep-kzpb-jih
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
Ve a Configuración
Meet - nep-kzpb-jih ...
meet.google.com co...
Documento2 - Word
TRATAMIENTO TERM...
ESP
2:59 p. m.

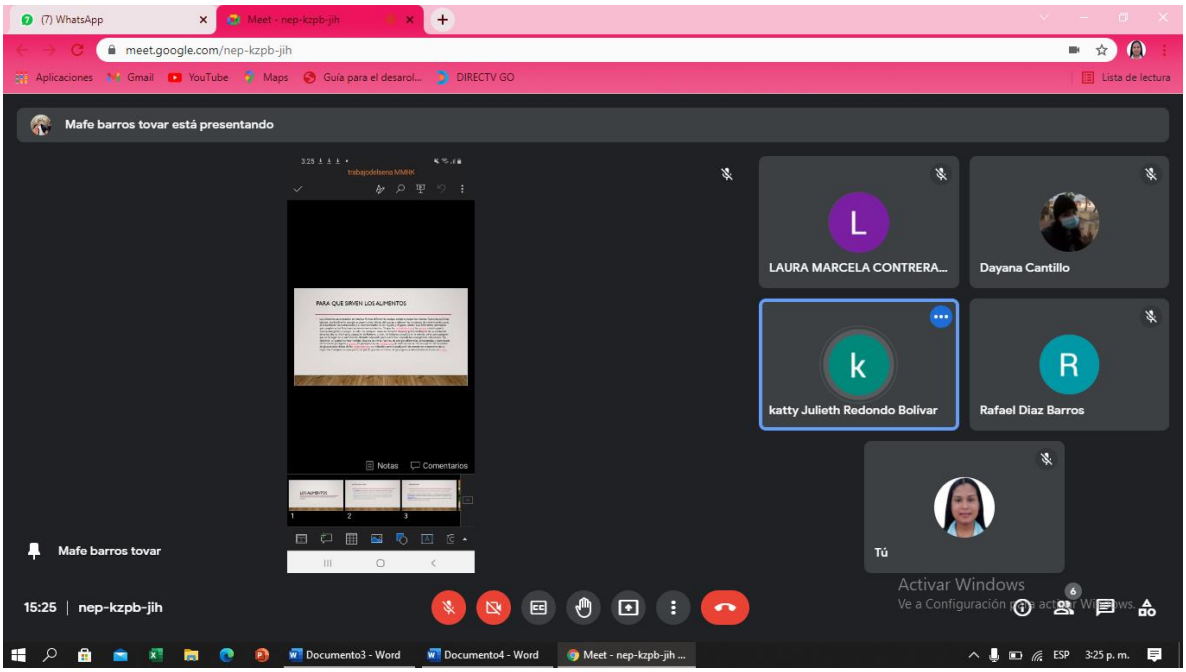

(7) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
TRATAMIENTO POR PASTEURIZACIÓN
La pasteurización es uno de los métodos más antiguos dentro de la industria de los alimentos; es uno de los sistemas de tratamiento más efectivos. En tanto, sus principales beneficios son:
•Generar ciertos cambios en textura, composición y color de los alimentos.
•Ablandar los alimentos y hacer que su digestión sea más sencilla.
•Hacer que sea más agradable los alimentos para su consumo.
Pasteurizador por lotes
Embotelladora
LAURA MARCEL...
Luz Angélica Esc...
Alvaro Rodriguez
Mafe barros tovar
Dayana Cantillo
katty Julieth Red...
Yoser Redondo
3 más
Tú
15:03 | nep-kzpb-jih
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
ESP
3:03 p. m.

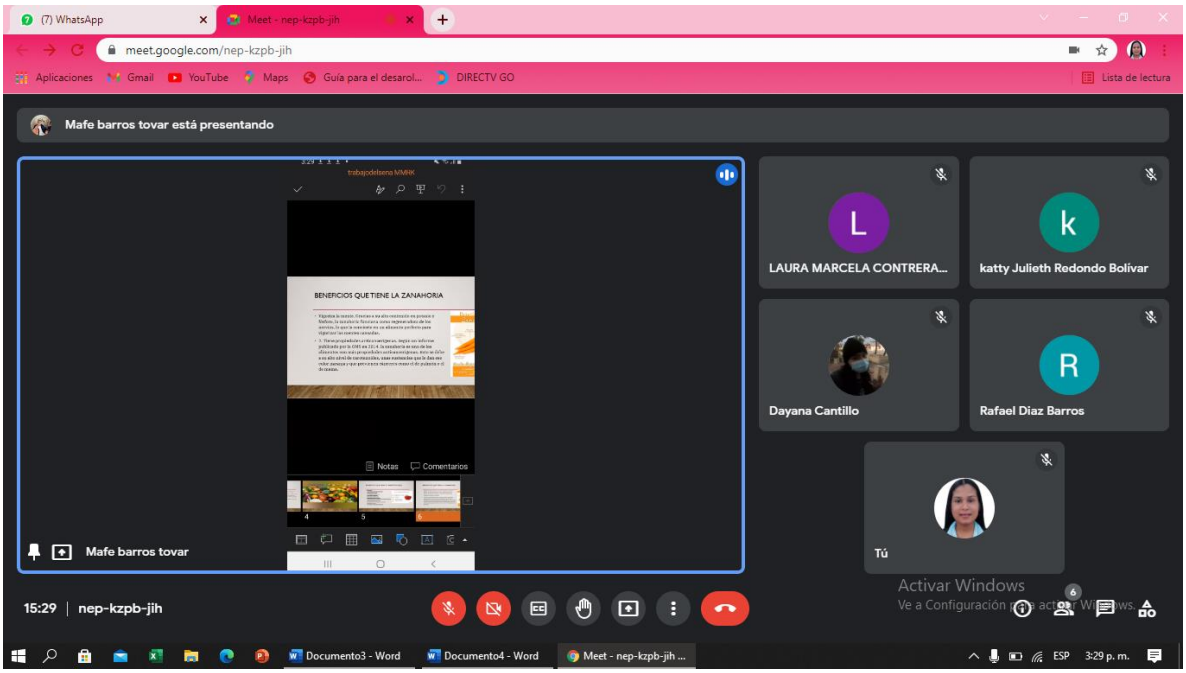

(6) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
TRATAMIENTO POR ESTERILIZACIÓN
Si lo que se busca es someter alimentos a altas temperaturas, superiores a los 100 °C, para su conservación y eliminación de organismos, entonces se necesita del tratamiento térmico por esterilización. Y, sus principales objetivos son:
•Eliminar por completo, esporas y microorganismo en alimentos que puedan derivar en graves enfermedades (como el botulismo).
•Extender la durabilidad del alimento por mucho más tiempo (algunos alimentos pueden llegar a durar hasta por más de un año).
•Garantizar que el producto se mantenga estable, invariablemente de las variaciones de la temperatura ambiente.
Ahora bien, dependiendo si primero se envasa y luego se esteriliza o viceversa, se puede llegar a necesitar de la aplicación de distintas tecnologías.
LAURA MARCEL...
Luz Angélica Esc...
Alvaro Rodriguez
Mafe barros tovar
Dayana Cantillo
katty Julieth Red...
Yoser Redondo
3 más
Tú
15:08 | nep-kzpb-jih
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows
ESP
3:08 p. m.

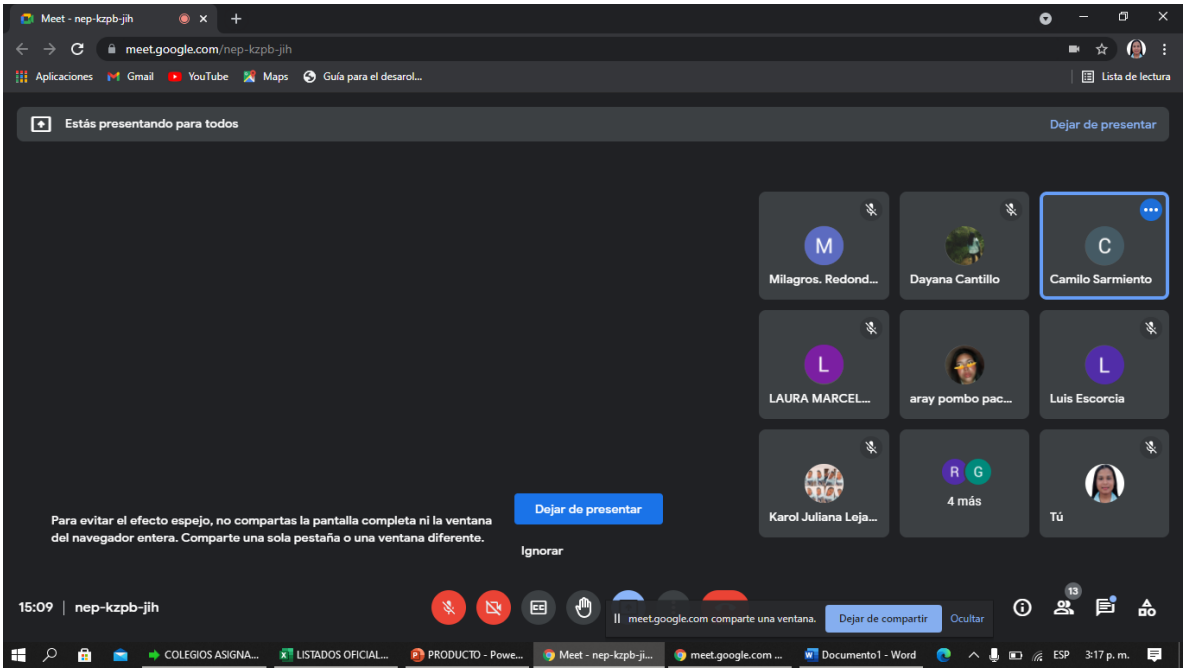

(6) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Dayana Cantillo
katty Julieth Redondo Bolívar
Mafe barros tovar
Rafael Diaz Barros
LAURA MARCELA CONTRERA MUNOZ
Tú
15:16 | nep-kzpb-jih
Activar Windows
Ve a Configuración
Documento3 - Word
Documento4 - Word
Meet - nep-kzpb-jih ...
ESP
3:16 p. m.


(6) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
katty Julieth Redondo Bolívar está presentando
LOS ALIMENTOS
INTRODUCCIÓN
DEFINICIÓN
Dayana Cantillo
Mafe barros tovar
Rafael Diaz Barros
LAURA MARCELA CONTRERA...
Tú
katty Julieth Redondo Bolívar
15:17 | nep-kzpb-jih
Activar Windows
Ve a Configuración
Documento3 - Word
Documento4 - Word
Meet - nep-kzpb-jih ...
ESP
3:17 p. m.

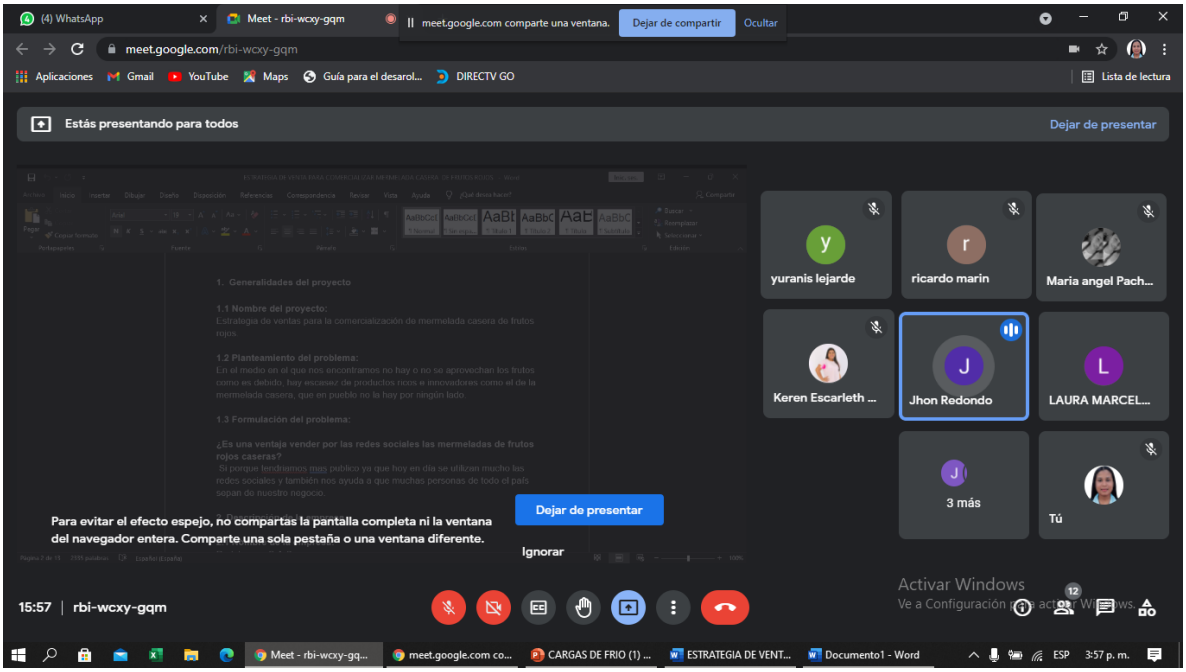

katty Julieth Redondo Bolívar está presentando
LOS ALIMENTOS
INTRODUCCIÓN
DEFINICIÓN
Verduras
katty Julieth Redondo Bolívar
Dayana Cantillo
Mafe barros tovar
2 más
Tú
Personas
Buscar a gente
En la llamada
Laura Marcela Contrer... (Tú)
Dayana Cantillo
katty Julieth Redondo Bolív...
LAURA MARCELA CONTRE...
Anfitrión de la reunión
Mafe barros tovar
Rafael Diaz Barros
15:20 | nep-kzpb-jih
Activar Windows
Ve a Configuración
Documento3 - Word
Documento4 - Word
Meet - nep-kzpb-jih ...
ESP
3:20 p. m.

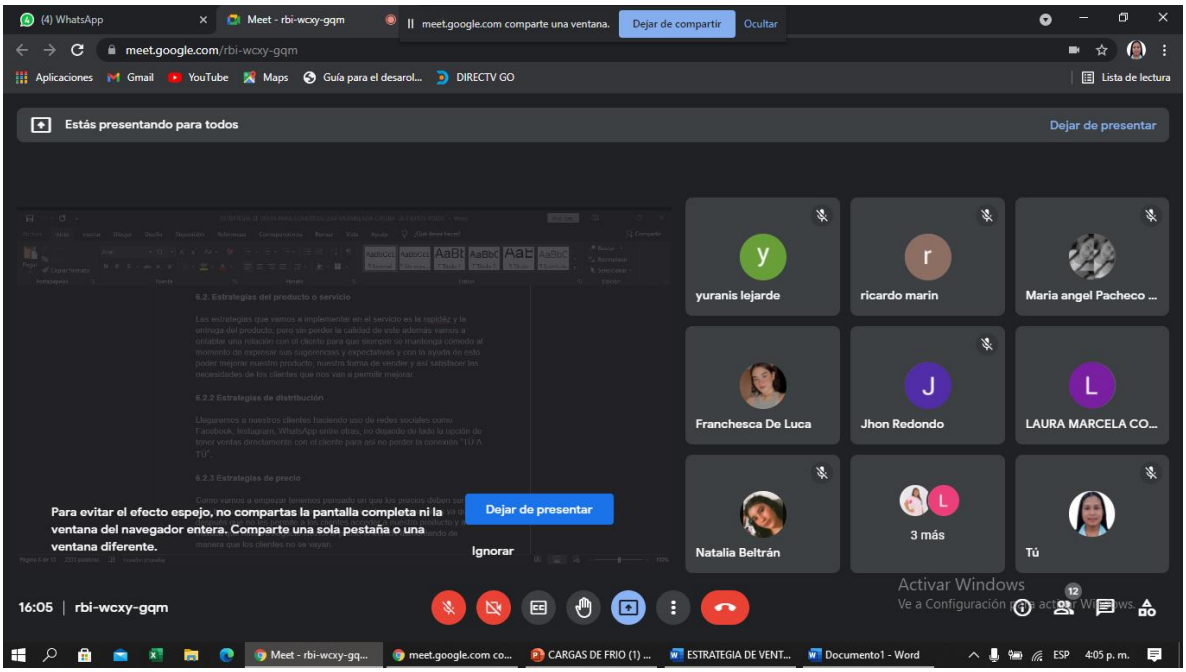

Mafe barros tovar está presentando
PARA QUE SIRVEN LOS ALIMENTOS
Notas
Comentarios
Mafe barros tovar
LAURA MARCELA CONTRERA...
Dayana Cantillo
katty Julieth Redondo Bolívar
Rafael Diaz Barros
Tú
15:25 | nep-kzpb-jih
Activar Windows
Ve a Configuración
Documento3 - Word
Documento4 - Word
Meet - nep-kzpb-jih ...
ESP
3:25 p. m.

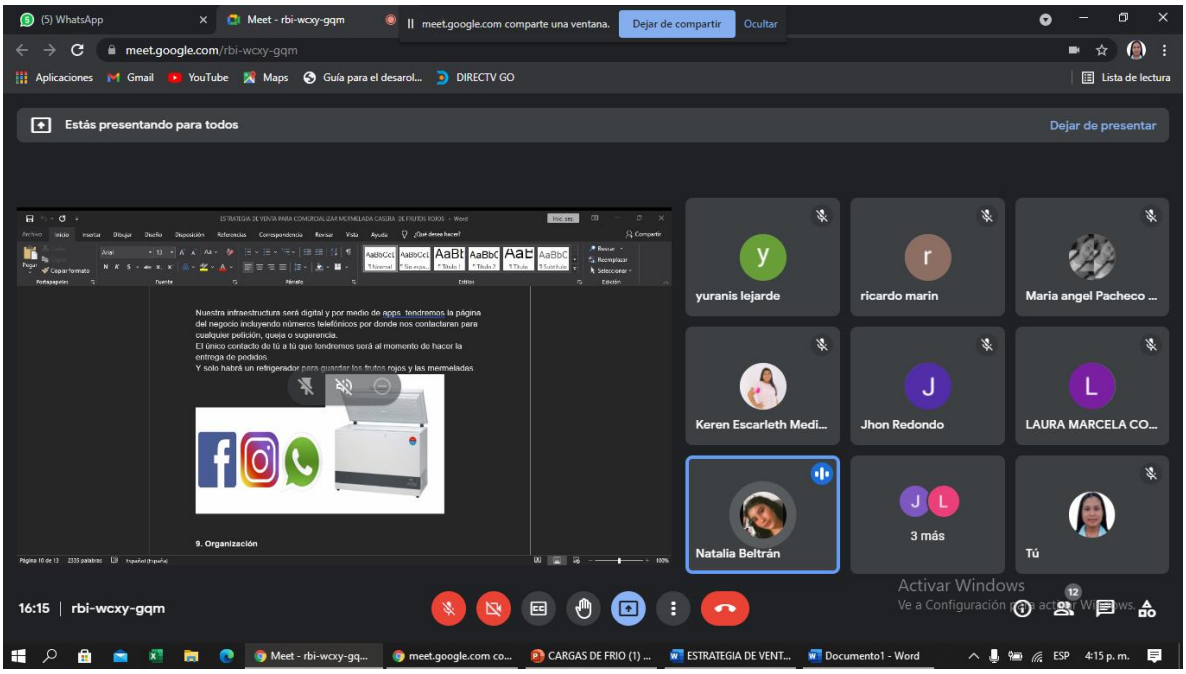

(7) WhatsApp
Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Mafe barros tovar está presentando
BENEFICIOS QUE TIENE LA ZANAHORIA
Notas
Comentarios
Mafe barros tovar
LAURA MARCELA CONTRERA...
katty Julieth Redondo Bolívar
Dayana Cantillo
Rafael Diaz Barros
Tú
Activar Windows
15:29 | nep-kzpb-jih
Documento3 - Word
Documento4 - Word
Meet - nep-kzpb-jih ...
ESP
3:29 p. m.

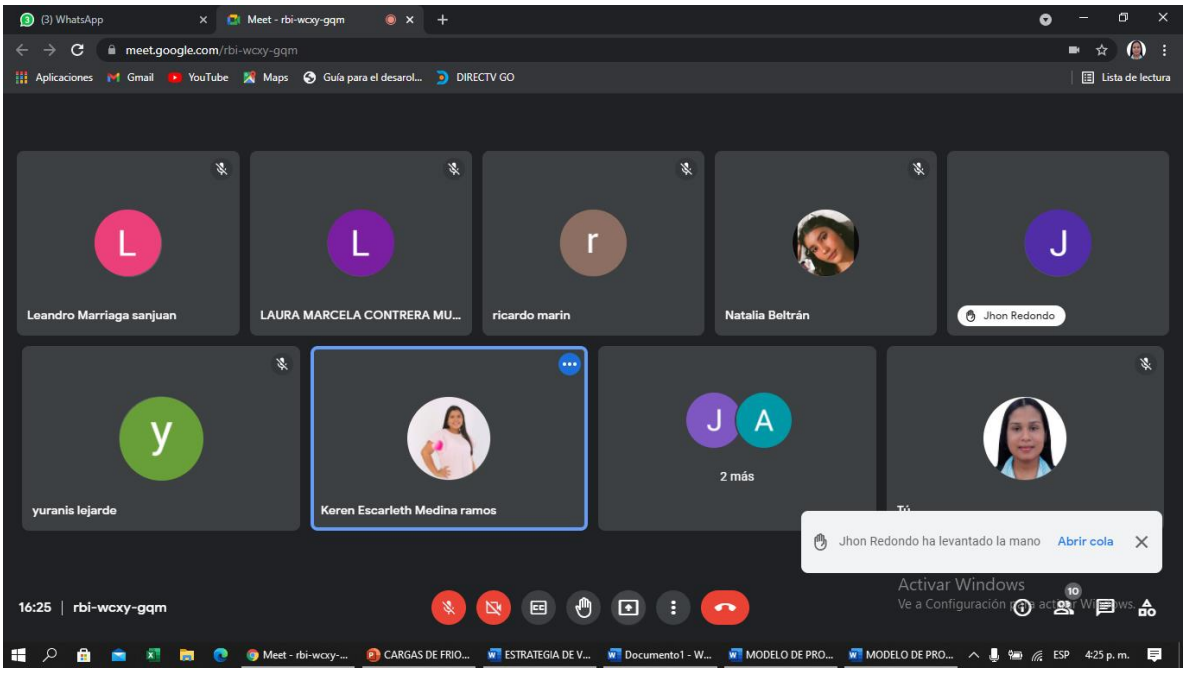

Meet - nep-kzpb-jih
meet.google.com/nep-kzpb-jih
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Milagros. Redond...
Dayana Cantillo
Camilo Sarmiento
LAURA MARCEL...
aray pombo pac...
Luis Escorcia
Karol Juliana Leja...
4 más
Tú
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
15:09 | nep-kzpb-jih
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
COLEGIOS ASIGNA...
LISTADOS OFICIAL...
PRODUCTO - Powe...
Meet - nep-kzpb-ji...
meet.google.com ...
Documento1 - Word
ESP
3:17 p. m.

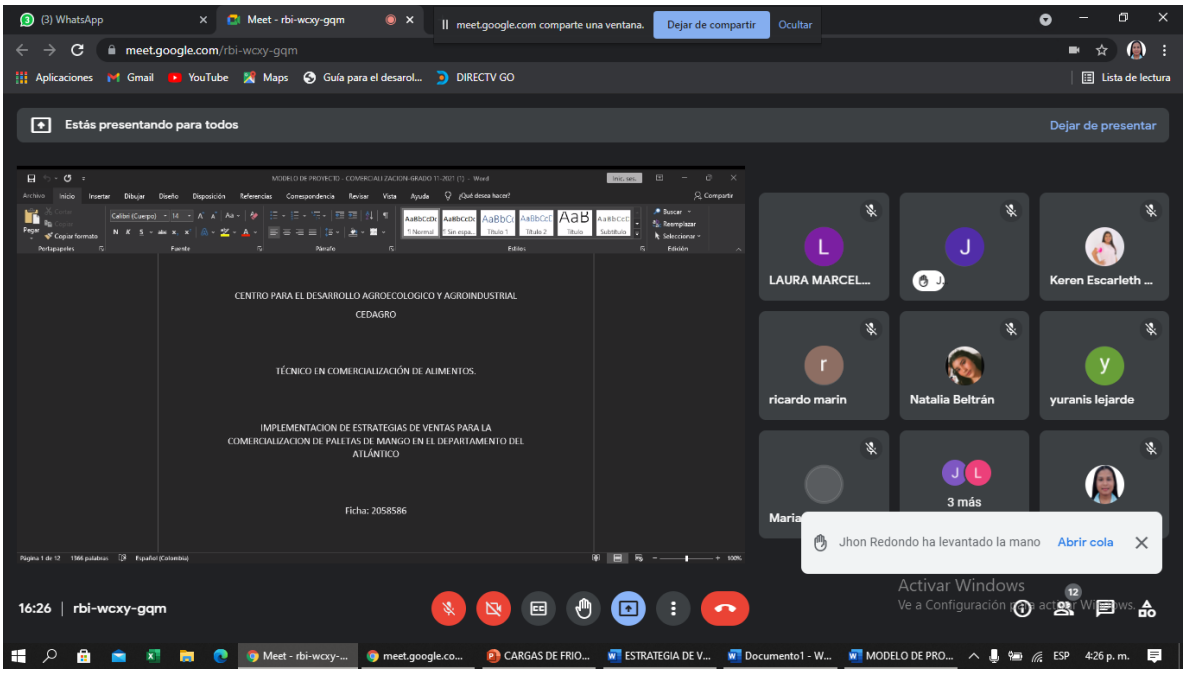
EVIDENCIA DEL PROGRAMA DE FORMACION COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS DE LA I.E. JOSE CONSUEGRA HIGGINS GRADO 11

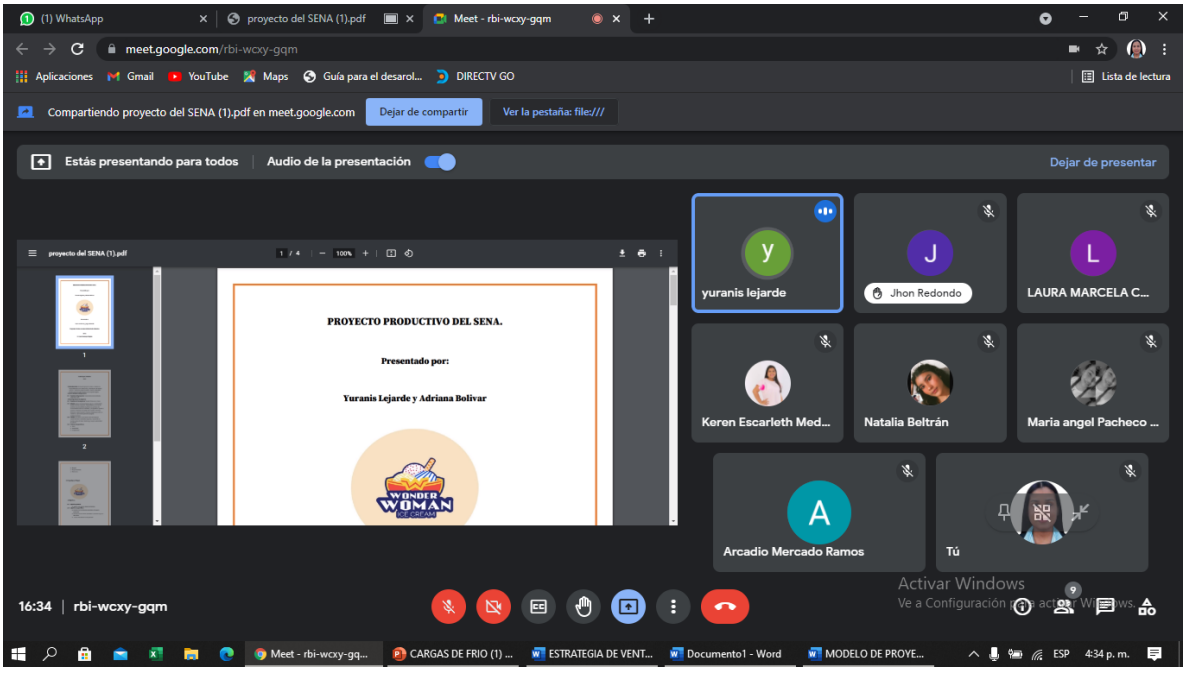


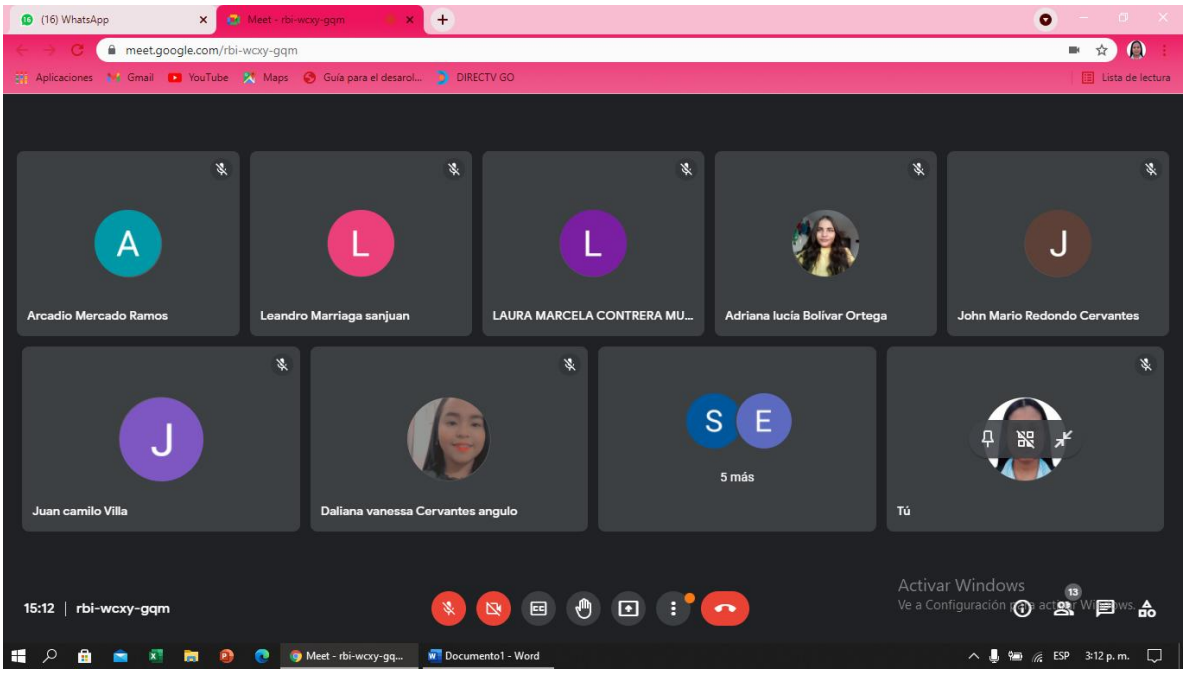


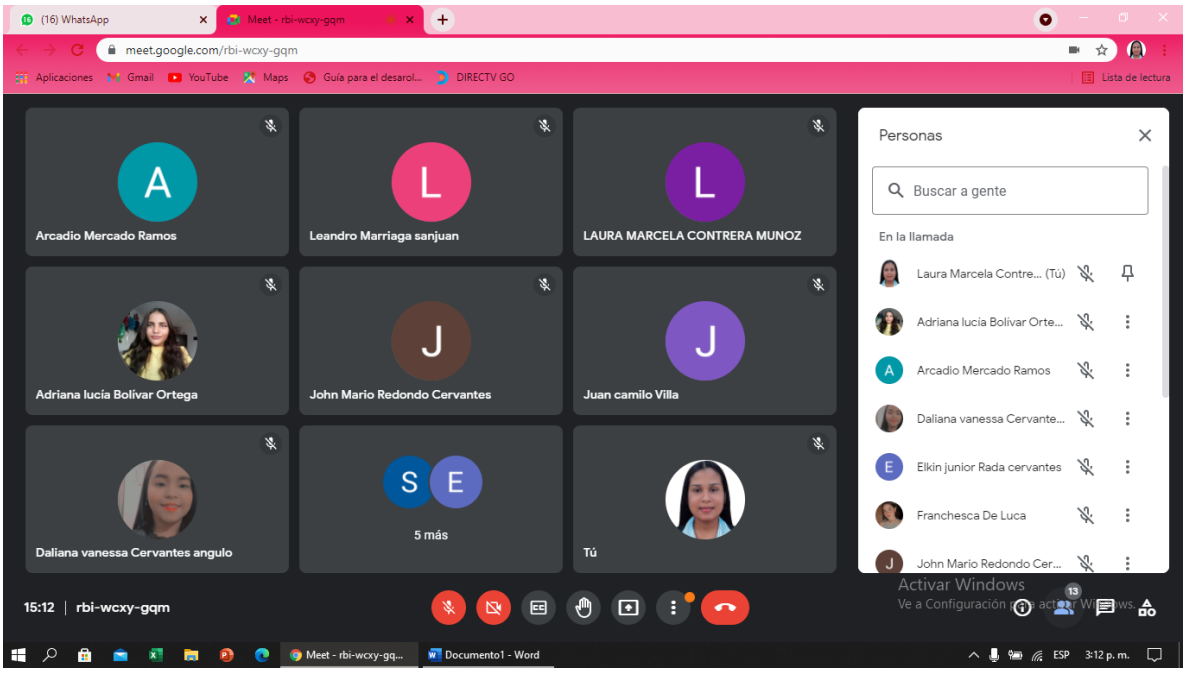

(5) WhatsApp
Meet - rbi-wcxy-gqm
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
meet.google.com/rbi-wcxy-gqm
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Nuestra infraestructura será digital y por medio de apps tendremos la página del negocio incluyendo números telefónicos por donde nos contactaran para cualquier petición, queja o sugerencia.
El único contacto de tú a tú que tendremos será al momento de hacer la entrega de pedidos.
Y solo habrá un refrigerador para guardar las frutas rojas y las mermeladas.
9. Organización
yuranis lejarde
ricardo marin
Maria angel Pacheco ...
Keren Escarleth Medi...
Jhon Redondo
LAURA MARCELA CO...
Natalia Beltrán
3 más
Tú
16:15 | rbi-wcxy-gqm
Activar Windows
Ve a Configuración
ESP
4:15 p. m.

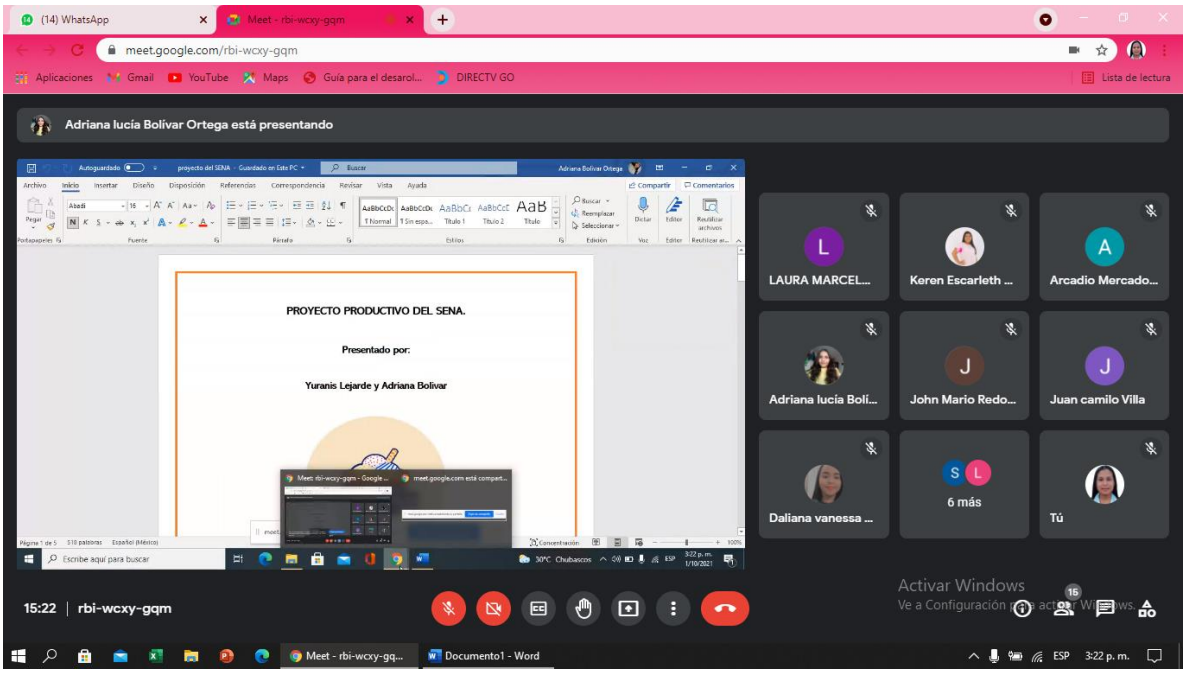

(3) WhatsApp
Meet - rbi-wcxy-gqm
meet.google.com/rbi-wcxy-gqm
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Leandro Marriaga sanjuan
LAURA MARCELA CONTRERA MU...
ricardo marin
Natalia Beltrán
Jhon Redondo
yuranis lejarde
Keren Escarleth Medina ramos
2 más
Jhon Redondo ha levantado la mano
Abrir cola
16:25 | rbi-wcxy-gqm
Activar Windows
Ve a Configuración
ESP
4:25 p. m.

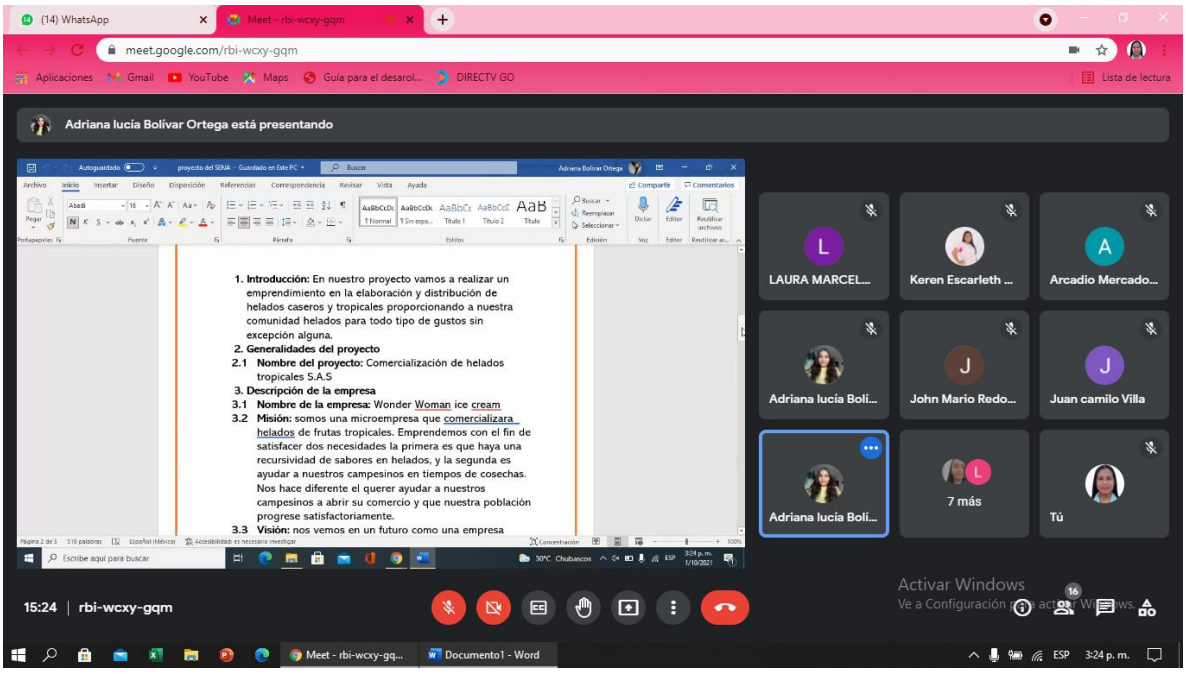

Meet - rbi-wcxy-gqm
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
meet.google.com/rbi-wcxy-gqm
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL
CEDAGRO
TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.
IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS DE VENTAS PARA LA COMERCIALIZACION DE PALETAS DE MANGO EN EL DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO
Ficha: 2058586
LAURA MARCEL...
Keren Escarleth ...
ricardo marin
Natalia Beltrán
yuranis lejarde
3 más
Jhon Redondo ha levantado la mano
Abrir cola
16:26 | rbi-wcxy-gqm

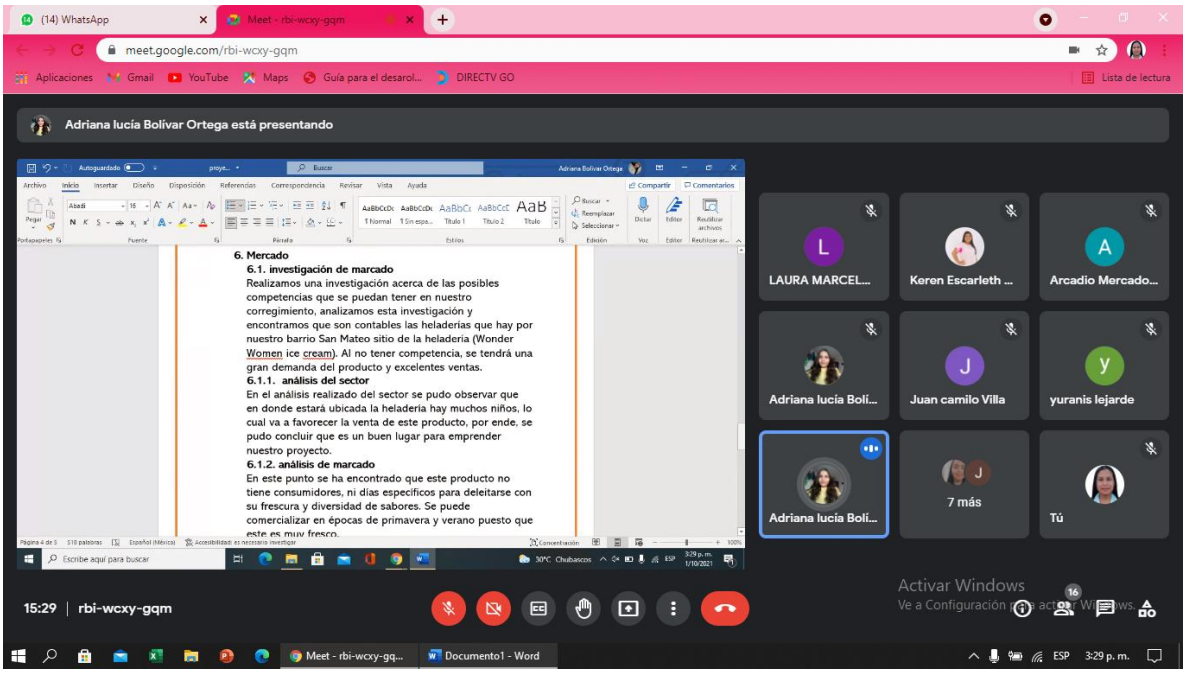

Meet - rbi-wcxy-gqm
meet.google.com/rbi-wcxy-gqm
Compartiendo proyecto del SENA (1).pdf en meet.google.com
Dejar de compartir
Ver la pestaña: file:///
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
PROYECTO PRODUCTIVO DEL SENA.
Presentado por:
Yuranis Lejarde y Adriana Bolivar
yuranis lejarde
Jhon Redondo
LAURA MARCELA C...
Keren Escarleth Med...
Natalia Beltrán
Maria angel Pacheco ...
Arcadio Mercado Ramos
Tú
16:34 | rbi-wcxy-gqm


(16) WhatsApp
Meet - rbi-wcxy-gqm
meet.google.com/rbi-wcxy-gqm
Arcadio Mercado Ramos
Leandro Marriaga sanjuan
LAURA MARCELA CONTRERA MU...
Adriana lucía Bolívar Ortega
John Mario Redondo Cervantes
Juan camilo Villa
Daliana vanessa Cervantes angulo
5 más
Tú
15:12 | rbi-wcxy-gqm
Activar Windows

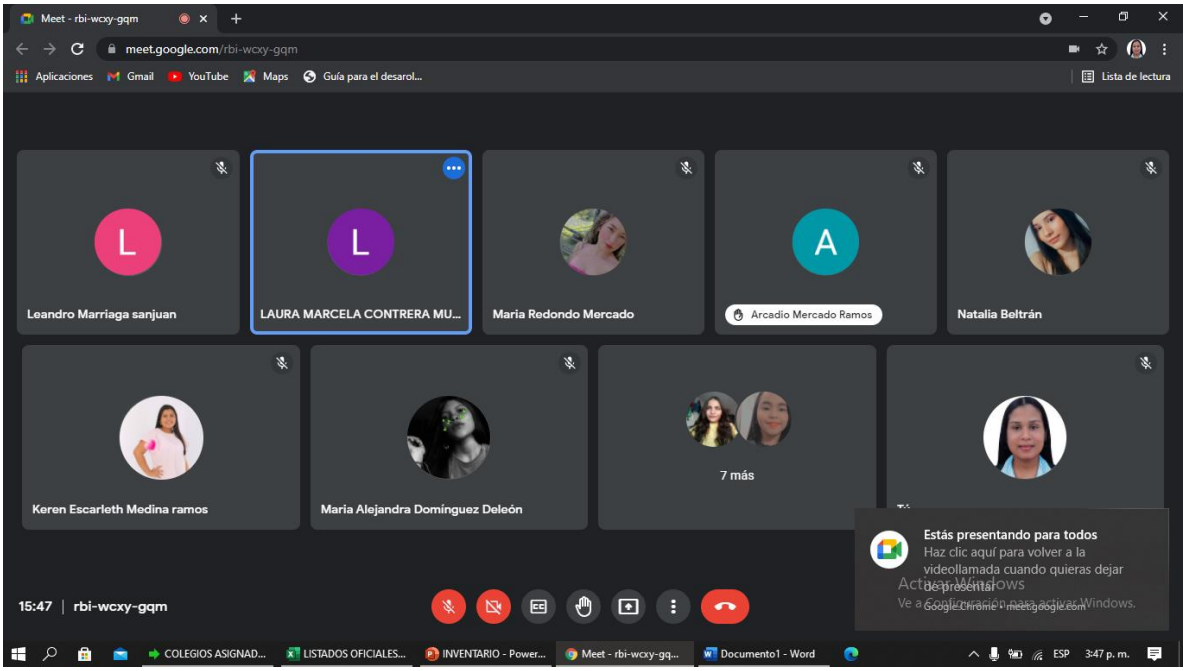

(16) WhatsApp
Meet - rbi-wcxy-gqm
meet.google.com/rbi-wcxy-gqm
Arcadio Mercado Ramos
Leandro Marriaga sanjuan
LAURA MARCELA CONTRERA MUNOZ
Adriana lucía Bolívar Ortega
John Mario Redondo Cervantes
Juan camilo Villa
Daliana vanessa Cervantes angulo
5 más
Tú
Personas
Buscar a gente
En la llamada
Laura Marcela Contre... (Tú)
Adriana lucía Bolívar Orte...
Arcadio Mercado Ramos
Daliana vanessa Cervante...
Elkin junior Rada cervantes
Franchesca De Luca
John Mario Redondo Cer...
15:12 | rbi-wcxy-gqm
Activar Windows


(14) WhatsApp
Meet - rbi-wcxy-gqm
meet.google.com/rbi-wcxy-gqm
Adriana lucía Bolívar Ortega está presentando
PROYECTO PRODUCTIVO DEL SENA.
Presentado por:
Yuranis Lejarde y Adriana Bolivar
LAURA MARCEL...
Keren Escarleth ...
Arcadio Mercado...
Adriana lucía Bolí...
John Mario Redo...
Juan camilo Villa
Daliana vanessa ...
6 más
Tú
15:22 | rbi-wcxy-gqm
Activar Windows
Documento1 - Word
3:22 p. m.

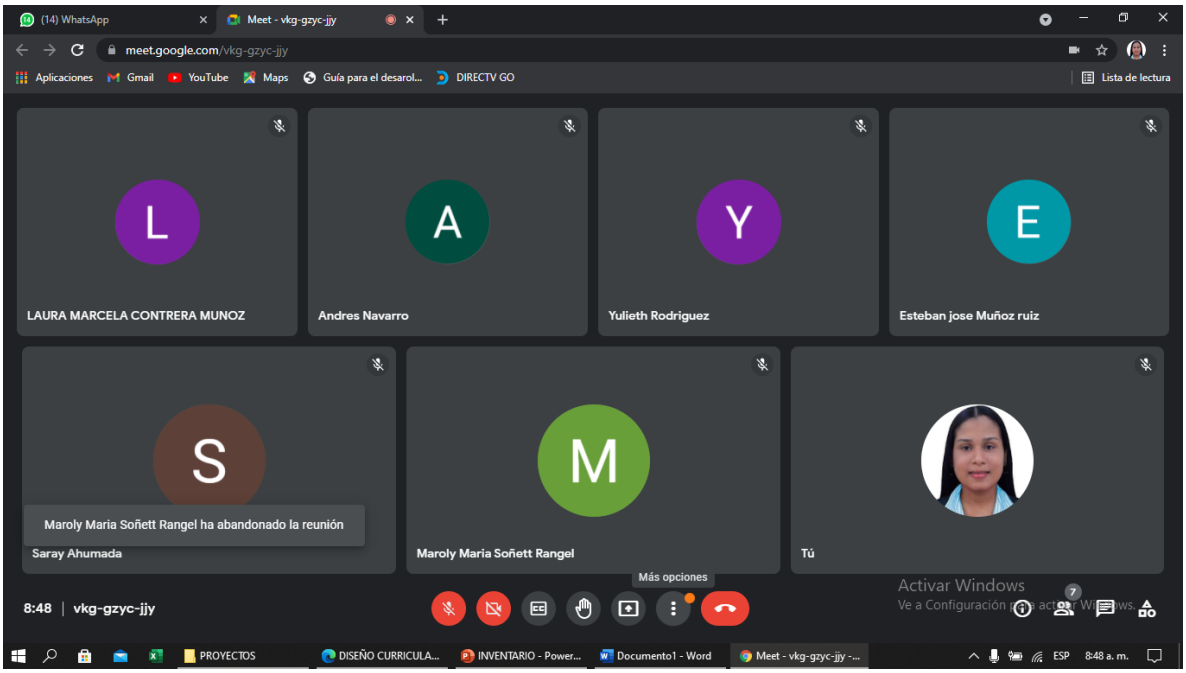

(14) WhatsApp
Meet - rbi-wcxy-gqm
meet.google.com/rbi-wcxy-gqm
Adriana lucía Bolívar Ortega está presentando
1. Introducción: En nuestro proyecto vamos a realizar un emprendimiento en la elaboración y distribución de helados caseros y tropicales proporcionando a nuestra comunidad helados para todo tipo de gustos sin excepción alguna.
2. Generalidades del proyecto
2.1 Nombre del proyecto: Comercialización de helados tropicales S.A.S
3. Descripción de la empresa
3.1 Nombre de la empresa: Wonder Woman ice cream
3.2 Misión: somos una microempresa que comercializara helados de frutas tropicales. Emprendemos con el fin de satisfacer dos necesidades la primera es que haya una recursividad de sabores en helados, y la segunda es ayudar a nuestros campesinos en tiempos de cosechas. Nos hace diferente el querer ayudar a nuestros campesinos a abrir su comercio y que nuestra población progrese satisfactoriamente.
3.3 Visión: nos vemos en un futuro como una empresa
LAURA MARCEL...
Keren Escarleth ...
Arcadio Mercado...
Adriana lucía Bolí...
John Mario Redo...
Juan camilo Villa
Adriana lucía Bolí...
7 más
Tú
15:24 | rbi-wcxy-gqm
Activar Windows
Documento1 - Word
3:24 p. m.

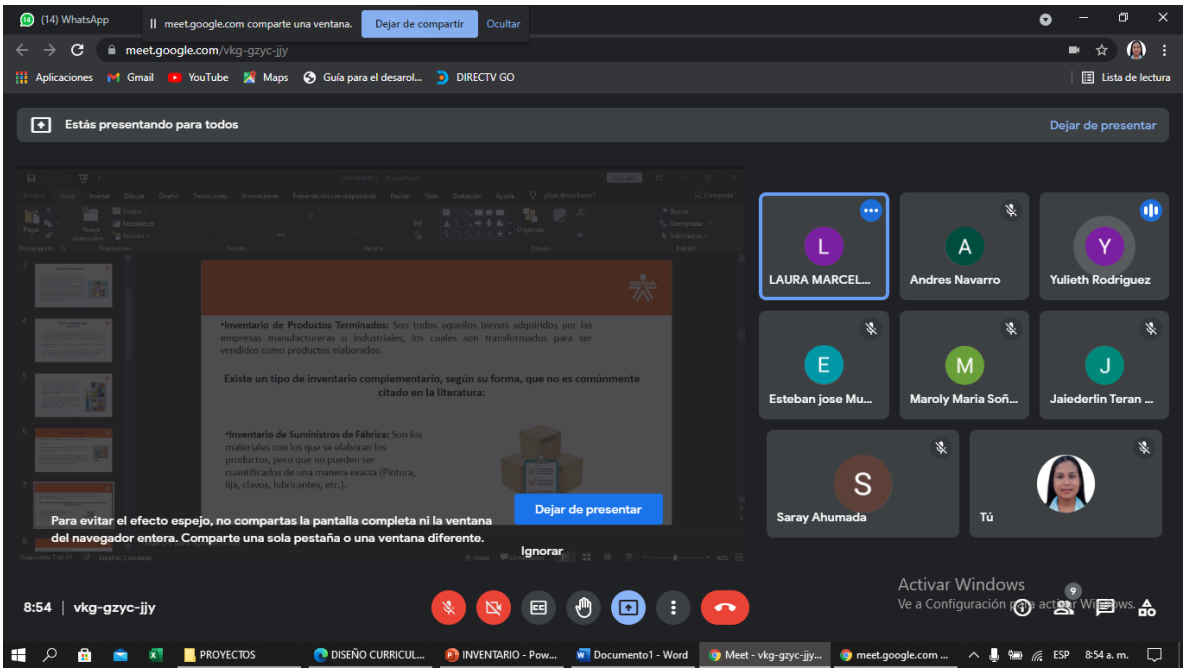

(14) WhatsApp
Meet - rbi-wcxy-gqm
meet.google.com/rbi-wcxy-gqm
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Adriana lucía Bolívar Ortega está presentando
6. Mercado
6.1. investigación de marcado
Realizamos una investigación acerca de las posibles competencias que se puedan tener en nuestro corregimiento, analizamos esta investigación y encontramos que son contables las heladerías que hay por nuestro barrio San Mateo sitio de la heladería (Wonder Women ice cream). Al no tener competencia, se tendrá una gran demanda del producto y excelentes ventas.
6.1.1. análisis del sector
En el análisis realizado del sector se pudo observar que en donde estará ubicada la heladería hay muchos niños, lo cual va a favorecer la venta de este producto, por ende, se pudo concluir que es un buen lugar para emprender nuestro proyecto.
6.1.2. análisis de marcado
En este punto se ha encontrado que este producto no tiene consumidores, ni días específicos para deleitarse con su frescura y diversidad de sabores. Se puede comercializar en épocas de primavera y verano puesto que este es muy fresco.
LAURA MARCEL...
Keren Escarleth ...
Arcadio Mercado...
Adriana lucía Boli...
Juan camilo Villa
yuranis lejarde
Adriana lucía Boli...
7 más
Tú
15:29 | rbi-wcxy-gqm
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Meet - rbi-wcxy-gq...
Documento1 - Word
ESP
3:29 p. m.

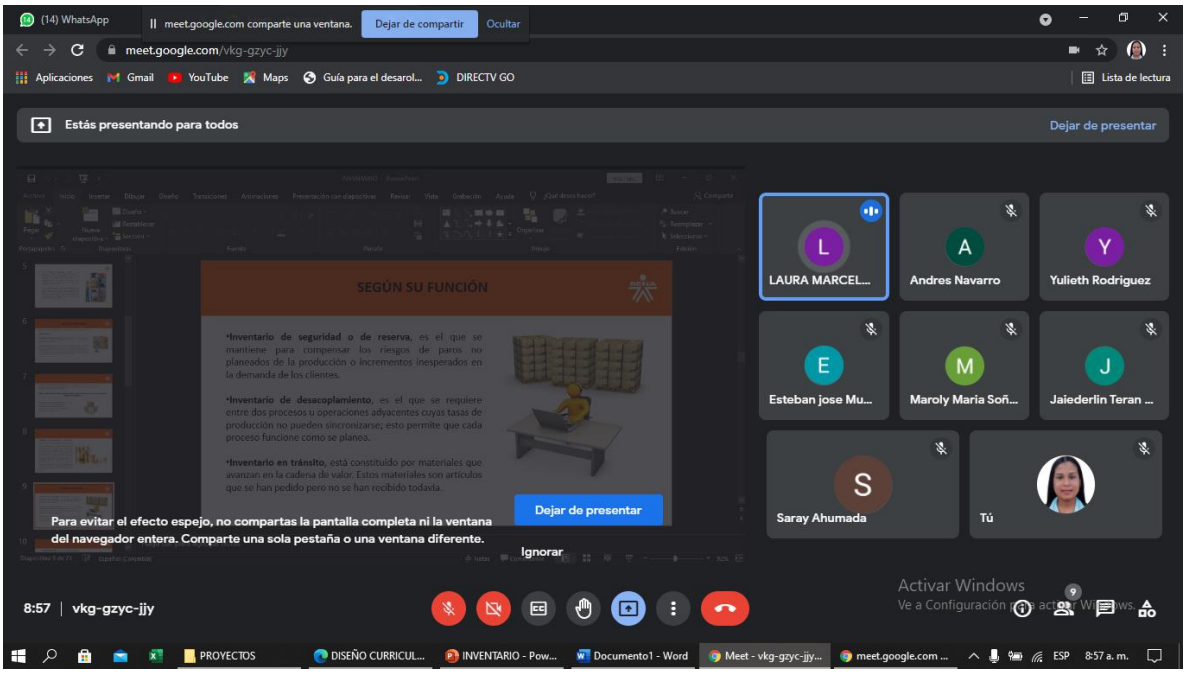
,.

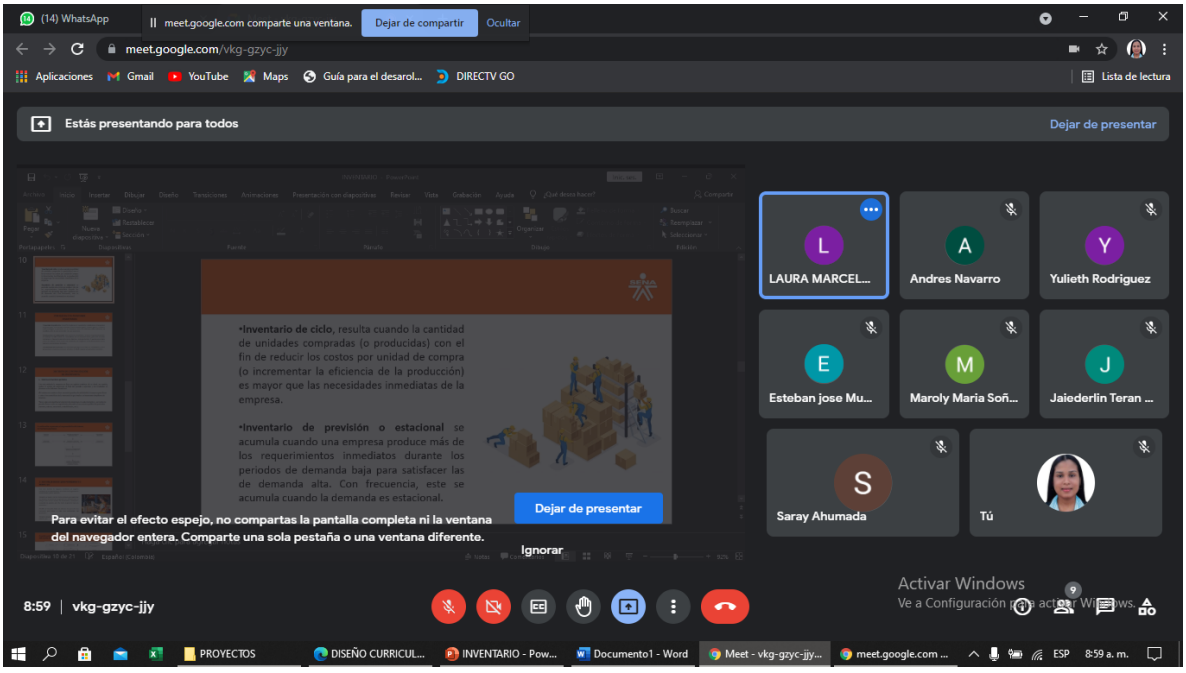

Meet - rbi-wcxy-gqm
meet.google.com/rbi-wcxy-gqm
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
Lista de lectura
Leandro Marriaga sanjuan
LAURA MARCELA CONTRERA MU...
Maria Redondo Mercado
Arcadio Mercado Ramos
Natalia Beltrán
Keren Escarleth Medina ramos
Maria Alejandra Domínguez Deleón
7 más
Estás presentando para todos
Haz clic aquí para volver a la videollamada cuando quieras dejar de presentar
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
15:47 | rbi-wcxy-gqm
COLEGIOS ASIGNAD...
LISTADOS OFICIALES...
INVENTARIO - Power...
Meet - rbi-wcxy-gq...
Documento1 - Word
ESP
3:47 p. m.

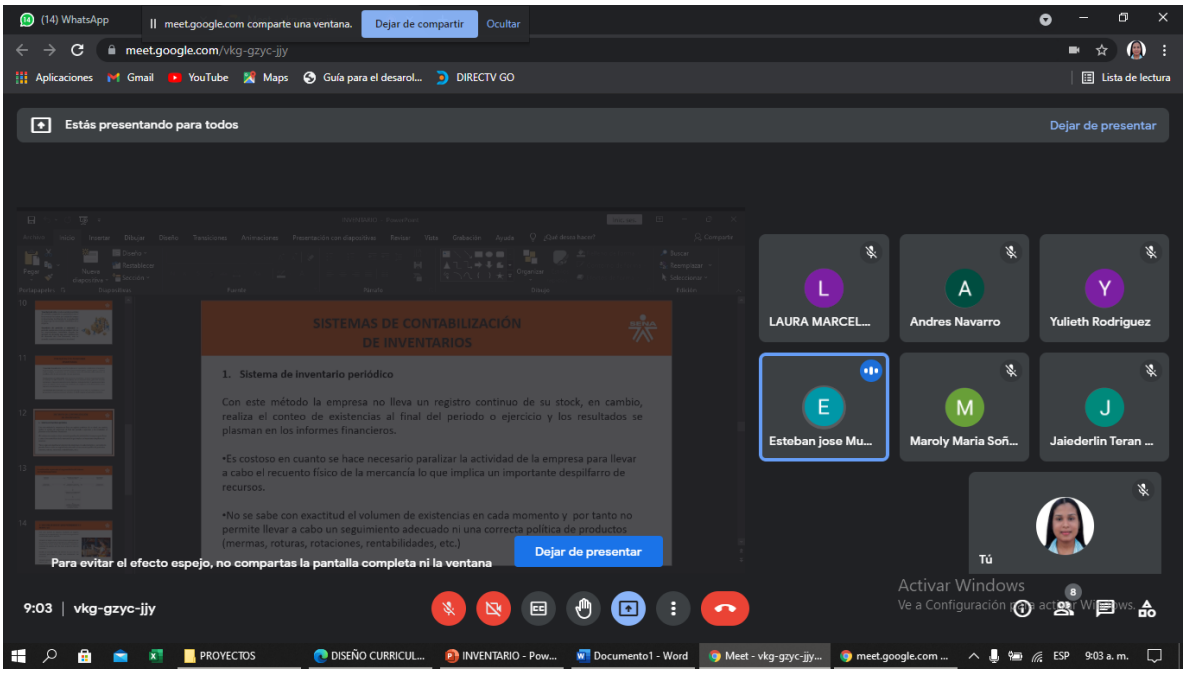
EVIDENCIA DEL PROGRAMA DE FORMACION COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS DE LA I.E. SAN JOSE AGUADA DE PABLO.

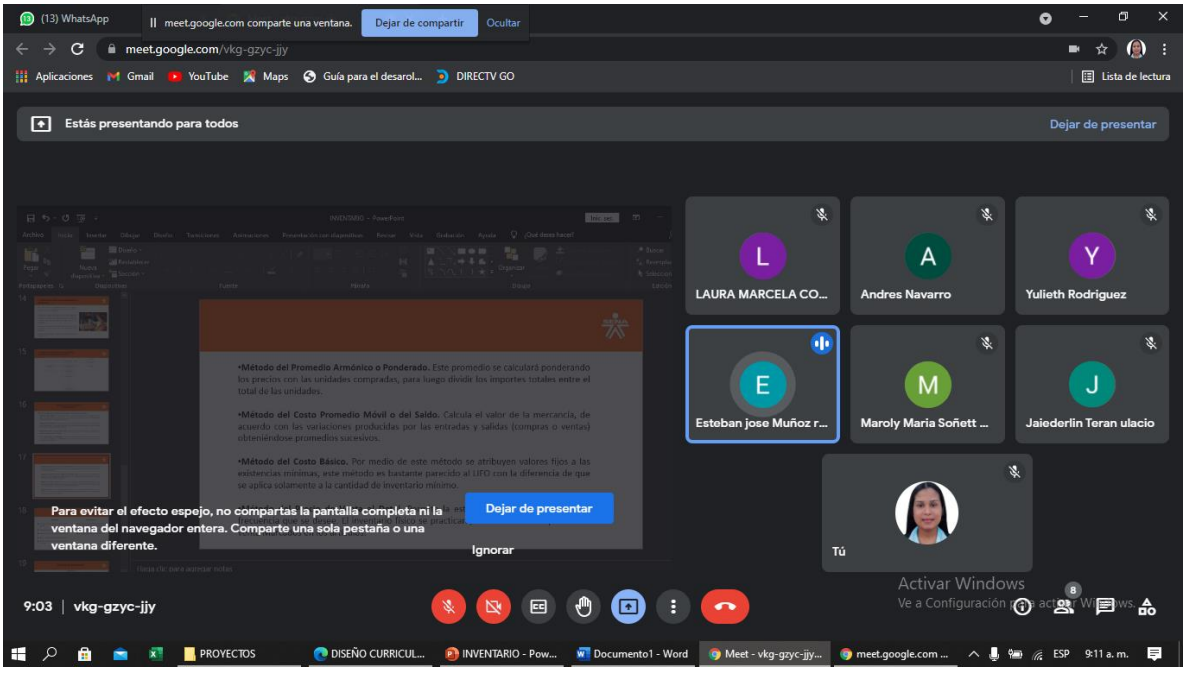


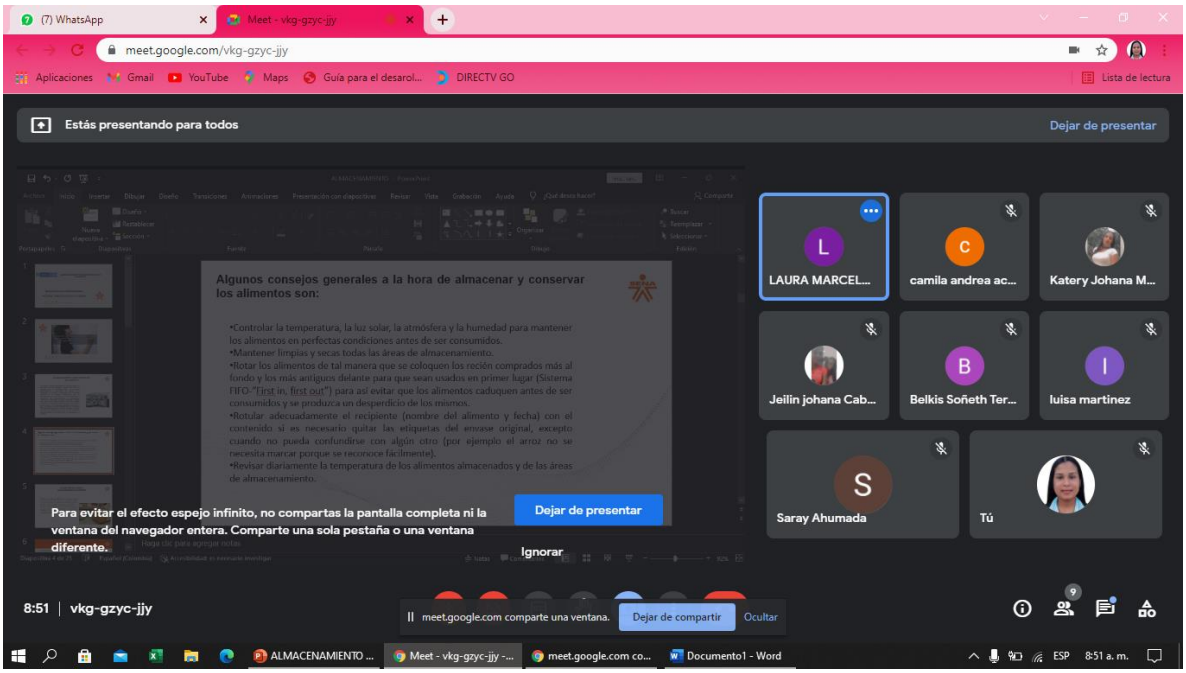


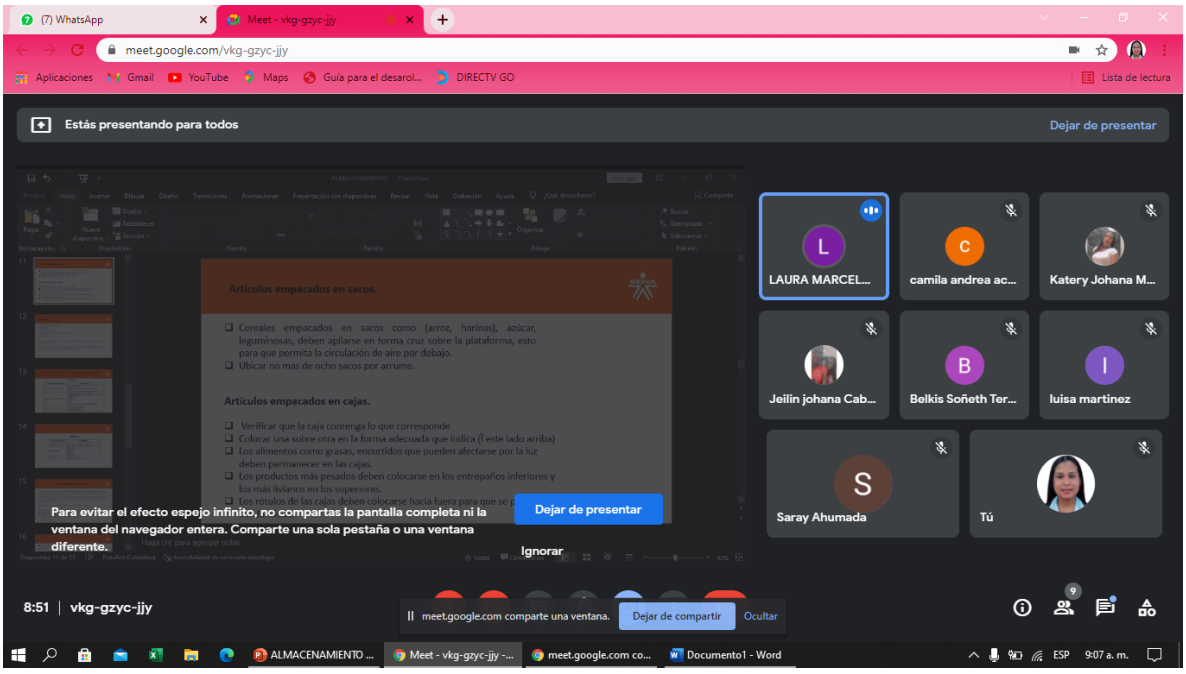

(14) WhatsApp
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
meet.google.com/vkg-gzyc-jjy
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
SEGÚN SU FUNCIÓN
•Inventario de seguridad o de reserva, es el que se mantiene para compensar los riesgos de paros no planeados de la producción o incrementos inesperados en la demanda de los clientes.
•Inventario de desacoplamiento, es el que se requiere entre dos procesos u operaciones adyacentes cuyas tasas de producción no pueden sincronizarse; esto permite que cada proceso funcione como se planea.
•Inventario en tránsito, está constituido por materiales que avanzan en la cadena de valor. Estos materiales son artículos que se han pedido pero no se han recibido todavía.
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
LAURA MARCEL...
Andres Navarro
Yulieth Rodriguez
Esteban jose Mu...
Maroly Maria Soñ...
Jaiederlin Teran ...
Saray Ahumada
Tú
8:57 | vkg-gzyc-jjy
Activar Windows
Ve a Configuración
PROYECTOS
DISEÑO CURRICUL...
INVENTARIO - Pow...
Documento1 - Word
Meet - vkg-gzyc-jjy...
meet.google.com ...
ESP
8:57 a. m.

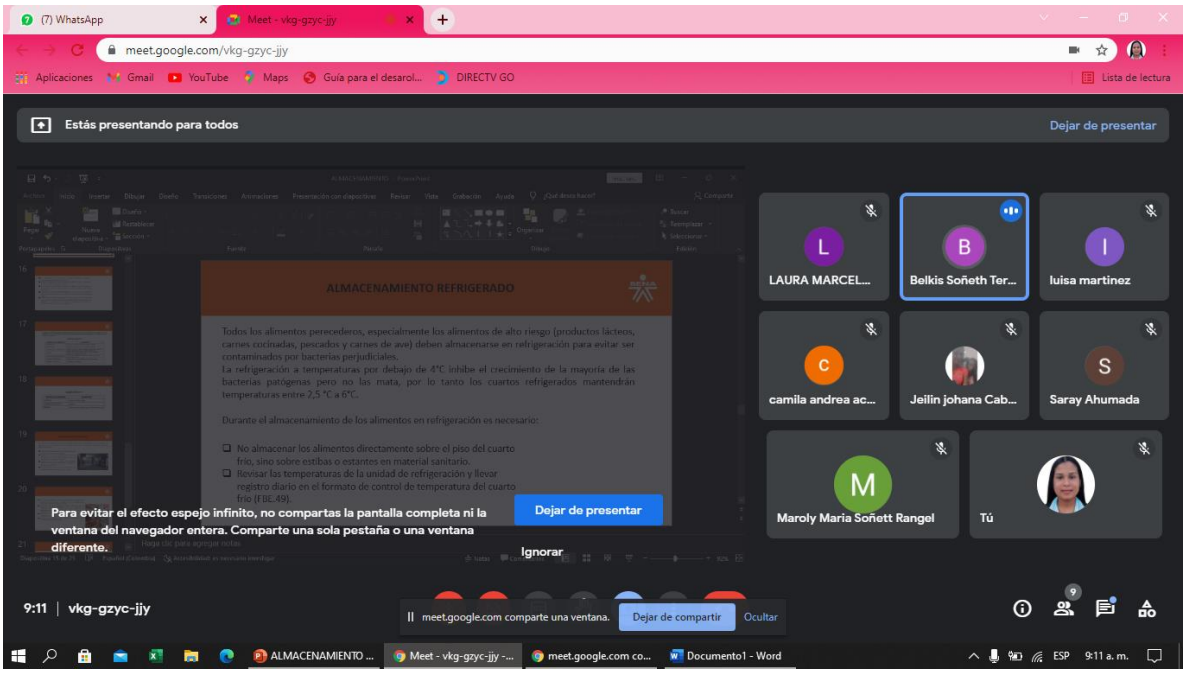

(14) WhatsApp
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
meet.google.com/vkg-gzyc-jjy
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
•Inventario de ciclo, resulta cuando la cantidad de unidades compradas (o producidas) con el fin de reducir los costos por unidad de compra (o incrementar la eficiencia de la producción) es mayor que las necesidades inmediatas de la empresa.
•Inventario de previsión o estacional se acumula cuando una empresa produce más de los requerimientos inmediatos durante los periodos de demanda baja para satisfacer las de demanda alta. Con frecuencia, este se acumula cuando la demanda es estacional.
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
LAURA MARCEL...
Andres Navarro
Yulieth Rodriguez
Esteban jose Mu...
Maroly Maria Soñ...
Jaiederlin Teran ...
Saray Ahumada
Tú
8:59 | vkg-gzyc-jjy
Activar Windows
Ve a Configuración
PROYECTOS
DISEÑO CURRICUL...
INVENTARIO - Pow...
Documento1 - Word
Meet - vkg-gzyc-jjy...
meet.google.com ...
ESP
8:59 a. m.

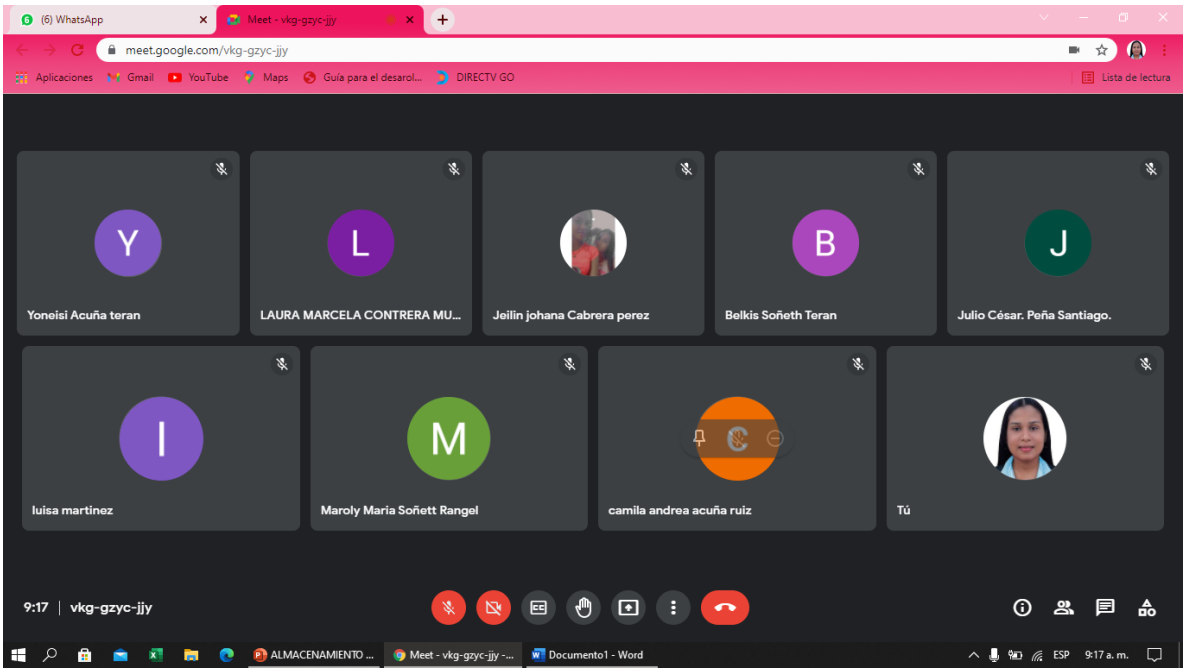

(14) WhatsApp
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
meet.google.com/vkg-gzyc-jjy
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
SISTEMAS DE CONTABILIZACIÓN DE INVENTARIOS
1. Sistema de inventario periódico
Con este método la empresa no lleva un registro continuo de su stock, en cambio, realiza el conteo de existencias al final del periodo o ejercicio y los resultados se plasman en los informes financieros.
•Es costoso en cuanto se hace necesario paralizar la actividad de la empresa para llevar a cabo el recuento físico de la mercancía lo que implica un importante despilfarro de recursos.
•No se sabe con exactitud el volumen de existencias en cada momento y por tanto no permite llevar a cabo un seguimiento adecuado ni una correcta política de productos (mermas, roturas, rotaciones, rentabilidades, etc.)
Dejar de presentar
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana
LAURA MARCEL...
Andres Navarro
Yulieth Rodriguez
Esteban jose Mu...
Maroly Maria Soñ...
Jaiederlin Teran ...
Tú
9:03 | vkg-gzyc-jjy
Activar Windows
Ve a Configuración
PROYECTOS
DISEÑO CURRICUL...
INVENTARIO - Pow...
Documento1 - Word
Meet - vkg-gzyc-jjy...
meet.google.com ...
ESP
9:03 a. m.

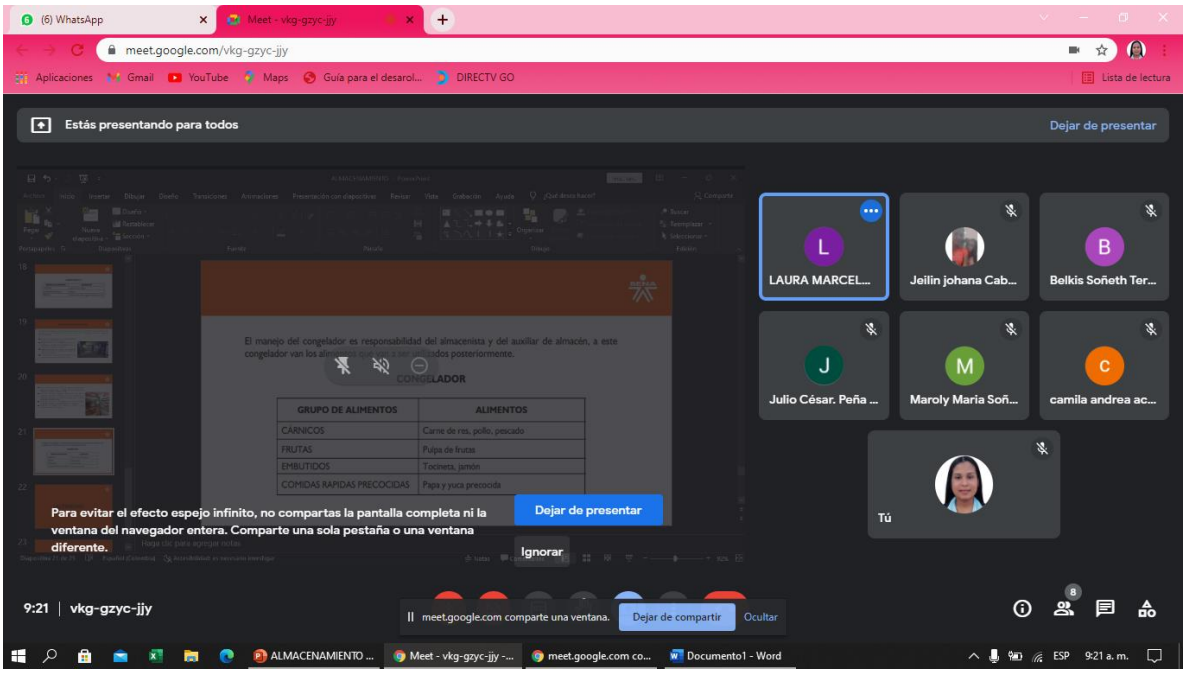

(13) WhatsApp
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
meet.google.com/vkg-gzyc-jjy
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
•Método del Promedio Armónico o Ponderado. Este promedio se calculará ponderando los precios con las unidades compradas, para luego dividir los importes totales entre el total de las unidades.
•Método del Costo Promedio Móvil o del Saldo. Calcula el valor de la mercancía, de acuerdo con las variaciones producidas por las entradas y salidas (compras o ventas) obteniéndose promedios sucesivos.
•Método del Costo Básico. Por medio de este método se atribuyen valores fijos a las existencias mínimas, este método es bastante parecido al UEPS con la diferencia de que se aplica solamente a la cantidad de inventario mínimo.
Para evitar el efecto espejo, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
LAURA MARCELA CO...
Andres Navarro
Yulieth Rodriguez
Esteban jose Muñoz r...
Maroly Maria Soñett ...
Jaiederlin Teran ulacio
Tú
9:03 | vkg-gzyc-jjy
Activar Windows
Ve a Configuración
PROYECTOS
DISEÑO CURRICUL...
INVENTARIO - Pow...
Documento1 - Word
Meet - vkg-gzyc-jjy...
meet.google.com ...
ESP
9:11 a. m.

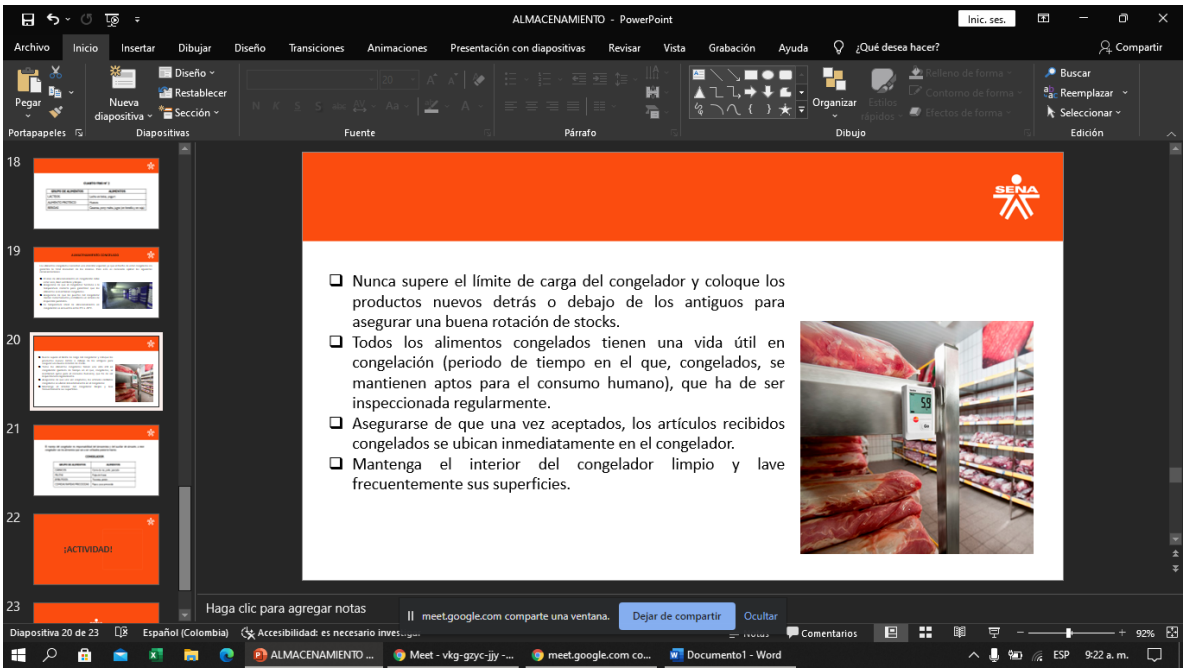

(7) WhatsApp
Meet - vkg-gzyc-jjy
meet.google.com/vkg-gzyc-jjy
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Algunos consejos generales a la hora de almacenar y conservar los alimentos son:
•Controlar la temperatura, la luz solar, la atmósfera y la humedad para mantener los alimentos en perfectas condiciones antes de ser consumidos.
•Mantener limpias y secas todas las áreas de almacenamiento.
•Rotar los alimentos de tal manera que se coloquen los recién comprados más al fondo y los más antiguos delante para que sean usados en primer lugar (Sistema FIFO "First in, first out") para así evitar que los alimentos caduquen antes de ser consumidos y se produzca un desperdicio de los mismos.
•Rotular adecuadamente el recipiente (nombre del alimento y fecha) con el contenido si es necesario quitar las etiquetas del envase original, excepto cuando no pueda confundirse con algún otro (por ejemplo el arroz no se necesita marcar porque se reconoce fácilmente).
•Revisar diariamente la temperatura de los alimentos almacenados y de las áreas de almacenamiento.
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
LAURA MARCEL...
camila andrea ac...
Katery Johana M...
Jeilin johana Cab...
Belkis Soñeth Ter...
luisa martinez
Saray Ahumada
Tú
8:51 | vkg-gzyc-jjy
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
ALMACENAMIENTO ...
Meet - vkg-gzyc-jjy -...
meet.google.com co...
Documento1 - Word
ESP
8:51 a. m.


(7) WhatsApp
Meet - vkg-gzyc-jjy
meet.google.com/vkg-gzyc-jjy
Aplicaciones
Gmail
YouTube
Maps
Guía para el desarol...
DIRECTV GO
Lista de lectura
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Artículos empacados en sacos.
❑ Cereales empacados en sacos como (arroz, harinas), azúcar, leguminosas, deben apilarse en forma cruz sobre la plataforma, esto para que permita la circulación de aire por debajo.
❑ Ubicar no mas de ocho sacos por arrume.
Artículos empacados en cajas.
❑ Verificar que la caja contenga lo que corresponde
❑ Colocar una sobre otra en la forma adecuada que indica (I este lado arriba)
❑ Los alimentos como grasas, encurtidos que pueden afectarse por la luz deben permanecer en las cajas.
❑ Los productos más pesados deben colocarse en los entrepaños inferiores y los más livianos en los superiores.
❑ Los rótulos de las cajas deben colocarse hacia fuera para que se p
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
LAURA MARCEL...
camila andrea ac...
Katery Johana M...
Jeilin johana Cab...
Belkis Soñeth Ter...
luisa martinez
Saray Ahumada
Tú
8:51 | vkg-gzyc-jjy
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
ALMACENAMIENTO ...
Meet - vkg-gzyc-jjy -...
meet.google.com co...
Documento1 - Word
ESP
9:07 a. m.


(7) WhatsApp
Meet - vkg-gzyc-jjy
meet.google.com/vkg-gzyc-jjy
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
ALMACENAMIENTO REFRIGERADO
Todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales.
La refrigeración a temperaturas por debajo de 4°C inhibe el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas pero no las mata, por lo tanto los cuartos refrigerados mantendrán temperaturas entre 2,5 °C a 6°C.
Durante el almacenamiento de los alimentos en refrigeración es necesario:
No almacenar los alimentos directamente sobre el piso del cuarto frío, sino sobre estibas o estantes en material sanitario.
Revisar las temperaturas de la unidad de refrigeración y llevar registro diario en el formato de control de temperatura del cuarto frío (FBE.49).
LAURA MARCEL...
Belkis Soñeth Ter...
luisa martinez
camila andrea ac...
Jeilin johana Cab...
Saray Ahumada
Maroly Maria Soñett Rangel
Tú
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Ignorar
9:11 | vkg-gzyc-jjy
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
ALMACENAMIENTO ...
Meet - vkg-gzyc-jjy -...
meet.google.com co...
Documento1 - Word
ESP
9:11 a. m.


(6) WhatsApp
Meet - vkg-gzyc-jjy
meet.google.com/vkg-gzyc-jjy
Yoneisi Acuña teran
LAURA MARCELA CONTRERA MU...
Jeilin johana Cabrera perez
Belkis Soñeth Teran
Julio César. Peña Santiago.
luisa martinez
Maroly Maria Soñett Rangel
camila andrea acuña ruiz
Tú
9:17 | vkg-gzyc-jjy
ALMACENAMIENTO ...
Meet - vkg-gzyc-jjy -...
Documento1 - Word
ESP
9:17 a. m.


Meet - vkg-gzyc-jjy
meet.google.com/vkg-gzyc-jjy
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
El manejo del congelador es responsabilidad del almacenista y del auxiliar de almacén, a este congelador van los alimentos
CONGELADOR
GRUPO DE ALIMENTOS
ALIMENTOS
CÁRNICOS
Carne de res, pollo, pescado
FRUTAS
Pulpa de frutas
EMBUTIDOS
Tocineta, jamón
COMIDAS RAPIDAS PRECOCIDAS
Papa y yuca precocida
Para evitar el efecto espejo infinito, no compartas la pantalla completa ni la ventana del navegador entera. Comparte una sola pestaña o una ventana diferente.
Dejar de presentar
Ignorar
LAURA MARCEL...
Jeilin johana Cab...
Belkis Soñeth Ter...
Julio César. Peña ...
Maroly Maria Soñ...
camila andrea ac...
Tú
9:21 | vkg-gzyc-jjy
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
ALMACENAMIENTO ...
Meet - vkg-gzyc-jjy -...
meet.google.com co...
Documento1 - Word
ESP
9:21 a. m.


ALMACENAMIENTO - PowerPoint
Archivo
Inicio
Insertar
Dibujar
Diseño
Transiciones
Animaciones
Presentación con diapositivas
Revisar
Vista
Grabación
Ayuda
¿Qué desea hacer?
Compartir
Pegar
Nueva diapositiva
Diseño
Restablecer
Sección
Portapapeles
Diapositivas
Fuente
Párrafo
Dibujo
Organizar
Buscar
Reemplazar
Seleccionar
Edición
18
19
20
21
22
¡ACTIVIDAD!
23
Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.
Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.
Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.
Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies.
Haga clic para agregar notas
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Diapositiva 20 de 23
Español (Colombia)
Comentarios
92%
ALMACENAMIENTO ...
Meet - vkg-gzyc-jjy -...
meet.google.com co...
Documento1 - Word
ESP
9:22 a. m.