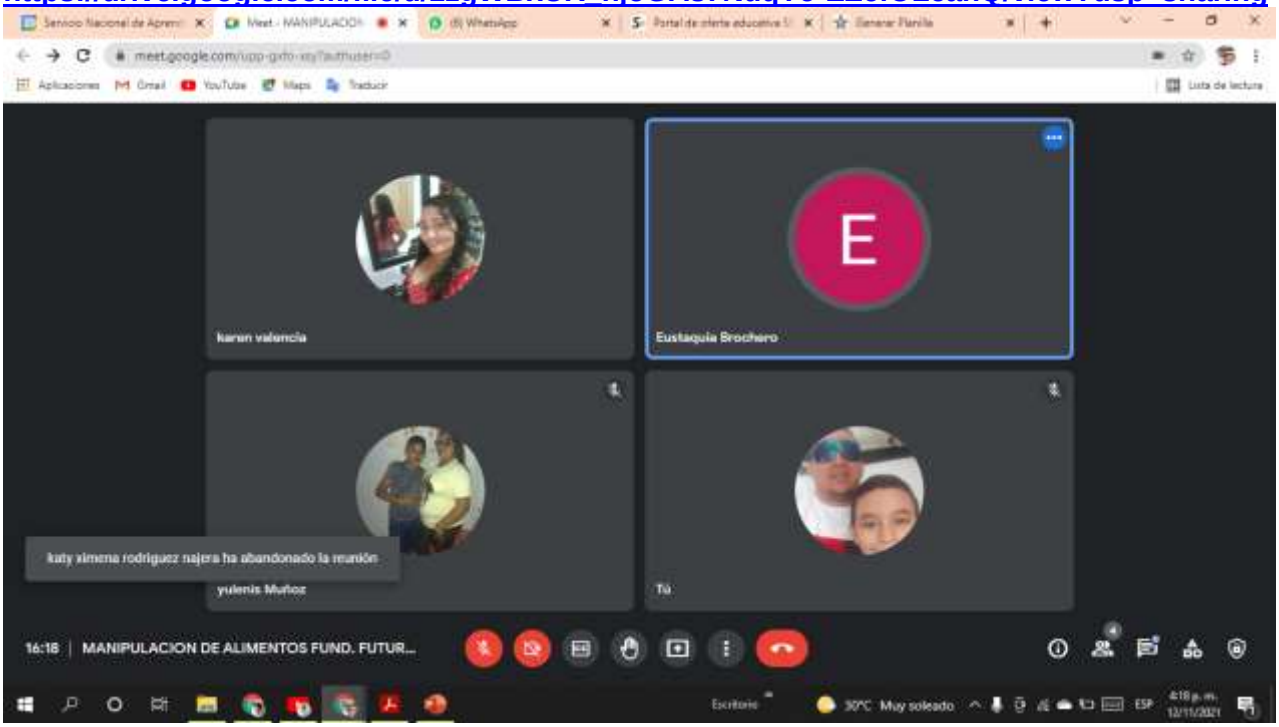
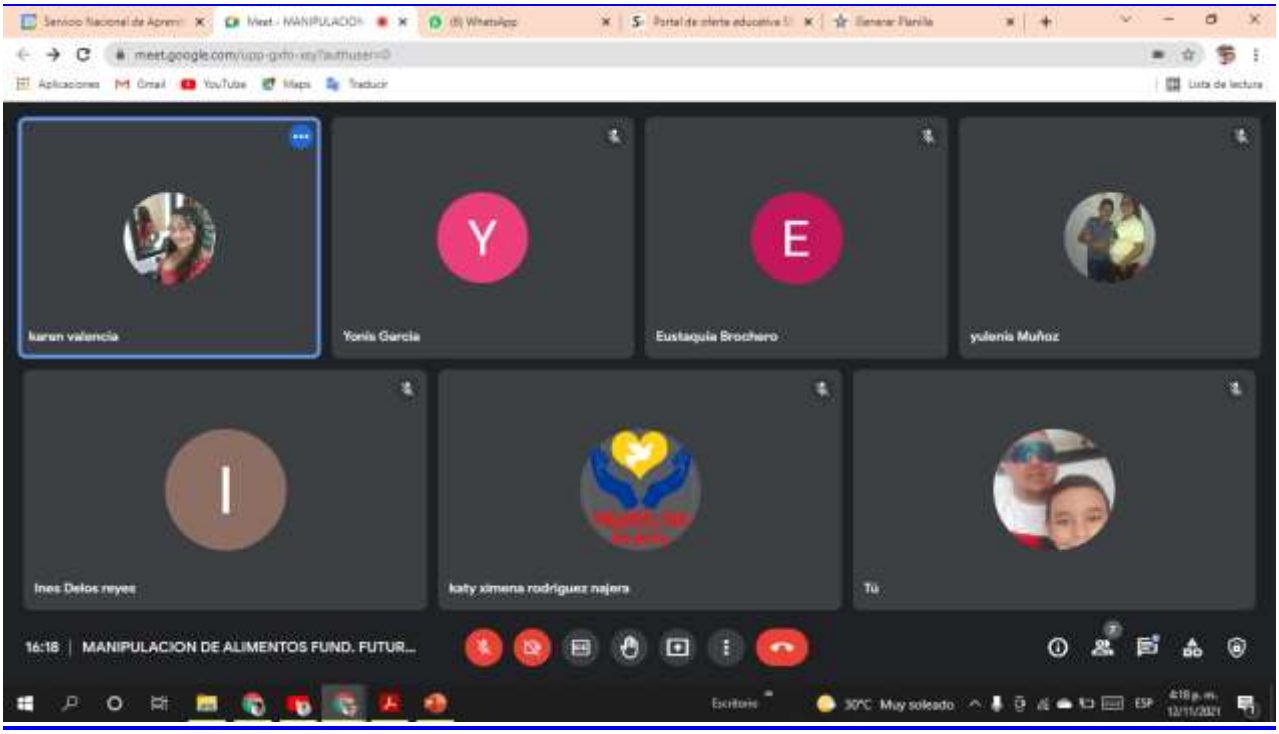
EVIDENCIAS MENSUALES NOVIEMBRE

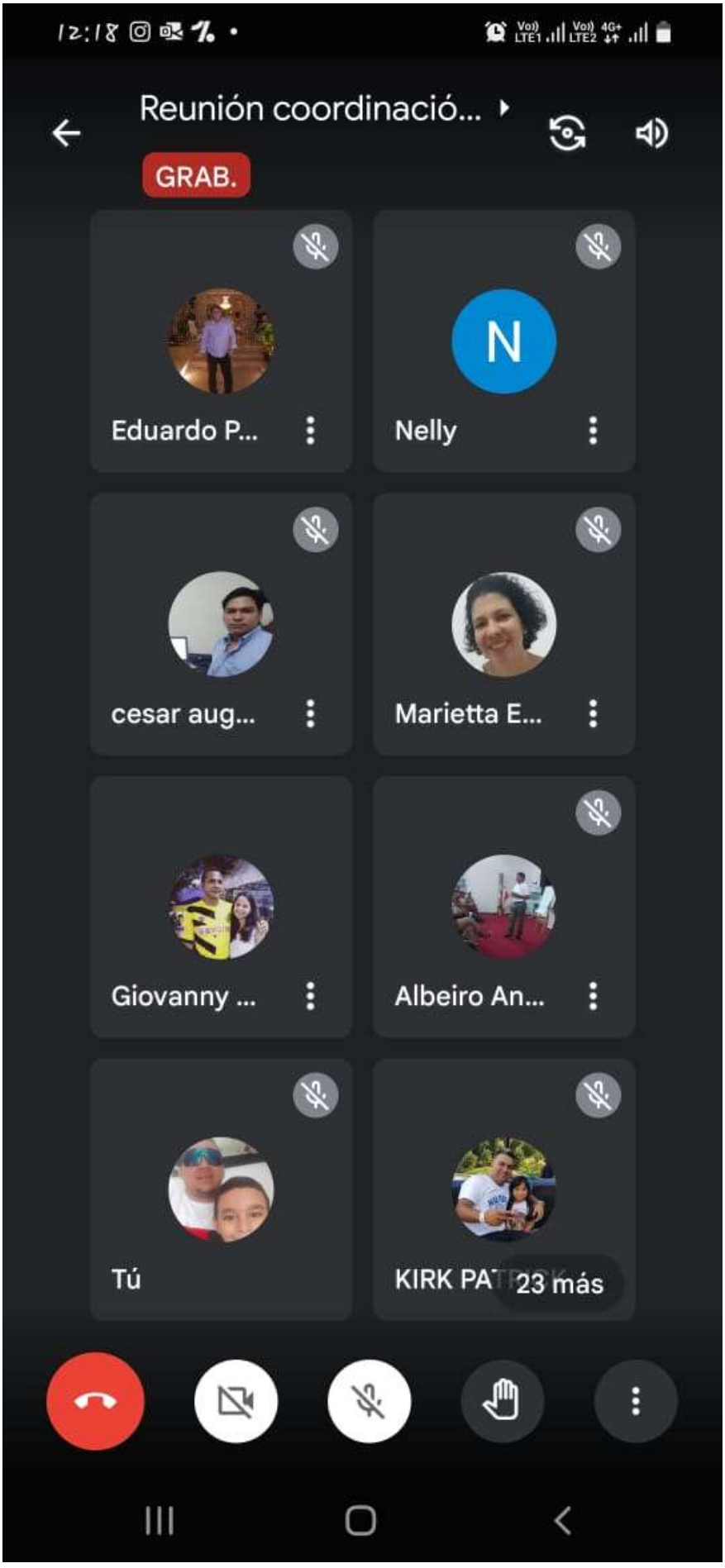
ELABORACION DE QUESOS FRESCOS FICHA - 24112320 FUNDACION FUTURO Y PAZ MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA – 2411233 FUNDACION SAN MARTIN- 2411234 FUNDACION ALCALDIA PALMAR DE VARELA – 2409762- 2409763- 2409764 HELADOS COLOMBIA – 2409765 FUNDACION FUTURO Y PAZ

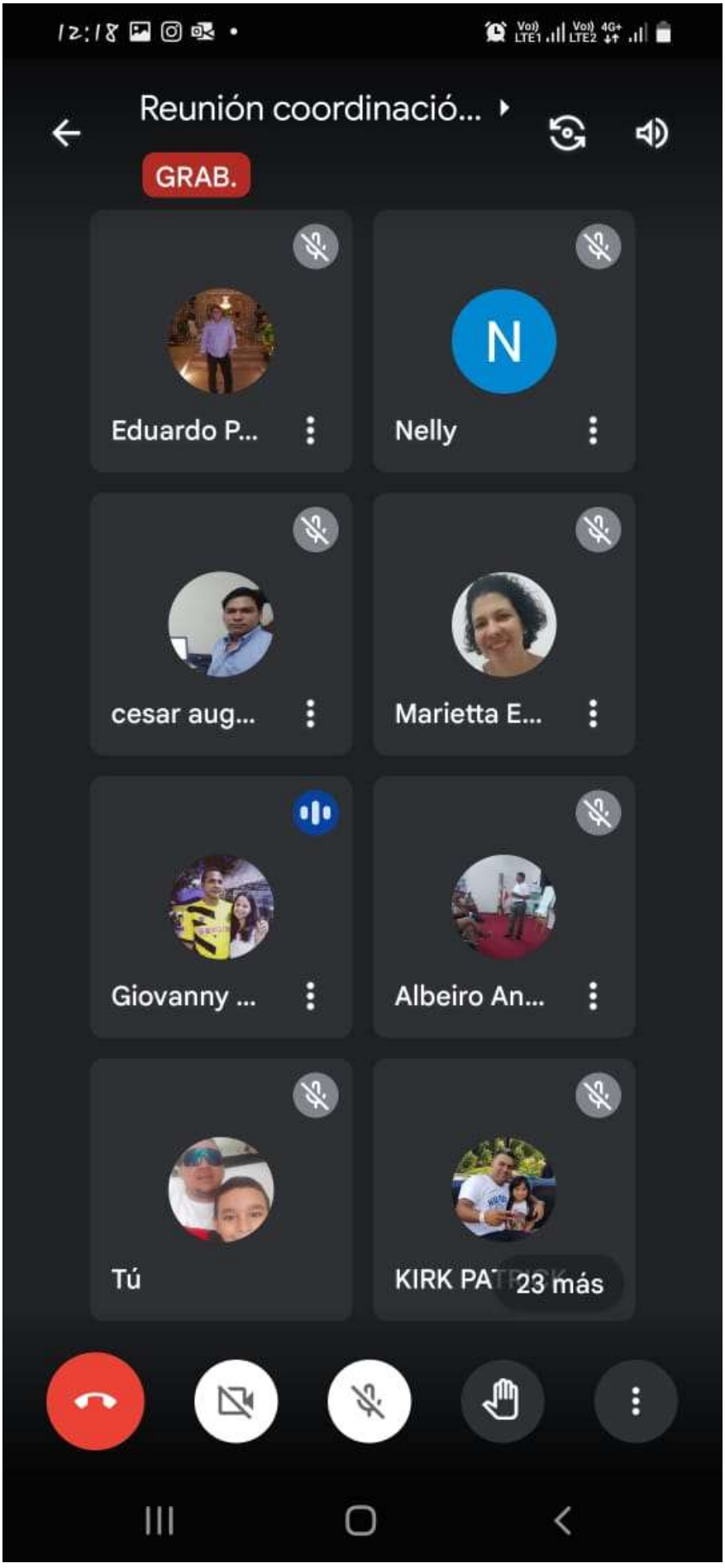
https://drive.google.com/file/d/1zgWBxUR_hjoGAs7NuqYc-EZcfOLeanQ/view?usp=sharing

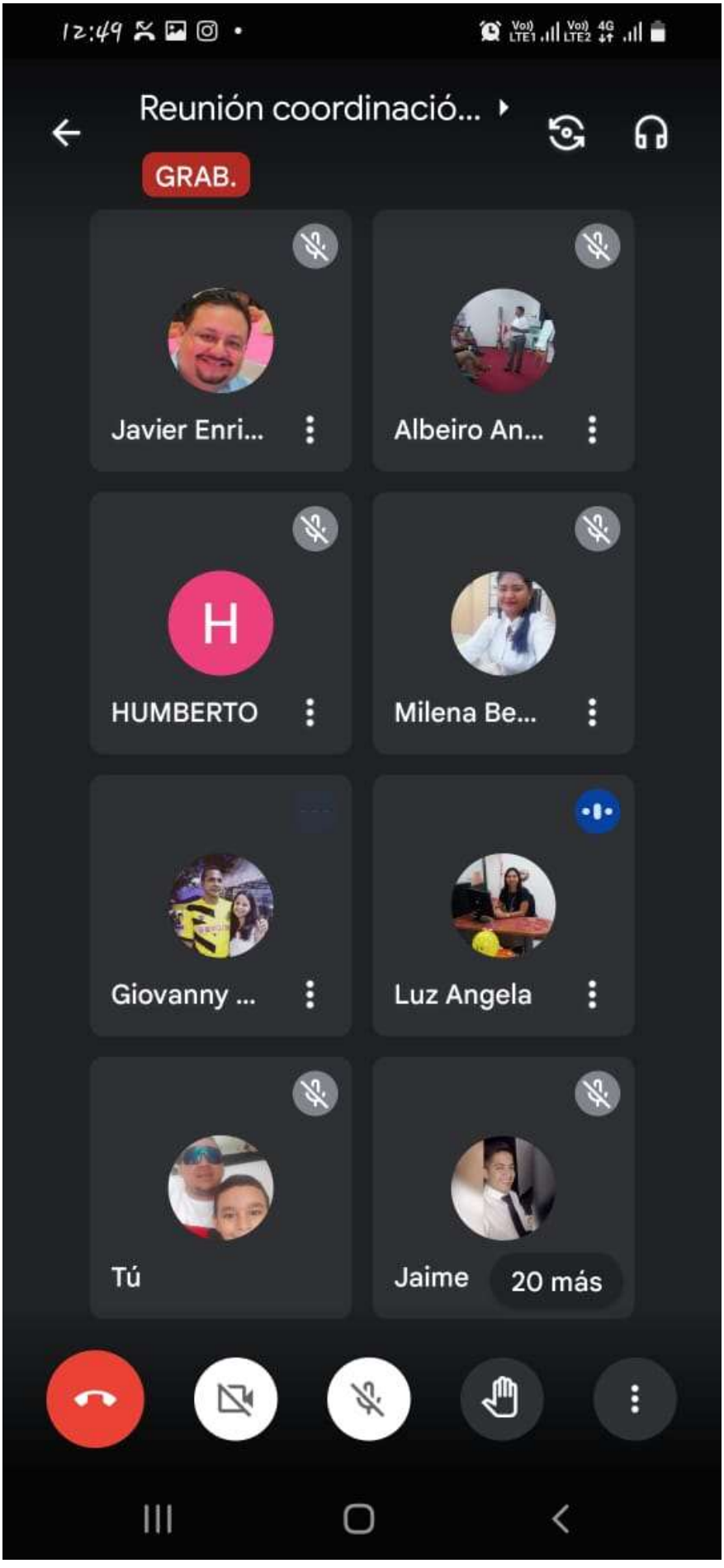







12:18
Reunión coordinació...
GRAB.
Eduardo P...
N
Nelly
cesar aug...
Marietta E...
Giovanny ...
Albeiro An...
Tú
KIRK PA
23 más


12:18
Reunión coordinació...
GRAB.
Eduardo P...
N
Nelly
cesar aug...
Marietta E...
Giovanny ...
Albeiro An...
Tú
KIRK PA
23 más


12:49
Reunión coordinació...
GRAB.
Javier Enri...
Albeiro An...
H
HUMBERTO
Milena Be...
Giovanny ...
Luz Angela
Tú
Jaime
20 más

INFOCEDAGRO

Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

CEDAGRO celebró el Día Mundial de la Alimentación



#ElSENAesFormación

Con la participación de productores, instructores técnicos de AgroSENA y la especialidad de Agroindustrias, CEDAGRO realizó Evento de Divulgación Tecnológica *'Avancemos juntos por una mejor producción, nutrición , medio ambiente para una vida mejor'*, transmitido por Facebook Live del centro en el marco del Día Mundial de la Alimentación (promovido por la organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO) 'Nuestras acciones son nuestro futuro'

El objetivo de sensibilizar y establecer esfuerzos para ser más sostenibles en nuestras acciones diarias, reduciendo el desperdicio de alimentos, creando conciencia a cerca de una nutrición sana y equilibrada. Y todo ello con el propósito de llegar al Hambre Cero y de proteger el medio ambiente.


ALCALDIA DE
MANATI











SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Programa de Higiene y Manipulación de Alimentos
TALLER DE APRENDIZAJE SESION Nº 2
APROPIACION DEL CONOCIMIENTO

COMPETENCIA: Manipular Alimentos De Acuerdo Con Normatividad Vigente.

INSTRUCTOR: ROBERTO CARLOS VARELA MATOS - rvarela1@misena.edu.co

NOMBRES:

De acuerdo a la aprendido durante la sesión, realizamos el siguiente taller de apropiación del conocimiento en donde se evidencia la creación de diversos el peligro HAP (Peligros de Alimentarios).

Teniendo en cuenta las características de los siguientes productos alimenticios

1. Clasificarlos de acuerdo a :

A. Origen

B. Naturaleza

C. Por el riesgo de salud publica

2.¿ Que método de conservación utilizaría y cual sería la temperatura ideal para mantener su condición de alimento sano?




ARMADA


ASOBOHOR


ASOBOHOR

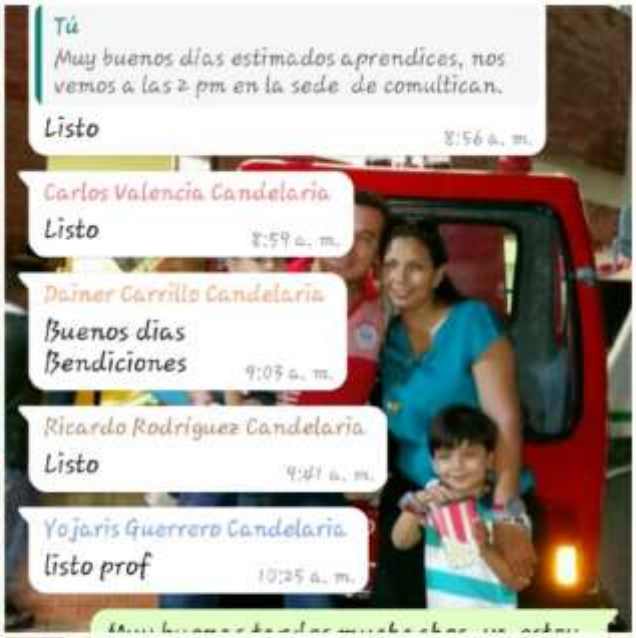


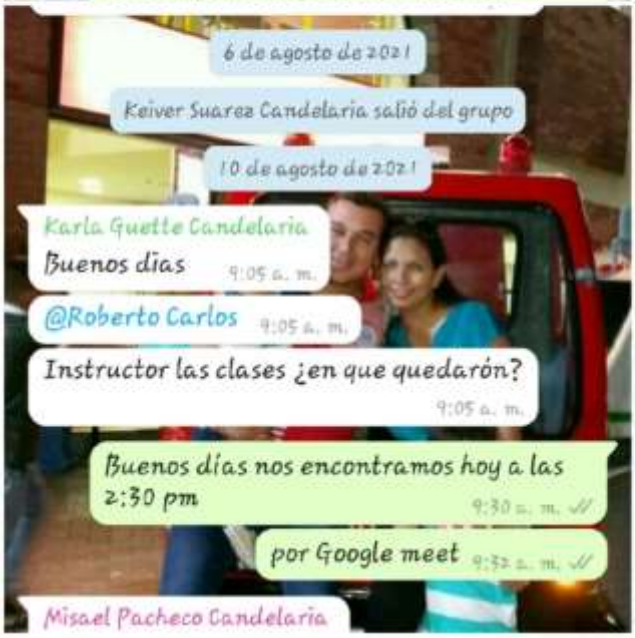


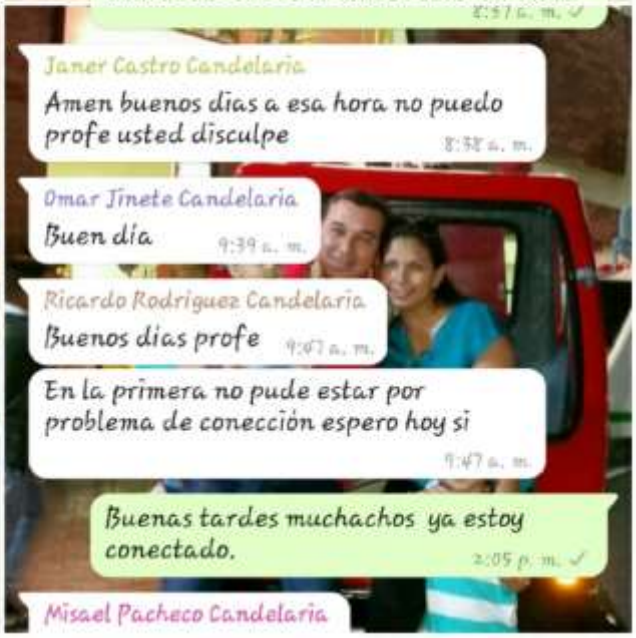



Estamos esperando por el profe
Jomer Castro Candelaria
Ha ok listo esperaremos entonces
Buenas tardes muchachos
https://meet.google.com/nbi-pian-hjn
Intenten conectarse
Disculpen la demora
Acabo de ingresar
Karla Suette Candelaria
No se escucha profe
Jomer Castro Candelaria
Despues de haber echo la descarga que debo hacer
Tengo problemas de conectividad
Karla Suette Candelaria
Tú
Tengo problemas de conectividad
Muy buenos días Muchachos Dios les bendiga, les envió link para la formacion de hoy a las 2:00pm.
Jomer Castro Candelaria
Amen buenos días a esa hora no puedo profe usted disculpe
Omar Zineta Candelaria
Buen día
Ricardo Rodriguez Candelaria
Buenos días profe
En la primera no pude estar por problema de conección espero hoy si
Buenas tardes muchachos ya estoy conectado.
Misael Pacheco Candelaria
buenas tardes
Carlos Valencia Candelaria
Buenas tardes
A las 2 :30 pero tu puedes ingresar a esa hora.
2:14 p. m.
Una pregunta, sra Lucelis podemos programar sesión presencial el miércoles 21 de julio.
2:16 p. m.
Me confirma la hora en que los aprendices puedan asistir. gracias
2:16 p. m.
Luis Dominguez Candelaria
Buenas tardes profesor
2:20 p. m.
Dainer Carrillo Candelaria
Buenas tardes.
2:22 p. m.
Ricardo Rodriguez Candelaria
Este mensaje fue eliminado
2:25 p. m.
Buenas tardes profesor Dios lo bendiga
2:26 p. m.
Lucely Valencia Orozco
Tú
Una pregunta, sra Lucelis podemos programar sesión presencial el miércoles 21 de julio.
Buenas tardes a todos si Profe en la


Induccion y Bienvenida fi...
2.7 MB • PPTX
4:06 p. m.
ELABORACION DE QUESOS FRESCOS
48 HRS.
Induccion y Bienvenida fi...
552 kB • PDF
4:07 p. m.
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeQGBlDVsgUTva8dBGIQ1qxQruPzK509IcBwGZlR9ccf1LYiw/viewform?usp=sf_link
4:07 p. m.
Erafit Bolivar Candelaria
Buenas tardes
4:08 p. m.
Les comparto la presentacion de la


Tú
Muy buenos días estimados aprendices, nos vemos a las 2 pm en la sede de comultican.
Listo
8:56 a. m.
Carlos Valencia Candelaria
Listo
8:59 a. m.
Dainer Carrillo Candelaria
Buenos dias
Bendiciones
9:05 a. m.
Ricardo Rodriguez Candelaria
Listo
9:41 a. m.
Yojaris Guerrero Candelaria
listo prof
10:25 a. m.


6 de agosto de 2021
Keiver Suarez Candelaria salió del grupo
10 de agosto de 2021
Karla Guette Candelaria
Buenos dias
9:05 a. m.
@Roberto Carlos
9:05 a. m.
Instructor las clases ¿en que quedarón?
9:05 a. m.
Buenos días nos encontramos hoy a las 2:30 pm
9:30 a. m.
por Google meet
9:32 a. m.
Misael Pacheco Candelaria


Janer Castro Candelaria
Amen buenos dias a esa hora no puedo profe usted disculpe
8:38 a. m.
Omar Jinete Candelaria
Buen dia
9:39 a. m.
Ricardo Rodriguez Candelaria
Buenos dias profe
9:47 a. m.
En la primera no pude estar por problema de conección espero hoy si
9:47 a. m.
Buenas tardes muchachos ya estoy conectado.
2:05 p. m.
Misael Pacheco Candelaria

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Programa de Higiene y Manipulación de Alimentos
TALLER DE APRENDIZAJE SESION Nº 2
APROPIACION DEL CONOCIMIENTO

COMPETENCIA: Manipular Alimentos De Acuerdo Con Normatividad Vigente.

INSTRUCTOR: ROBERTO CARLOS VANEGA MAYOR – rvanega1@misena.edu.co

NOMBRES: Ricardo Valencia

De acuerdo a lo aprendido durante la sesión, realizamos el siguiente taller de apropiación del conocimiento en donde se evaluara la manera de alcanzar el primer RAP (Resultado de Aprendizaje)

Teniendo en cuenta las características de los siguientes productos alimenticios:



1. Clasificarlos de acuerdo a:

A. Origen

B. Naturaleza

C. Por el riesgo de salud pública

2.¿ Que método de conservación utilizaría y cual seria la temperatura ideal para mantener su condición de alimento sano?

A) Origen
1 animal 2, 6
B) Naturaleza 4) vegetal 5 animal
C) 1. Mayor Riesgo

1
Origen
1) animal
2) vegetal
3) vegetal
4) vegetal
5) animal
6) animal
7) animal
8) vegetal
9) vegetal

Naturaleza
1) perecedero
2) Semi perecedero
3) no perecedero
4) perecedero
5) no perecedero
6) no perecedero
7) perecedero
8) no Perecedero
9) no perecedero

1) mayor Riesgo
2) menor Riesgo
3) menor Riesgo
4) Mayor Riesgo
5) Mayor Riesgo
6) Menor Riesgo
7) Mayor Riesgo
8) Mayor Riesgo
9) Menor Riesgo

2
1) Refrigeracion 0-20°
2) temperatura ambiente
3) temperatura ambiente
4) Refrigeracion 0-20°
5) temperatura ambiente
6) temperatura ambiente
7) Congelacion -20-0°
8) temperatura ambiente
9) temperatura ambiente

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Programa de Higiene y Manipulación de Alimentos
TALLER DE APRENDIZAJE SESION Nº 2
APROPIACION DEL CONOCIMIENTO

COMPETENCIA: Manipular Alimentos De Acuerdo Con Normatividad Vigente.

INSTRUCTOR: ALBERTO CARLOS VARELA FARFOS - [illegible]

NOMBRES: [illegible]

De acuerdo a lo aprendido durante la sesión, realizamos el siguiente taller de apropiación del conocimiento en donde se evaluara la manera de atender el proceso NAP (Resultado de Aprendizaje)

Teniendo en cuenta las características de los siguientes productos alimenticios:



1. Clasificarlos de acuerdo a:

A. Origen

B. Naturaleza

C. Por el riesgo de salud pública

2.¿ Que método de conservación utilizaría y cual seria la temperatura ideal para mantener su condición de alimentos sano?

RIESGO NUTRICIONAL

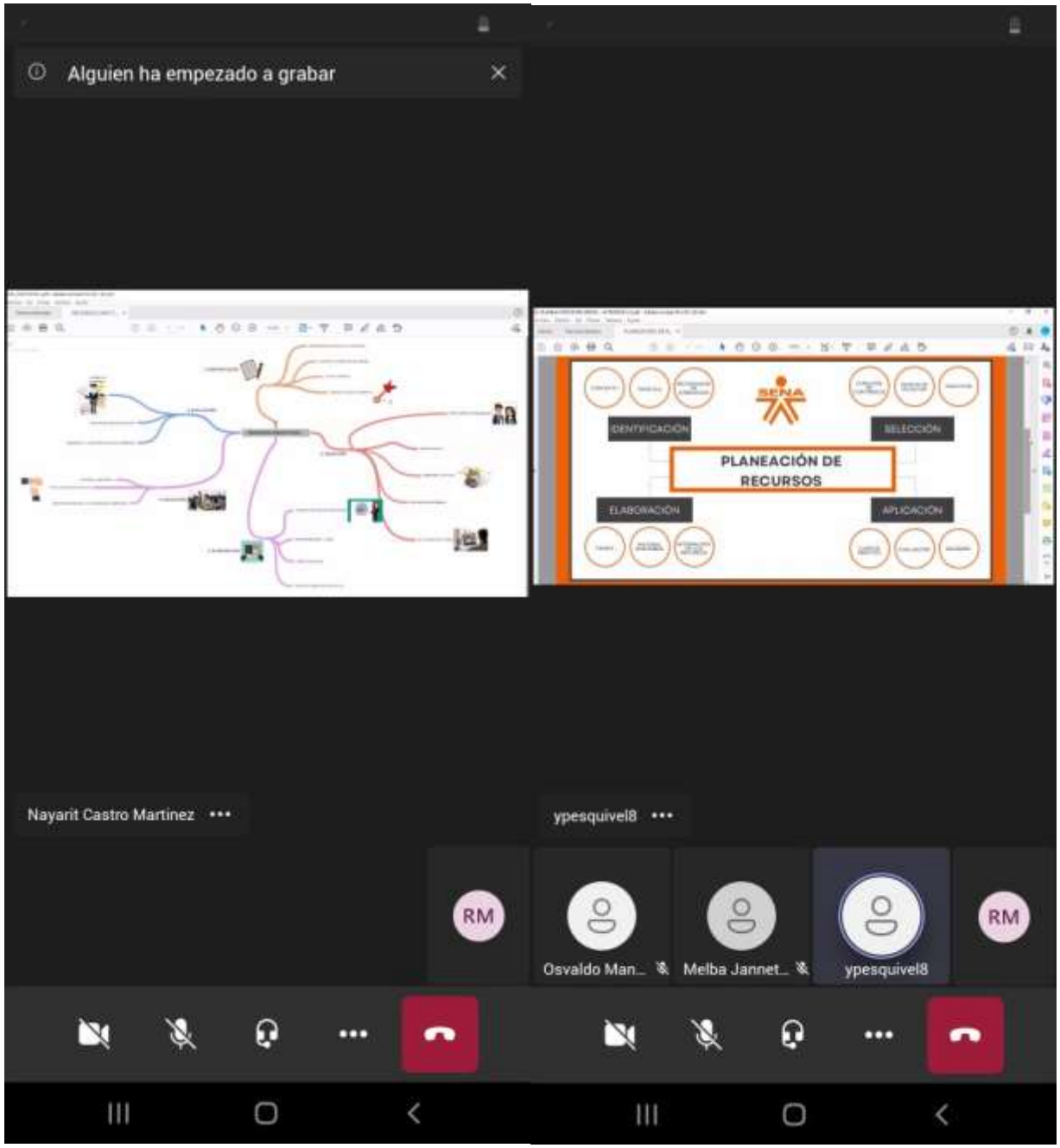
(1) - ANIMAL
(3) - VEGETAL
(6) - ANIMAL
(5) - [illegible]
(8) - VEGETAL

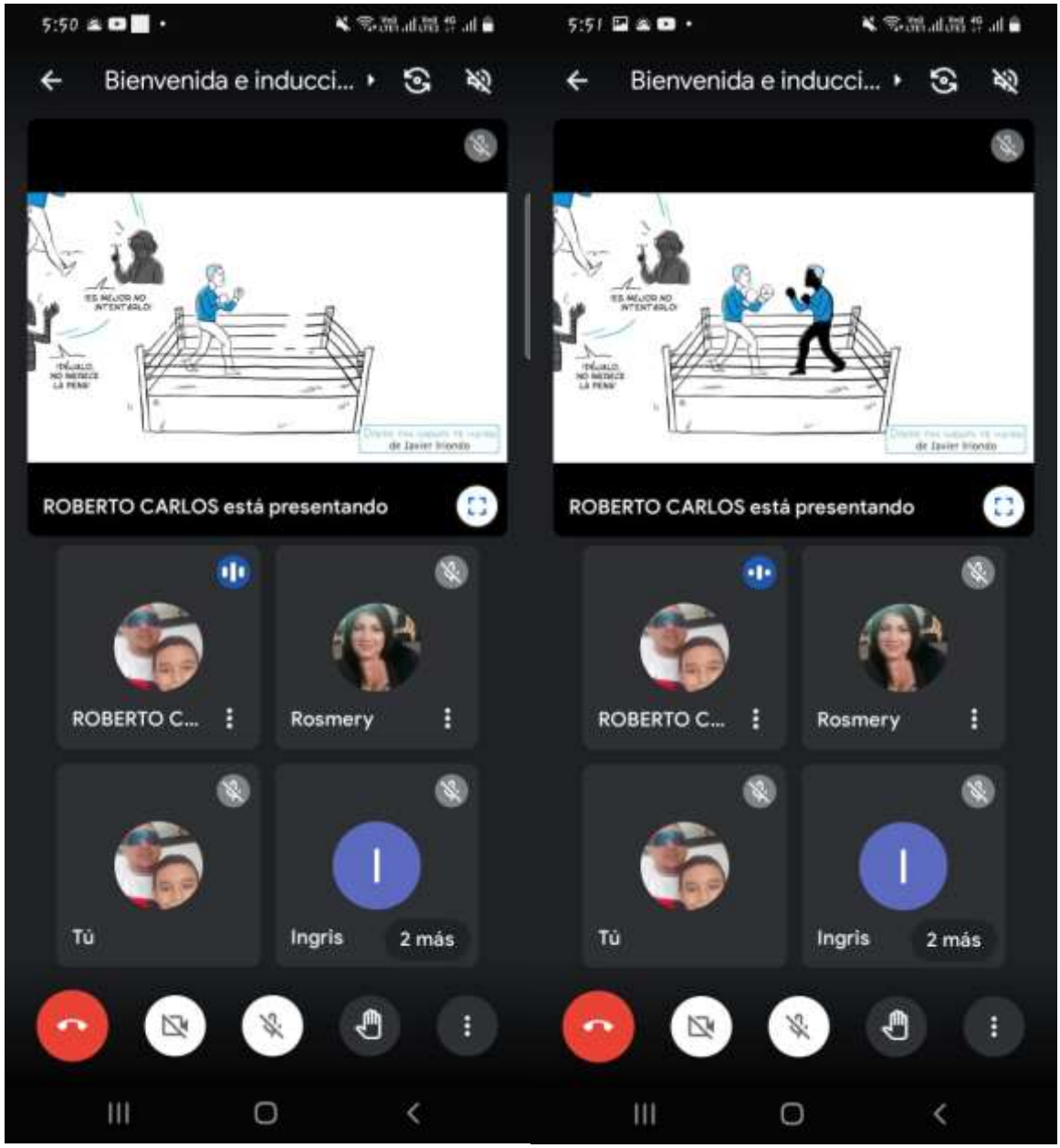
(9) - RECIENTES
(2) - [illegible]
(3) - [illegible]
(7) - CONGELADO
(4) - CONGELADO

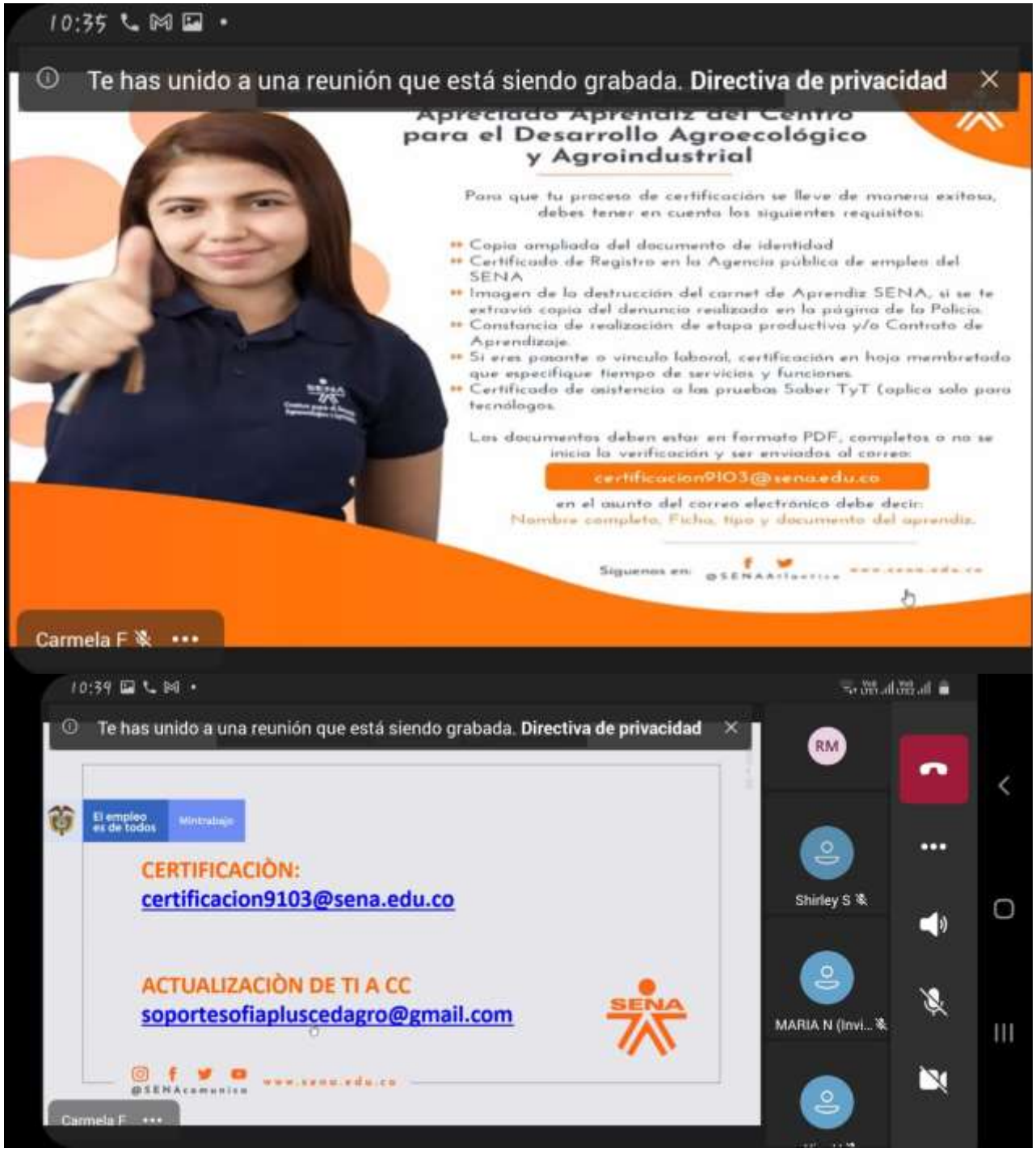
(5) PERECEDEROS
(4) PERECEDEROS
(2) PERECEDEROS

(2) SEMIPERECEDEROS
SEMIPERECEDEROS
NO PERECEDERO
3, 8, 9.

REFRIGERACION
ENTRE 0-20° a 4° 70°
7, 4
ULTRA CONGELACION
1, 4, 7.


Alguien ha empezado a grabar
SENA
IDENTIFICACIÓN
SELECCIÓN
PLANEACIÓN DE RECURSOS
ELABORACIÓN
APLICACIÓN
Nayarit Castro Martinez
ypesquivel8
RM
Osvaldo Man...
Melba Jannet...
ypesquivel8
RM


5:50
Bienvenida e inducci...
ROBERTO CARLOS está presentando
ROBERTO C...
Rosmery
Tú
Ingris
2 más
5:51
Bienvenida e inducci...
ROBERTO CARLOS está presentando
ROBERTO C...
Rosmery
Tú
Ingris
2 más


10:35
Te has unido a una reunión que está siendo grabada. Directiva de privacidad
Apreciado Aprendiz del Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Para que tu proceso de certificación se lleve de manera exitosa, debes tener en cuenta los siguientes requisitos:
Copia ampliada del documento de identidad
Certificado de Registro en la Agencia pública de empleo del SENA
Imagen de la destrucción del carnet de Aprendiz SENA, si se te extravió copia del denuncio realizado en la página de la Policía.
Constancia de realización de etapa productiva y/o Contrato de Aprendizaje.
Si eres pasante o vinculo laboral, certificación en hoja membretado que especifique tiempo de servicios y funciones.
Certificado de asistencia a las pruebas Saber TyT (aplica solo para tecnólogos.
Los documentos deben estar en formato PDF, completos o no se inicia la verificación y ser enviados al correo:
certificacion9103@sena.edu.co
en el asunto del correo electrónico debe decir:
Nombre completo, Ficha, tipo y documento del aprendiz.
Síguenos en:
Carmela F
10:39
Te has unido a una reunión que está siendo grabada. Directiva de privacidad
El empleo es de todos
Mintrabajo
CERTIFICACIÒN:
certificacion9103@sena.edu.co
ACTUALIZACIÒN DE TI A CC
soportesofiapluscedagro@gmail.com
SENA
@SENAcomunica
Carmela F
RM
Shirley S
MARIA N (Invi...


10:36
Te has unido a una reunión que está siendo grabada. Directiva de privacidad
Plataformas de Consulta y Descarga
A partir de 2010
http://certificados.sena.edu.co/
SOFIA Plus
De 2000 a 2009
Títulos, actas y certificados de formación (Resolución 1590 de 2019 y Circulares 144 y 191 de 2019 y constancia de notas con Circular 117 de 2020) se descargan de la página de certificados
SGC
Anteriores al 2000
Verificar en archivo físico (histórico)
Centros de formación
Carmela F
RM
Shirley S
MARIA N (Invi...


8:49
Recomendaciones
Dirección de Formación Profesional Integral
Mantener el micrófono en silencio
Levantar la mano para realizar preguntas
Diligenciar formulario de asistencia
REC
Consultar la Grabación
Participar en el 100% de la capacitación
Carmela F
RM
Hilda S
J
juanmacoley


www.funcionpublica.gov.co/ev...


Te has unido como asistente.
Ruta de Aprendizaje Formación Titulada
PASOS:
1. Equipo de Desarrollo Curricular (seleccionar el rol)
Bienvenido a SOFIA PLUS
Desarrollo Curricular
Shirley S
RN
Robinson N
SS
Shirley S
EM
edgar M (Invitad...
RM


Te has unido como asistente.
Línea del Tiempo.
Registro
Única Vez
Inscripción
Alta Demanda
Baja Demanda
Ingreso y Selección
Fase 1
Fase 2
Matrícula
Ejecución
Certificación
GFPI-P-005 Procedimiento Planeación y Publicación de la Oferta Educativa
GFPI-P-004 Procedimiento Gestión de Pruebas de Selección
GFPI-P-005 Procedimiento Ingreso
GFPI-P-012 Procedimiento Certificación Académica
Importante Resolución 1448 de 2018
Shirley S
RM
Victor S
SS
Shirley S
RN