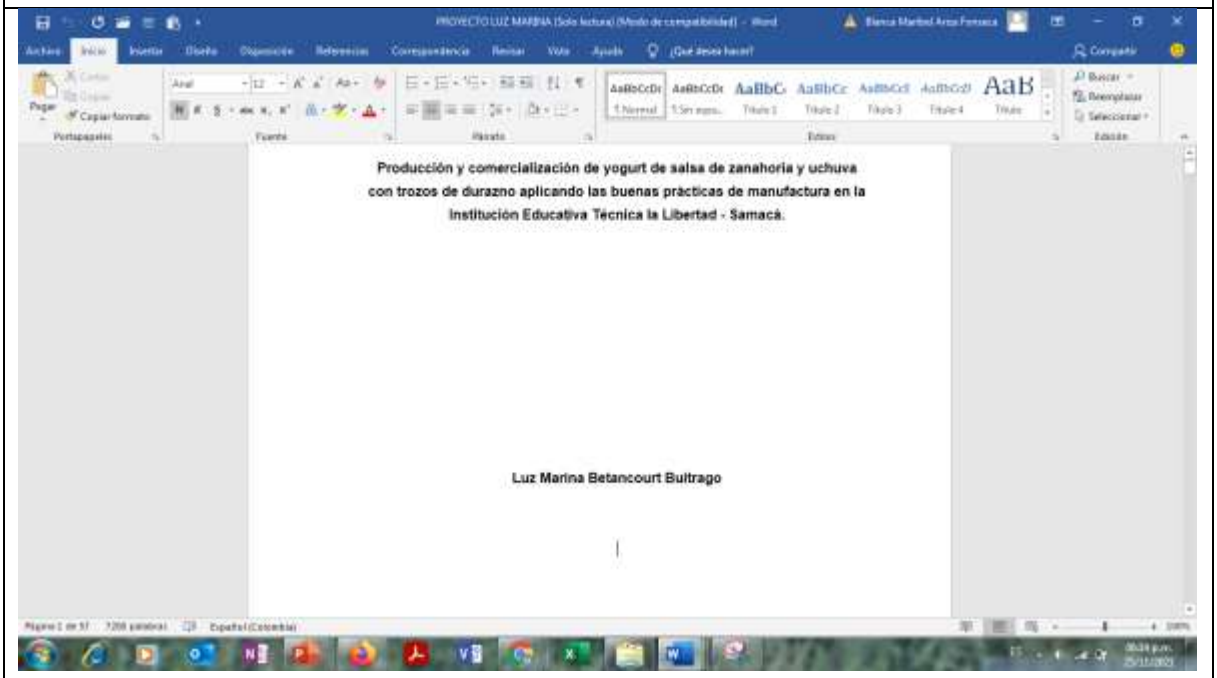
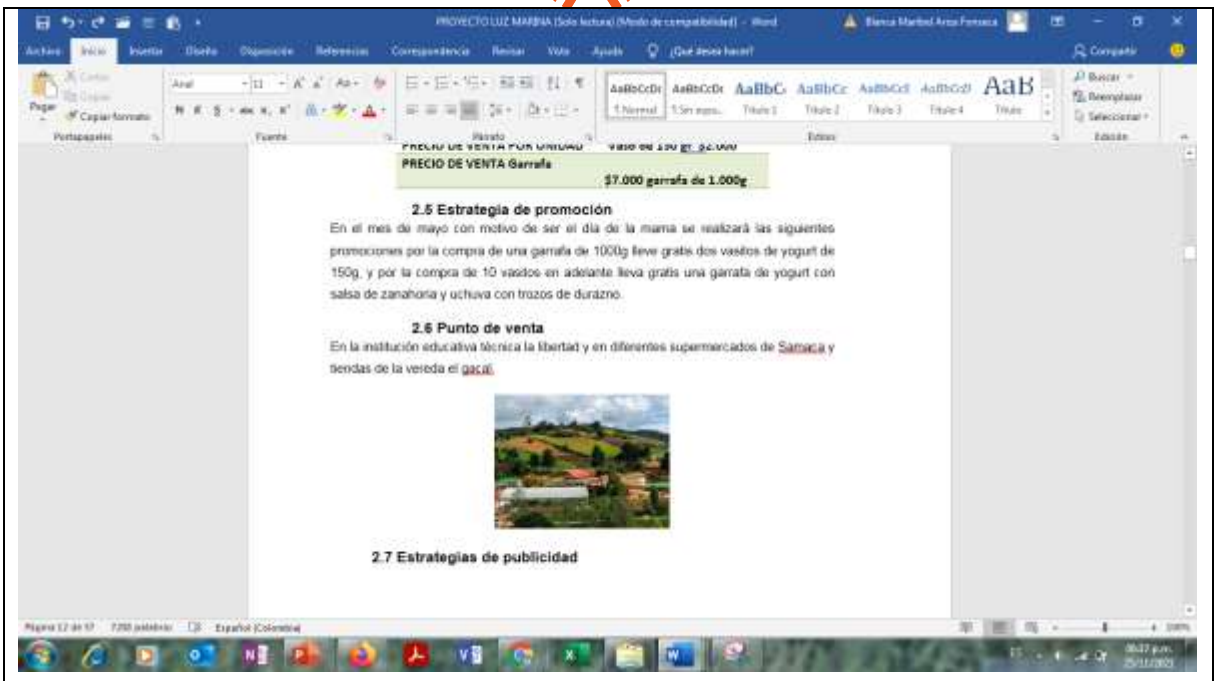
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA_25_ DEL MES DE__NOVIEMBRE____ DEL AÑO 2021										
OBJETIVO (S)		**Revisión de proyectos a sustentar**								
No.	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.SENA**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Luz Marina Betancourt Buitrago				APRENIZ					
2	Andrés Felipe Espinosa Espinosa				APRENIZ					
3					APRENIZ					
4					APRENIZ					
5					APRENIZ					
6					APRENIZ					
7					APRENIZ					
8					APRENIZ					
9					APRENIZ					
10					APRENIZ					
11					APRENIZ					
12					APRENIZ					
13					APRENIZ					
14					APRENIZ					
15					APRENIZ					
16					APRENIZ					

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA:25 de Noviembre de 2021	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR Y/O ENLACE: Trabajo en casa	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Técnica Pijaos, Lisandro Cely y Chicamocha		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Se realizó la revisión de actividades enviadas por aprendices de las Institución Educativa Técnica La Libertad ficha 2062046		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		





PRECIO DE VENTA Garrafa $7.000 garrafa de 1.000g

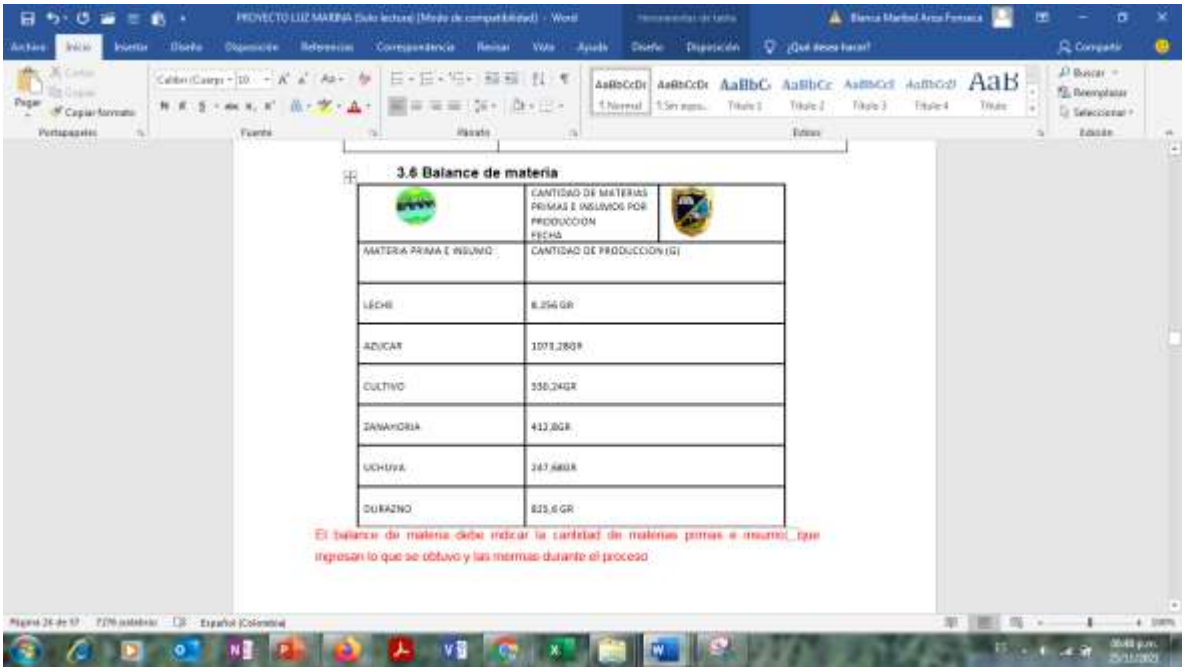
2.5 Estrategia de promoción

En el mes de mayo con motivo de ser el día de la mama se realizará las siguientes promociones por la compra de una garrafa de 1000g lleve gratis dos vasitos de yogurt de 150g, y por la compra de 10 vasitos en adelante lleva gratis una garrafa de yogurt con salsa de zanahoria y uchuva con trozos de durazno.

2.6 Punto de venta

En la institución educativa técnica la libertad y en diferentes supermercados de Samaca y tiendas de la vereda el garcil.

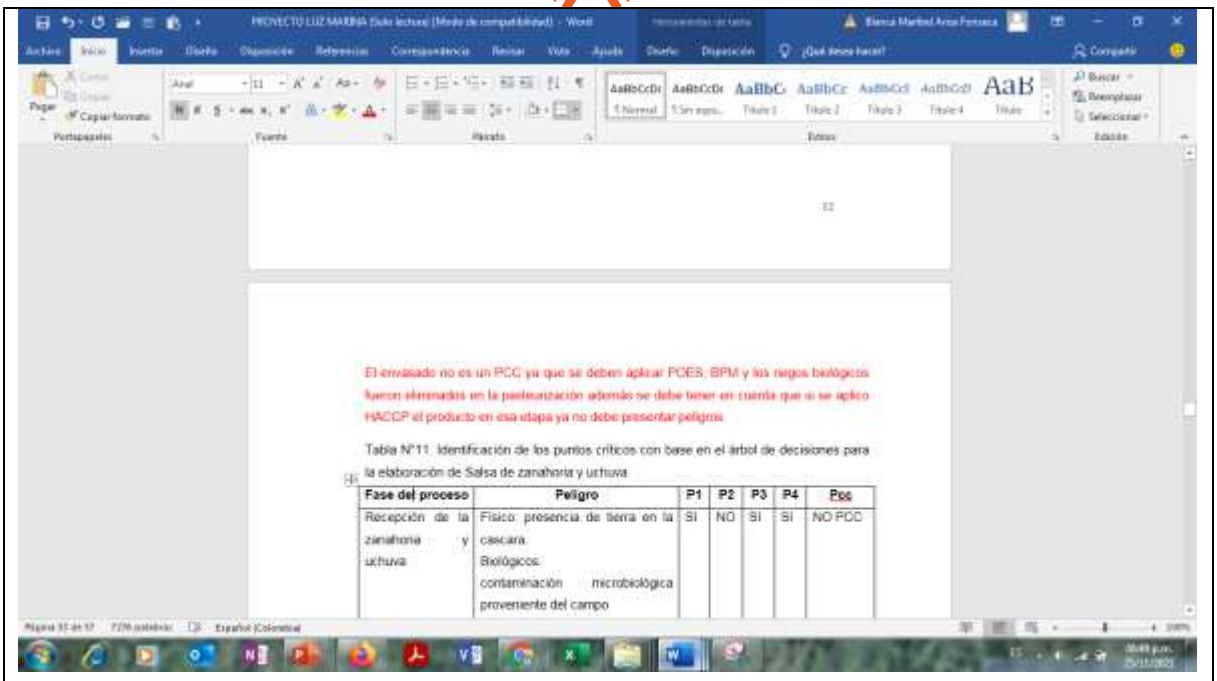
2.7 Estrategias de publicidad



3.6 Balance de materia

	CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS POR PRODUCCION FECHA
MATERIA PRIMA E INSUMO	CANTIDAD DE PRODUCCION (G)
LECHE	8.256 GR
AZUCAR	1093,2869
CULTIVO	550,24GR
ZANAHORIA	412,8GR
UCHUVA	247,68GR
DURAZNO	825,6 GR

El balance de materia debe indicar la cantidad de materias primas e insumo que ingresan lo que se obtuvo y las mermas durante el proceso



El envasado no es un PCC ya que se deben aplicar POES, BPM y los regos biológicos fueron eliminados en la pasteurización además se debe tener en cuenta que si se aplico HACCP el producto en esa etapa ya no debe presentar peligros

Tabla N°11. Identificación de los puntos críticos con base en el árbol de decisiones para la elaboración de Salsa de zanahoria y uchuva

Fase del proceso	Peligro	P1	P2	P3	P4	Pcc
Recepción de la zanahoria y uchuva	Físico: presencia de tierra en la cascara Biológicos: contaminación microbiológica proveniente del campo	SI	NO	SI	SI	NO PCC

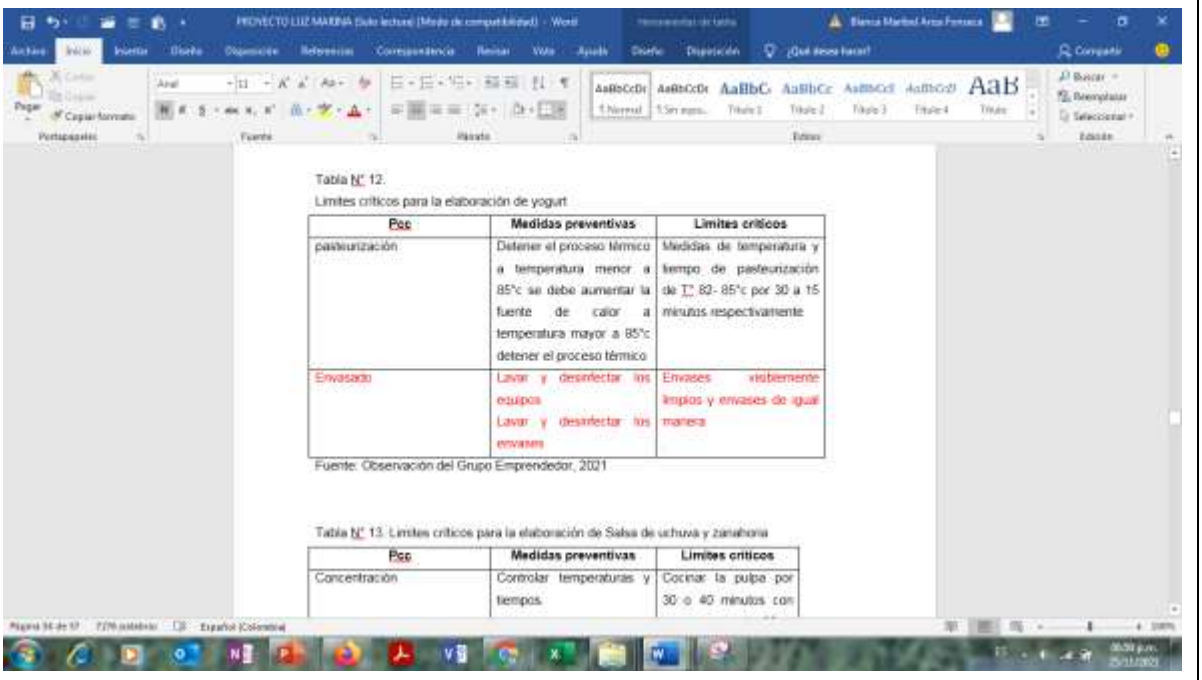


Tabla N° 12.

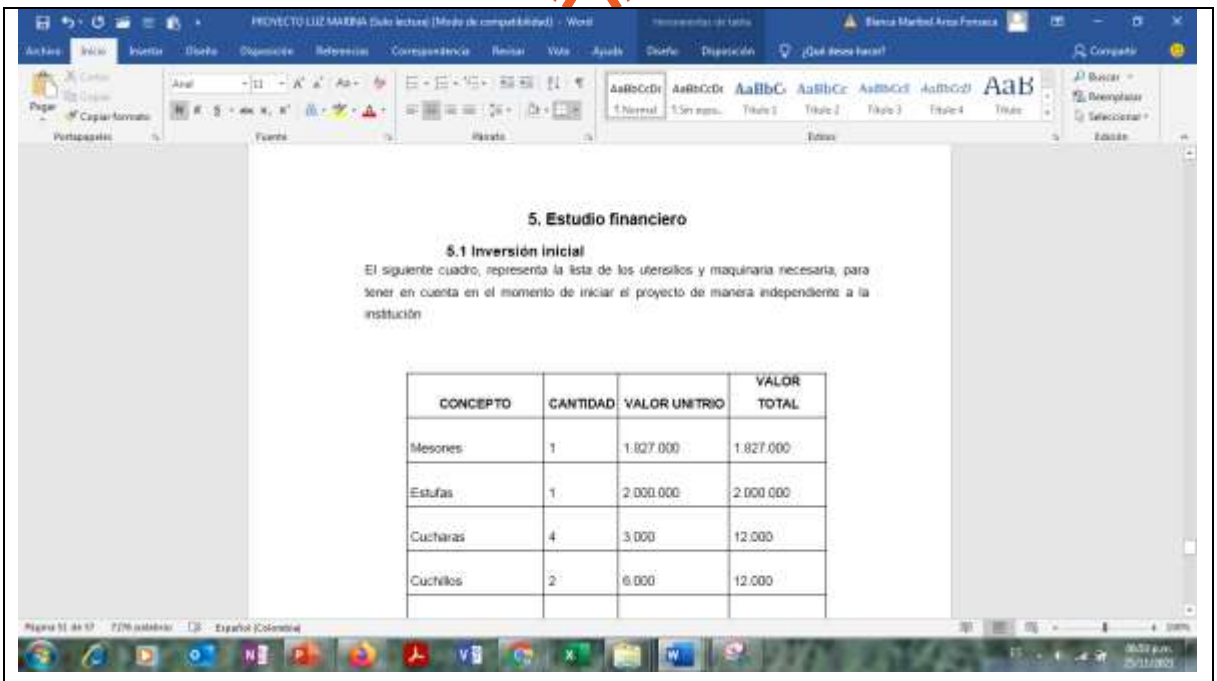
Limites críticos para la elaboración de yogurt

Pcc	Medidas preventivas	Limites críticos
pasteurización	Detener el proceso térmico a temperatura menor a 85°c se debe aumentar la fuente de calor a temperatura mayor a 85°c detener el proceso térmico	Medidas de temperatura y tiempo de pasteurización de T° 82- 85°c por 30 a 15 minutos respectivamente
Envasado	Lavar y desinfectar los equipos Lavar y desinfectar los envases	Envases visiblemente limpios y envases de igual manera

Fuente: Observación del Grupo Emprendedor, 2021

Tabla N° 13. Limites críticos para la elaboración de Salsa de uchuva y zanahoria

Pcc	Medidas preventivas	Limites críticos
Concentración	Controlar temperaturas y tiempos	Cocinar la pulpa por 30 o 40 minutos con

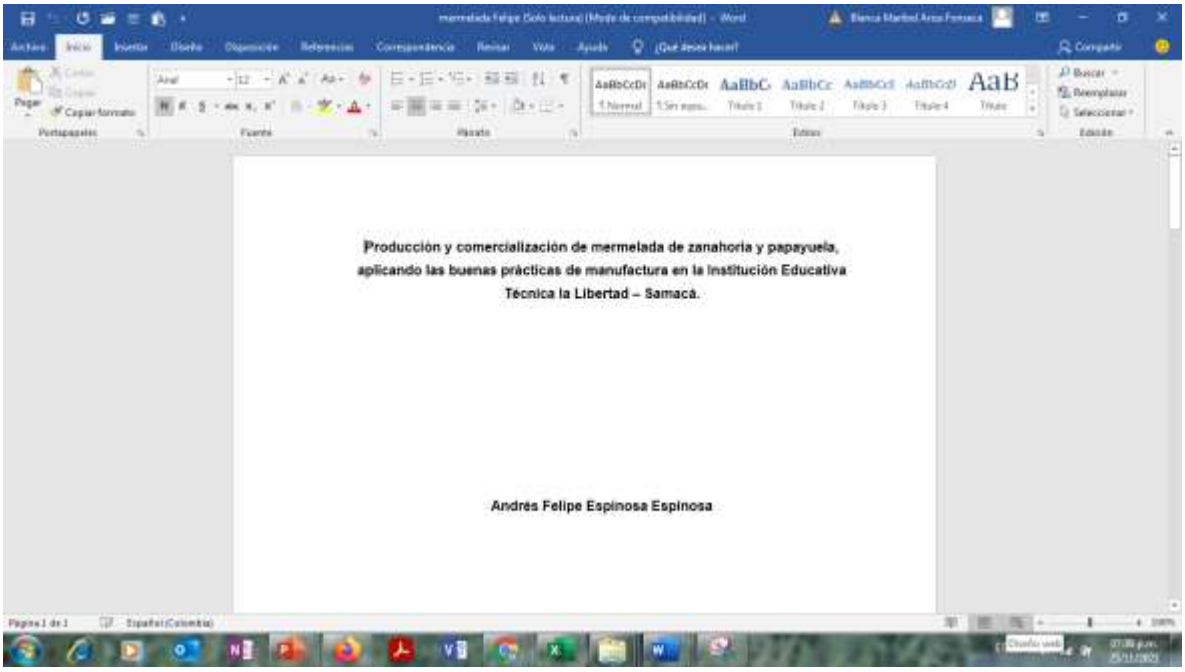


5. Estudio financiero

5.1 Inversión inicial

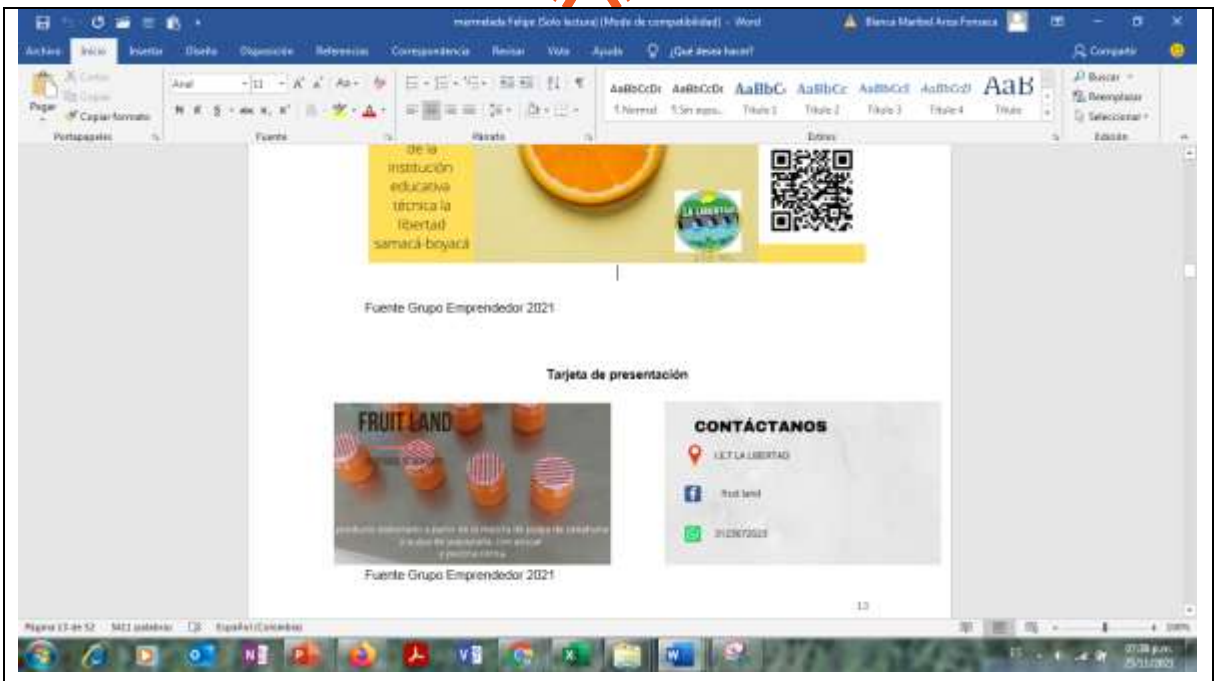
El siguiente cuadro, representa la lista de los utensilios y maquinaria necesaria, para tener en cuenta en el momento de iniciar el proyecto de manera independiente a la institución

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITRIO	VALOR TOTAL
Mesones	1	1.827.000	1.827.000
Estufas	1	2.000.000	2.000.000
Cucharas	4	3.000	12.000
Cuchillos	2	6.000	12.000

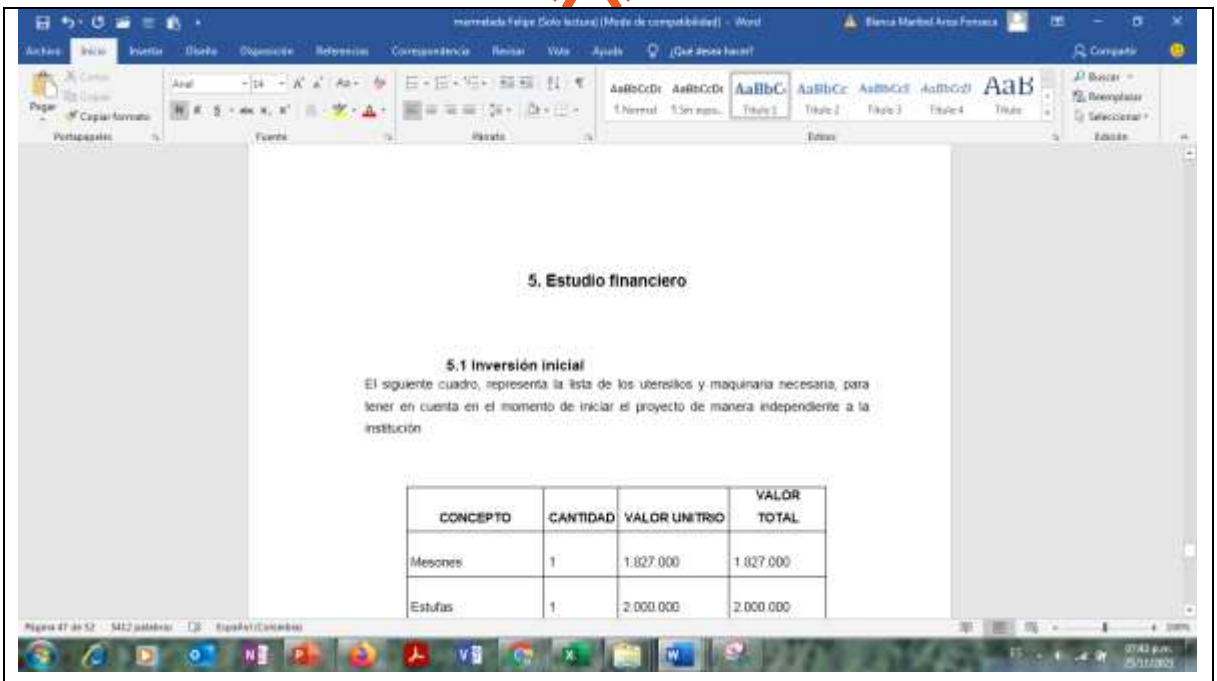


Producción y comercialización de mermelada de zanahoria y papayuela, aplicando las buenas prácticas de manufactura en la Institución Educativa Técnica la Libertad – Samacá.

Andrés Felipe Espinosa Espinosa


de la
institución
educativa
técnica la
libertad
samacá-boyacá
Fuente Grupo Emprendedor 2021
Tarjeta de presentación
FRUIT LAND
CONTÁCTANOS
Fuente Grupo Emprendedor 2021


Fuente: Grupo Emprendedor, 2021
4.4Nombre y logotipo del producto
fruit land



5. Estudio financiero

5.1 Inversión inicial

El siguiente cuadro, representa la lista de los utensilios y maquinaria necesaria, para tener en cuenta en el momento de iniciar el proyecto de manera independiente a la institución

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITRIO	VALOR TOTAL
Mesones	1	1.827.000	1.827.000
Estufas	1	2.000.000	2.000.000

CONCLUSIONES		
Se requiere mayor compromiso por parte de los aprendices para realizar sus actividades		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Revisión de actividades	Maribel Ariza	23/09/2021

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.