REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 26 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Practica Cedeagro - Chocolatería

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Angela Ochoa	52713546		X		Sena Cedeagro.	amochoah@sena.edu.co	3164822256		Angela Ochoa.
2	Consuelo Lizarazo	52030999		X		SENA CEDEAGRO	clizarazo@sena.edu.co	3214633618		
3	OLGA LUCIA CABRA CORREA	46.662762		X		SENA CEDEAGRO	Ocabra@sena.edu.co	3103017102		Olga Lucia C.
4	Nilson Cridb Rayo	1110491438		X		Cedeagro	njcriollo@sena.edu.co	3104850951		
5	Martha Isabel Acero	23384428		X		CEDEAGRO	miacero@misena.edu.co	3124062093		
6	Manuel Muñoz	19-17-1174		X		Cedeagro	madmunoz@sena	3118681780		
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										

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.

Escaneado con CamScanner

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Duitama- 26 Marzo 2022.	**HORA INICIO:** 7:00am	**HORA FIN:** 3:00pm.
LUGAR Y/O ENLACE: Instalacion CEDEAGRO	**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 N.A		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado N.A que corresponde a la ficha de caracterización N° N.A		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Practica del grupo de Agroindustria - Articulacion - practica de Chocolateria. Reconocimiento de Materias Primas y equipos.
2. Proceso y desinfeccion de planta antes y al terminar la practica.
3. Proceso de Tostao - descascanillado y refinacion del chocolate en la maquina conchadora
4. Proceso de fundicion de cobertura y proceso de atemperado.
5. Proceso de Fundicion de cobertura para chocolatinas.

CONCLUSIONES

Se realiza el reconocimiento de materia prima y la importancia de la calidad del cacao para obtener chocolate de mesa de buena calidad. Se realiza el reconocimiento de maquinas para realizar chocolate de mesa, y el proceso de atemperado.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Reunion para revisar guias del programa.	Grupo Agroindustria	2 abril 2022.

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.

Escaneado con CamScanner