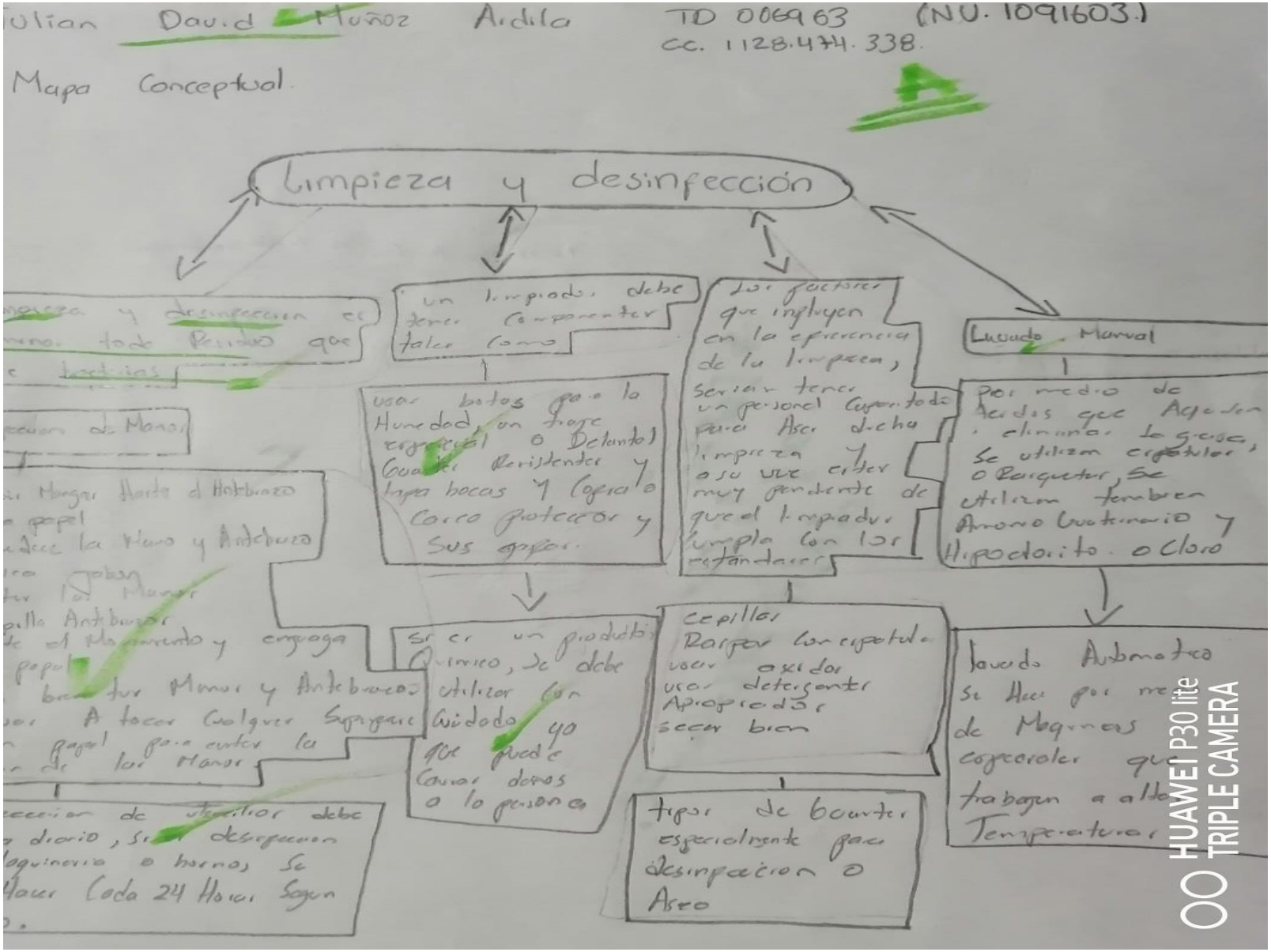
EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2022



Almacenar productos Alimenticios

Taller introducción A La Conservación y Almacenamiento de Los Alimentos

Presentado Por:

los integrantes que se mencionan a continuación

1) José Libardo Arteaga: c.c. 5342169 de 30-Abril 85: T.D. 5364 N.U 1094682

2) Oscar Acevedo. c.c. 94.366553 Exp. 28 sep/90. T.D 4842. N.U. 891024

3) Juan esteban García pineda .c.c. 1128392386 Exp. 28 Dic. 2006 T.D 7555. N.U. 1098634

4) Efraín pinsón peña .. c.c. 6014113 Exp. 8 oct. 91. T.D. 4792. N.U 788600

Rem trabajo.

TALLER INTRODUCCIÓN A LA CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

Grupo # 4

Integrantes:

Luis Eduardo Rodriguez Villalba CC. 1082 129 284

Gerardo Rojas Castro. CC. 93 237 940

Yorjanis Sibaja Quiñones. CC. 1041 263 876.

Jorman Javi Sanchez Aya CC. 1053 795 741

Estrutora : II

Pabellón : 18.

A

Excelente.

SENA

HUAWEI P30 lite

arrollo de Taller en Grupo.

PANADERIA.

1)¿ Cual es el primer objetivo de las tecnicas de conservación de alimentos? mantener las caracteristicas de calidad.

Rta/. Proparcionas valiosa información sobre las condiciones de manejo sobre la materia prima e insumos, Productos en proseso, Proseso Final que Puedan tener efectos directos sobre la calidad y sido de vida del alimento, siendo de igual manera el empaque o envase del alimento y su aspecto que tiene importancia durante este ciclo.

2). ¿Por que se almacenan los alimentos?

Rta/. Para conservar su calidad y su seguridad y no se hechen a perder, no ocacionen enfermedades con su posible contaminación y crecimientos de microorganimos.

3). ¿Cuales son los tres tipos comunes de almacenamiento de alimentos y cuales son sus principio de conservación?

Rta/.

* ALMACENAMIENTO EN SECO:

- Almacenar alimentos no precederos.
- Bodega Limpia y ordenada.

HUAWEI P30 lite

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 @**

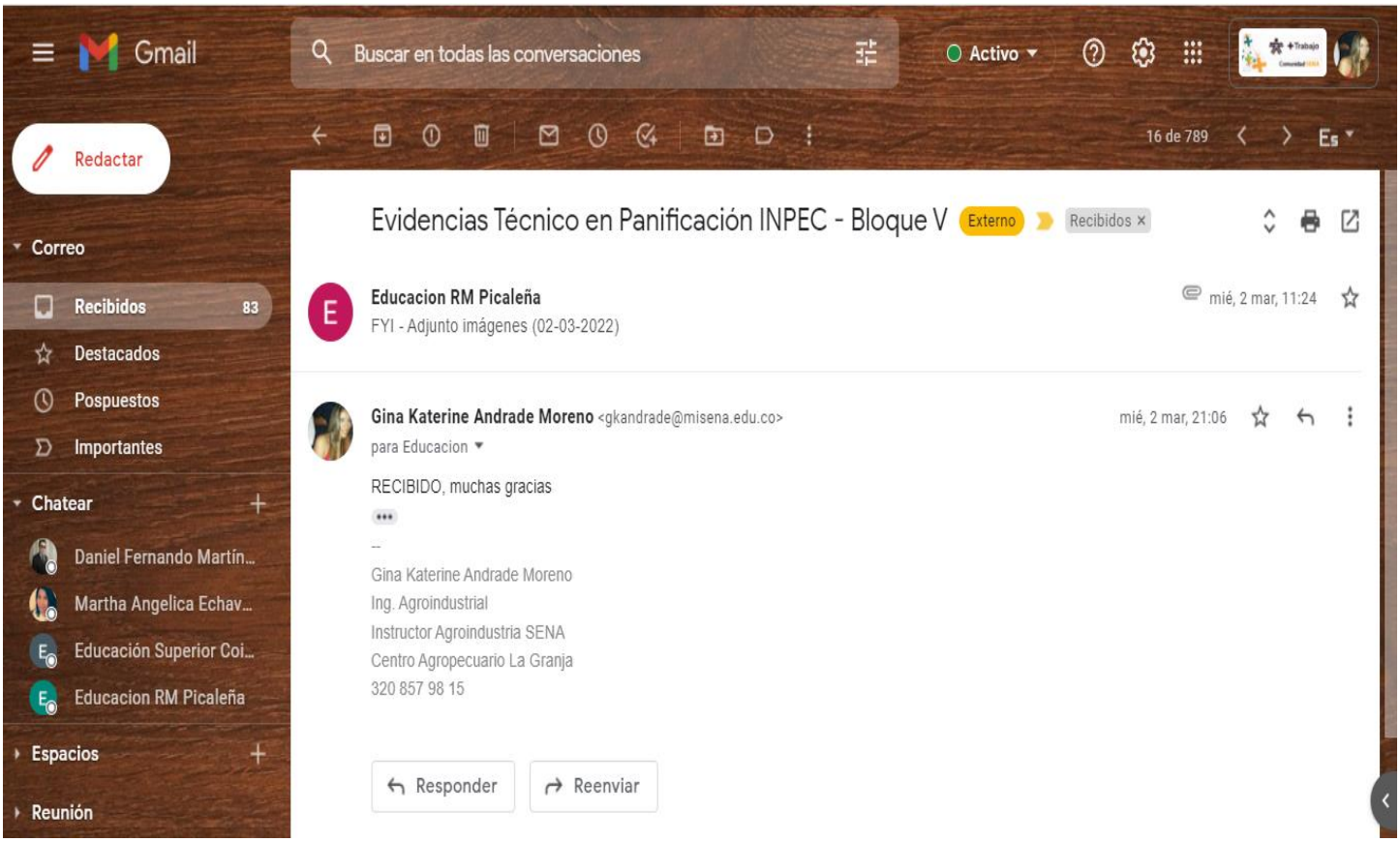
RTA: En 500 toneladas hay 20.000@.

5. **¿Cuántos mg hay en 3 lb?**

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

1500g X

X= 1500g * 1000mg **X= 1´500.000 mg**


Gmail
Buscar en todas las conversaciones
Activo
Redactar
16 de 789
Correo
Recibidos 83
Destacados
Pospuestos
Importantes
Chatear
Daniel Fernando Martín...
Martha Angelica Echav...
Educación Superior Coi...
Educacion RM Picaleña
Espacios
Reunión
Evidencias Técnico en Panificación INPEC - Bloque V
Externo
Recibidos ×
Educacion RM Picaleña
FYI - Adjunto imágenes (02-03-2022)
mié, 2 mar, 11:24
Gina Katerine Andrade Moreno <gkandrade@misena.edu.co>
para Educacion
mié, 2 mar, 21:06
RECIBIDO, muchas gracias
--
Gina Katerine Andrade Moreno
Ing. Agroindustrial
Instructor Agroindustria SENA
Centro Agropecuario La Granja
320 857 98 15
Responder
Reenviar