EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2022

Almacenar productos Alimenticios

TALLER introdución A LA Conservación y Almacenamiento de los Alimentos

Presentado POR:

los integrantes que se mencionan a continuación

1) José Libardo Arteaga: cc. 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

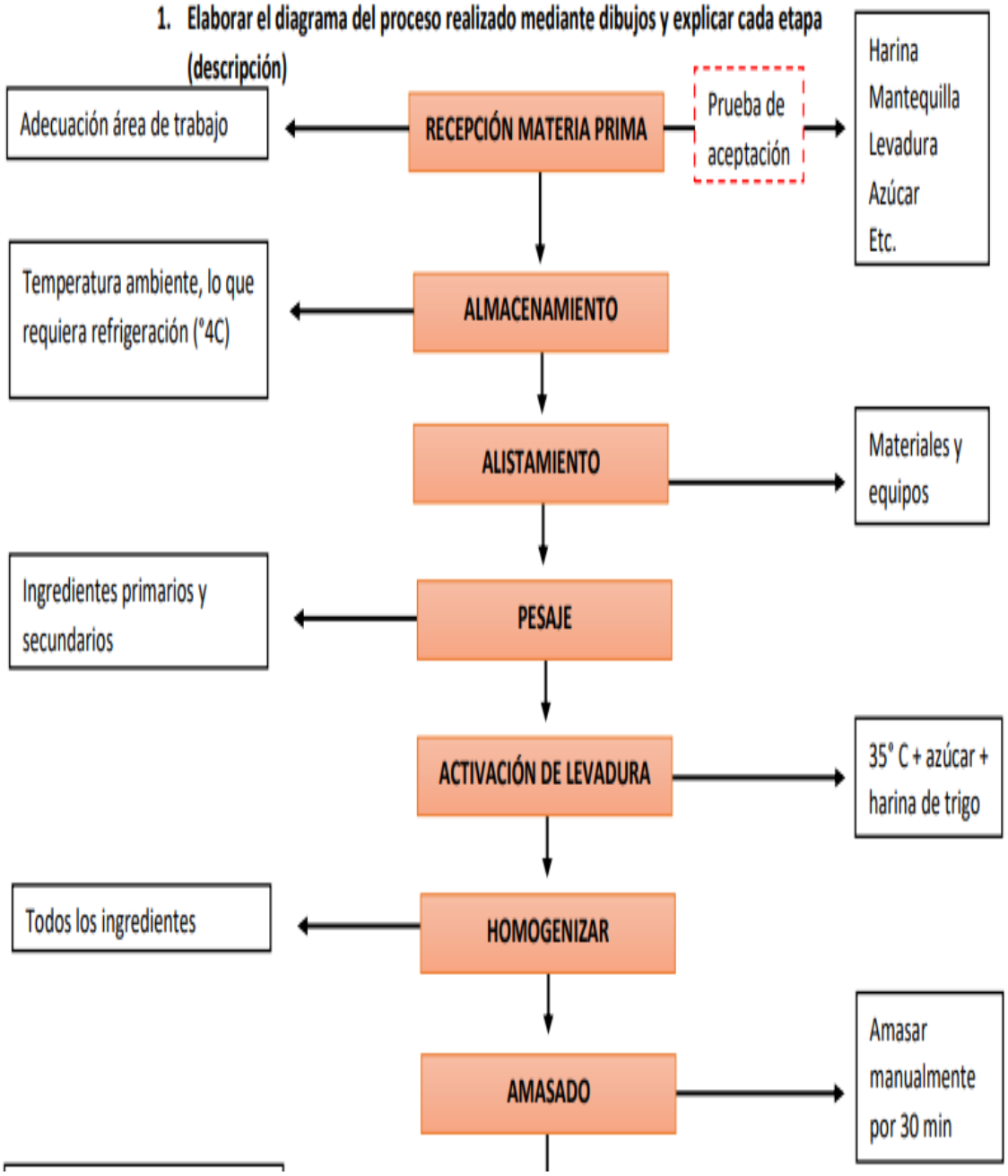
1500g X

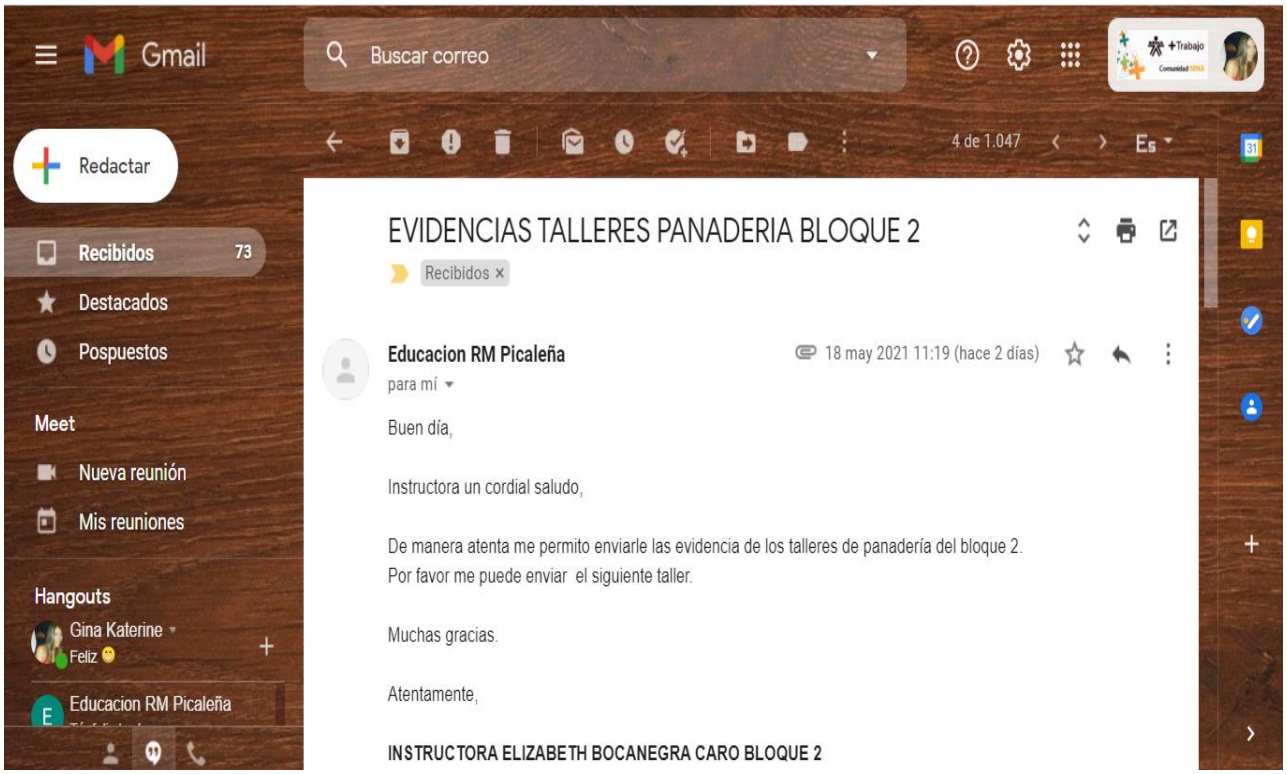
X= 1500g * 1000mg **X= 1´500.000 mg**

Karen Aurora Lizarazo Conde - 2069045

ACTIVIDADES:

1. **Elaborar el diagrama del proceso realizado mediante dibujos y explicar cada etapa (descripción)**




Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 73
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Feliz
Educacion RM Picaleña
4 de 1.047
EVIDENCIAS TALLERES PANADERIA BLOQUE 2
Recibidos ×
Educacion RM Picaleña
18 may 2021 11:19 (hace 2 días)
para mí
Buen día,
Instructora un cordial saludo,
De manera atenta me permito enviarle las evidencia de los talleres de panadería del bloque 2.
Por favor me puede enviar el siguiente taller.
Muchas gracias.
Atentamente,
INSTRUCTORA ELIZABETH BOCANEGRA CARO BLOQUE 2