EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2022

(FICHAS: 2407735, 2541700, 2566937, 2566938, 2566949, 2566952)

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

TALLER MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR(A): Gina Katerine Andrade Moreno Ing. Agroindustria U.T.

TALLER "CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS"

NOMBRE APRENDICES: Javier mauricio Cantzales, Jose leonidas Game2, Jose Vicente Jansaloy, Jorson de la Cruz, Cristian Camilo Soares

CENTRO DE FORMACIÓN: Granja

No. DE ORDEN: _____ NOMBRE DEL CURSO: BPM.

FECHA: _____ COMPETENCIA: 2566937

(Trabajo grupal)

Con base en el video observado "Factores de Riesgo en la Contaminación de los Alimentos", responder el siguiente cuestionario:

A

1. ¿Qué es contaminación de alimentos?
malas Practicas de manipolación de los Alimentos.
2. ¿Mencione los principales tipos de contaminación en los alimentos?
microbiana, Fisica quimicas
3. ¿En qué consiste la contaminación física, química y biológica?, indique algunos ejemplos de cada uno
Fisica ⇒ anillo Quimica ⇒ desinfectante biologica insecticidas
4. ¿Mencione los principales microorganismos que generan Enfermedades Transmitidas por Alimentos?
Colera Bacilo casos
5. ¿Qué factores inciden en la presencia de peligros, en una empresa procesadora de alimentos?
la no presencia de roedores, las instalacione en mal estado
6. ¿Cuáles considera son las principales medidas preventivas en el tema de contaminación y ETA'S?
el buen uso de elementos Sanitarios ej: guantes tapabocas
7. ¿Qué características poseen los alimentos de mayor riesgo en salud pública?
que pueden ser toxicas o alergicas para las personas
8. ¿Cuáles son los principales síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos?
Dolor abdominal, fiebre dolor de cabeza etc.
9. ¿Qué son las BPM, y cuál es el decreto – resolución que las regula en nuestro país?
3075/1997 2674/2013 modificaciones
10. ¿Cuál es el compromiso y responsabilidad de los manipuladores de alimentos, en el aseguramiento de la inocuidad y sanidad de los productos terminados?
mantener todas las instalaciones y elementos de Higiene en el lugar donde se trabaja.
11. De acuerdo al video, ¿qué otro nombre recibe la *Peste Bubónica*, y qué plaga la transmite?
peste negra, las garrapatas pulgas

CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - SENA

TEMA: Composición nutricional de los alimentos

FECHA: 07 de junio de 2022

REGIONAL: Tolima

CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Agropecuario La Granja

TALLER: Propiedades y beneficios que tiene el durazno.

INSTRUCTORA: Gina Katerine Andrade Moreno
Ingeniera Agroindustrial
Universidad del Tolima

NOMBRE: Baurilio Palacio, Reinel Salgado A, Nicolas P.
aldemar pardo villarreal 6.

PATIO: 31

Propiedades que tiene el durazno:

El durazno tiene multiples propiedades nutricionales para el organismo. Esta fruta de olor y sabor suave es de bajo contenido calórico, aporta agua, vitaminas, minerales y otros elementos esenciales. Los beneficios de comer durazno son tales como; Proteger el sistema inmune, reproductivo, nervioso, óseo y el corazón.
También ayuda a prevenir enfermedades respiratorias, digestivas y degenerativas como el cáncer y el Alzheimer. Además de todas estas bondades, es una fruta muy valorada en la gastronomía.
El durazno es rico en hierro, fácil de digerir, ideal para las vías urinarias, gran contenido en fibras, tiene flavonoides, previene la osteoporosis, alto contenido en agua y potasio. Su contenido en magnesio previene la hipertensión.

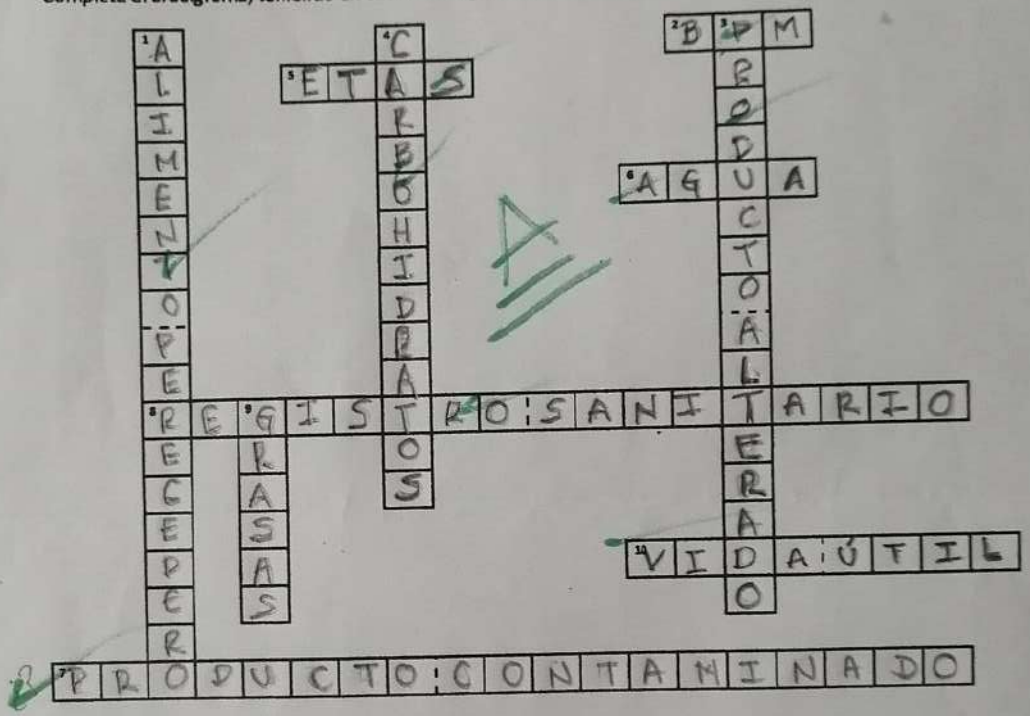
- Luis Clemente Ramirez
- Jose Faustino Castañeda
- William Prada Laguna
- Enrique Alberto Ramirez
- Jorman Robin Galeano

Nombre: _____

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:



Verticales:

1. Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.
3. Aquel producto cuyas características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales, iniciaron un proceso de modificación, y por ende degradación del mismo.
4. Nutrientes, que le proporcionan energía al cuerpo. Conocidos como azúcares
9. Componentes orgánicos, que proporcionan energía al cuerpo, y se clasifican como saturadas e insaturadas.

Horizontales:

2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente estructural del cuerpo y de los alimentos, se encuentra normalmente en estado líquido, permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto alimentario que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.
8. Código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.
10. tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

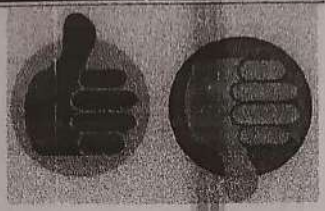
Juan Esteban García Pineda cc 1128392386
José libardo Arteaga cc 1342169
Edwin fernandez cc 1013671637

Rebellón 14 OPERARIO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
OPERARIO EN PROCESOS DE PANIFICACIÓN
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Buenas observaciones!

Actividad Diagnostica



Trabajo Grupal: para cada imagen realizar las observaciones, y propuestas de solución respectivas, para su posterior socialización, y entrega a través de la plataforma LMS.

¿Considera que es este un almacenamiento de alimentos correcto o incorrecto?

IMAGEN	CORRECTA	INCORRECTA	OBSERVACIONES	SOLUCIÓN
1		Incorrecta	es incorrecta por que es una bodega seca hay sillas y prendas de vestir hay exceso de material hay productos mal ubicados	Sacar la silla y la chaqueta
2		Incorrecta	hay productos quimicos con productos alimenticios hay exceso de producto en desorden hay AEROSOLES	ordenar segun las indicaciones los productos retirar los productos alimenticios y ordenar
3		Incorrecta	El piso esta en pesimas condiciones no esta adecuado con la normativa hay pinturas hay desorden de productos hay productos de Alimentos y Quimicos	Adecuar de acuerdo A la normativa separar los productos quimicos y Alimenticios
4	Correcto		El piso esta con puntos muy sucios pero los estantes son Adecuados	hacer un correcto ASEO y organizar los empaques que no esten bien Apilados
5	Correcto		esta en condiciones buenas pero hay que retirar Algunos elementos que no van allí	retirar la canasta de residuos retirar el extintor y el tomacorriente

HUAWEI P30 lite
TRIPLE CAMERA



Actividad de Reconocimiento

Trabajo Individual: para cada imagen realizar las respectivas observaciones (según formato), para su posterior socialización, y entrega a través de la plataforma LMS.

¿Cuál es la temperatura de almacenamiento adecuada?

APROBADO – BUEN TRABAJO

MARIO FERNANDO CASTRO- OPERARIO PANIFICACIÓN					
IMAGEN	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CLASIFICACIÓN SEGÚN SU ORIGEN**	**CLASIFICACIÓN SEGÚN SU CONSERVACIÓN**	**TEMPERATURA °C**	**TEMPERATURA °F**
1	ENLATADOS	PERECEDERO	REFRIGERACIÓN	4°c	39°f
2	LACTEOS (LECHE)	PERECEDERO	REFRIGERACIÓN	4°C	39°f
3	FRUTAS	PERECEDERO	REFRIGERACIÓN	4°c	39°c
4	PEZCADO	PERECEDERO	CONGELACIÓN	18°c	0°f
5	PAVO CRUDO	PERECEDERO	CONGELACIÓN	18°c	0°f
6	ENSALADA PREPARADA	PERECEDERO	REFRIGERACIÓN	4°c	39°f
7	FRUTA PREPARADA	PERECEDERO	REFRIGERACIÓN	4°c	39°f
8	ACHIRA EN EMPAQUE ORIGINAL	NO PERECEDERO	EN SECO	(10°c) (21°c)	50°f

taller Elaborar Productos Panificables

Almacenista
- Recepcion materias Primas
- Conservacion en frio
- Conservacion a temperatura ambiente

Dosificador
- Pesaje
- Entrega de materias Primas
- Recibir materias Primas del almacen

Mezclador
- Elaboracion de la masa
- mezcla, amasa y acondiciona

Moldeador
- Moldea segun tipo de Producto
- manejo de maquinas

Tablonero

Horneros
- Controla Crecimiento en el Proceso de leudado y hornea el Producto
- Aplica antimoho si es necesario
- Lleva Producto al area de enfriamiento

Empacador
- Recibe Productos para su empaque
- Deposita Productos empacados en canastillas o estantes para su entrega.
- Rotula el Producto desde su llegada.

trazabilidad

Auxiliar
- Apoya en la Produccion y mantenimiento de las condiciones de higiene.

Jefe de Produccion
- Realiza y Controla todos los Pasos de Produccion
- Responsable del buen funcionamiento de todo el equipo de Produccion

Excelente!

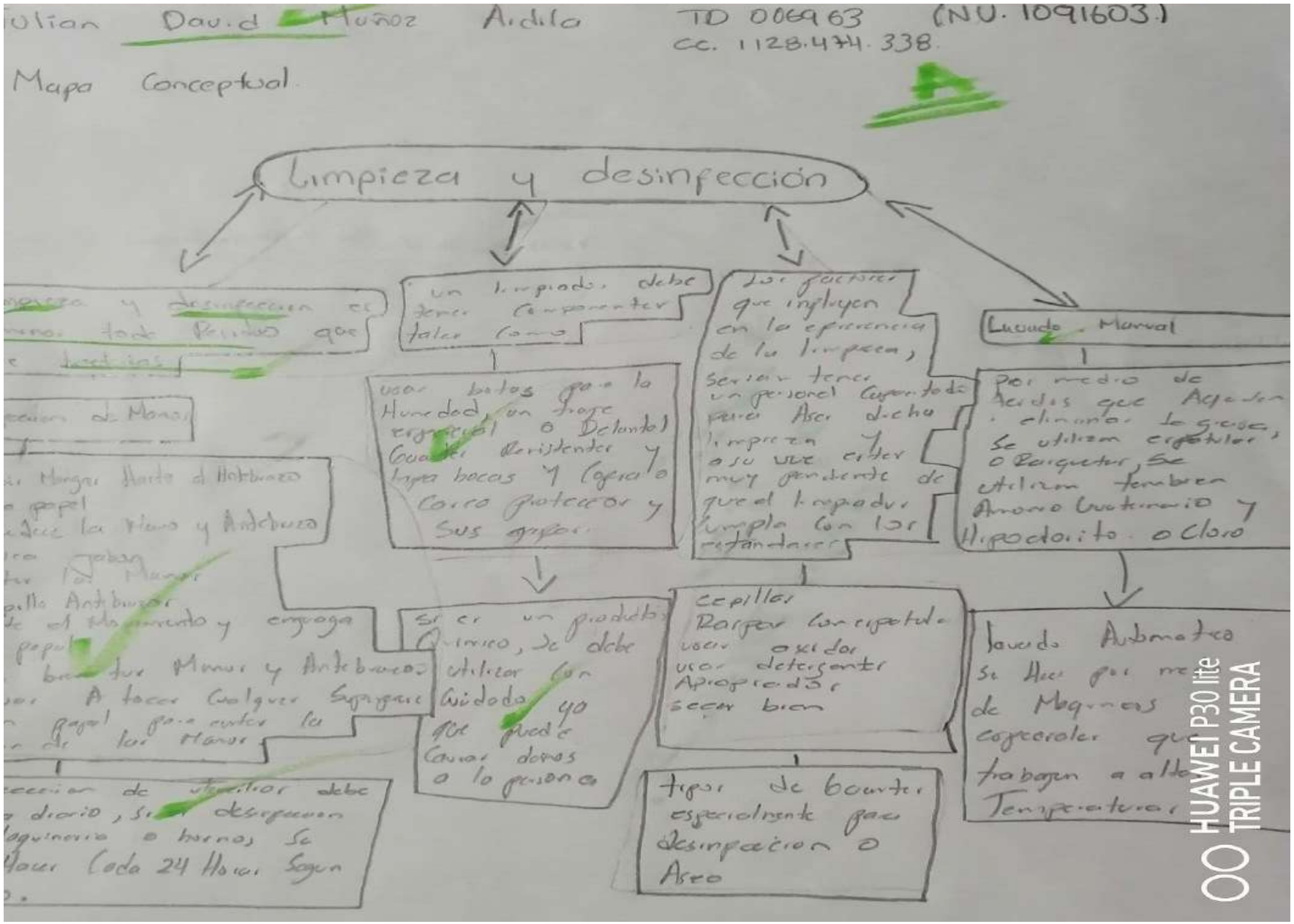
A // muy buen analisis estructural

Elaborado: Tecnico en Panificacion
Sergio Andres Yaima
CC. 80 074 828
Ficha 24 047735

HUAWEI P30 lite
TRIPLE CAMERA

Julian David Muñoz Avila TD 006963 (NU. 1091603)
cc. 1128.474.338

Mapa Conceptual



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: 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

Rentrabajo.

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 963 876.

Jorman Javier 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 Fical 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 microorganismos.

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 @**

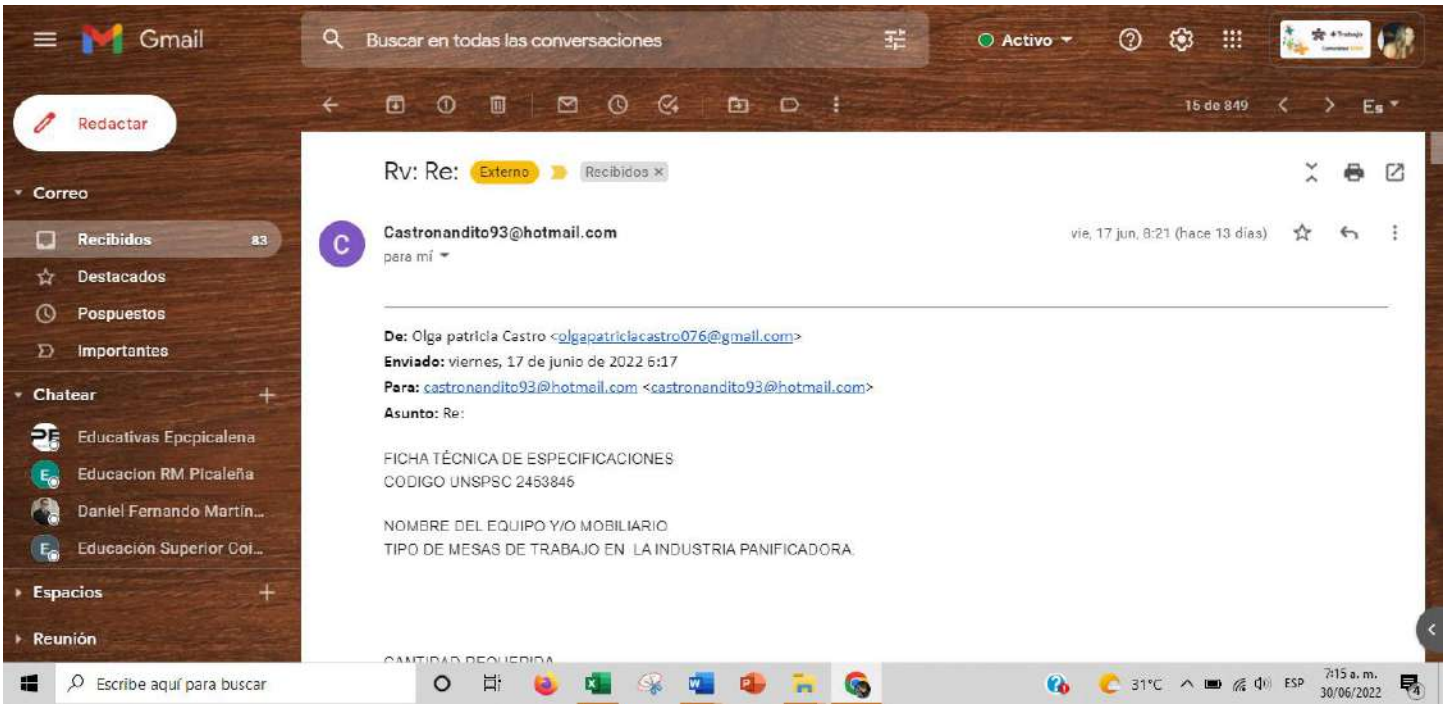
RTA: En 500 toneladas hay 20.000@.

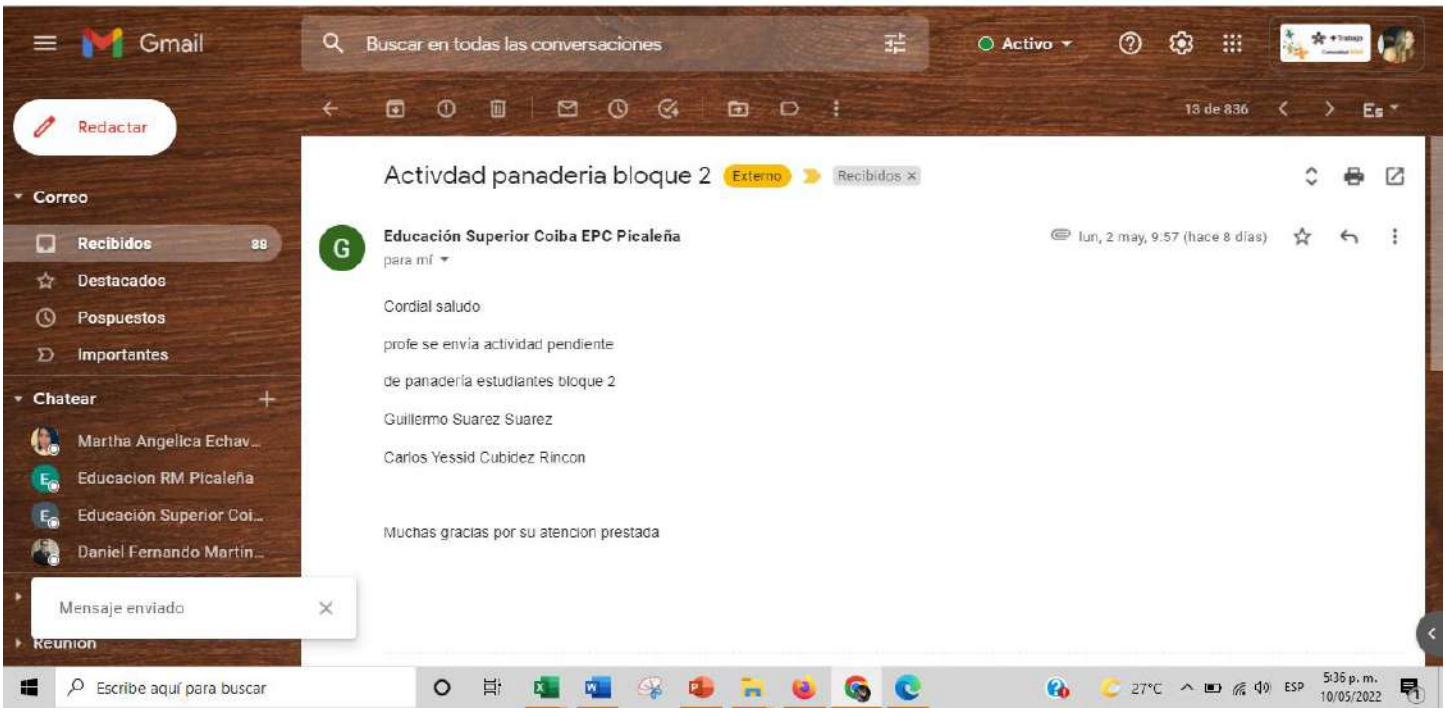
5. **¿Cuántos mg hay en 3 lb?**

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

1500g X

$X = \frac{1500g * 1000mg}{}$ **X= 1´500.000 mg**


Gmail
Buscar en todas las conversaciones
Activo
Redactar
15 de 849
Correo
Recibidos 83
Destacados
Pospuestos
Importantes
Chatear
Educativas Epcpicalena
Educacion RM Picaleña
Daniel Fernando Martín...
Educación Superior Coi...
Espacios
Reunión
Rv: Re:
Externo
Recibidos ×
Castronandito93@hotmail.com
para mí
vie, 17 jun, 8:21 (hace 13 días)
De: Olga patricia Castro <olgapatriciacastro076@gmail.com>
Enviado: viernes, 17 de junio de 2022 6:17
Para: castronandito93@hotmail.com <castronandito93@hotmail.com>
Asunto: Re:
FICHA TÉCNICA DE ESPECIFICACIONES
CODIGO UNSPSC 2453846
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O MOBILIARIO
TIPO DE MESAS DE TRABAJO EN LA INDUSTRIA PANIFICADORA
Escribe aquí para buscar
31°C
ESP
7:15 a. m.
30/06/2022


Gmail
Buscar en todas las conversaciones
Activo
Redactar
13 de 836
Correo
Recibidos 38
Destacados
Pospuestos
Importantes
Chatear
Martha Angelica Echav...
Educacion RM Picaleña
Educación Superior Coi...
Daniel Fernando Martín...
Reunión
Mensaje enviado
Actividad panaderia bloque 2
Externo
Recibidos ×
Educación Superior Coiba EPC Picaleña
para mí
lun, 2 may, 9:57 (hace 8 días)
Cordial saludo
profe se envia actividad pendiente
de panadería estudiantes bloque 2
Guillermo Suarez Suarez
Carlos Yessid Cubidez Rincon
Muchas gracias por su atencion prestada
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
5:36 p. m.
10/05/2022

Gmail

Buscar en todas las conversaciones

Activo

Redactar

2 de 809

Correo

Recibidos 83

Destacados

Pospuestos

Importantes

Chatear

Educación Superior Coi...

Educacion RM Picaleña

Daniel Fernando Martín...

Martha Angelica Echav...

Espacios

Actividad panaderia bloque 2

Externo

Recibidos ×

Educación Superior Coiba EPC Picaleña

para mí

13:23 (hace 4 horas)

Hola profe buena tarde....

de acuerdo como quedamos acá envió
el trabajo de los muchachos que faltan
muchas gracias por su espera

att: bloque 2

1.JPG

2.JPG

Gmail

Buscar en todas las conversaciones

Activo

Redactar

1 de 805

Correo

Recibidos 82

Destacados

Pospuestos

Importantes

Chatear

Educación Superior Coi...

Educacion RM Picaleña

Daniel Fernando Martín...

Martha Angelica Echav...

Espacios

Reunión

Operario panificación código:2453845

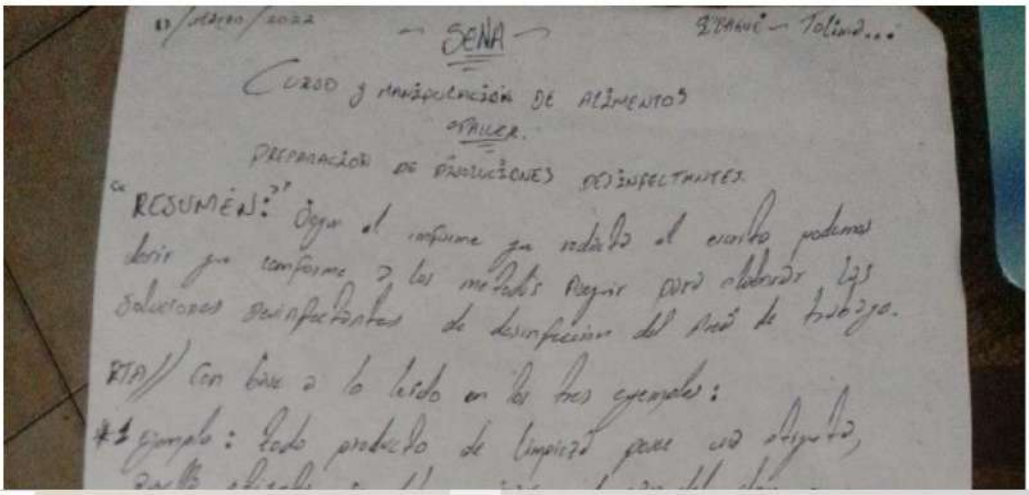
Externo

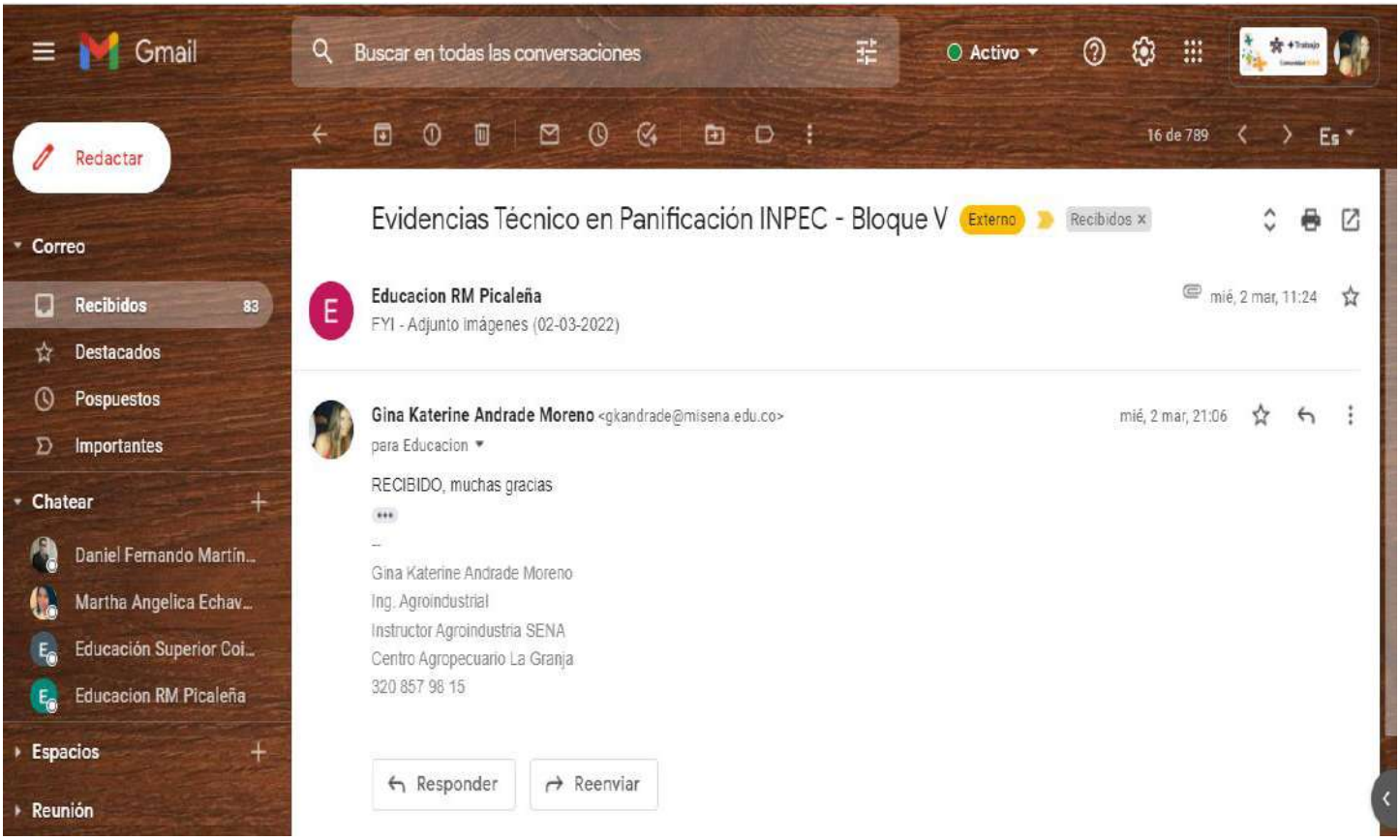
Recibidos ×

Castronandito93@hotmail.com <Castronandito93@hotmail.com>

para mí

19 abr 2022, 0:48 (hace 1 día)




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