Ficha: 261126 – MANIPULACION TRUJILLO	
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	2,9,16 DE AGOSTO DEL 2022

COMPETENCIA

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

* Actividad: conocer el INVIMA disposiciones generales y ámbitos de aplicación Alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano definiciones.
* Las normas B.PM. ETAS, HACCP.

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

2 DE AGOSTO DEL 2022

COMPETENCIA

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

ELABORACION DE Actividad: ELABORACION DE VINO O FERMENTACION DE LA CEREZA DEL CAFE

* Al elaborar el vino o fermentación de la cereza del café en un curso de derivados
* Se describen todos los parámetros a medir (temperatura ,tiempo, volumen, peso)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar el vino o fermentación de la cereza del café

MATERIAS PRIMAS

Cereza del café
Azúcar
Levadura

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

PREPARACION:

1. Lava la pulpa del café
2. Se selecciona
3. Le asemos un tratamiento térmico para inactivar encimas
4. La llevamos de 22° a 25° grados brix
5. Llevamos la temperatura de 25° a 35° Celsius
6. Inoculamos levadura seca
7. Y tapamos dejamos fermentando por 20 días a un mes

:

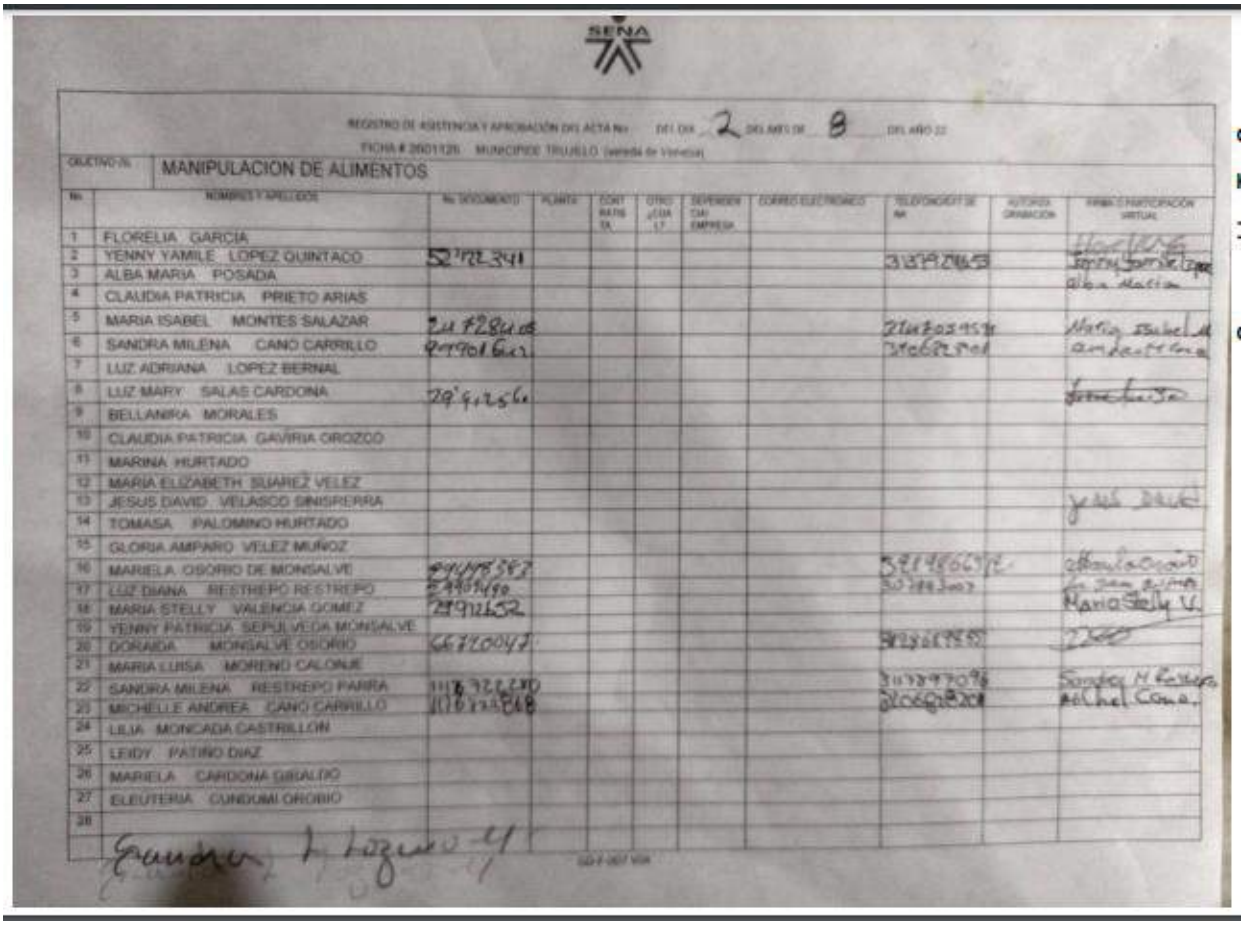
Registro fotográfico
2 de agosto 2022







LISTADO DE ASISTENCIA
DEL DIA 2 DE AGOSTO
MUNICIPIO DE TRUJILLO
VEREDA VENECIA



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DIA 2 DEL MES DE 8 DEL AÑO 22

FICHA # 2601126 MUNICIPIO TRUJILLO (vereda de Venecia)

OBJETIVO DEL: MANIPULACION DE ALIMENTOS

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PUNTO	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	FLORELIA GARCIA									
2	YENNY YAMILE LOPEZ QUINTACO	52'782.341						3139726[illegible]		
3	ALBA MARIA POSADA									
4	CLAUDIA PATRICIA PRIETO ARIAS									
5	MARIA ISABEL MONTES SALAZAR	24'[illegible]284.08						3[illegible]		
6	SANDRA MILENA CANO CARRILLO	42'901.6[illegible]						3[illegible]		
7	LUZ ADRIANA LOPEZ BERNAL									
8	LUZ MARY SALAS CARDONA	29'412.56[illegible]								
9	BELLANIRA MORALES									
10	CLAUDIA PATRICIA GAVIRIA OROZCO									
11	MARINA HURTADO									
12	MARIA ELIZABETH SUAREZ VELEZ									
13	JESUS DAVID VELASCO SINISTERRA									
14	TOMASA PALOMINO HURTADO									
15	GLORIA AMPARO VELEZ MUÑOZ									
16	MARIELA OSORIO DE MONSALVE	24'[illegible]587						3[illegible]		
17	LUZ DIANA RESTREPO RESTREPO	24'[illegible]490						3[illegible]		
18	MARIA STELLY VALENCIA GOMEZ	29'912.52								
19	YENNY PATRICIA SEPULVEDA MONSALVE									
20	DORAIDA MONSALVE OSORIO	66'720.47[illegible]						3[illegible]		
21	MARIA LUISA MORENO CALONJE									
22	SANDRA MILENA RESTREPO PARRA	1[illegible]8.726.230						3[illegible]		
23	MICHELLE ANDREA CANO CARRILLO	1[illegible]648						3[illegible]		
24	LEJA MONCADA CASTRILLON									
25	LEIDY PATIÑO DIAZ									
26	MARIELA CARDONA GIRALDO									
27	ELEUTERIA CUNDUMI OROBIO									
28										

GC-F-007 V04

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ELABORACION DE DULCE DE LA CEREZA DEL CAFÉ

Actividad: ELABORACION DE DULCE DE LA CEREZA DEL CAFE

* Al elaborar dulce de la cereza del café en un curso de derivados
* Se describen todos los parámetros a medir (temperatura ,tiempo, volumen, peso)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar dulce de la cereza del café Y proceso de producción
*

MATERIAS PRIMAS

INGREDIENTES
CASCARILLA DE CAFE
PANELA
CANELA EN ASTILLAS
CLAVOS
CAFE
AGUA

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

PREPARACION:

1. Se la quita la cascarilla al café fresco.
2. Se pone en la olla pitadora y se deja pitar tres veces
3. Luego se saca de la pitadora y se licua en un litro de agua
4. En una olla se pone la pulpa licuada con la panela
5. Se pone a hervir a parte la canela con los clavos en un poco de agua para secar la esencia.
6. Se le agrega a la mezcla de cascarilla con panela.
7. Se dejar cocinar hasta espesar a 65 brix aproximada mente
8. Se deja enfriar y se envasa

Registro fotográfico
9 DE AGOSTO DEL 2022
Municipio de Trujillo
Corregimiento de Venecia



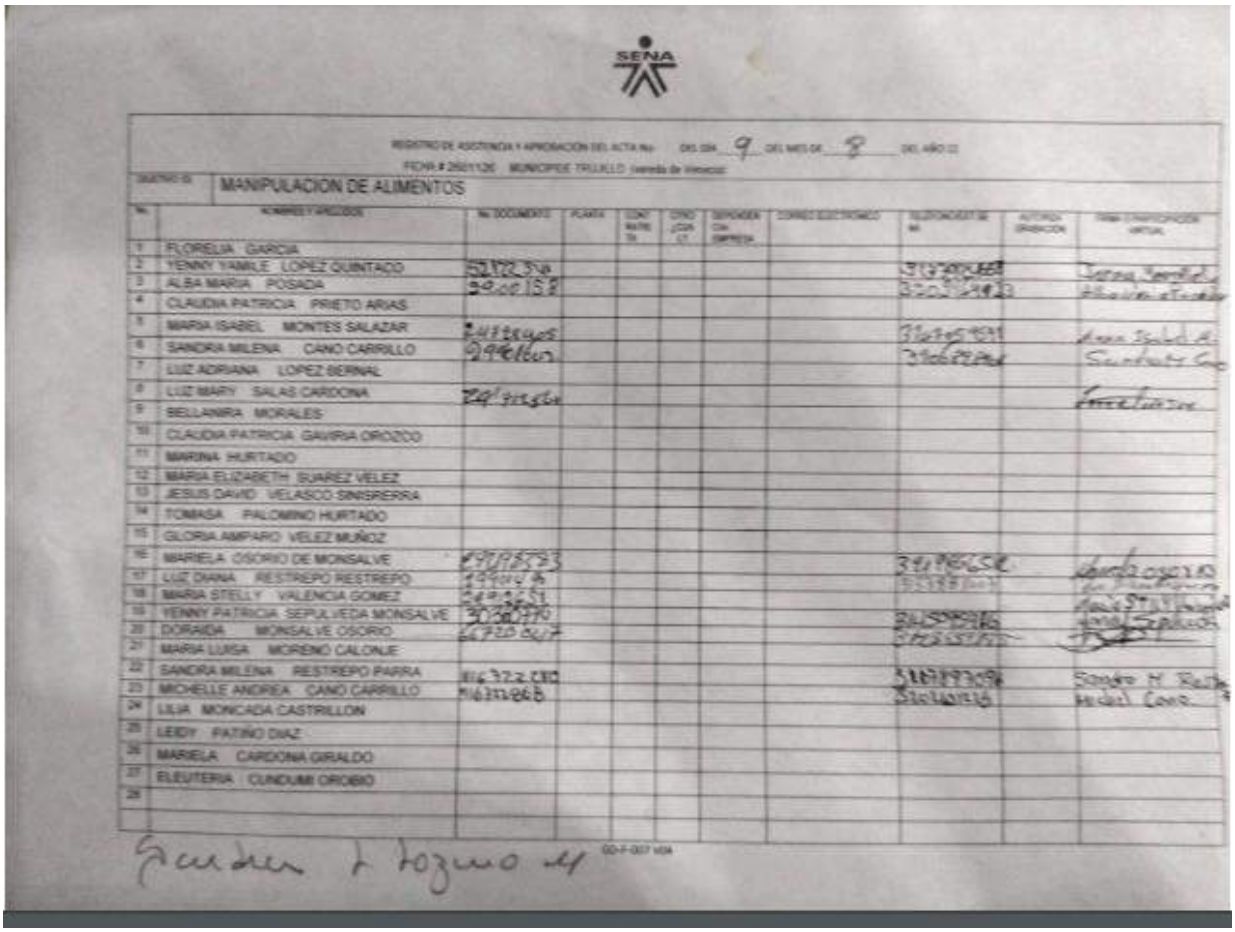








LISTADO DE ASISTENCIA:
Fecha 9 AGOSTO
Municipio de Trujillo
Corregimiento de Venecia



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACION DEL ACTA No: DIA 9 DEL MES DE 8 DEL AÑO 22
FICHA # 2501126 MUNICIPIO DE TRUJILLO (vereda de Venecia)

OBJETIVO DE LA REUNION: MANIPULACION DE ALIMENTOS

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	FICHA	CON MOTO TX	CON CAR CT	SUPEDIDO EN EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	FLORELIA GARCIA									
2	YENNY YAMILE LOPEZ QUINTADO	52172314						3137201468		
3	ALBA MARIA POSADA	24.00152						3205124923		
4	CLAUDIA PATRICIA PRIETO ARIAS									
5	MARIA ISABEL MONTES SALAZAR	24728405						3167951891		
6	SANDRA MILENA CANO CARRILLO	24961611						3106229864		
7	LUZ ADRIANA LOPEZ BERNAL									
8	LUZ MARY SALAS CARDONA	24'713561								
9	BELLANIRA MORALES									
10	CLAUDIA PATRICIA GAVIRIA OROZCO									
11	MARINA HURTADO									
12	MARIA ELIZABETH SUAREZ VELEZ									
13	JESUS DAVID VELASCO SINISTERRA									
14	TOMASA PALOMINO HURTADO									
15	GLORIA AMPARO VELEZ MUÑOZ									
16	MARIELA OSORIO DE MONSALVE	24978793						3147965[illegible]		
17	LUZ DIANA RESTREPO RESTREPO	1390[illegible]						[illegible]		
18	MARIA STELLY VALENCIA GOMEZ	24[illegible]								
19	YENNY PATRICIA SEPULVEDA MONSALVE	30280770						3145[illegible]		
20	DORAIDA MONSALVE OSORIO	24728417						[illegible]		
21	MARIA LUISA MORENO CALONJE									
22	SANDRA MILENA RESTREPO PARRA	1163722080						3187893096		
23	MICHELLE ANDREA CANO CARRILLO	1163778[illegible]						3106140116		
24	LILIA MONCADA CASTRILLON									
25	LEIDY PATIÑO DIAZ									
26	MARIELA CARDONA GIRALDO									
27	ELEUTERIA CUNDUMI OROBIO									
28										

Gardenia Tobon M

GD-F-007 V04

AGOSTO 16 DEL 2022

COMPETENCIA

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ELABORACION DE LECHE CONDENSADA CON SABOR A CAFE

* Actividad: ELABORACION DE LECHE CONDENSADA CON SABOR A CAFE
* Al elaborar leche condensada con sabor a café en un curso de derivados
* Se describen todos los parámetros a medir (temperatura ,tiempo, volumen, peso)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar bocadillo con sabor a café Y el proceso de producción
*

MATERIAS PRIMAS

Leche entera
Citrado de sodio
Fosfato de sodio
Azúcar

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

PREPARACION:

1. Agregarle el bicarbonato de sodio una hora antes
2. Se le agrega el citrato de sodio, el fosfato
3. Se pone a hervir la leche y apenas hierva se le agrega la primera parte de azúcar la segunda cuando este 25 grados Brix° y la tercera a 35° Brix
4. Se le agrega poco a poco el café ya sea colado o instantáneo
5. se lleva hasta 65° Brix
6. Se deja enfriar y de empaca

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ELABORACION DE LICOR CON SABOR A CAFÉ

* Actividad: ELABORACION DE LICOR CON SABOR A CAFE
* Al elaborar el Turrón licor con sabor a café en un curso de derivados
* Se describen todos los parámetros a medir (temperatura ,tiempo, volumen, peso)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar bocadillo con sabor a café Y el proceso de producción
*

MATERIAS PRIMAS

Aguardiente o ginebra de 40°
Café tueste medio
Azúcar
Agua
Esencia de vainilla
Astilla de canela mediana

PREPARACION:

Hacer el jarabe de azúcar igual de azúcar y agua se mezcla y se pone al fogón
Cuando se hace burbujas y se deshaga el azúcar se baja
Se deja reposar a temperatura ambiente
Los 125 gr de café los agregamos en un frasco de litro y 500 ml de licor con la astilla de canela y la esencia de vainilla de deja mínimo por 10 días se marca la fecha hasta 20 o 25 días.
Se pone en un sitio oscuro y fresco.
Después de 20 o 25 se filtra
Se le agrega la misma cantidad de jarbe de azúcar que salió en el filtrado
Se mezcla
Se envasa

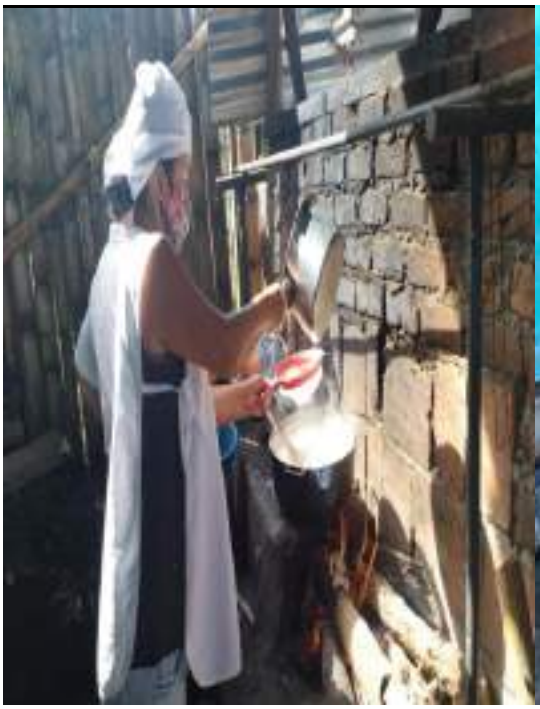
Registro fotográfico
16 DE AGOSTO DEL 2022
Municipio de Trujillo
Corregimiento de Venecia













LISTADO DE ASISTENCIA:

Fecha 16 de agosto
Municipio de Trujillo
Corregimiento de Venecia

