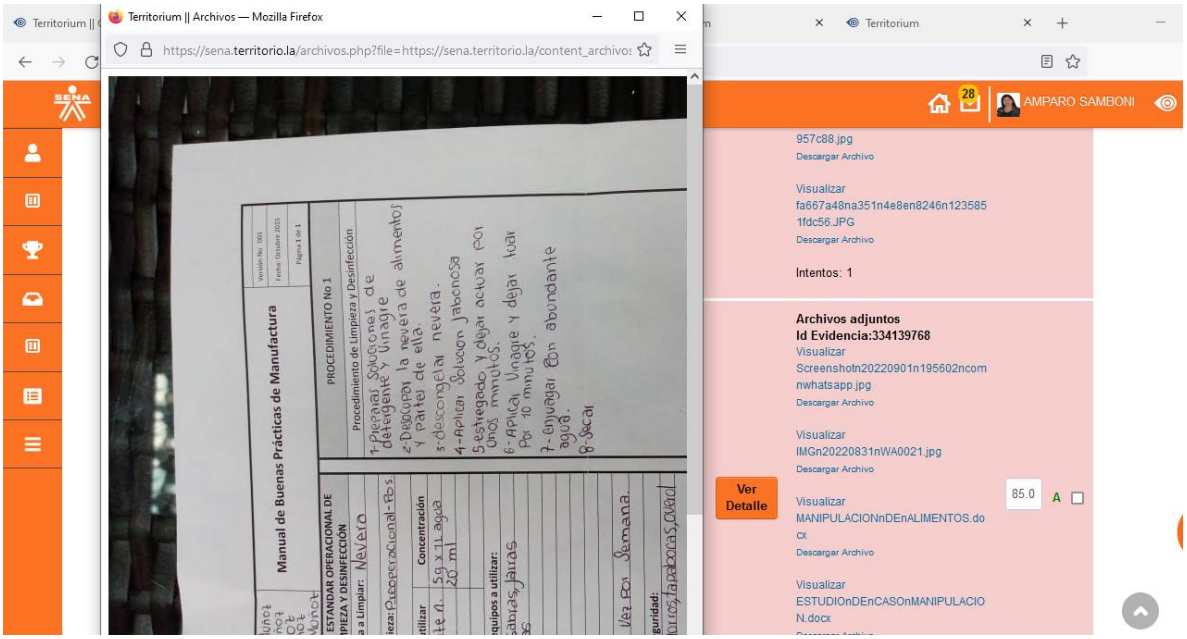
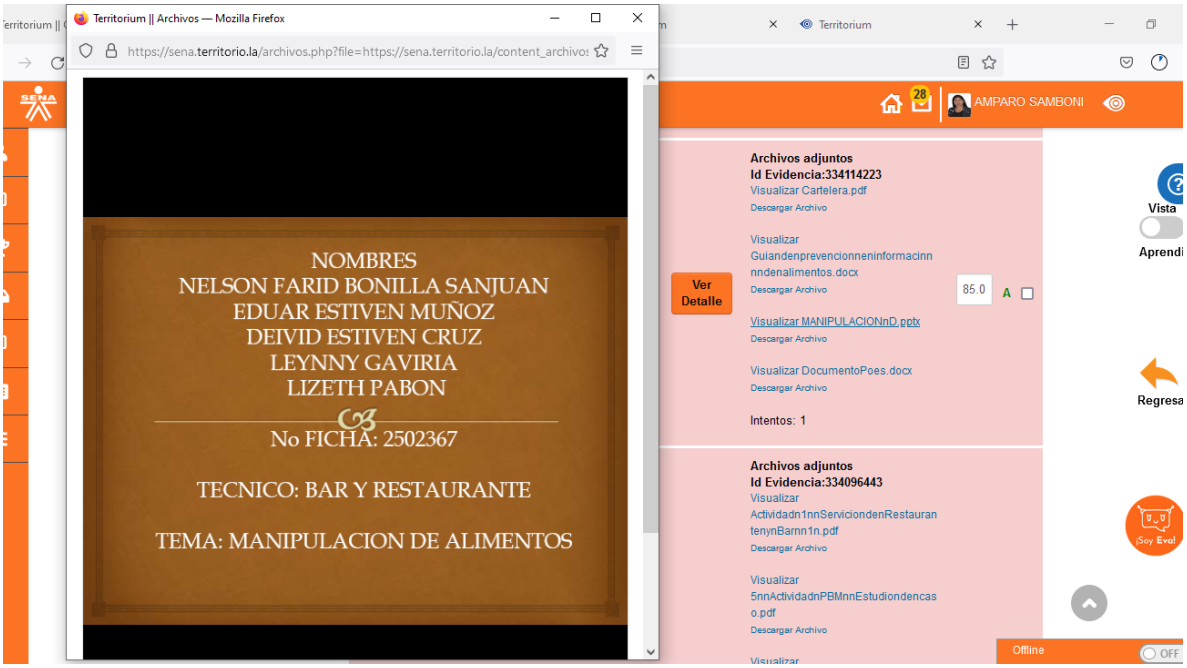
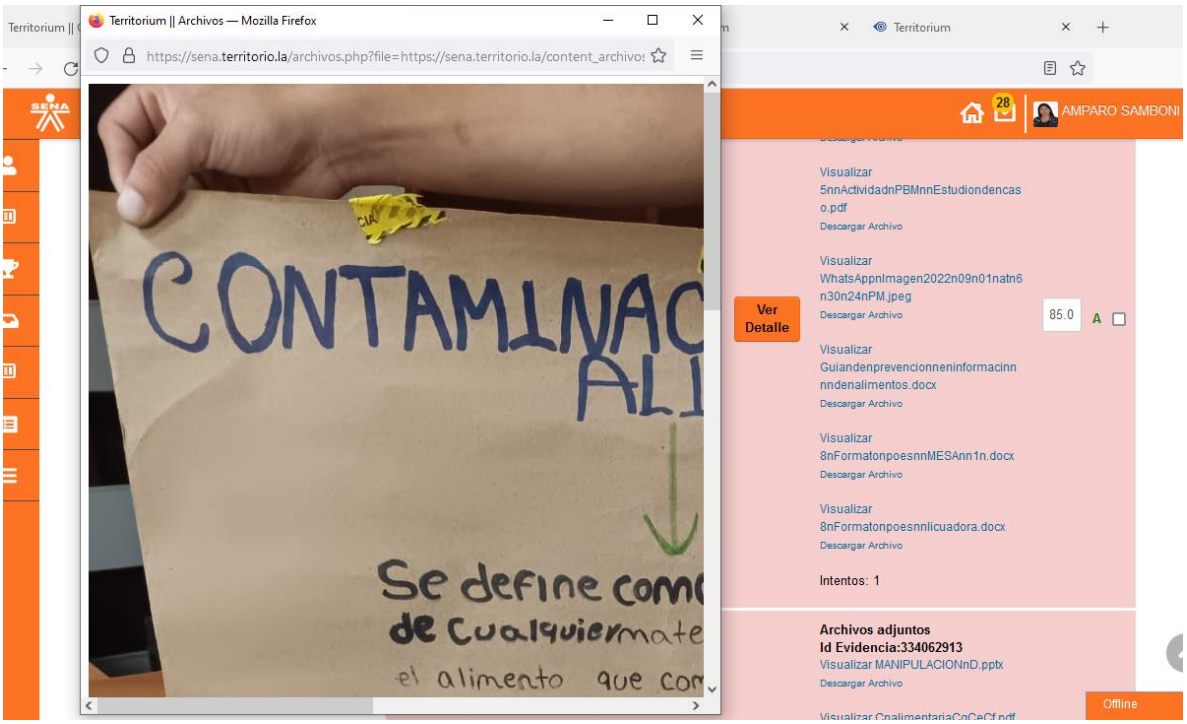
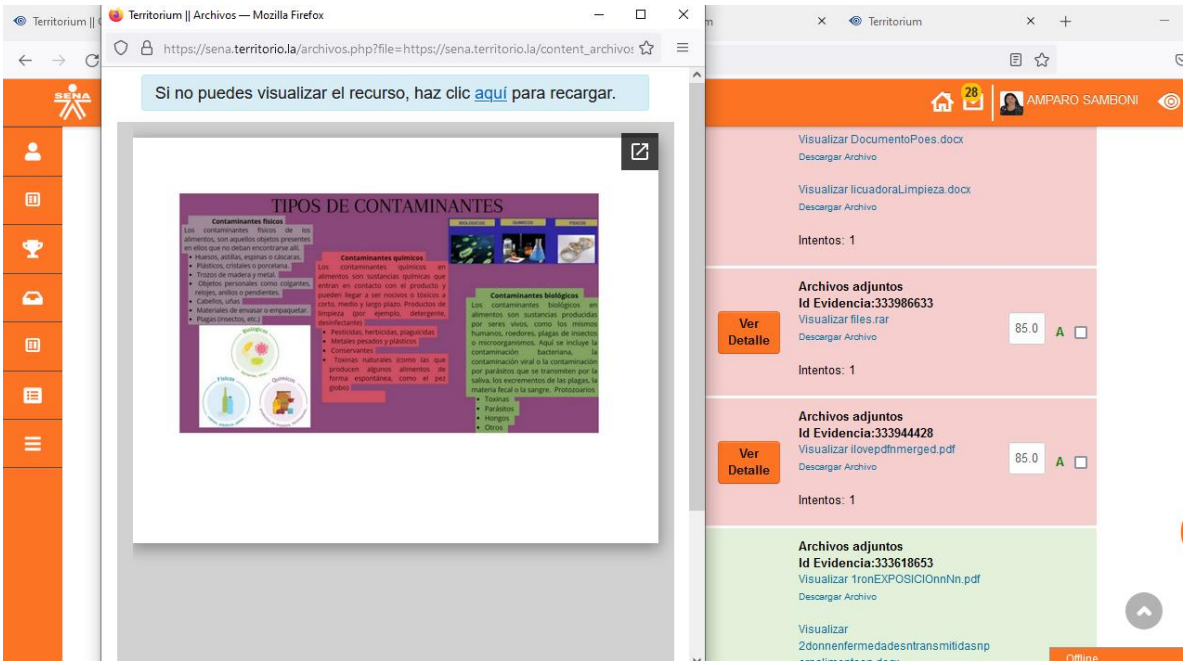
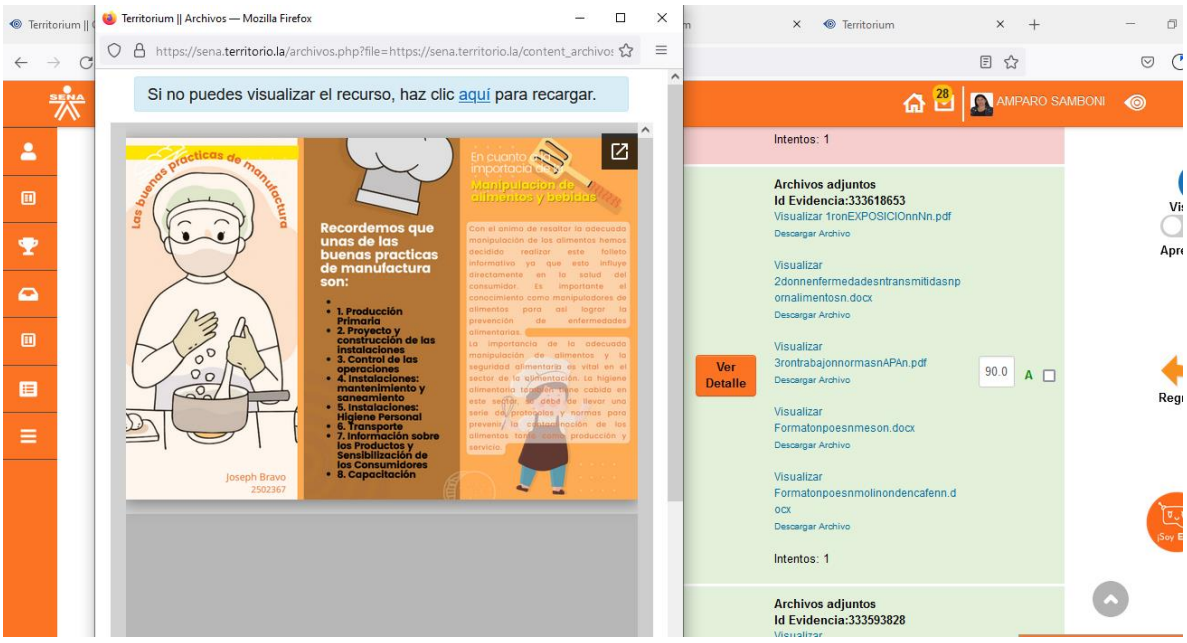
Territorium

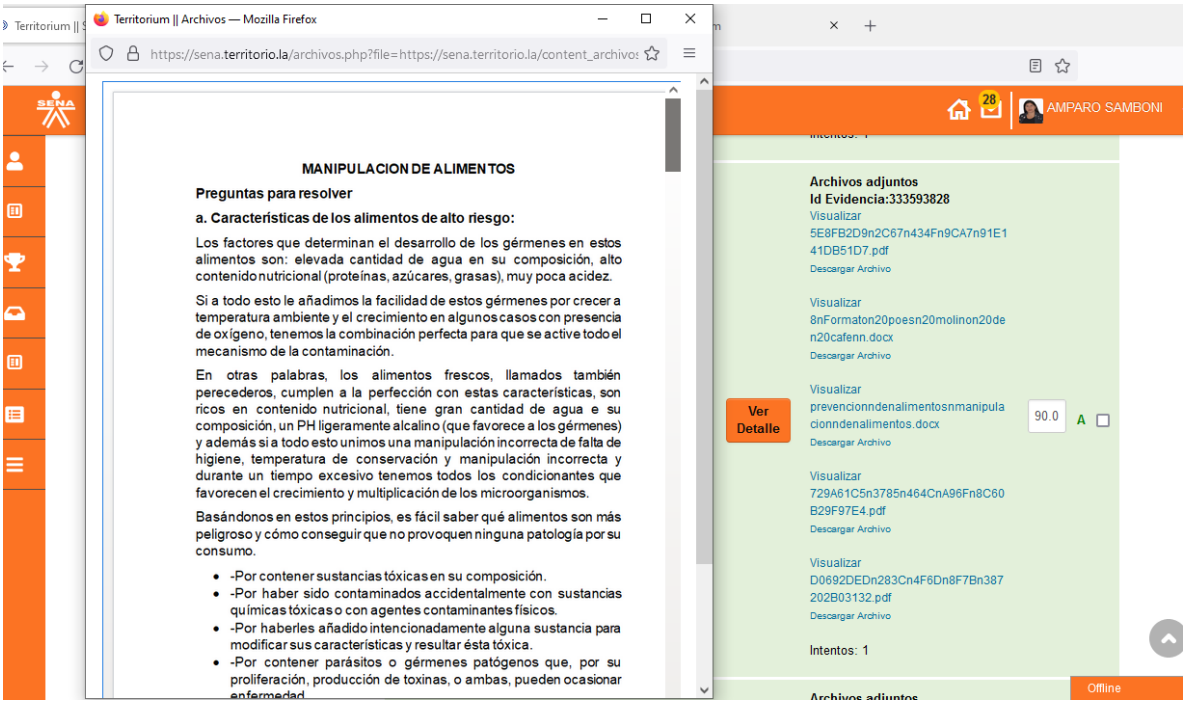


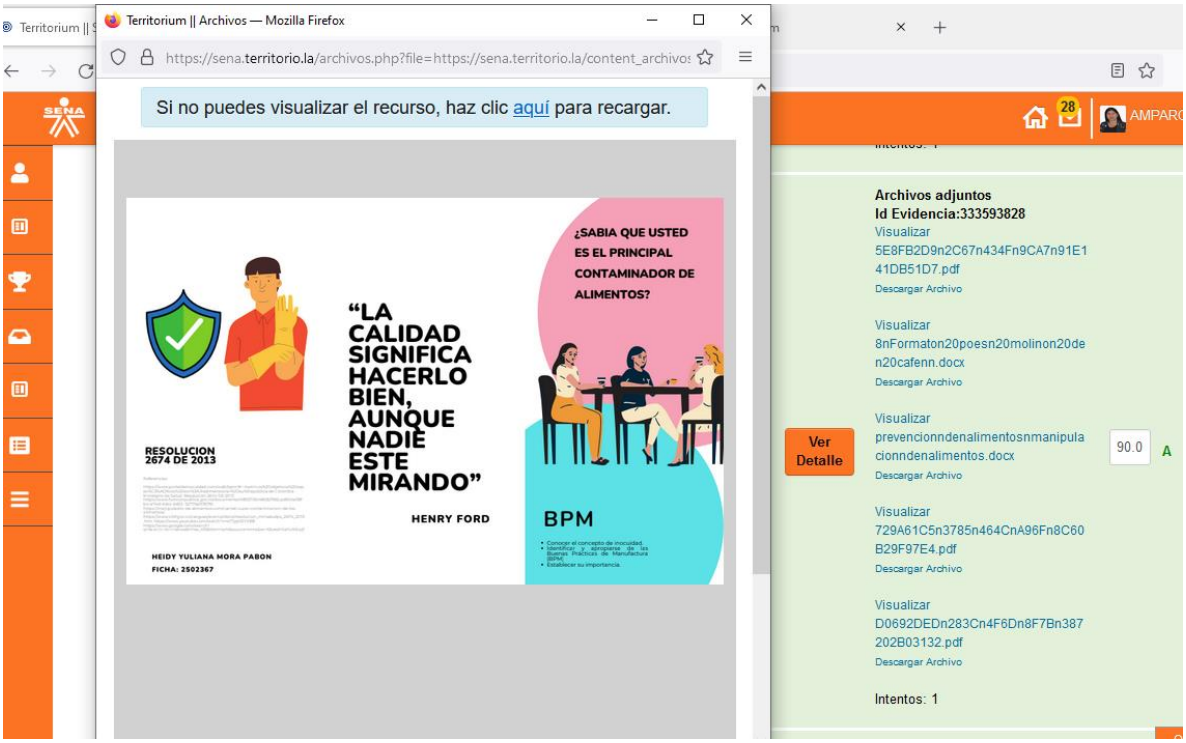


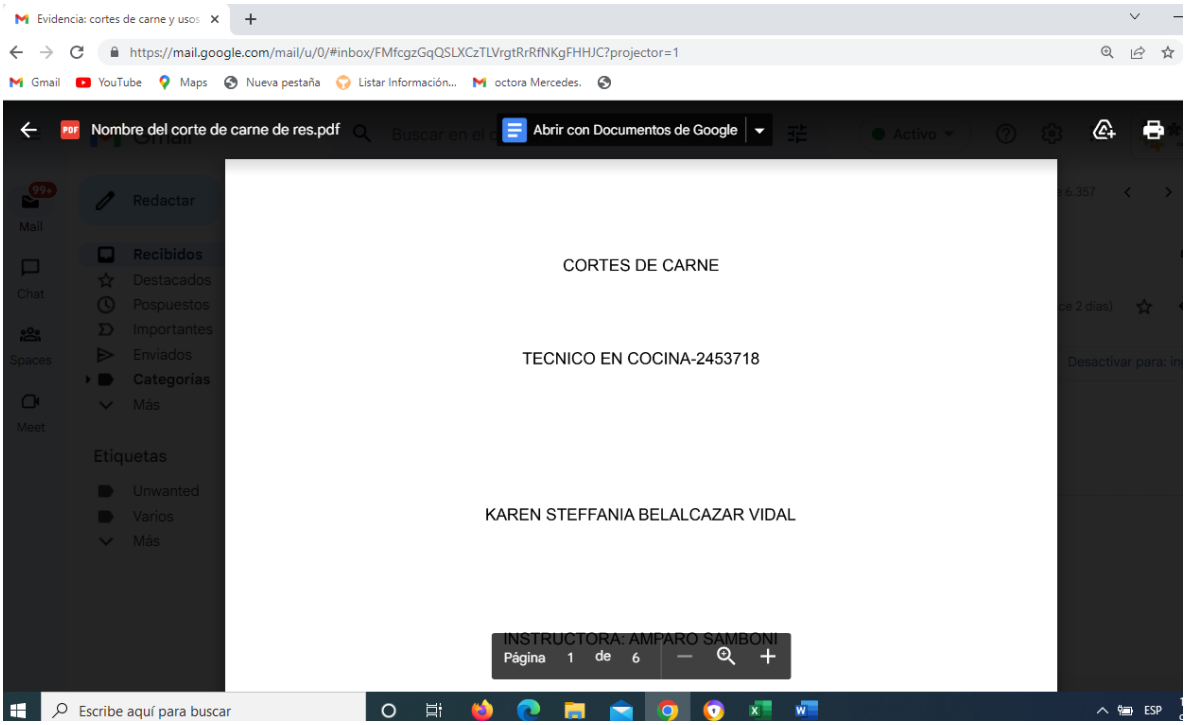

Territorium || Archivos — Mozilla Firefox
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos
CONTAMINAC
ALI
Se define como
de Cualquiermate
el alimento que con
Territorium
AMPARO SAMBONI
Visualizar 5nnActividadnPBMnnEstudiondencaso.pdf
Descargar Archivo
Visualizar WhatsAppnImagen2022n09n01natn6n30n24nPM.jpeg
Descargar Archivo
Ver Detalle
85.0
A
Visualizar Guiandenprevencionneninformacinnnndenalimentos.docx
Descargar Archivo
Visualizar 8nFormatonpoesnnMESAnn1n.docx
Descargar Archivo
Visualizar 8nFormatonpoesnnlicuadora.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:334062913
Visualizar MANIPULACIONnD.pptx
Descargar Archivo
Offline


Territorium || Archivos — Mozilla Firefox
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos
Si no puedes visualizar el recurso, haz clic aquí para recargar.
TIPOS DE CONTAMINANTES
Contaminantes físicos
Contaminantes químicos
Contaminantes biológicos
Territorium
AMPARO SAMBONI
Visualizar DocumentoPoes.docx
Descargar Archivo
Visualizar licuadoraLimpieza.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:333986633
Visualizar files.rar
Descargar Archivo
Ver Detalle
85.0
A
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:333944428
Visualizar ilovepdfnmerged.pdf
Descargar Archivo
Ver Detalle
85.0
A
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:333618653
Visualizar 1ronEXPOSICIOnnNn.pdf
Descargar Archivo
Visualizar 2donnenfermedadesntransmitidasnp
Offline


Territorium || Archivos — Mozilla Firefox
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos
Si no puedes visualizar el recurso, haz clic aquí para recargar.
Los buenas prácticas de manufactura
Recordemos que unas de las buenas practicas de manufactura son:
1. Producción Primaria
2. Proyecto y construcción de las instalaciones
3. Control de las operaciones
4. Instalaciones: mantenimiento y saneamiento
5. Instalaciones: Higiene Personal
6. Transporte
7. Información sobre los Productos y Sensibilización de los Consumidores
8. Capacitación
Joseph Bravo
2502367
Territorium
AMPARO SAMBONI
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:333618653
Visualizar 1ronEXPOSICIOnnNn.pdf
Descargar Archivo
Visualizar 2donnenfermedadesntransmitidasnpornalimentosn.docx
Descargar Archivo
Visualizar 3rontrabajonnormasnAPAn.pdf
Descargar Archivo
Ver Detalle
90.0
A
Visualizar Formatonpoesnmeson.docx
Descargar Archivo
Visualizar Formatonpoesnmolinondencafenn.docx
Descargar Archivo
Intentos: 1
Archivos adjuntos
Id Evidencia:333593828


Territorium || Archivos — Mozilla Firefox
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Preguntas para resolver
a. Características de los alimentos de alto riesgo:
Los factores que determinan el desarrollo de los gérmenes en estos alimentos son: elevada cantidad de agua en su composición, alto contenido nutricional (proteínas, azúcares, grasas), muy poca acidez.
Si a todo esto le añadimos la facilidad de estos gérmenes por crecer a temperatura ambiente y el crecimiento en algunos casos con presencia de oxígeno, tenemos la combinación perfecta para que se active todo el mecanismo de la contaminación.
En otras palabras, los alimentos frescos, llamados también perecederos, cumplen a la perfección con estas características, son ricos en contenido nutricional, tiene gran cantidad de agua e su composición, un PH ligeramente alcalino (que favorece a los gérmenes) y además si a todo esto unimos una manipulación incorrecta de falta de higiene, temperatura de conservación y manipulación incorrecta y durante un tiempo excesivo tenemos todos los condicionantes que favorecen el crecimiento y multiplicación de los microorganismos.
Basándonos en estos principios, es fácil saber qué alimentos son más peligroso y cómo conseguir que no provoquen ninguna patología por su consumo.
-Por contener sustancias tóxicas en su composición.
-Por haber sido contaminados accidentalmente con sustancias químicas tóxicas o con agentes contaminantes físicos.
-Por haberles añadido intencionadamente alguna sustancia para modificar sus características y resultar ésta tóxica.
-Por contener parásitos o gérmenes patógenos que, por su proliferación, producción de toxinas, o ambas, pueden ocasionar enfermedad
AMPARO SAMBONI
Archivos adjuntos
Id Evidencia:333593828
Visualizar 5E8FB2D9n2C67n434Fn9CA7n91E141DB51D7.pdf
Descargar Archivo
Visualizar 8nFormaton20poesn20molinon20den20cafenn.docx
Descargar Archivo
Ver Detalle
90.0
A
Visualizar prevencionndenalimentosnmanipulacionndenalimentos.docx
Descargar Archivo
Visualizar 729A61C5n3785n464CnA96Fn8C60B29F97E4.pdf
Descargar Archivo
Visualizar D0692DEDn283Cn4F6Dn8F7Bn387202B03132.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1
Offline


Territorium || Archivos — Mozilla Firefox
https://sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos
Si no puedes visualizar el recurso, haz clic aquí para recargar.
"LA CALIDAD SIGNIFICA HACERLO BIEN, AUNQUE NADIE ESTE MIRANDO"
HENRY FORD
RESOLUCION 2674 DE 2013
HEIDY YULIANA MORA PABON
FICHA: 2502367
¿SABIA QUE USTED ES EL PRINCIPAL CONTAMINADOR DE ALIMENTOS?
BPM
Archivos adjuntos
Id Evidencia:333593828
Visualizar 5E8FB2D9n2C67n434Fn9CA7n91E141DB51D7.pdf
Descargar Archivo
Visualizar 8nFormaton20poesn20molinon20den20cafenn.docx
Descargar Archivo
Ver Detalle
Visualizar prevencionndenalimentosnmanipulacionndenalimentos.docx
Descargar Archivo
90.0
A
Visualizar 729A61C5n3785n464CnA96Fn8C60B29F97E4.pdf
Descargar Archivo
Visualizar D0692DEDn283Cn4F6Dn8F7Bn387202B03132.pdf
Descargar Archivo
Intentos: 1


Evidencia: cortes de carne y usos
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQSLXCzTLVrgtRrRfNKgFHHJC?projector=1
Nombre del corte de carne de res.pdf
Abrir con Documentos de Google
CORTES DE CARNE
TECNICO EN COCINA-2453718
KAREN STEFFANIA BELALCAZAR VIDAL
INSTRUCTORA: AMPARO SAMBONI
Página 1 de 6
Escribe aquí para buscar

Evidencia: cortes de carne y usos

https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQSLXCzTLVrgtRrRfNKgFHHJC?projector=1

Gmail YouTube Maps Nueva pestaña Listar Información... octora Mercedes.

Nombre del corte de carne de res.pdf

Abrir con Documentos de Google

NOMBRE DEL CORTE	IMAGEN	USOS CULINARIOS
Morrillo		• asar • moler • freír
Cogote		• estofado • guisos • caldos
Paletero interno		• parrilla • horno • moler • estofar

Página 2 de 6

Escribe aquí para buscar

Evidencia: cortes de carne y usos

https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQSLXCzTLVrgtRrRfNKgFHHJC?projector=1

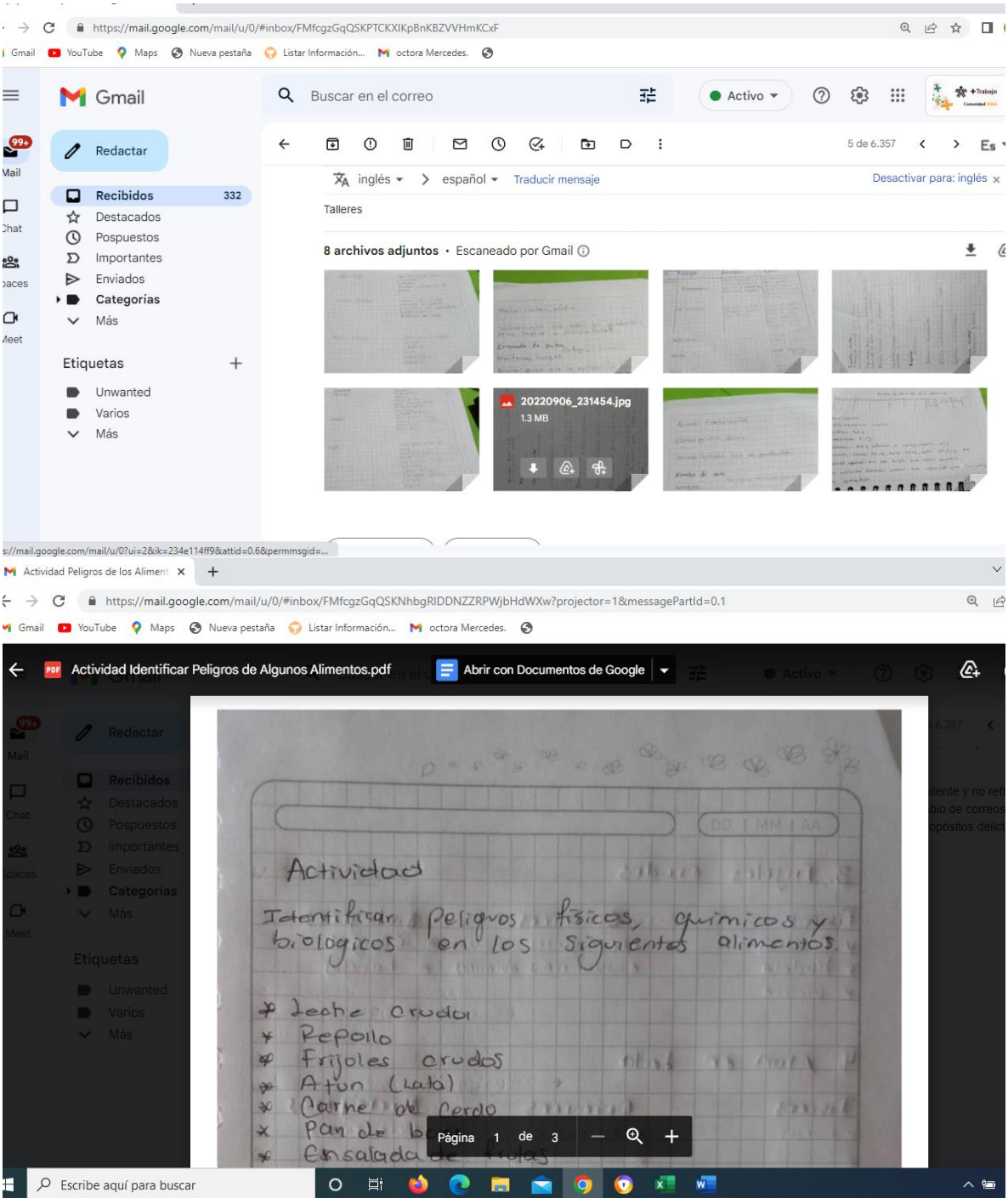
Gmail YouTube Maps Nueva pestaña Listar Información... octora Mercedes.

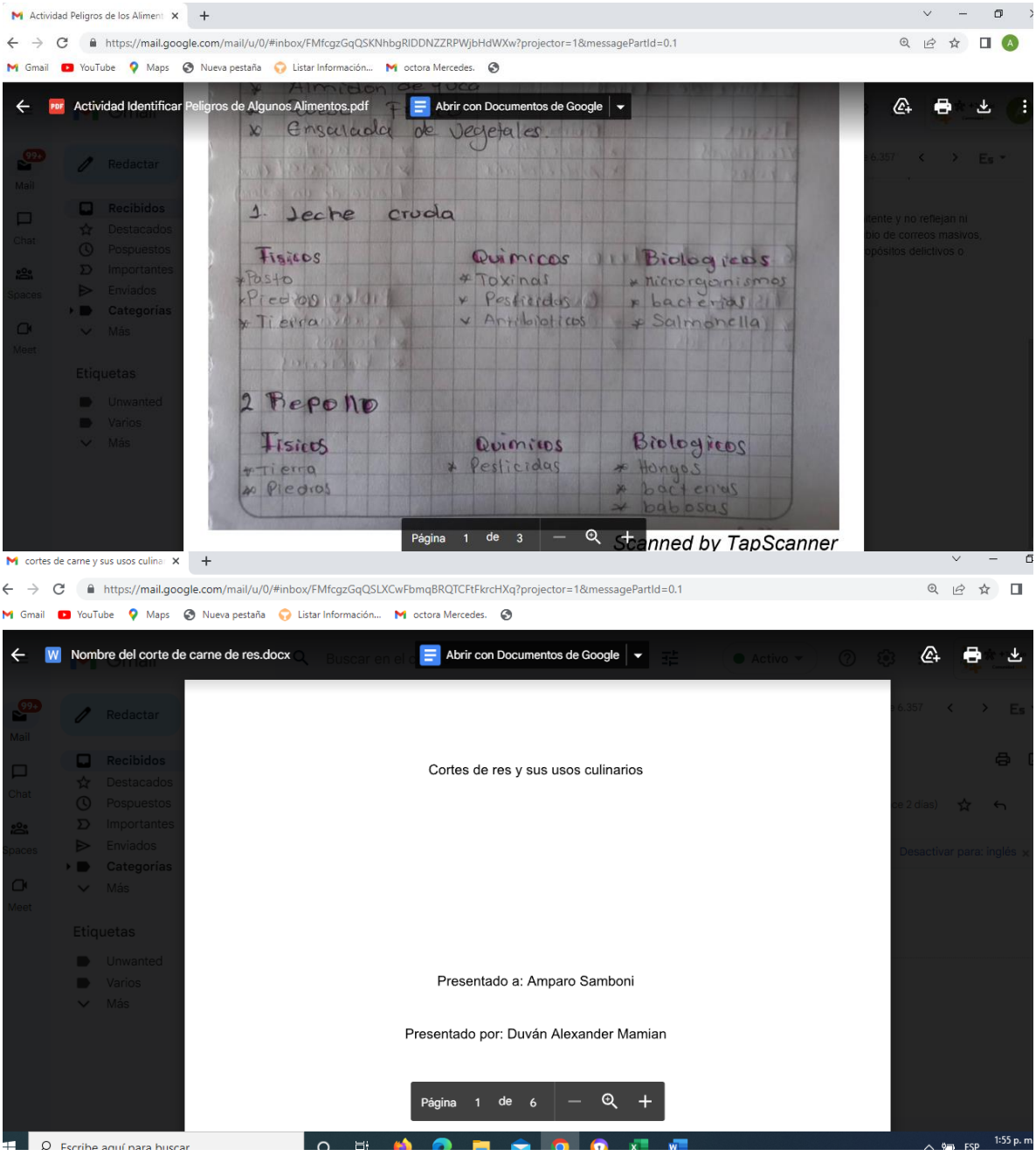
Nombre del corte de carne de res.pdf

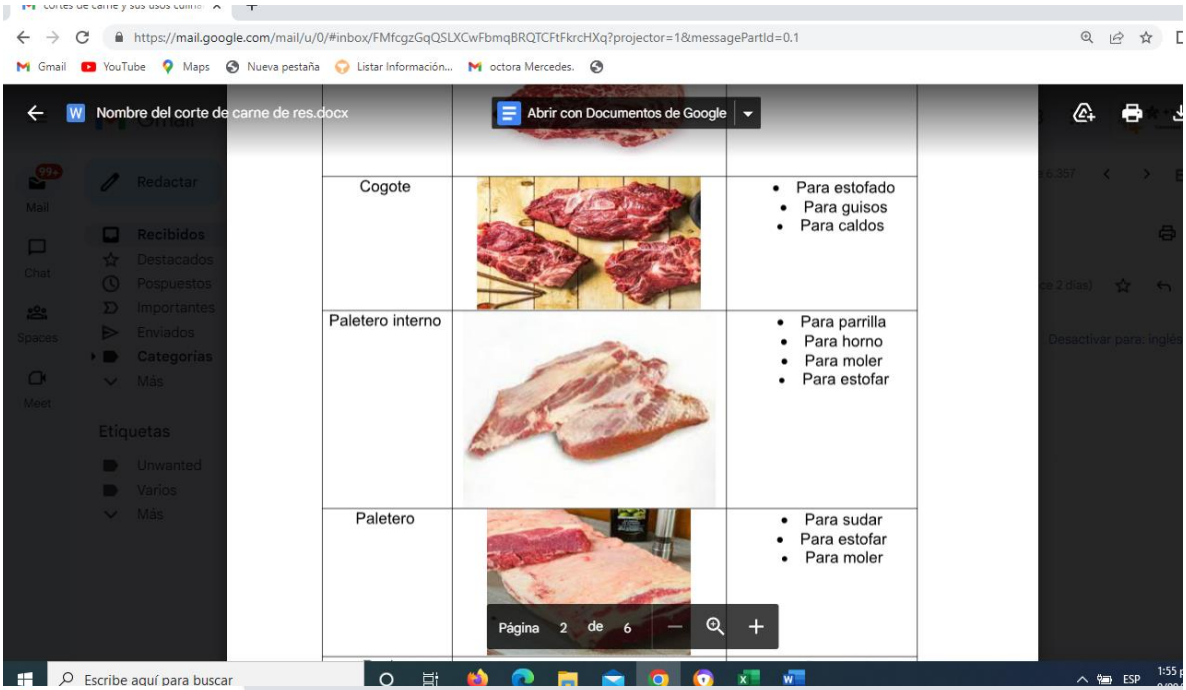
Abrir con Documentos de Google

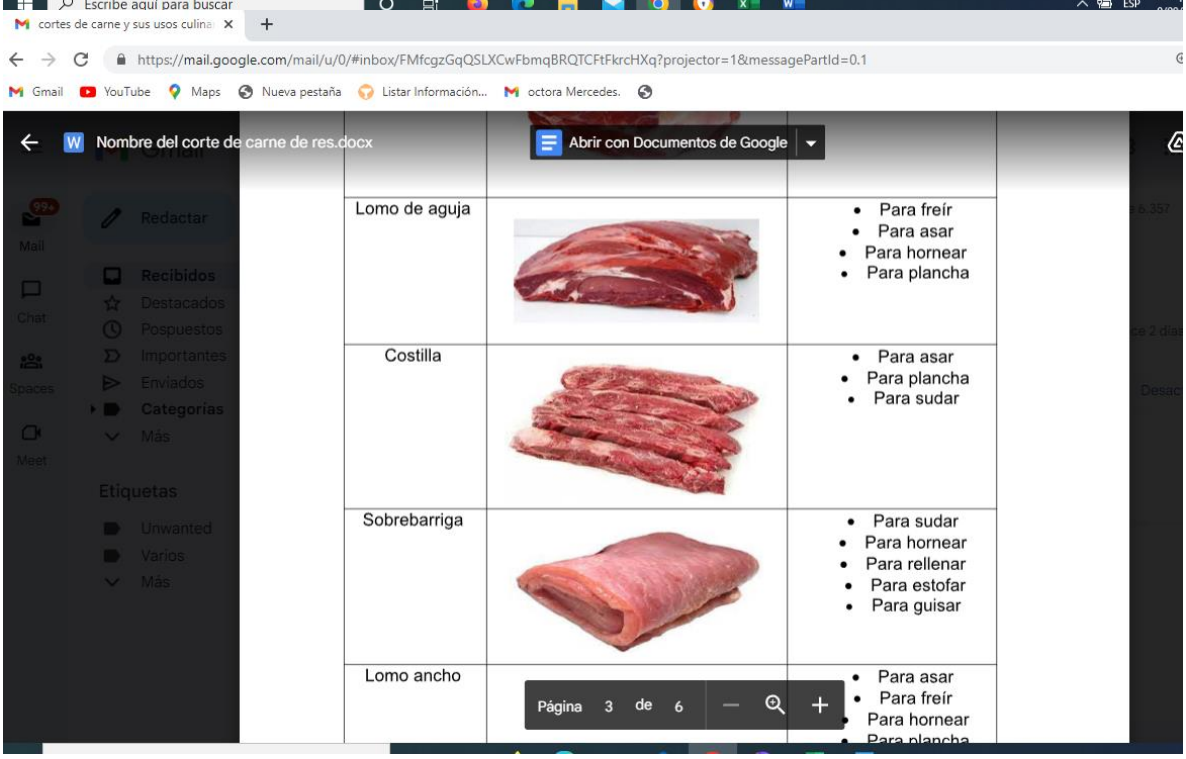
Pecho		• sudar • moler
Lomo de brazo		• freír • moler • asar
Bola de brazo		• freír • asar • plancha
Lomo de aguja		• freír • asar • hornear • plancha

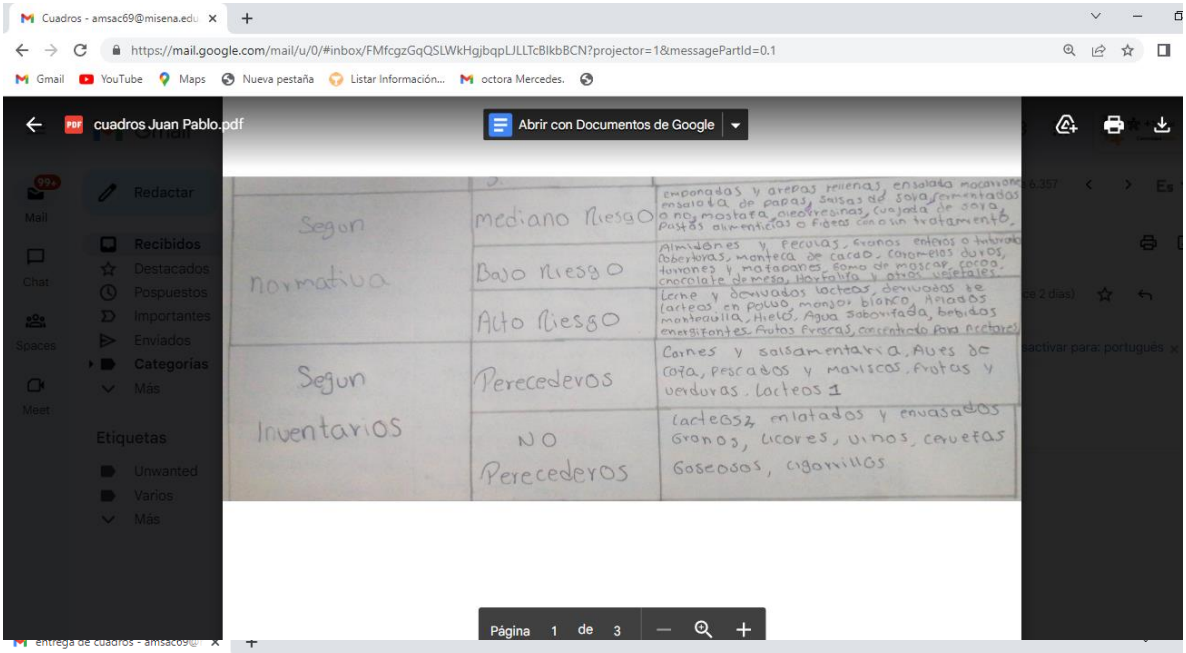
Página 3 de 6


https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQSKPTCKXIKpBnKBZVVHmKCxF
Gmail
Buscar en el correo
Redactar
Recibidos 332
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
5 de 6.357
inglés
español
Traducir mensaje
Desactivar para: inglés
Talleres
8 archivos adjuntos · Escaneado por Gmail
20220906_231454.jpg
1.3 MB
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQSKNhbgRlDDNZZRPWjbHdWXw?projector=1&messagePartId=0.1
Actividad Identificar Peligros de Algunos Alimentos.pdf
Abrir con Documentos de Google
Actividad
Identificar peligros físicos, químicos y biologicos en los siguientes alimentos.
Leche cruda
Repollo
Frijoles crudos
Atún (lata)
Carne de cerdo
Página 1 de 3
Escribe aquí para buscar

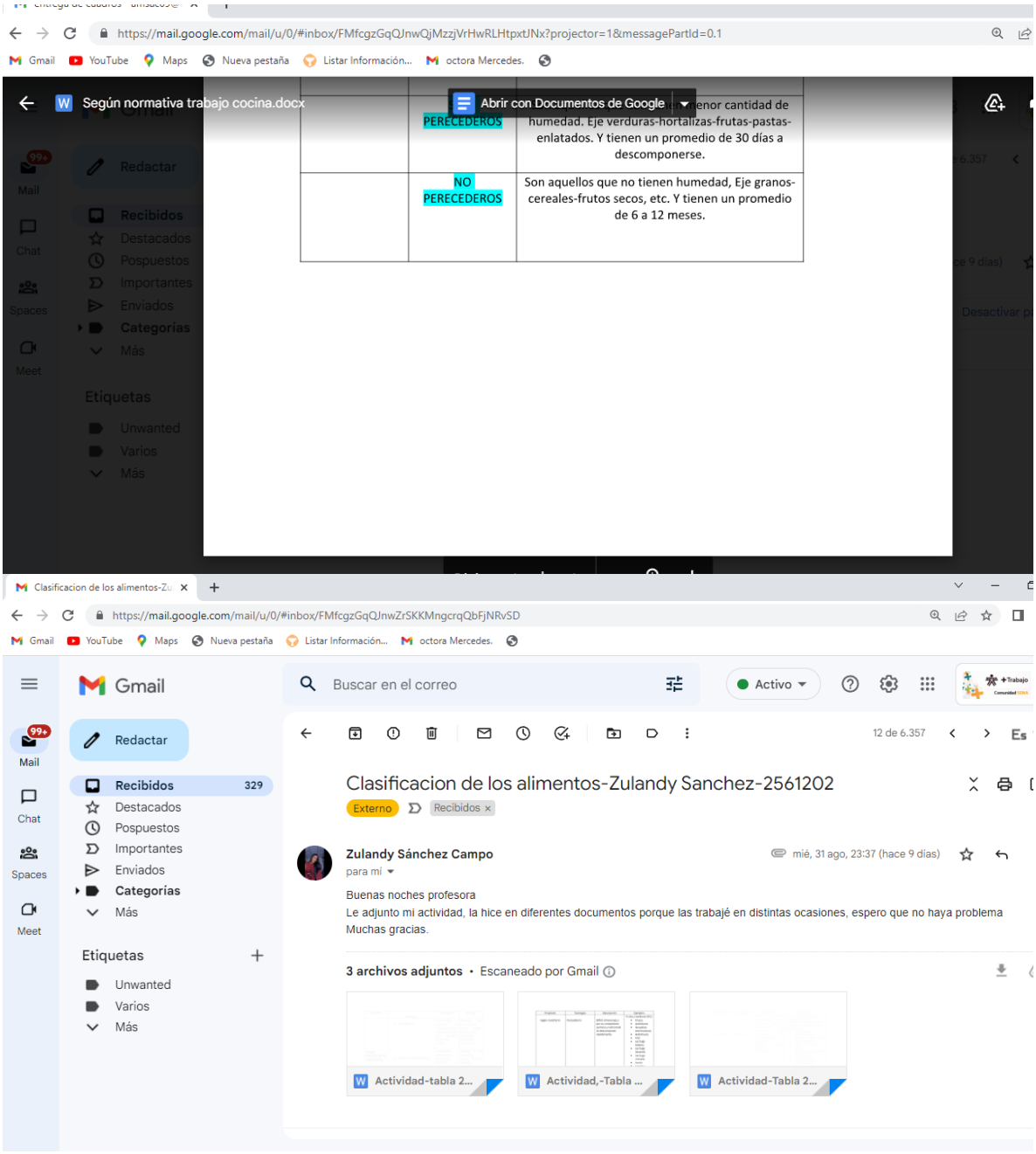

Actividad Peligros de los Alimen
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQSKNhbgRlDDNZZRPWjbHdWXw?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail YouTube Maps Nueva pestaña Listar Información... octora Mercedes.
Actividad Identificar Peligros de Algunos Alimentos.pdf
Abrir con Documentos de Google
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
Ensalada de Vegetales
1. Leche cruda
Físicos
Pasto
Piedras
Tierra
Químicos
Toxinas
Pesticidas
Antibióticos
Biológicos
Microorganismos
bacterias
Salmonella
2 Repollo
Físicos
Tierra
Piedras
Químicos
Pesticidas
Biológicos
Hongos
bacterias
babosas
Página 1 de 3
Scanned by TapScanner
cortes de carne y sus usos culina
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQSLXCwFbmqBRQTCFtFkrcHXq?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail YouTube Maps Nueva pestaña Listar Información... octora Mercedes.
Nombre del corte de carne de res.docx
Abrir con Documentos de Google
Cortes de res y sus usos culinarios
Presentado a: Amparo Samboni
Presentado por: Duván Alexander Mamian
Página 1 de 6
Escribe aquí para buscar
ESP
1:55 p. m.

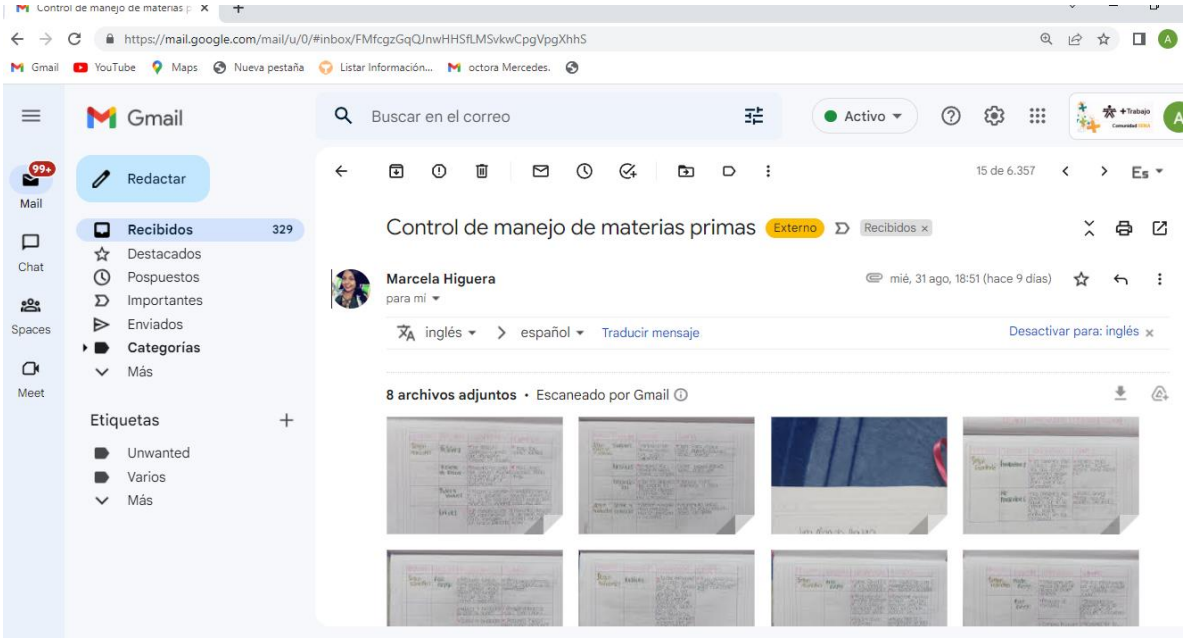

https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQSLXCwFbmqBRQTCFtFkrcHXq?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
Nombre del corte de carne de res.docx
Abrir con Documentos de Google
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
Cogote
Para estofado
Para guisos
Para caldos
Paletero interno
Para parrilla
Para horno
Para moler
Para estofar
Paletero
Para sudar
Para estofar
Para moler
Página 2 de 6
Escribe aquí para buscar
ESP


cortes de carne y sus usos culina
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQSLXCwFbmqBRQTCFtFkrcHXq?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
Nombre del corte de carne de res.docx
Abrir con Documentos de Google
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
Lomo de aguja
Para freír
Para asar
Para hornear
Para plancha
Costilla
Para asar
Para plancha
Para sudar
Sobrebarriga
Para sudar
Para hornear
Para rellenar
Para estofar
Para guisar
Lomo ancho
Para asar
Para freír
Para hornear
Página 3 de 6



SEGÚN NORMATIVA	ALTO RIESGO	1. Carne y derivados cárnicos 2. Pescado y mariscos 3. Huevo 4. Leche y derivados lácteos 5. Verduras, futas y hortalizas 6. Agua-Hielo 7. Salsas y aderezos
	MEDIANO RIESGO	1. Grasas y aceites vegetales 2. Pastas 3. Harinas 4. Sopas (concentrado en cubos)
	BAJO RIESGO	1. Pan 2. Café 3. Chocolate 4. (dulces-bombones-gomas de mascar) 5. Frutas deshidratadas 6. Frutos secos 7. Condimentos 8. Cereales
SEGÚN INVENTARIOS	PERECEDEROS	Son aquellos que comienzan una descomposición sencilla, su vida útil es de tres días. Eje (Lácteos-carnes-alimentos preparados).


https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQJnwQjMzzjVrHwRLHtpxtJNx?projector=1&messagePartId=0.1
Según normativa trabajo cocina.docx
Abrir con Documentos de Google
PERECEDEROS
menor cantidad de humedad. Eje verduras-hortalizas-frutas-pastas-enlatados. Y tienen un promedio de 30 días a descomponerse.
NO PERECEDEROS
Son aquellos que no tienen humedad, Eje granos-cereales-frutos secos, etc. Y tienen un promedio de 6 a 12 meses.
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
Mail
Chat
Spaces
Meet
Clasificacion de los alimentos-Zulandy Sanchez-2561202
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQJnwZrSKKMngcrqQbFjNRvSD
Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 329
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
Mail
Chat
Spaces
Meet
12 de 6.357
Clasificacion de los alimentos-Zulandy Sanchez-2561202
Externo
Recibidos ×
Zulandy Sánchez Campo
para mí
mié, 31 ago, 23:37 (hace 9 días)
Buenas noches profesora
Le adjunto mi actividad, la hice en diferentes documentos porque las trabajé en distintas ocasiones, espero que no haya problema
Muchas gracias.
3 archivos adjuntos • Escaneado por Gmail
Actividad-tabla 2...
Actividad,-Tabla ...
Actividad-Tabla 2...


Control de manejo de materias p
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGqQJnwHHSfLMSvkwCpgVpgXhhS
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información...
octora Mercedes.
Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 329
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
Mail
Chat
Spaces
Meet
15 de 6.357
Control de manejo de materias primas
Externo
Recibidos
Marcela Higuera
para mí
mié, 31 ago, 18:51 (hace 9 días)
inglés
español
Traducir mensaje
Desactivar para: inglés
8 archivos adjuntos • Escaneado por Gmail

EVIDENCIAS APRENDICES TERRITORIUM

REGISTRO FOTOGRÁFICO
Técnico cocina

Aprendices ficha 2453718

.



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

Técnico servicio de restaurante



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

Técnico cocina ficha 2453718




Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.