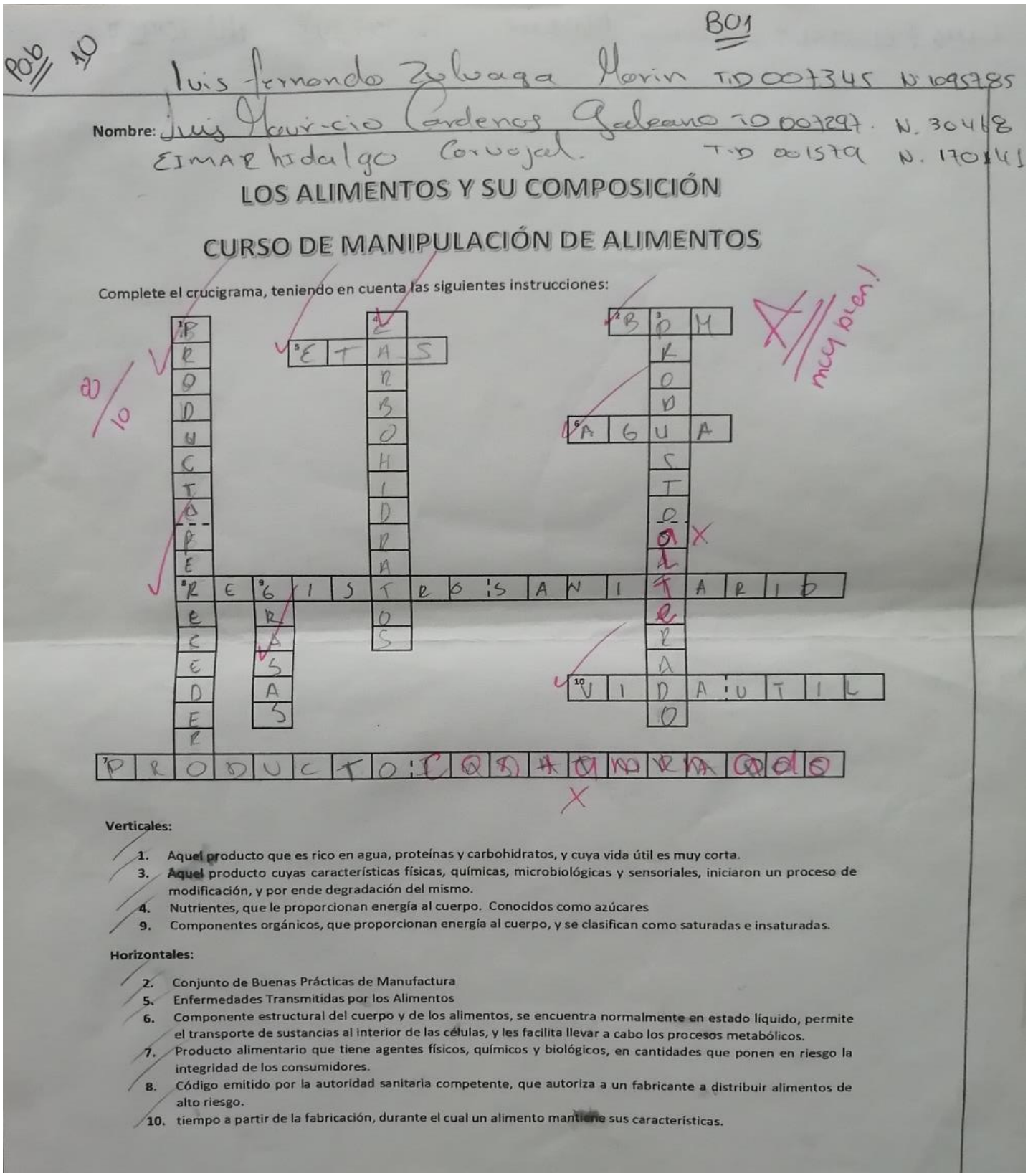
EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2022

(FICHAS: 2407735, 2566951, 2600321, 2600322, 2624957**)**



Pob 10

B01

Luis Fernando Zuluaga Marin T.D 007345 N. 1095785

Nombre: Luis Mauricio Cardenas Galeano T.D 007297 N. 30468

Eimar Hidalgo Carvajal. T.D 01579 N. 1701[illegible]

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:

9/10

A muy bien!

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.

TALLER DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

De acuerdo a la lectura sobre "Harinas y materias primas panificables" Resolver el siguiente cuestionario.

1). ¿Que entiende por calidad de alimentos, y como se clasifican?.

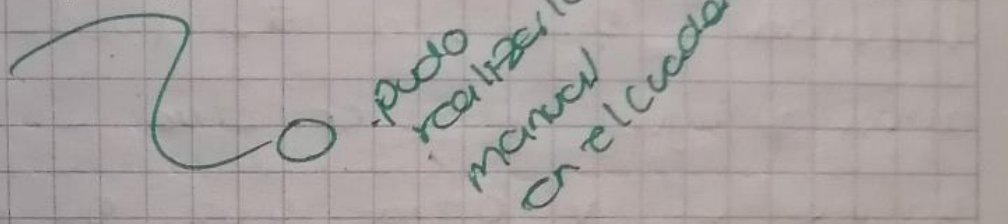
Rta/. Yo entiendo que la calidad de un alimento es su valor nutritivo de sabor y de las características en las que se encuentre cuya clasificación es de perecederos y no perecederos. Natural y vegetal y animal.

2). ¿Nombre 3 defectos que pueden presentar un pan, ¿Que soluciones propone?.

Rta/. Levadura en mal estado, poca levadura. Falta de reposo.

La solución es que debemos revisar la fecha de vencimiento y la manipulación que haya tenido el producto, y fijarnos en el tiempo y temperatura que debemos dejar en reposo.

3). Elabore un mapa mental y exponga las materias primas e insumos empleados en panificación, e indique su función principal. Para allo se puede utilizar las siguientes herramientas: Lucichavt, Cmap Tools, o el de su preferencia.



4). Indique que otras materias primas e insumos se puedan utilizar en esta industria.

estas son componentes.

Rta/. Almidones, lactosas, aviprodactos, Grasas, adictivos.

5). ¿Que requisitos de calidad deben ~~tener~~ reunir a manera general estas materias primas?.

Rta/. Que deben estar en lugares limpio y desinfectado buena refrigeracion, en lugares secos con la estanteria adecuada.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
EVALUACIÓN PARÁMETROS DE CALIDAD
LÁCTEOS

PREINFORME PRUEBAS DE PLATAFORMA

Día: 12/08/2022 Hora: 9:30 am Equipo de trabajo No. 3

INTEGRANTES:

Zaira Camila palma.
Julieth patricia Combe.
Cristian Andres Rodriguez R.
Yuliana Bocanegra Ante.
Bachiller Zuley Carcamo R.
Valentina Ardila Calderón.

A/5.0

OBJETIVO DE LA PRÁCTICA:

Realizar las diferentes pruebas de plataforma para verificar y Analizar la calidad de la leche

DATOS EXPERIMENTALES OBTENIDOS:

Identificación de la muestra (leche fresca / cruda):

Producto	leche fresca
Proveedor	Unidad Pecuaria
Fecha de recolección	12/08/2022
Temperatura °C	19 °C

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
EVALUACIÓN PARÁMETROS DE CALIDAD
LÁCTEOS

Evaluación Sensorial: (leche fresca):

Muestra	Peligros físicos	Color	Olor
1	Ninguno	Blanco amarillento (beigge)	Característico
2	Ninguno	Blanco amarillento (beigge)	Característico
3	Ninguno	Blanco amarillento (beigge)	Característico

→ blanco perolado

Características Físicas Químicas (leche fresca):

Pdto	Reductasa - TRM (+/-)	Densidad (g/ml)	Acidez (% A.L)	Potencial de Hidrogeno	Alcohol (+/-)	Ebullición (+/-)	ESM Refractometría %
M1	+: Decoloración	1028 29/ml	0,16%	6,8	-	-	9,6
M2	+: Degradación parcial de color	1028 29/ml	0,16%	6,8	-	-	8,9
M3		1028 29/ml	0,16%	6,8	-	-	8,9
Promedio (Muestra L. A.)	/	/	/	/	+	+	9,16

Recepción o rechazo de la leche:

Dependiendo de los Analisis Comparado con la norma, la leche estaría clasificada en mediana calidad Según Analisis de prueba Reductasa, por otra parte la densidad, Acidez, Potencial de hidrogeno, Alcohol, ebullición y refractometría están Cumpliendo con la normativa, es decir que la leche estaría en recepción



Justificación de la decoloración

M1: Su decoloración es basada porque 1. Tubo de ensayo mas largo y delgado, tal vez el agua maría no llego a utilizarla toda 2. Se le agrego menos de azul de metileno

M2: Su decoloración parcial se basa en 1. Tubo de ensayo mas corto y 2. Se le agrego mas azul de metileno

TC. 805

ELABORAR PRODUCTOS PANIFICABLES | 2022

TALLER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

De acuerdo a la lectura realizada sobre *"Harinas y Materias Primas Panificables"*, resolver el siguiente cuestionario

1. ¿Qué entiende por calidad de alimentos, y cómo se clasifican?
2. Nombre 3 defectos que puede presentar un pan, ¿qué soluciones propone?
3. Elabore un mapa mental y exponga las materias primas e insumos empleadas en panificación, e indique su función principal. Para ello puede utilizar las siguientes herramientas: lucidchart, CmapTools, o el de su preferencia.
4. Indique qué otras materias primas e insumos se pueden utilizar en esta industria
5. ¿Qué requisitos de calidad deben reunir a manera general estas materias primas?
6. ¿Qué tipos de levadura se encuentran en el comercio y cuáles son las diferencias entre unas y otras?
7. ¿Cuál es la principal diferencia entre un leudante biológico y un leudante químico? En caso de utilizar bicarbonato de sodio en alguna formulación, ¿qué condiciones o requisitos se deben cumplir para garantizar su efectividad leudante?
8. ¿Qué tipos de harinas se utilizan en Colombia? Mencione algunas harinas que sean libre de gluten, o con que desarrollen bajo contenido de gluten, y sus aplicaciones en la industria panificadora.
9. ¿Qué edulcorantes se utilizan en la industria de alimentos y cuál es su poder de dulzor?
10. ¿Cuál es el origen de la sal de mesa utilizada en nuestro país? Indique la diferencia entre la sal de mesa y la sal marina, ¿cuál de estos dos tipos es recomendable usar en panificación, y por qué?

Nota: Entregar el taller escrito e individual

Nombres y Documento Aprendices: Wilson Valbuena Torres
93368718

Taller formulación Productos de Panificación

A
muy buen trabajo

tecnico en Panificación

Ficha: 2407735

Sergio Andres Yaima
80'074828

Harold David Delgado Rincon
1002 1979

Bloque 5 Patio 32

1) Empleando como base de cálculo 6Lb de harina de trigo para la elaboración de Pan aliñado, determine las cantidades necesarias a Pesar Para su Posterior homogenización.

(Pan aliñado)

Harina de trigo	100%	6Lb (3000g) 3K.
x^1 Sal	2%	60 g.
x^2 Azucar Sacarosa	12%	360 g
x^3 Levadura instantanea	2%	60 g
x^4 Margarina	21%	630 g
x^5 mantequilla	21%	630 g
x^6 Huevos	10%	300 g
x^7 Agua Potable	20%	600 g (ml)
x^8 Esencia	0,5%	15 g

BC Harina de trigo 6Lb = (3000 g) 3kg

$x^1 =$ 3000 g ⟶ 100%
x ⟶ 2%

} Buen planteamiento

$$x^1 = \frac{3000g * 2\%}{100\%} = \frac{6000}{100}$$

$x^1 = 60g$

Buen nomenclatura

$x^2 =$ 3000 g ⟶ 100%
x ⟶ 12%

$$x^2 = \frac{3000g * 12\%}{100\%} = \frac{36.000}{100}$$

c) Con base de Calculo de 30 huevos referencia AA Para elaborar Pan Rey, determine las Cantidades de materias Primas e insumos requeridos para el Proceso

Huevo AA = (60 g)

30 x 60 = 1800 g BC

Pan Rey

Ha

Harina de trigo	100 %	4,500 g
Sal	2%	90 g
Azucar o Sacarosa	12%	540 g
Levadura instantanea	2%	90 g
Mantequilla	16%	720 g
Huevos Ref AA	40%	BC 1800 g
Agua Potable	8%	360 g
Esencia o Saborizante	1%	45 g

$X^2 = 4500$ ⟶ 100%

X ⟶ 2%

$X^2 = \frac{4500 * 2\%}{100\%} = \frac{9000}{100}$

$X^2 = 90\ g$

1800 g ⟶ 40%

X^1 ⟶ 100%.

$X^1 = \frac{180.000\ \%.g}{40\ \%}$

$X^1 = 4500\ g$

$X^3 = 4500$ ⟶ 100%

X ⟶ 12%

$X^3 = \frac{4500 * 12\%}{100\%} = \frac{54.000}{100}$

$X^3 = 540\ g$

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 Gamez, Jose Vicente Jansasoy, 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:

1. ¿Qué es contaminación de alimentos?
   malas Practicas de manipulación 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 ⇒ desinfectantes biologica ⇒ insecticidas
4. ¿Mencione los principales microorganismos que generan Enfermedades Transmitidas por Alimentos?
   Colera Bacilo cosos
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 prado 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.

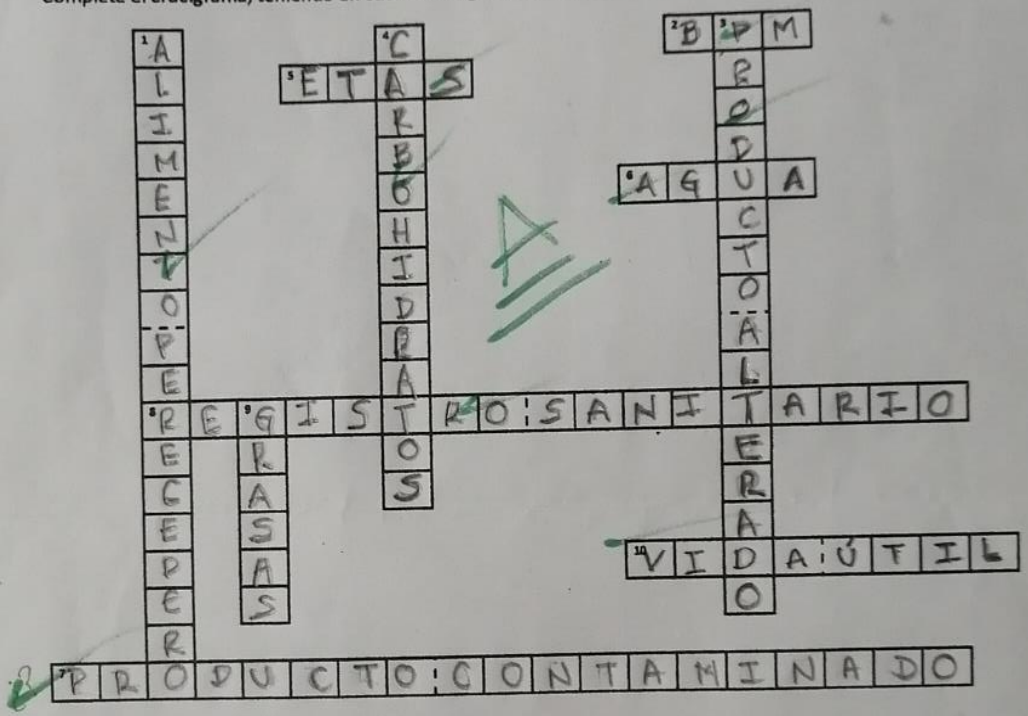
- Luis Clemente Ramirez
- Jose Faustino Castañeda
- William Prada Laguna
- Enrique Alberto Ramirez

Nombre: • Jorman Robles Galeano

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.

			hay desorden de productos hay productos de Alimentos y Químicos	a la normativa separar los productos Químicos y Alimentos
4		Correcto	El piso esta con puntos muy sucios pero los estantes son Adecuados	hacer un correcto ASEO y organizar los empaques que no estén bien Apilados
5		Correcto	esta en condiciones buenas pero hay que retirar Algunos elementos que no han Allí	retirar la caneca de residuos retirar el extintos y el tomacorriente

HUAWEI P30 lite
TRIPLE CAMERA

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



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

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

Moldeador
- Moldea segun tipo de Producto
- manejo de maquinas

Hornero
- 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.
- Filtra 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!

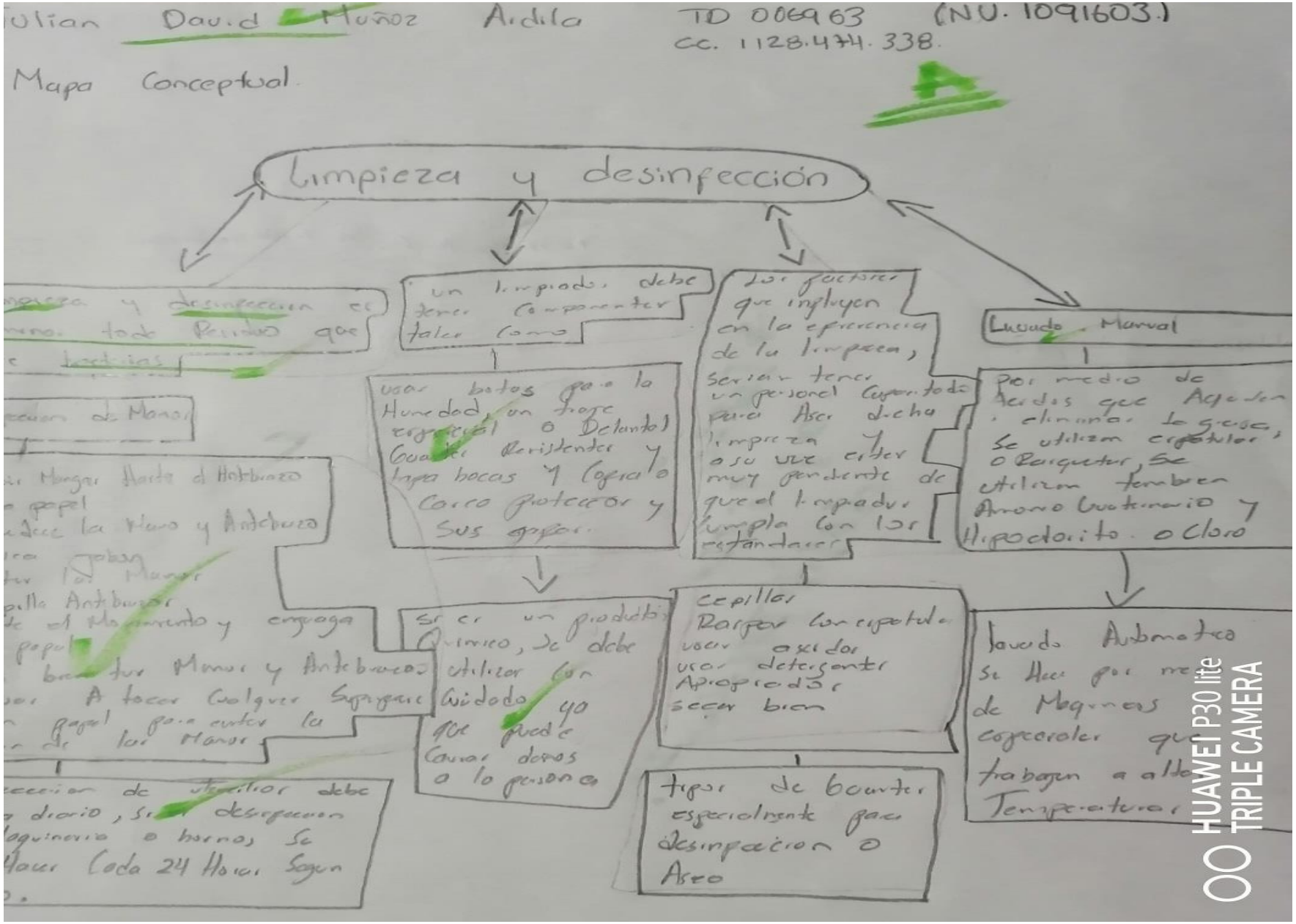
A // muy buen análisis estructural

Nombre: Tecnico en Panificacion
Sergio Andres Yaima
CC. 80 074 828
ficha 2407735

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: 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 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 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 el correo

Activo

Redactar

Mail 90

Chat

Spaces

Meet

Recibidos 90

Destacados

Pospuestos

Importantes

Enviados

Borradores 217

Categorías

Más

Etiquetas

CIERRE DE CAJA

CUENTAS DE COBR... 1

INDUCCION 2017

6 de 867

Es

Informe de la practica de pruebas de plataforma - físicas de la leche

Externo Recibidos ×

Daniel Reinoso dom, 21 ago, 22:31 (hace 10 días)

para mí

Buen dia instructora....
Comparto el informe de la práctica 01 pruebas de plataforma y fisicas de la leche

Feliz noche

Att: Daniel Felpe Lozano Reinoso
Tecnologo en procesamiento de alimentos
ficha: 2470731



Gmail

Buscar en el correo

Activo

Redactar

Mail 90

Chat

Spaces

Meet

Recibidos 90

Destacados

Pospuestos

Importantes

Enviados

Borradores 217

Categorías

Más

Etiquetas

CIERRE DE CAJA

CUENTAS DE COBR... 1

INDUCCION 2017

12 de 867

Es

cordial saludo, envio informe de laboratorio

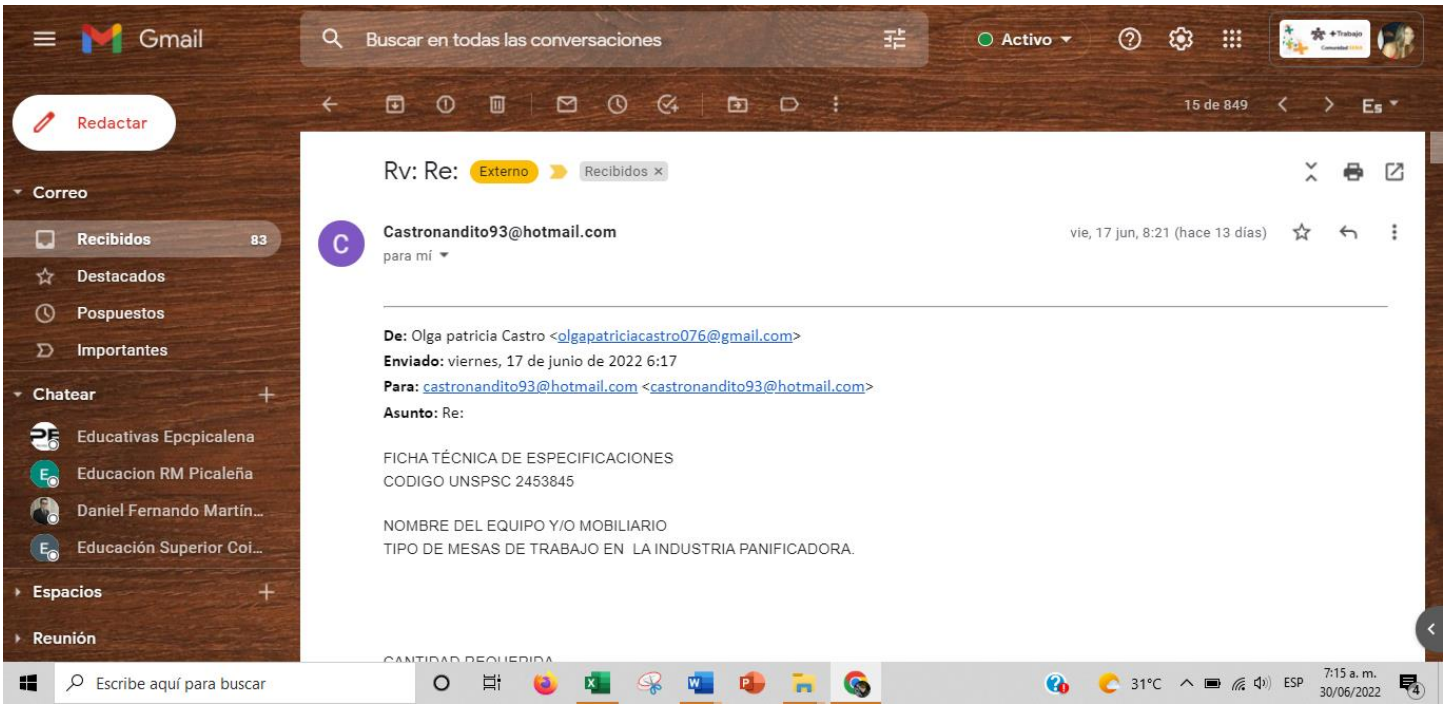
Externo Recibidos ×

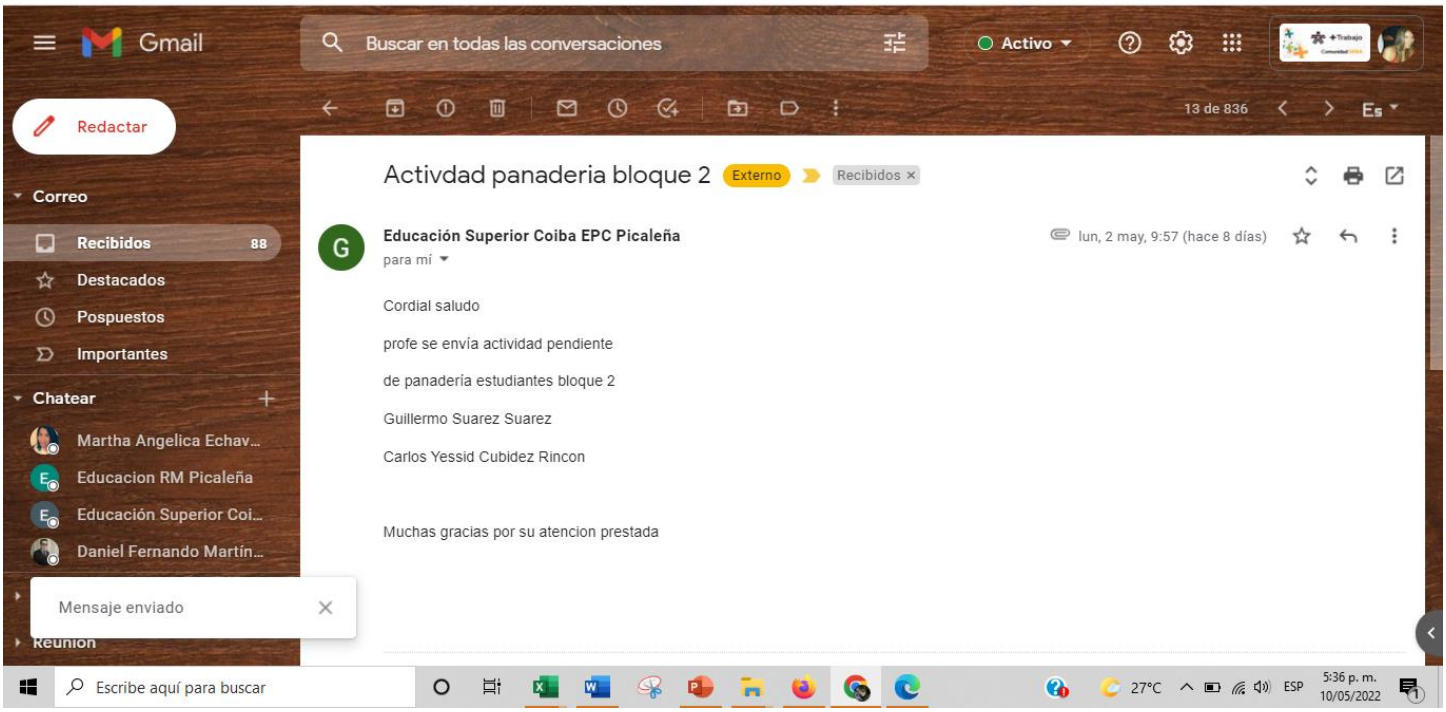
juan pablo trujillo vie, 19 ago, 4:54 (hace 12 días)

para mí



Responder Reenviar


Gmail
Buscar en todas las conversaciones
Activo
Redactar
15 de 849
Rv: Re:
Externo
Recibidos ×
Correo
Recibidos 83
Destacados
Pospuestos
Importantes
Chatear
Educativas Epcpicalena
Educacion RM Picaleña
Daniel Fernando Martín...
Educación Superior Coi...
Espacios
Reunión
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 2453845
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
Activdad panaderia bloque 2
Externo
Recibidos ×
Correo
Recibidos 88
Destacados
Pospuestos
Importantes
Chatear
Martha Angelica Echav...
Educacion RM Picaleña
Educación Superior Coi...
Daniel Fernando Martín...
Reunión
Mensaje enviado
Educación Superior Coiba EPC Picaleña
para mí
lun, 2 may, 9:57 (hace 8 días)
Cordial saludo
profe se envía 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

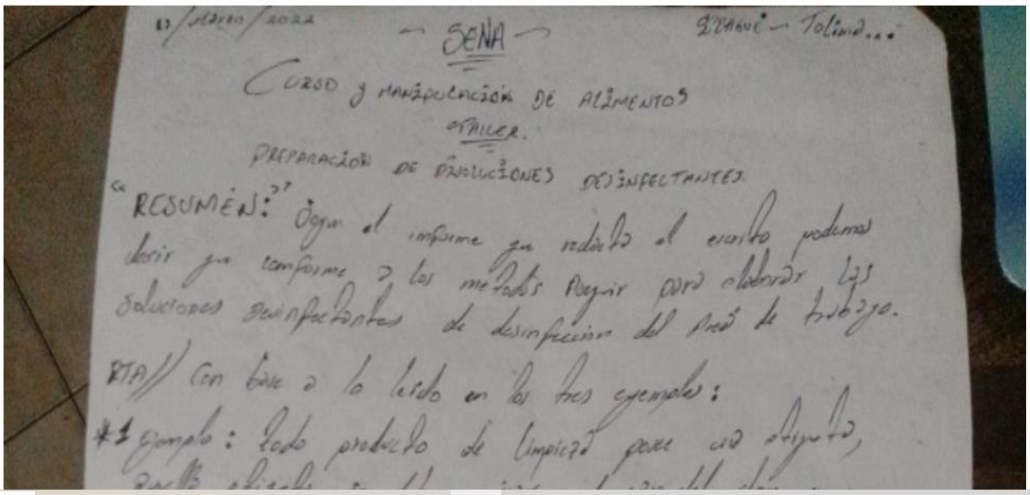
Externo

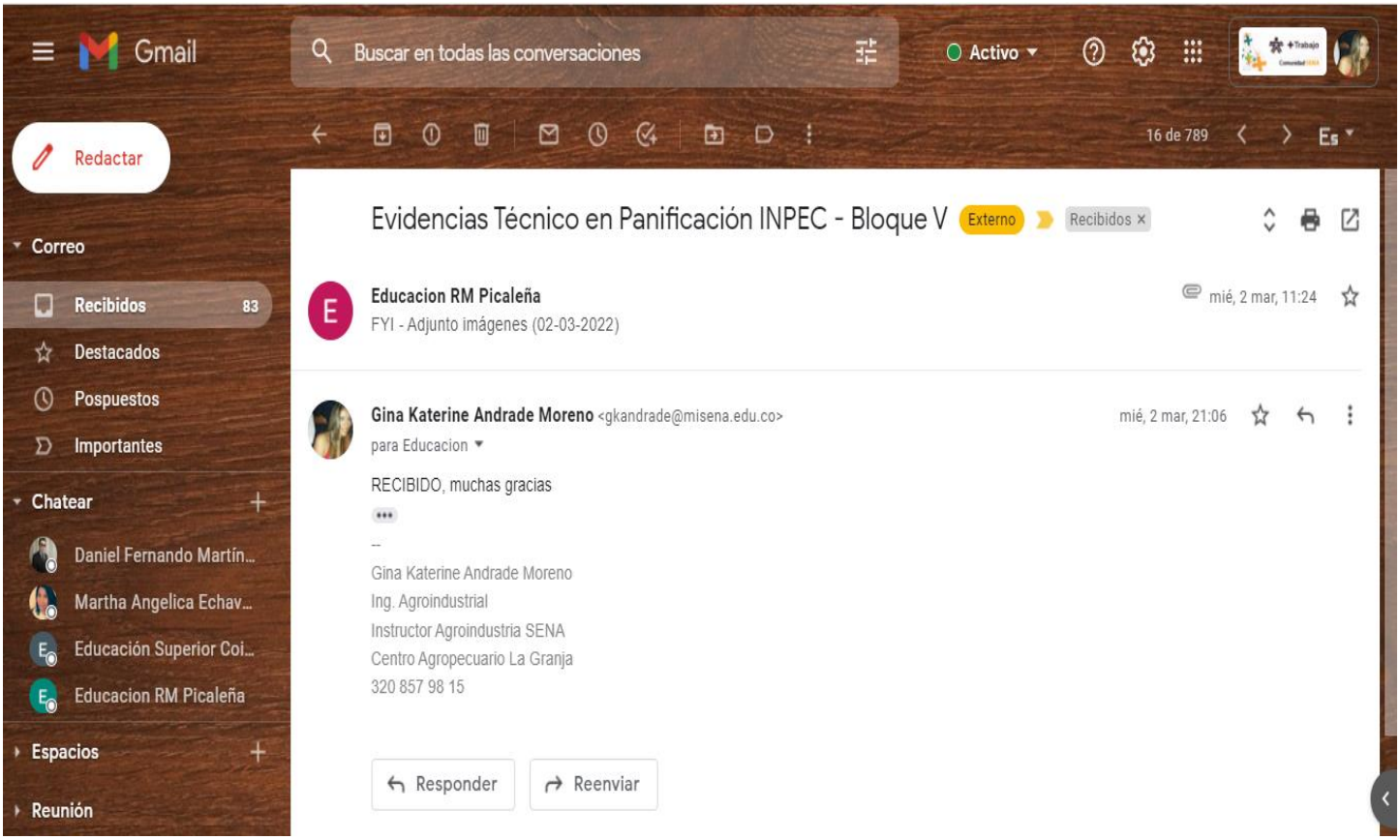
Recibidos ×

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