EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2022

(FICHAS: 2600321, 2600322, 2502229, 2667781, 2624965, 246930 EDT**)**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
EVALUACIÓN PARÁMETROS DE CALIDAD
LÁCTEOS

PREINFORME PRUEBAS DE PLATAFORMA

Día: 26/10/2022 Hora: 7:15 Equipo de trabajo No. 6

Ficha: 2502229.

A
4,7

INTEGRANTES:

Dayanara calderon Amortegui
Jamilton Alarcon Rodriguez
Johan Nicolas Garaa T.
Vanessa yurley bustos
Dayana pinto
Brayan stik Mesa Duran

OBJETIVO DE LA PRÁCTICA: Evaluar parámetros F-9 C

establecer los criterios de aceptación o rechazo de la leche cruda.

DATOS EXPERIMENTALES OBTENIDOS:

Identificación de la muestra (leche fresca / cruda):

Producto	leche cruda
Cantidad recibida	500 ml
Proveedor	Ganadería
Fecha de ordeño	Día 26 Mes 10 Año 22
Fecha de recolección	Día 26 Mes 10 Año 22
Filtrada	SI X NO ___
Temperatura °C	28°C

Buenas Practicas De Laboratorio

Nicolas Ocampo
Mariana Calderon
Karol Gutierrez
Katherine Delgado
Paula Ayala

Ficha: 2501279

Fecha: 12-10-22

Instructor: Katerine Moreno

Sena agropecuario la granja

BUENAS PRACTICAS PARA EL LABORATORIO

1¿Qué es un laboratorio de bromatologia. Cuales areas los componen?

R// La bromatologia se ocupa, por tanto, de investigar la composicion quimica, las calorias los nutrientes, las propiedades fisicas y la toxicologia de los alimentos, entre otras propiedades. Gracias a todo los conocimientos que proporciona la bromatologia podemos conocer mejor el desarrollo de aspectos beneficiosos o perjudiciales de alimentos o ingredientes alimentos sobre el organismo, la calidad y seguridad alimentaria, etc.

Falte

Las areas descripcion: La bromatologia es la disciplina cientifica que estudia integralmente los alimentos: permite conocer su composicion cualitativa y cuantitativa, el significado higienico y toxicologico de las alteraciones y contaminaciones de que manera y porque ocurren y como evitarla.

Areas?

2¿Cual es la importancia de la aplicacion de la BPL?

R// Los principios de la buenas practicas de laboratorio (BPL) son utilizado para realizar ensayo destinados a obtener los datos sobre la propiedades y peligrosidad para las personas, los animales y el medio ambiente de cualquier sustancia quimica.

Falte

no explica la importancia

3 Mencione los requisitos sanitarios que deben complir un laboratorio de control de calidad de alimentos.

- Esta climatizada con buena alimentacion de aire
- iluminacion
- mesa de trabajo amplias
- los materiales debe de ser faciles para aplicar y desinfectar
- Contar con un coordinador profecional para dirigir las actividades de la informacion.

4 Cual es la dotacion que debe tener un laboratorio de control de calidad: areas, equipos, epp, personal, instrumental, reactivos, etc. (laboratorio fisico-quimico, laboratorio de microbiologia y laboratorio sensorial).

R// AREAS
- ventilacion
- oseo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

RAZONAR CUANTITATIVAMENTE - MATEMATICAS

MANEJO DE UNIDADES

TALLER

TALLER MANEJO DE UNIDADES Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN

MASA - VOLUMEN – TEMPERATURA

Teniendo en cuenta los siguientes factores y unidades de medición, realizar las conversiones:

Tabla 1. Unidades de Masa

Unidad de Medida	Equivalencia
1 Kilogramo (Kg)	1000 g
1 Tonelada (Ton)	1000 Kg
1 Bulto	50 Kg
1 Libra comercial (lb_C)[1]	500 g
1 Libra Industrial (lb_I)	453,59 g
1 Gramo (g)	1000 mg
1 Miligramo (mg)	1000 mcg
1 Onza Másica (Ozm)[1]	28,34 g
1 Arroba (@)	25 lb

Tabla 2. Unidades de Volumen

Unidad de Medida	Equivalencia
1 Metro cubico (m^3)	1000 L
1 Litro (L)	1000 ml = 1000 cc. = 1000 cm^3(SI)
1 Hectolitro (hL)	100 L
1 Galón (Gal)[1]	3,785 L
1 Onza volumétrica (Oz)[1]	30 ml

Tabla 3. Puntos de Ebullición y Congelación para el agua a 1 atm de presión

Escalas de Temperatura para el Agua	°C	K	°F	°R	°Rm
Temperatura de Vaporización	100	373,15	212	671,7	80
Temperatura de Solidificación	0	273,15	32	491,7	0

1. Expresar en kg la masa de una canastilla con manzanas de 14500 g
2. ¿Cuántos gramos hay en 4 lb comerciales?
3. ¿Cuántas onzas másicas hay en 750 g?
4. ¿Cuántas arrobas hay en 500 toneladas?
5. ¿Cuántos mg hay en 3 lb?

[1] (S Inglés)

Elaboró Andrade, Gina Katerine — Ingeniera Agroindustrial

Aplicación de las operaciones Matematicas

Aprobado muy bien!

taller presentado a la Ingeniera: Gina Katerine

Elaborado por: Armando Gómez Osorio
William Valerio Araujo
Juan Manuel Calisto
Luis E. Arias Paredes
Jose Arcenio Hernandez O
Alvaro Gaitan Hurtado

Servicio Nacional de Aprendizaje sena
Coiba - Picaleña
2022

taller

Resolver las siguientes ecuaciones de primer orden, validando l resultados.

1) $x+3=3$
$x=3-3$
$x=0$

2) $4x+3=21-2x$
$4x+2x=21-3$
$6x=18$
$x=\frac{18}{6}$
$x=3$

3) $7x-5=4x+3$
$7x-4x=3+5$
$3x=8$
$x=\frac{8}{3}$

4) $4(y+10)=2(y+22)$
$4y+40=2y+44$
$4y-2y=44-40$
$2y=4$
$y=\frac{4}{2}$
$y=2$

5) $2(2+2x)=12$
$4+4x=12$
$4x=12-4$
$4x=8$
$x=\frac{8}{4}$
$x=2$

6) $2(1+2x)=10$
$2+4x=10$
$4x=10-2$
$x=\frac{8}{4}$
$x=2$

7) $-2(3x-2)=-2$
$(3x-2)=\frac{-2}{-2}$
$3x-2=1$
$3x=1+2$
$3x=3$
$x=\frac{3}{3}$
$x=1$

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Taller sobre Etiquetado de Productos Alimenticios

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

TALLER

NOMBRE Y APELLIDOS DEL APRENDIZ: ALEXIS VELASQUEZ y CRISTIAN OCAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN:

No. DE ORDEN: **NOMBRE DEL CURSO:**

FECHA: **COMPETENCIA:**

Tiempo estimado para el desarrollo de la actividad: 1 Horas

1. Cada uno de ustedes tiene una etiqueta de un producto alimenticio, por favor detalle toda la información solicitada en el siguiente cuadro.

Nombre del Producto	Mani moto. (empresa frito Lay.)
Presentación	Plastico metalizado EXELENTE, Buen empacado. Buen sellado. Para una mejor duracion
Fecha de Vencimiento	6 de noviembre 2022
Fecha de Fabricación	04 2022
No. De Lote	2204452
Registro de Sanitario (INVIMA)	RSAD 13179902 industria colombiana
Código de Barras	7 702189 057730
Tratamiento empleado para lograr la conservación del producto.	Protegido de la luz directa en un lugar seco y fresco. lejos de olores fuertes Para su adecuada conservación → para almacenamiento
Tipo de envase / empaque	Plastico metalizado
Ingredientes empleados:	Mani, Harina de trigo fortificada (Hierro, Niacina, Tiamina, Riboflavina y acido folico), azucar, Sal, Proteina vegetal hidrolizada (potenciador de sabor) Glutamato Monosodico (Potenciador de Sabor y BHT (antioxidante).

Alto en "Azucares añadidos

Alto. En Sal Sodio

2.

P06 10

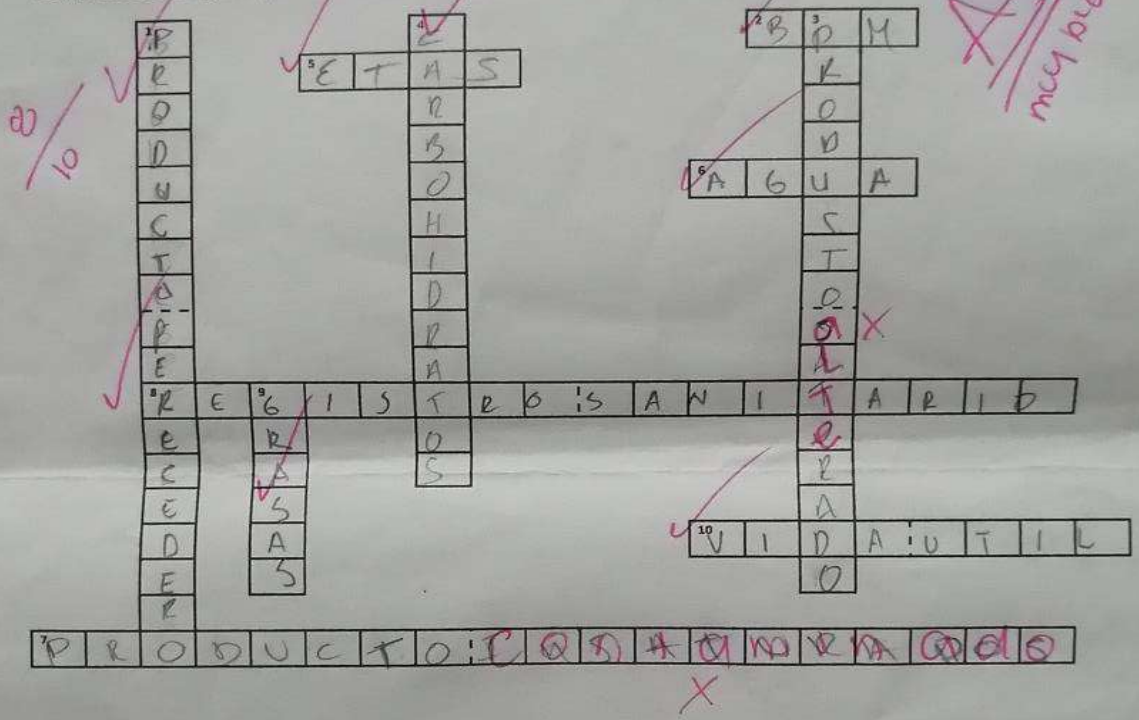
B01

Nombre: Luis Fernando Zuluaga Marin T.D 007345 N. 1095785
Luis Mauricio Cardenas Galeano T.D 007297 N. 30468
EIMAR hidalgo Carvajal. T.D 01579 N. 170141

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.

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 salubridad y de las características de las que se componen. Su clasificación es de perecederos y no perecederos. Natural, vegetal y animal.

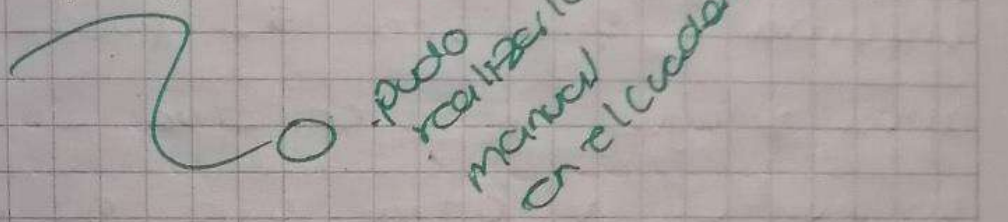
2). ¿Nombre 3 defectos que pueden presentar un pan, ¿Que soluciones propone?.

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 de reposo.

poco crecimiento, sabor amargo

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, aceites, productos, Grasas, aditivos.

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

Rta/. Que deben estar en lugares limpio y desinfectado buena refrigeración, en lugares secos con la estantería 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/50

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 g/ml	0,16%	6,8	-	-	9,6
M2	+: Degradación parcial de color	1028 g/ml	0,16%	6,8	-	-	8,9
M3		1028 g/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 mal 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 → 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 Cantzate) Jose leonidas Gamez
Jose Vicente Jansaloy Jarson 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 cosas
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, Reinal Solgado 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.

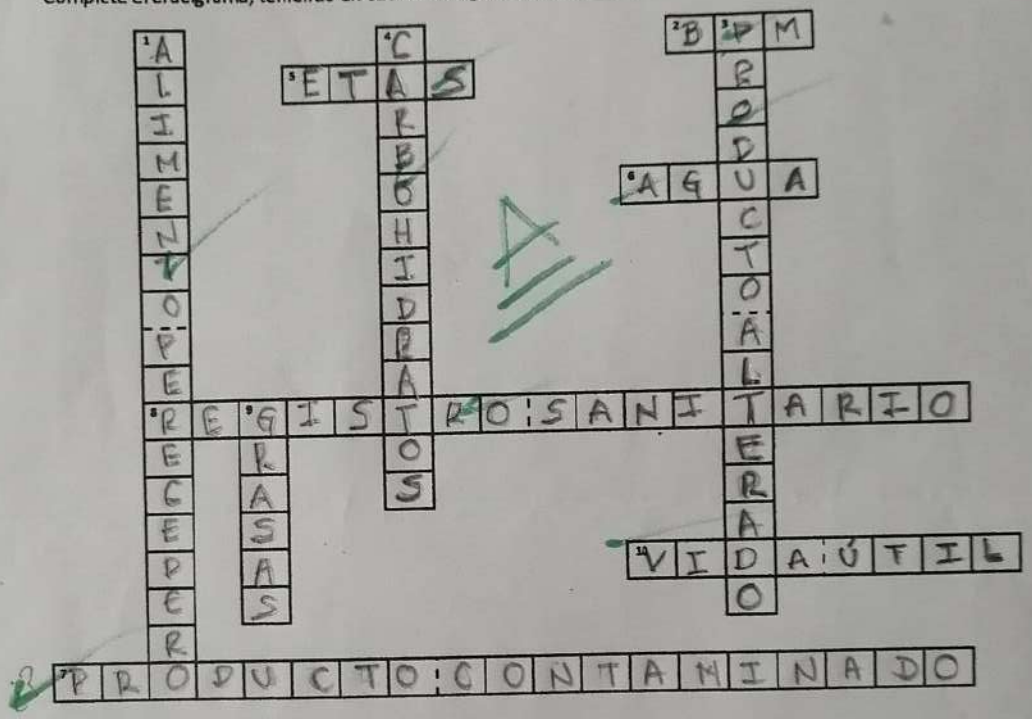
- Luis Clemente Ramirez
- Jose Faustino Castañeda
- William Prada Laguna
- Enrique Alberto Ramirez
- Jaman Robin Galeano

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.

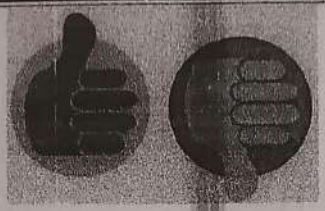
Juan Esteban García Pineda cc 1128392386
José libardo Arteaga cc 1342169
Edwin fernandez cc 1013671637

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!

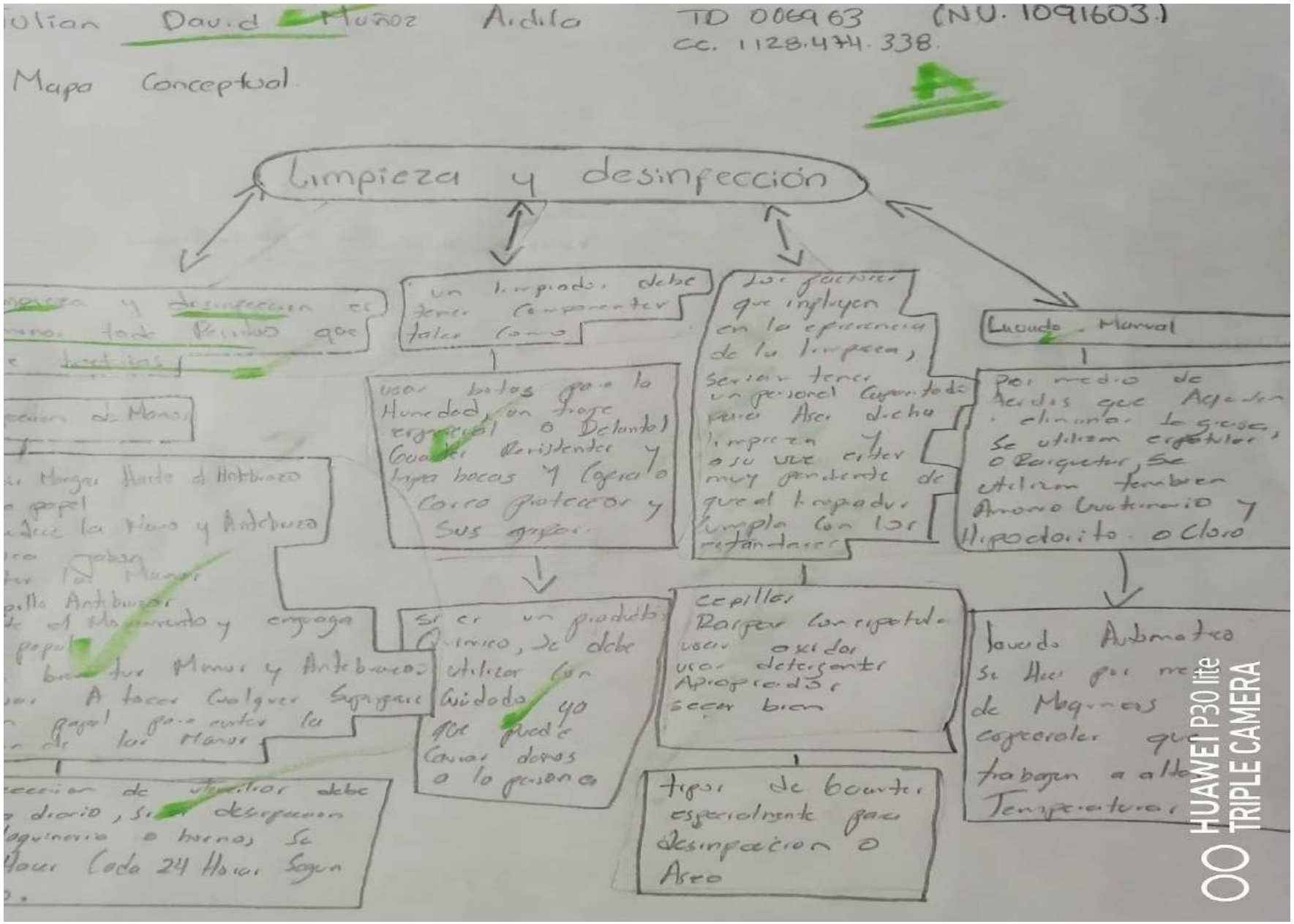
A // muy buen analisis estructural

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 el correo

Activo

Redactar

Mail 87

Chat

Spaces

Meet

Recibidos 87

Destacados

Pospuestos

Importantes

Enviados

Borradores 220

Categorías

Más

Etiquetas +

CIERRE DE CAJA

CUENTAS DE COBR... 1

INDUCCION 2017

3 de 1.087

Es

Trabajo laboratorio leche.pdf

Externo

Recibidos ×

Yenni Caballero

para mí

mié, 26 oct, 15:35 (hace 6 días)

Buenas tardes instructora le adjunto la actividad del día de hoy de laboratorio grupo 5.

Un archivo adjunto • Escaneado por Gmail



Trabajo laborator...

Responder

Reenviar

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Gmail

Buscar en el correo

Activo

Redactar

Mail 87

Chat

Spaces

Meet

Recibidos 87

Destacados

Pospuestos

Importantes

Enviados

Borradores 220

Categorías

Más

Etiquetas +

CIERRE DE CAJA

CUENTAS DE COBR... 1

INDUCCION 2017

4 de 1.087

Es

Taller de pruebas físico químicas

Externo

Recibidos ×

Nicols Nityn

para mí

mié, 26 oct, 14:56 (hace 6 días)

Entrega de evidencia de aprendizaje
Dayanara amortegui
Paula Dayana
Jamilton Alarcon
Johan Nicolás garcia
Brayan stik mesa
Vanessa yurley

Un archivo adjunto • Escaneado por Gmail



Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

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 ×

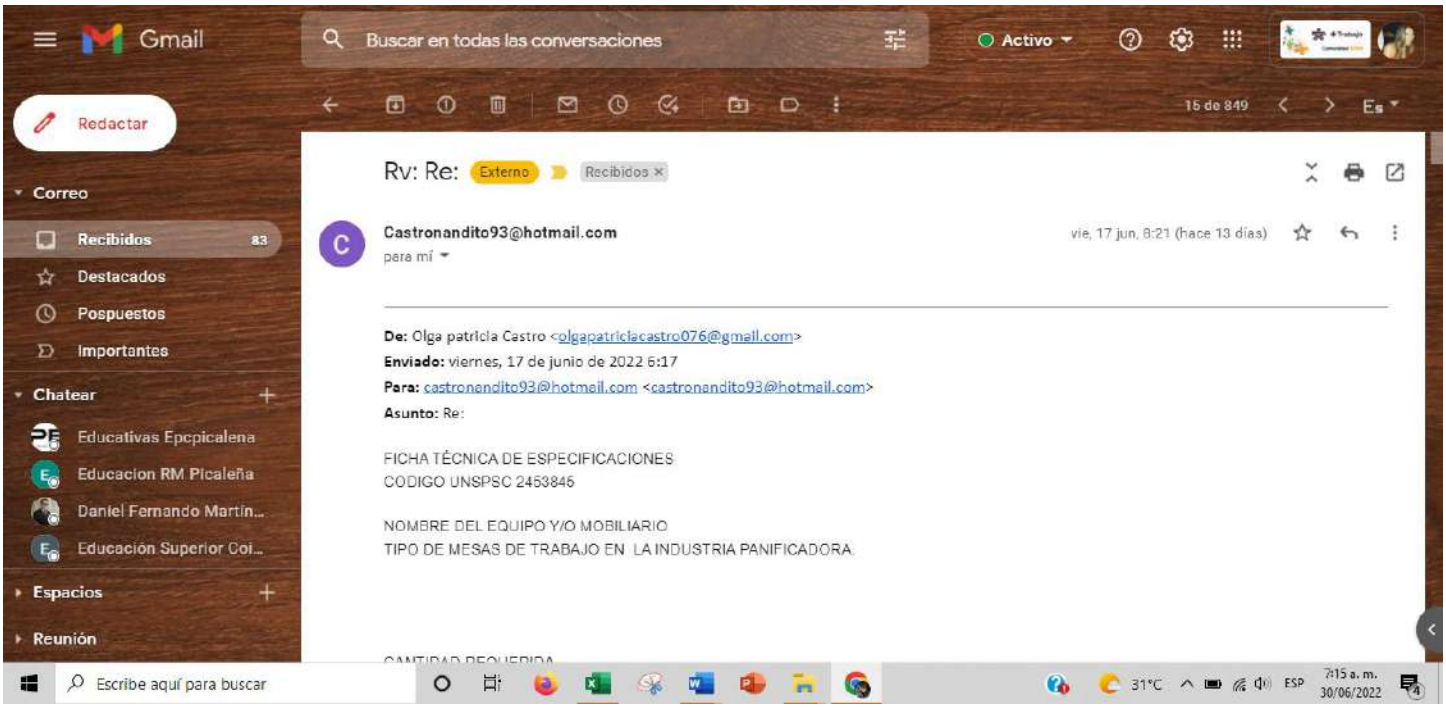
juan pablo trujillo vie, 19 ago, 4:54 (hace 12 días)

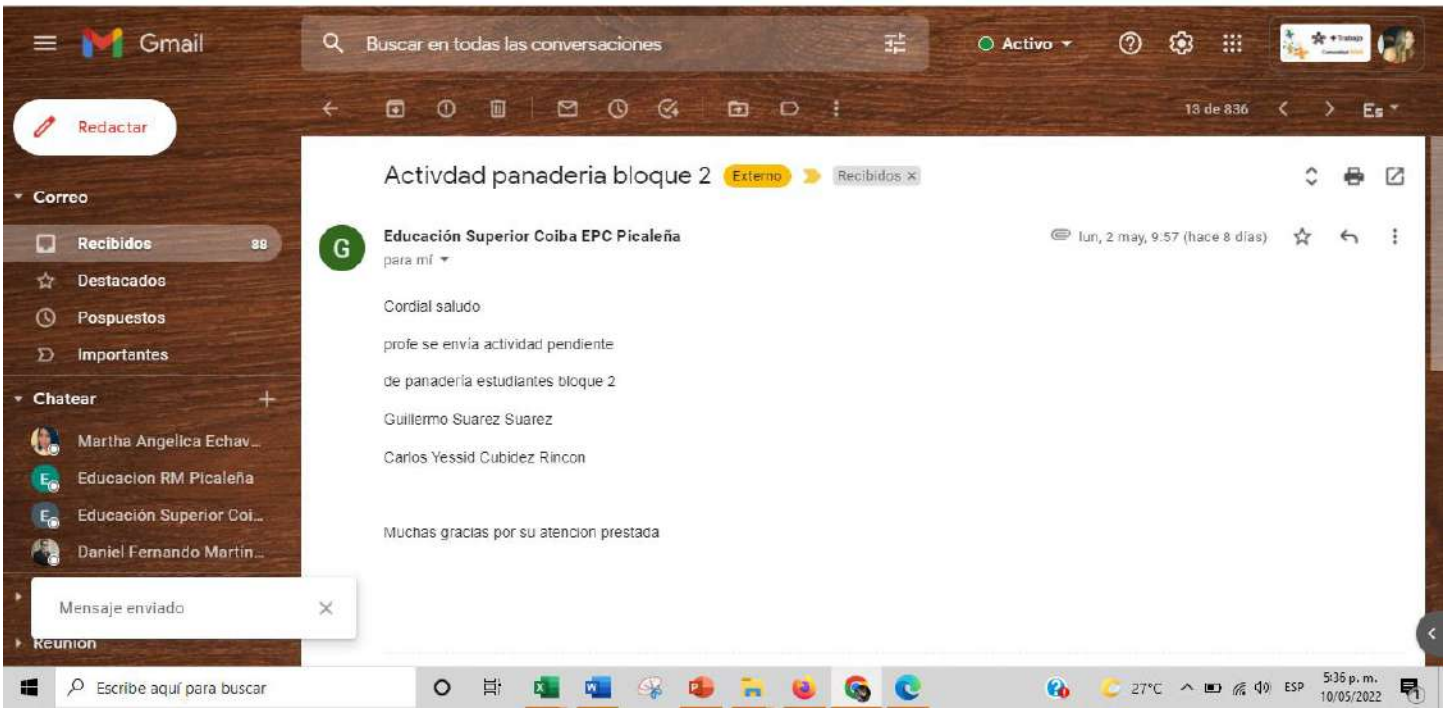
para mí



Formato Informe ...

Responder Reenviar


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

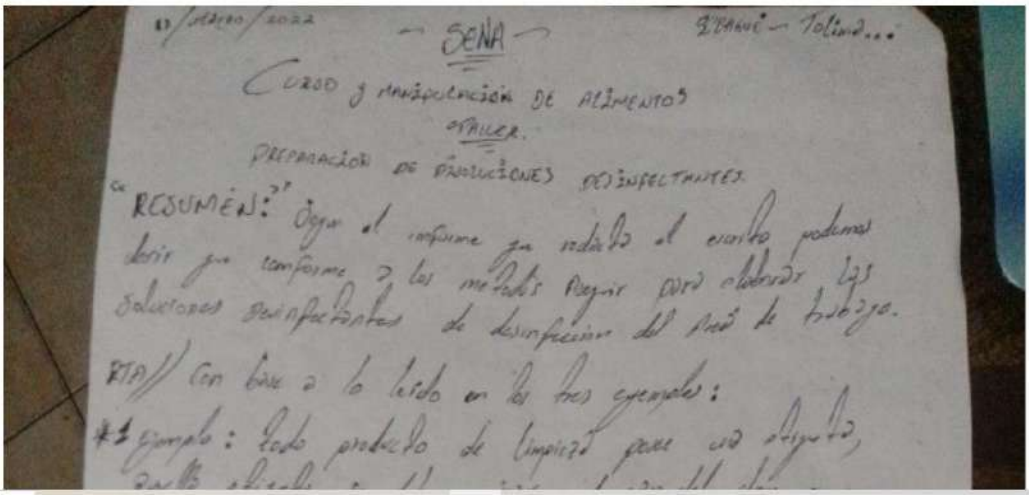
Externo

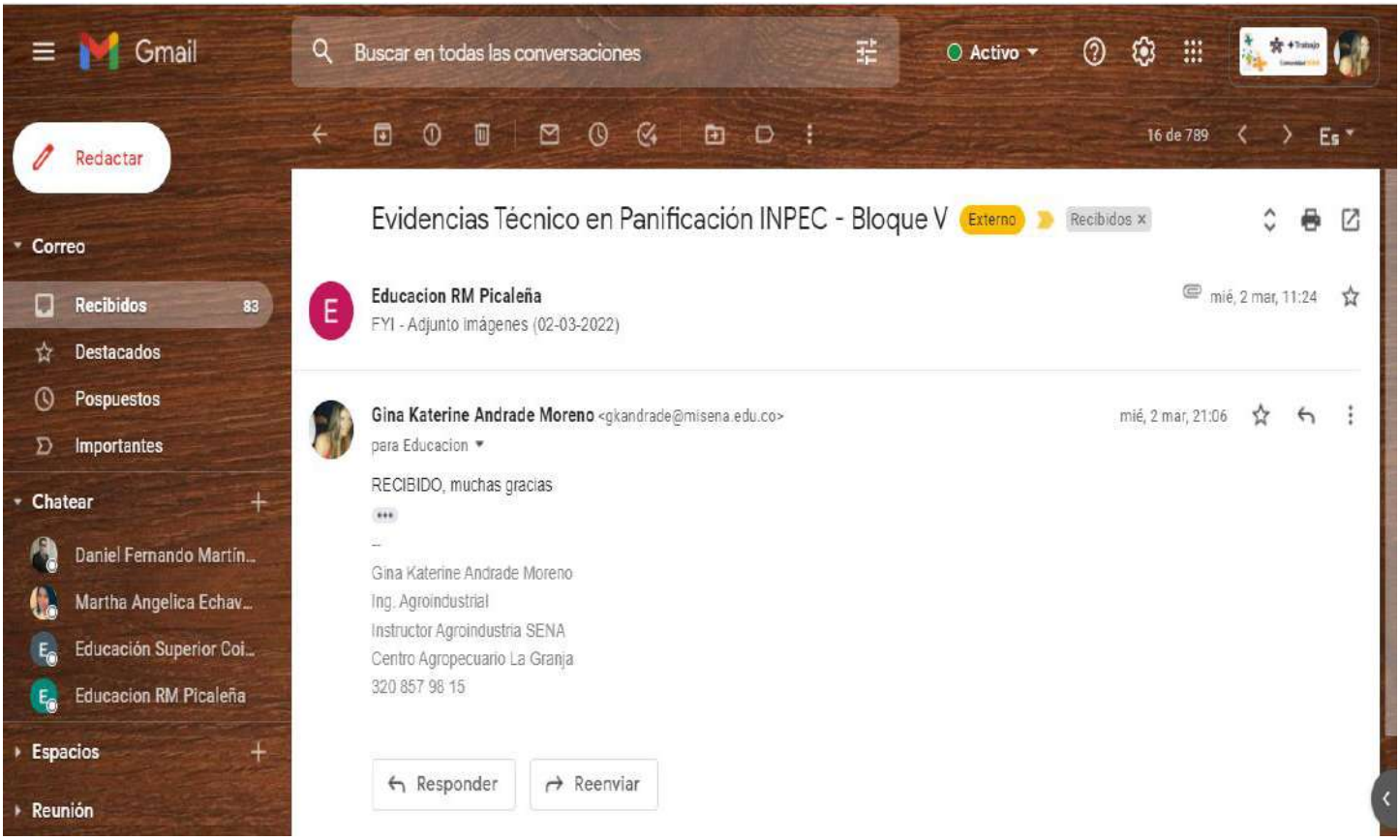
Recibidos ×

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