Evidencias Fotográficas
Ejecución de la Formación
Mes de Agosto de 2022

**JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ**
**Instructor Área de Agroindustria**



GC-F-004v.05

# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA








## MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Ficha: 2612460

MUNICIPIO: ROVIRA

VEREDA LA TOMA

# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2612460 MUNICIPIO ROVIRA

| | |
|---|---|
| **Competencia** | EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. |
| **Resultado de aprendizaje** | ACONDICIONAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS DEL MERCADO. |
| | PREPARAR LOS RECURSOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CRITERIOS DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD. |
| | INSPECCIONAR ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRENTE A LOS CRITERIOS DEL MERCADO Y LA NORMATIVA |
| | PROPONE ACCIONES CORRECTIVAS PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS DEL MERCADO Y NORMATIVA. |

# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2612460 MUNICIPIO ROVIRA
# EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- **Aplicación de Procesos de Adecuación de frutas y Hortalizas (Operaciones de Selección y de Clasificación según el tipo de producto Climatérico y No Climatérico, Aspectos técnicos de Madurez – Índices de madurez ).**
- **Aplicación de Conocimientos impartidos durante el proceso de formación del curso mediante ejercicios prácticos en el manejo de los procesos la Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas. (Escaldado, Métodos de pelado, Inactivación enzimática, Pasteurización, tipos de Empaque, Condiciones de Almacenamiento).**

# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2612460 MUNICIPIO ROVIRA
# EVIDENCIA PRODUCTO

- ❖ **Elaboración de productos concentrados a base de frutas como alternativa en la generación de la cadena de valor de las frutas y las hortalizas:**
- **Pulpas (Mora, Fresa, Mango)**
- **Salsas (Mora, Fresa, Aguacate)**
- **Mermeladas (Mora, Fresa, Guayaba, Mango, Maracuyá)**
- **Pastas de Fruta Tipo Bocadillo (Guayaba – tomate de Árbol)**
- **Determinación de vida útil del producto mediante Manejo de Empaques:**

  **(Bolsas Flex Up – Auto sostenibles)**

  **(Envases de Vidrio con Cierre Hermético – Twiss Off)**

# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2612460 MUNICIPIO ROVIRA










# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2612460 MUNICIPIO ROVIRA









# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2612460 MUNICIPIO ROVIRA







# REGISTROS FOTOGRAFICOS
# C.F. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
# FICHA No. 2612460 MUNICIPIO ROVIRA







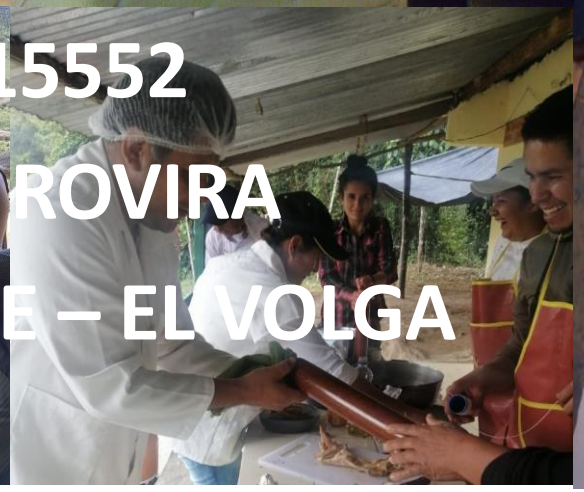



# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA









## C.F. OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

## Ficha: 2615552

## MUNICIPIO: ROVIRA

## VEREDA – PURACE – EL VOLGA

# C.F. OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
# FICHA No. 2615552 MUNICIPIO ROVIRA

| | |
|---|---|
| **Competencia** | ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN |
| **Resultado de aprendizaje** | 29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. |
| | 29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. |
| | 29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. |
| | 29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. |

# C.F. OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
# FICHA No. 2615552 MUNICIPIO ROVIRA
# EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- Se impartieron conocimientos técnicos para el reconocimiento de la materia prima cárnica, según su composición, su estructura, sus características organolépticas y sus condiciones de almacenamiento.

- Se establecieron parámetros para identificar los defectos según el tipo de carne, reconociendo las características sensoriales de acuerdo a procedimientos técnicos establecidos.

- Se Realizaron diferentes preparaciones con las materias primas mediante la aplicación de aditivos cárnicos, según parámetros y los procedimientos técnicos establecidos para la elaboración de productos cárnicos escaldados y especialidades cárnicas, permitiendo determinar medidas correctivas en los procesos de elaboración evitando defectos en los productos cárnicos obtenidos.

# C.F. OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
# FICHA No. 2615552 MUNICIPIO ROVIRA
# EVIDENCIA DE PRODUCTO

- **Obtención de productos Cárnicos escaldados, ahumados, rellenos y preparaciones gastronómicas trabajando con los diferentes tipos de carne (Res, Cerdo, Pollo)**

- **Productos Escaldados (Especialidades Cárnicas):**
- **Pollo a la Galantina , Alas de Pollo Rellenas a la galantina**
- **(Salchichas, Salchichón ahumado, Jamón, Mortadela con verduras, Genovas, Longanizas, Chorizos)**

# REGISTRO FOTOGRAFICO
# C.F. OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
# FICHA No. 2615552 MUNICIPIO ROVIRA














# REGISTRO FOTOGRAFICO
# C.F. OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
# FICHA No. 2615552 MUNICIPIO ROVIRA







# REGISTRO FOTOGRAFICO
# C.F. OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
# FICHA No. 2615552 MUNICIPIO ROVIRA









# REGISTRO FOTOGRAFICO
# C.F. OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
# FICHA No. 2615552 MUNICIPIO ROVIRA







# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA









## C.F. DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ

## Ficha: 2610167

## MUNICIPIO: ROVIRA

## VEREDA LA LIBERTAD

# C.F. DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ
# FICHA No. 2610167 - MUNICIPIO ROVIRA

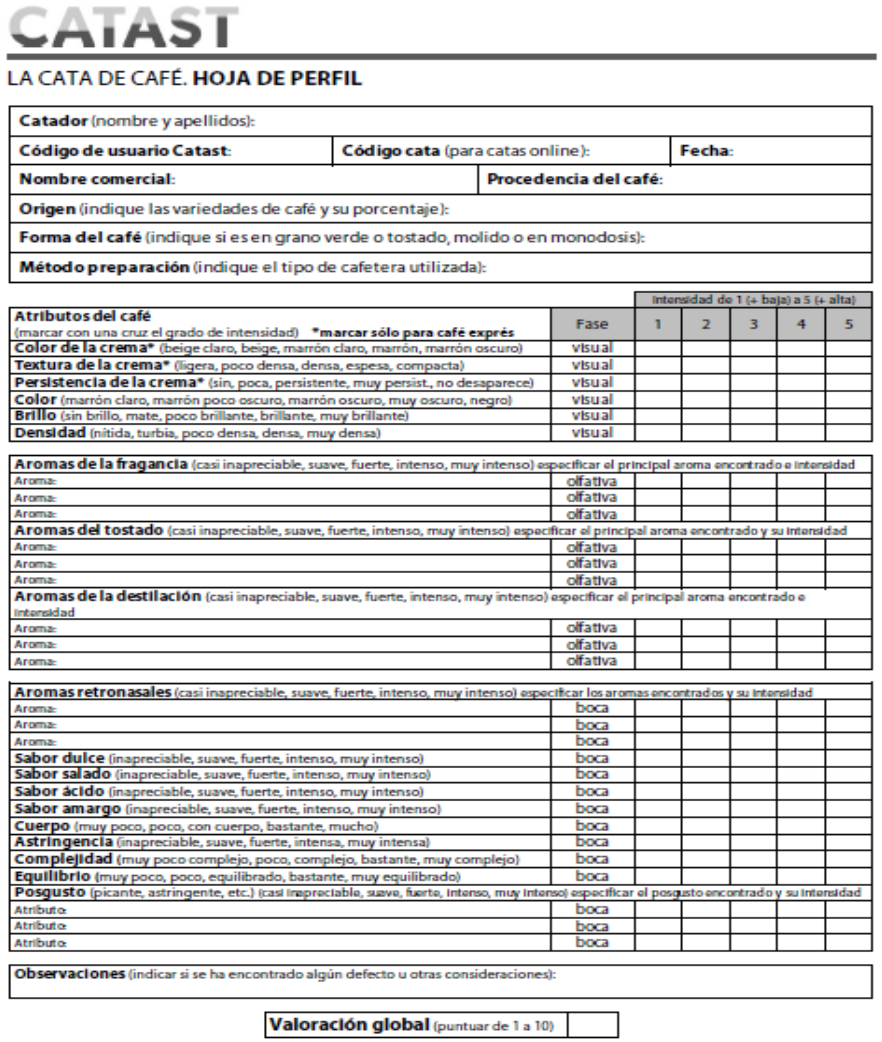
| | |
|---|---|
| **Competencia** | REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO |
| **Resultado de aprendizaje** | 29080108202 APLICAR PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA |
| | 27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE. |
| | 27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES. |
| | 27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES FIJADOS |

# C.F. DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ
# FICHA No. 2610167 - MUNICIPIO ROVIRA
# EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- Se adquirieron conocimientos técnicos para identificar la calidad de los productos del Café, mediante la evaluación del grano y el análisis sensorial en taza (destilado) de los productos terminados (Café Tostado – Café Tostado Molido) mediante criterios técnicos de catación y normatividad técnica.

- Se potenció en los aprendices las técnicas de percepción sensorial, la identificación organoléptica de los atributos y defectos presentes en las muestras de los productos sometidos a valoración sensorial. Permitiendo establecer parámetros técnicos de perfilación de taza, la identificación de defectos, curvas y parámetros de tostión, y la afectación en los malos procesos de poscosecha (Beneficio) sobre la calidad del grano y su valoración en taza, como también las condiciones de almacenamiento en el manejo del grano pergamino seco y en los productos procesados.

# C.F. DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ
# FICHA No. 2610167 - MUNICIPIO ROVIRA
# EVIDENCIA DE PRODUCTO



CATAST

LA CATA DE CAFÉ. **HOJA DE PERFIL**

| | | |
|---|---|---|
| **Catador** (nombre y apellidos): | | |
| **Código de usuario Catast**: | **Código cata** (para catas online): | **Fecha**: |
| **Nombre comercial**: | **Procedencia del café**: | |
| **Origen** (indique las variedades de café y su porcentaje): | | |
| **Forma del café** (indique si es en grano verde o tostado, molido o en monodosis): | | |
| **Método preparación** (indique el tipo de cafetera utilizada): | | |

| **Atributos del café** (marcar con una cruz el grado de intensidad) ***marcar sólo para café exprés** | Fase | Intensidad de 1 (+ baja) a 5 (+ alta) 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Color de la crema*** (beige claro, beige, marrón claro, marrón, marrón oscuro) | visual | | | | | |
| **Textura de la crema*** (ligera, poco densa, densa, espesa, compacta) | visual | | | | | |
| **Persistencia de la crema*** (sin, poca, persistente, muy persist., no desaparece) | visual | | | | | |
| **Color** (marrón claro, marrón poco oscuro, marrón oscuro, muy oscuro, negro) | visual | | | | | |
| **Brillo** (sin brillo, mate, poco brillante, brillante, muy brillante) | visual | | | | | |
| **Densidad** (nítida, turbia, poco densa, densa, muy densa) | visual | | | | | |
| **Aromas de la fragancia** (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el principal aroma encontrado o intensidad | | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| **Aromas del tostado** (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el principal aroma encontrado y su intensidad | | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| **Aromas de la destilación** (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el principal aroma encontrado o intensidad | | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| Aroma: | olfativa | | | | | |
| **Aromas retronasales** (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar los aromas encontrados y su intensidad | | | | | | |
| Aroma: | boca | | | | | |
| Aroma: | boca | | | | | |
| Aroma: | boca | | | | | |
| **Sabor dulce** (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) | boca | | | | | |
| **Sabor salado** (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) | boca | | | | | |
| **Sabor ácido** (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) | boca | | | | | |
| **Sabor amargo** (inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) | boca | | | | | |
| **Cuerpo** (muy poco, poco, con cuerpo, bastante, mucho) | boca | | | | | |
| **Astringencia** (inapreciable, suave, fuerte, intensa, muy intensa) | boca | | | | | |
| **Complejidad** (muy poco complejo, poco, complejo, bastante, muy complejo) | boca | | | | | |
| **Equilibrio** (muy poco, poco, equilibrado, bastante, muy equilibrado) | boca | | | | | |
| **Posgusto** (picante, astringente, etc.) (casi inapreciable, suave, fuerte, intenso, muy intenso) especificar el posgusto encontrado y su intensidad | | | | | | |
| Atributo: | boca | | | | | |
| Atributo: | boca | | | | | |
| Atributo: | boca | | | | | |

| **Observaciones** (indicar si se ha encontrado algún defecto u otras consideraciones): |
|---|
| |

| **Valoración global** (puntuar de 1 a 10) | |
|---|---|

- Se desarrollaron los análisis de evaluación de calidad del grano de Café y la percepción sensorial de los productos mediante la Ficha de Catación estandarizada para procesos de Evaluación Sensorial de Café a nivel internacional avalada por el Comité Nacional de Cafeteros de Colombia.

- Se apropió por parte de los aprendices los protocolos y los métodos para realizar la catación y valoración sensorial mediante los parámetros técnicos establecidos para el desarrollo de perfilación sensorial del grano de Cacao Café (Tostado – Tostado Molido).

# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ

# FICHA No. 2610167 – MUNICIPIO ROVIRA


















# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ

# FICHA No. 2610167 - MUNICIPIO ROVIRA













# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ

# FICHA No. 2610167 - MUNICIPIO ROVIRA









# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ

# FICHA No. 2610167 - MUNICIPIO ROVIRA





# PROGRAMA DE FORMACION COMPLEMENTARIA









## C.F. ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y REPOSTERIA

Ficha: 2612479

MUNICIPIO: FALAN

# C.F. ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA

# FICHA No. 2612479 - MUNICIPIO FALAN

| | |
|---|---|
| **Competencia** | FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. |
| **Resultado de aprendizaje** | 29080500101 INSPECCIONAR LAS VARIABLES DE PROCESO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA |
| | 29080500104 AJUSTAR PROCESOS DE CONFITERÍA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE |
| | 29080500102 PREPARAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPAMIENTO, INSTALACIONES E INSUMOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.. |
| | 29080500103 PROCESAR MEZCLAS Y/O JARABES DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS DE TEMPERATURA Y ACONDICIONAMIENTO CONFITERO. |

# C.F. ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE CONFITERIA Y DULCERIA FICHA No. 2612479 - MUNICIPIO FALAN

## EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

- Los miembros de la asociación ASOMUJEMFAL, adquirieron conocimientos entorno a la generación de Valor agregado de la Panela. Conocimiento que les permitió fortalecer sus competencias en la transformación de productos derivados de la Industria Panelera.

- Se desarrollaron nuevos productos gracias a la innovación de nuevas materias primas en los procesos de Elaboración de la Panela, mediante la técnica de reconversión de Mieles se obtuvieron mieles y se realizaron panelas en diferentes presentaciones: (Liquidas, granuladas, pulverizadas y solidas (pastillas)); con la adición de plantas aromáticas, extractos de frutas.

- Asu vez, se elaboró dulcería artesanal a base de panela, manejando diversidad de materias primas, vinculando productos como el licor de Cacao, Café, Frutos secos obteniéndose diversidad de productos tradicionales y la introducción de técnicas semiindustriales de proceso manejando variables de proceso como tiempos, temperaturas y empaques.

# C.F. ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PDTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA FICHA No. 2612479 - MUNICIPIO FALAN

## EVIDENCIA DE PRODUCTO

- **Elaboración de productos a base de Panela como alternativa en la generación de la cadena de valor:**

- **Panela Liquida Natural y/o Saborizada con extractos de Plantas Aromáticas**
- **Panela Pulverizada Sabor Natural y/o Saborizada con extractos de Plantas Aromáticas y Sabores Artificiales**
- **Panela en presentación Solida (Pastillas) con la adición de extractos de plantas aromáticas.**
- **Dulcería Artesanal a base de Panela (Jarabes Concentrados) con adición de Frutos secos, Frutas deshidratadas, Licor de cacao.**

# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA FICHA No. 2612479 – MUNICIPIO FALAN











# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA FICHA No. 2612479 – MUNICIPIO FALAN











# REGISTRO FOTOGRAFICO

# C.F. ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA FICHA No. 2612479 – MUNICIPIO FALAN









# REGISTRO FOTOGRAFICO

## C.F. ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA FICHA No. 2612479 – MUNICIPIO FALAN










# GRACIAS

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

@SENAcomunica

www.sena.edu.co