PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANOEVIDENCIAS ACTIVIDADES MES DE ONOVIEMBRE 2022

Acompañamiento presencial, Evidencia de participación de aprendizajes y apoyo didáctico mediante las plataformas deTeams, WhatsApp, y correo electrónico.

Participación y actividades en clase










EXTINTOR





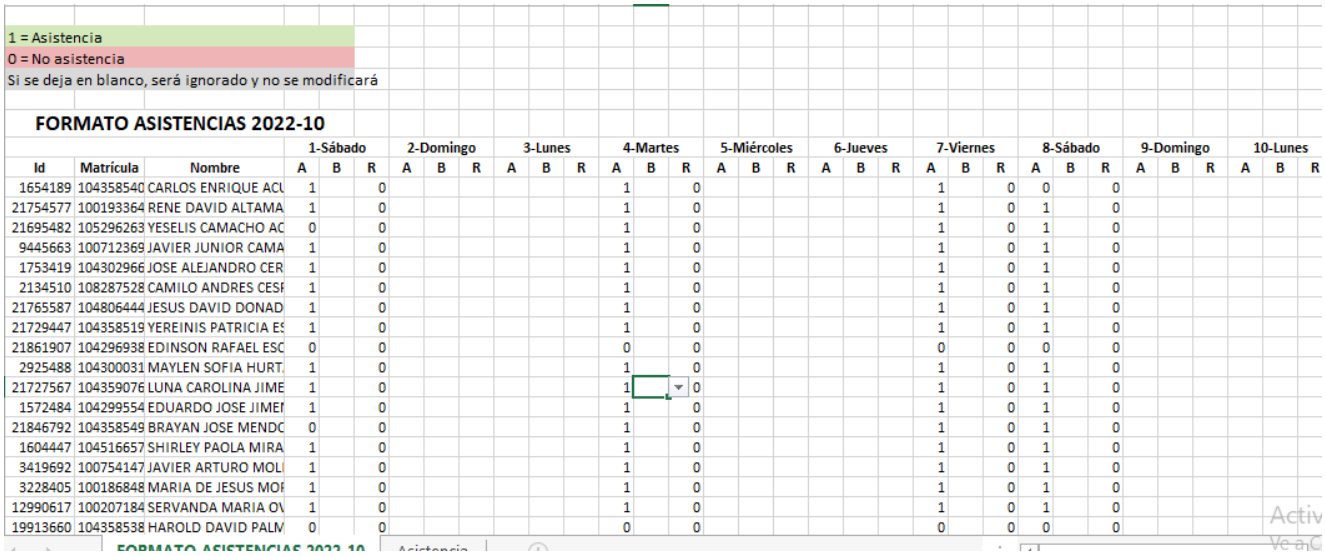


Pausas activas





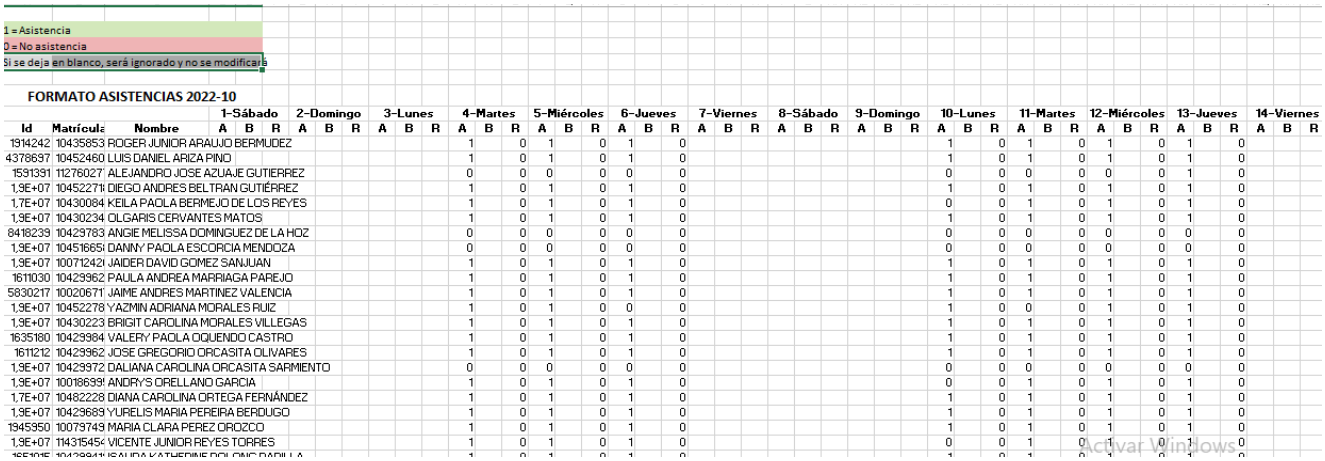
Lista de asistencia



1 = Asistencia
0 = No asistencia
Si se deja en blanco, será ignorado y no se modificará

FORMATO ASISTENCIAS 2022-10

			1-Sábado			2-Domingo			3-Lunes			4-Martes			5-Miércoles			6-Jueves			7-Viernes			8-Sábado			9-Domingo			10-Lunes		
Id	Matrícula	Nombre	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R
1654189	104358540	CARLOS ENRIQUE ACU	1		0							1		0							1		0	0		0						
21754577	100193364	RENE DAVID ALTAMA	1		0							1		0							1		0	1		0						
21695482	105296263	YESELIS CAMACHO AC	0		0							1		0							1		0	1		0						
9445663	100712369	JAVIER JUNIOR CAMA	1		0							1		0							1		0	1		0						
1753419	104302966	JOSE ALEJANDRO CER	1		0							1		0							1		0	1		0						
2134510	108287528	CAMILO ANDRES CESF	1		0							1		0							1		0	1		0						
21765587	104806444	JESUS DAVID DONAD	1		0							1		0							1		0	1		0						
21729447	104358519	YEREINIS PATRICIA ES	1		0							1		0							1		0	1		0						
21861907	104296938	EDINSON RAFAEL ESC	0		0							0		0							0		0	0		0						
2925488	104300031	MAYLEN SOFIA HURT	1		0							1		0							1		0	1		0						
21727567	104359076	LUNA CAROLINA JIME	1		0							1		0							1		0	1		0						
1572484	104299554	EDUARDO JOSE JIMEI	1		0							1		0							1		0	1		0						
21846792	104358549	BRAYAN JOSE MENDO	0		0							1		0							1		0	1		0						
1604447	104516657	SHIRLEY PAOLA MIRA	1		0							1		0							1		0	1		0						
3419692	100754147	JAVIER ARTURO MOL	1		0							1		0							1		0	1		0						
3228405	100186848	MARIA DE JESUS MOF	1		0							1		0							1		0	1		0						
12990617	100207184	SERVANDA MARIA OV	1		0							1		0							1		0	1		0						
19913660	104358538	HAROLD DAVID PALM	0		0							0		0							0		0	0		0						



1 = Asistencia
0 = No asistencia
Si se deja en blanco, será ignorado y no se modificará

FORMATO ASISTENCIAS 2022-10

			1-Sábado			2-Domingo			3-Lunes			4-Martes			5-Miércoles			6-Jueves			7-Viernes			8-Sábado			9-Domingo			10-Lunes			11-Martes			12-Miércoles			13-Jueves			14-Viernes		
Id	Matrícula	Nombre	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R	A	B	R
1914242	10435853	ROGER JUNIOR ARAUJO BERMUDEZ										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
4378697	10452460	LUIS DANIEL ARIZA PINO										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
1591391	11276027	ALEJANDRO JOSE AZUAJE GUTIERREZ										0	0	0	0	0	0													0	0	0	0	0	0	1	0							
1,9E+07	10452271	DIEGO ANDRES BELTRAN GUTIÉRREZ										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
1,7E+07	10430084	KEILA PAOLA BERMEJO DE LOS REYES										1	0	1	0	1	0													0	0	1	0	1	0	1	0							
1,9E+07	10430234	OLGARIS CERVANTES MATOS										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
8418239	10429783	ANGIE MELISSA DOMINGUEZ DE LA HOZ										0	0	0	0	0	0													0	0	0	0	0	0	0	0							
1,9E+07	10451665	DANNY PAOLA ESCORCIA MENDOZA										0	0	0	0	0	0													0	0	0	0	0	0	0	0							
1,9E+07	10071242	JAIDER DAVID GOMEZ SANJUAN										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
1611030	10429962	PAULA ANDREA MARRIAGA PAREJO										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
5830217	10020671	JAIME ANDRES MARTINEZ VALENCIA										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
1,9E+07	10452278	YAZMIN ADRIANA MORALES RUIZ										1	0	1	0	0	0													1	0	0	0	1	0	1	0							
1,9E+07	10430223	BRIGIT CAROLINA MORALES VILLEGAS										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
1635180	10429984	VALERY PAOLA OQUENDO CASTRO										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
1611212	10429962	JOSE GREGORIO ORCASITA OLIVARES										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
1,9E+07	10429972	DALIANA CAROLINA ORCASITA SARMIENTO										0	0	0	0	0	0													0	0	0	0	0	0	0	0							
1,9E+07	10018699	ANDRYS ORELLANO GARCIA										1	0	1	0	1	0													0	0	1	0	1	0	1	0							
1,7E+07	10482228	DIANA CAROLINA ORTEGA FERNÁNDEZ										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
1,9E+07	10429683	YURELIS MARIA PEREIRA BERDUGO										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
1945950	10079749	MARIA CLARA PEREZ OROZCO										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							
1,9E+07	11431545	VICENTE JUNIOR REYES TORRES										1	0	1	0	1	0													0	0	1	0	1	0	1	0							
165191E	10429841	ISAURA KATHERINE POLOMO PADILLA										1	0	1	0	1	0													1	0	1	0	1	0	1	0							

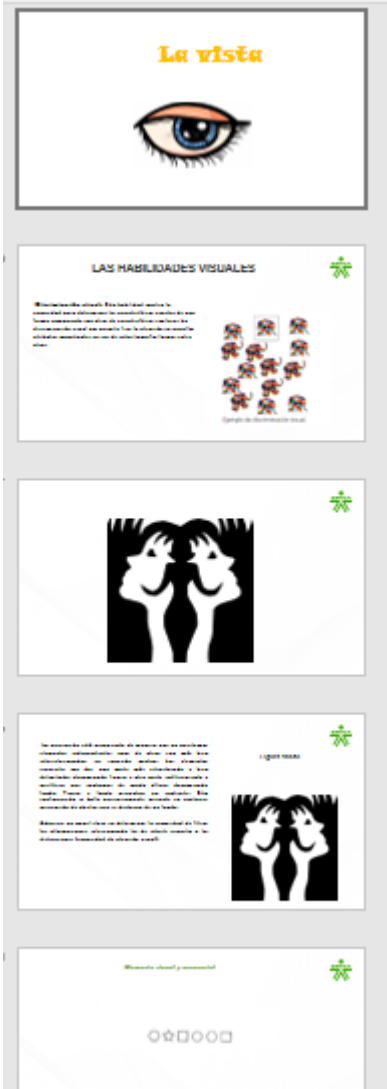
Calificación de evidencias a través de la plataforma territorium





Material de apoyo y Guías de aprendizajes e instrumentos de control de las actividades académicas desarrollada





Objetivo de la sesión

Describir y diferenciar los materiales mas usados en el laboratorio de química



Pregunta que orienta la sesión

¿cómo se clasifica el material de laboratoriopara detectar su importancia en un análisis químico?



Materiales de laboratorio

Podemos entender por material de laboratorio el conjunto de utensilios e instrumentos de los que precisa un



Material de vidrio

0

Material de vidrio



En un laboratorio de química se utilizan diversos materiales de laboratorio, a aquellos que están constituidos principalmente por vidrio, se les denomina **material de vidrio** o **vidriería de laboratorio.**





1

Material de vidrio

El vidrio es uno de los materiales más antiguos y más utilizados en química. Para su uso en el laboratorio es común que estos materiales sean refractarios para evitar accidentes cuando sea necesario exponer alguno de estos a llamas o Asadores.

- Embudo de decantación
- Balón de destilación
- Bureta
- Matras
- Matras de Erlenmeyer
- Cristalizador
- Dedo frío (condensador)
- Desecador
- Kitasato
- Probeta
- Pipeta
- Retorta
- Tubo de ensayo
- Placa de Petri
- Tubo refrigerante
- Varilla de vidrio
- Vaso de precipitado
- Vidrio de reloj
- Decantador

Material de vidrio

El vidrio es uno de los materiales más antiguos y más utilizados en química. Para su uso en el laboratorio es común que estos materiales sean refractarios para evitar accidentes cuando sea necesario exponer alguno de estos a llamas o Asadores.

- Embudo de decantación
- Balón de destilación
- Bureta
- Matras
- Matras de Erlenmeyer
- Cristalizador
- Dedo frío (condensador)
- Desecador
- Kitasato
- Probeta
- Pipeta
- Retorta
- Tubo de ensayo
- Placa de Petri
- Tubo refrigerante
- Varilla de vidrio
- Vaso de precipitado
- Vidrio de reloj
- Decantador

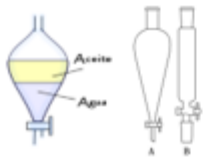
www.sena.edu.co

Material de vidrio

Embudo de decantación o embudo de separación

- Elemento de vidrio que se puede encontrar en los laboratorios, y que se emplea para separar dos líquidos inmiscibles





Miscibilidad es un término usado en química que se refiere a la propiedad de algunos líquidos para mezclarse en cualquier proporción, formando una disolución

Embudo convencional



Material de vidrio



Las **buretas** son recipientes de forma alargada, graduados, tubulares de diámetro interno uniforme, dependiendo del volumen, de litros. Su uso principal se da entre su uso volumétrico, debido a la necesidad de medir con precisión volúmenes de líquidos a una determinada temperatura.

7

Seguridad alimentaria y seguridad industrial

"Food Safety y Food Security"

8

Recordemos la clase anterior

- Manipulador de alimentos
- Inocuidad de los alimentos
- Responsabilidades del manipulador

Profe yeka



9



0

legislación alimentaria

Por lo general, el término "legislación alimentaria" se utiliza para referirse al conjunto de leyes que regula la producción, el comercio y la manipulación de alimentos, y por ende abarca la regulación del control de los alimentos, la inocuidad de los alimentos y los aspectos pertinentes al comercio de los mismos

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

por un mundo sin hambre

1

Entes reguladores de las políticas de inocuidad de los alimentos

- ✓ Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades en Estados Unidos (CDC)
- ✓ Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC)
- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
- ✓ la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA)
- ✓ el Sistema para la Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC),
- ✓ Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)
- ✓ Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)

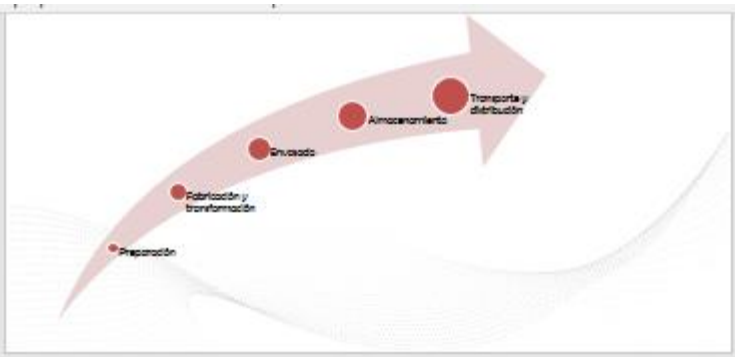
CDC
CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION

ecdc

U.S. Department of Health and Human Services
Food and Drug Administration

2




Transporte y distribución
Almacenamiento
Envasado
Fabricación y transformación
Preparación

4


¿Por qué es tan importante la inocuidad en los alimentos?
Disminuir pérdidas por devoluciones o daños
Aumentar el periodo de vida útil
Aumentar la producción
Asegurar la competitividad en el mercado
Entrar o participar en mercados internacionales.
Inocuidad de los Alimentos.

5


Pirámide de la seguridad alimentaria
ISO 22000
Gestión de la Inocuidad
HACCP
Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos
POES
Procedimiento Operacional Estandarizado de Saneamiento
Buenas Practicas de Manipulación

Portapapeles | Diapositivas | Fuente

"Seguridad Alimentaria"

Food Safety

Hace referencia al concepto de inocuidad alimentaria, refiriéndose a la ausencia o presencia en cantidades muy bajas de microorganismos, agentes o sustancias y objetos que no causen afectaciones a la persona que lo consuman, en otras palabras, está a cargo del productor



Food Security

Está relacionado con la seguridad alimentaria, es decir, asegura que las personas tengan acceso físico, y económico a los alimentos inocuos, es decir, el distribuidor.



20

Causa de Inseguridad Alimentaria	Amenaza a la Inocuidad
Escasez de agua	Microorganismos
Degradación de suelos	Toxinas de las plantas, microorganismos y animales
Cambio climático	Contaminantes (Nitratos, aflatoxinas, arsénico, mercurio, plomo, cadmio, estaño, entre otros) Resolución 4506/2013 Plaguicidas (Resolución 2906 de 2007).
Epidemias	Priones
Problemas de gobernanza	Hidrocarburos aromáticos policíclicos

21

Planes preventivos del SGI

Análisis de riesgo

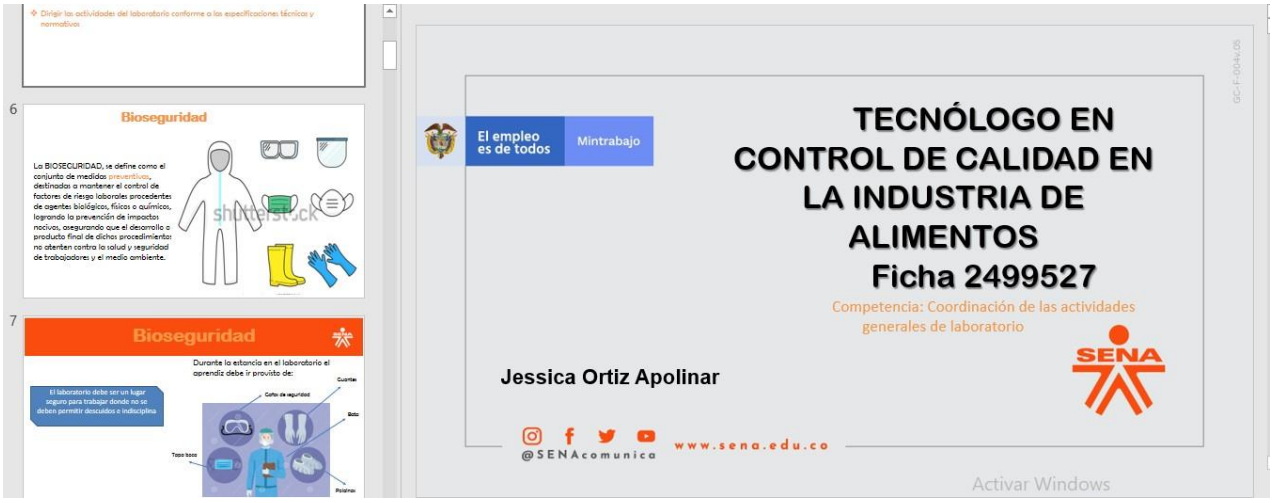
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) enfocado en la prevención de adulteración no intencional o accidental al alimento

Evaluación de amenazas

TACCP (Threat Assessment Critical Control Point) enfocado en la prevención de adulteración intencional al alimento, basado en identificación de posibles amenazas que puedan ser motivadas por ideologías o por la necesidad de causar daño.

Evaluación de la vulnerabilidad




Dirigir las actividades del laboratorio conforme a las especificaciones técnicas y normativas
6
Bioseguridad
La BIOSEGURIDAD, se define como el conjunto de medidas preventivas, destinadas a mantener el control de factores de riesgo laborales procedentes de agentes biológicos, físicos o químicos, logrando la prevención de impactos nocivos, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de trabajadores y el medio ambiente.
7
Bioseguridad
El laboratorio debe ser un lugar seguro para trabajar donde no se deben permitir descuidos o indisciplina
Durante la estancia en el laboratorio el aprendiz debe ir provisto de:
El empleo es de todos
Mintrabajo
TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Ficha 2499527
Competencia: Coordinación de las actividades generales de laboratorio
SENA
Jessica Ortiz Apolinar
@SENAcomunica
www.sena.edu.co
Activar Windows


6
Normas de trabajo
7
Materiales del laboratorio y equipos de laboratorio
8
Bioseguridad en el laboratorio
Normas de trabajo
SENA
Conservar siempre limpios los aparatos y el puesto de trabajo.
Evitar derrames de sustancias, pero si ocurre accidentalmente, informar al docente o persona encargada.
Todas las prácticas deberán realizarse con limpieza, al terminar la sesión, toda el área de trabajo deberá quedar ordenada y limpia.
En caso de pérdida o daño, el docente deberá reportar el hecho al encargado del laboratorio
Los reactivos deben devolverse al lugar de donde se tomaron inmediatamente después de su uso.
Las balanzas deben dejarse a cero y perfectamente limpias después de finalizar la pesada.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.


2
CONTENIDO
Introducción
Definiciones
Política de Gestión Ambiental
Resolución 2184 de 2019
Resolución 1344 de 2020.
NUEVO CÓDIGO DE COLORES UNIFICADO
3
INTRODUCCIÓN
Entendemos que el desarrollo de nuestras actividades debe ser ecológicamente sano, socialmente justo y económicamente viable y lo continuará siendo para las presentes y futuras generaciones.
Por ello, debemos centrarnos en el cuidado de los recursos, cuyas estrategias apuntan a la prevención, mitigación, corrección, control y/o
BIENVENIDOS
Nuevo código de colores separación de residuos en Colombia*
Caneca Negra
Caneca Blanca
Caneca Verde
* Resolución 2184 de 2019.

7

RESOLUCION 2184 DE 2019

Objeto:

Adóptese el "Formato Único Nacional para la presentación del Programa de Uso Racional de Bolsas Plásticas y del informe de avance", a que se refiere el artículo 5° de la Resolución 668 de 2016, el cual se incorpora en el Anexo 1 a la presente resolución y forma parte integral de la misma.

Esta resolución, está dirigida a hacer énfasis en cuanto al uso racional de las bolsas plásticas, pero también modifica la adopción de colores

8

RESOLUCION 2184 DE 2019

Artículo 4°. Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:
a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables
b) Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables.

Color blanco
Color negro
Color verde

Plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
Papel higiénico, servilletas, comida preparada, residuos COVID-19 (tapabocas, guantes, etc.)
Residuos orgánicos aprovechables como cáscaras de frutas, verduras y restos de alimentos crudos.

Activar Windows

4

Conexión con el tema anterior



5

Saberes Previos

¿Que es un microorganismo ?



¿Cuáles conocen ?



6

Microorganismos



7

Tipos de microorganismos



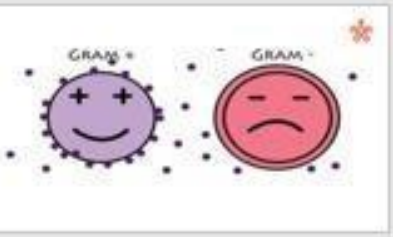
8

BACTERIAS





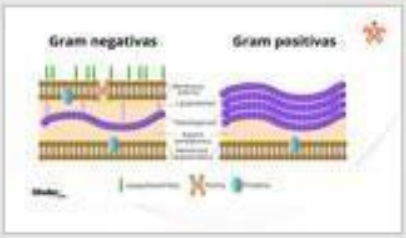
9



0

Gram negativas

Gram positivas



1



2



3

BACTERIAS

1

TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Ficha 2499527

2

DIFERENCIAR Y RECONOCER NORMAS DE BIOSEGURIDAD, MATERIALES Y EQUIPOS DEL LABORATORIO

3

REFLEXIÓN

"Nunca consideres el estudio como una obligación, sino como una oportunidad para sumergirse en el bello mundo del saber"

Albert Einstein

4

A tener en cuenta…

5

COMPETENCIA A DESARROLLAR:

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

6

Bioseguridad

7

Bioseguridad

8

Bioseguridad

9

Bioseguridad

10

Jugando aprendemos