**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS EJECUSION DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL**

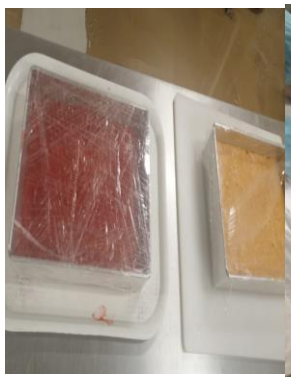
**PROGRAMA: TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS**













**Durante el presente mes realice las siguientes actividades**

**Actividad 1:** Explicación tutorial y taller de equipos utilizados en la industria de frutas y hortalizas, importancia y Funcionalidad

**Actividad 2**: Explicación y elaboración de pulpa de frutas, mermelada de mora guanábana y mango

**Actividad 3**: Formulación y elaboración de pasta de tomate de árbol

- **Actividad 3:** formulación, elaboración de bocadillo de guayaba , análisis sensorial y pruebas de plataforma
- **FICHA:** 250229

- **FECHA**:  3 de marzo – 24 de marzo
- Estrategia: socialización grupa, trabajo en equipo l y mesa redonda.

**PROGRAMA:  TECNOLOGO CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS**



Durante el presente mes realicé las siguientes actividades:

**ACTIVIDAD 1**:

**Actividad 2:**  Exposición tutorial y taller de análisis fisicoquímico y sensorial de la leche

a. **Análisis físico:** Color, olor, textura. sabor
b. **Análisis Químico**: PH, densidad, acidez, determinación de solidos solubles
c. **Análisis Microbiológico**: Presencia de agentes contaminantes

Actividad 3: formulación y procesamiento de yogurt frutado de mora, fresa

**Actividad 3**: Exposición tutorial, formulación y procesamiento de postre de arroz, leche achocolatada

**Actividad 3 :** Exposición tutorial , formulación y procesamiento de avena y arequipe de café

- **FICHA:** 2559185
- **FECHA**: 2 de marzo – 23 de marzo
- Estrategia: socialización grupa, trabajo en equipo l y mesa redonda.

**PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**









**Actividad realizada**: En en presente mes realice la exposición y taller de senología y Aplicación de medidas de control para la inocuidad de los alimentos

**ACTIVIDAD 1**: Exposición reconocimiento institucional “senología “misión Sena, visiónSena, símbolos patrios (Escudo, Bandera, Símbolo), Himno institucional, manual de convivencia del aprendiz Y Taller sopa de letras y crucigrama alusivos a la SENALOGIA.

**Actividad 2:** Exposición tutorial alimentos clasificación" alimentos perecederos, semi perecederos, no perecedero, importancia y vida útil.
Taller de los alimentos y su clasificación, Taller Crucigrama de los alimentos
Explicación sistemas de conservación de los alimentos según su caracterización
Video y Taller de bacterias asesinas

**Actividad 3**: Exposición y taller componentes de una etiqueta y decreto 3075/97

- **FICHA:** 2722871
- **FECHA**: 1 de marzo – 29 de marzo
- Estrategia: socialización grupa, trabajo en equipo l y mesa redonda.

**PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**









**Durante el presente mes de marzo realice las siguientes actividades:**

**Actividad 0**: Taller investigativo reconocimiento institucional "senología "misión Sena, visión Sena, símbolos patrios (Escudo, Bandera, Símbolo), Himno institucional, manual de convivencia del aprendiz Y Taller sopa de letras y crucigrama alusivos a la SENALOGIA.

**Actividad 1:** Exposición de enfermedades transmitidas por microorganismos ETAS y Patógenos, sistemas de almacenamiento, etiquetas y métodos de conservación.

**Actividad 3**. Taller alimentos y su composición

**Actividad 4**. Exposición tutorial y taller métodos de conservación de alimentos

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

**Actividad 2**: Exposición de programa de limpieza y desinfección, programa de gestión de residuos sólidos y líquidos; programa de gestión de plagas y control de roedores; Taller identificación de peligros

**FICHA:** 2722868

**FECHA:** 6 de marzo – 28 de febrero

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.