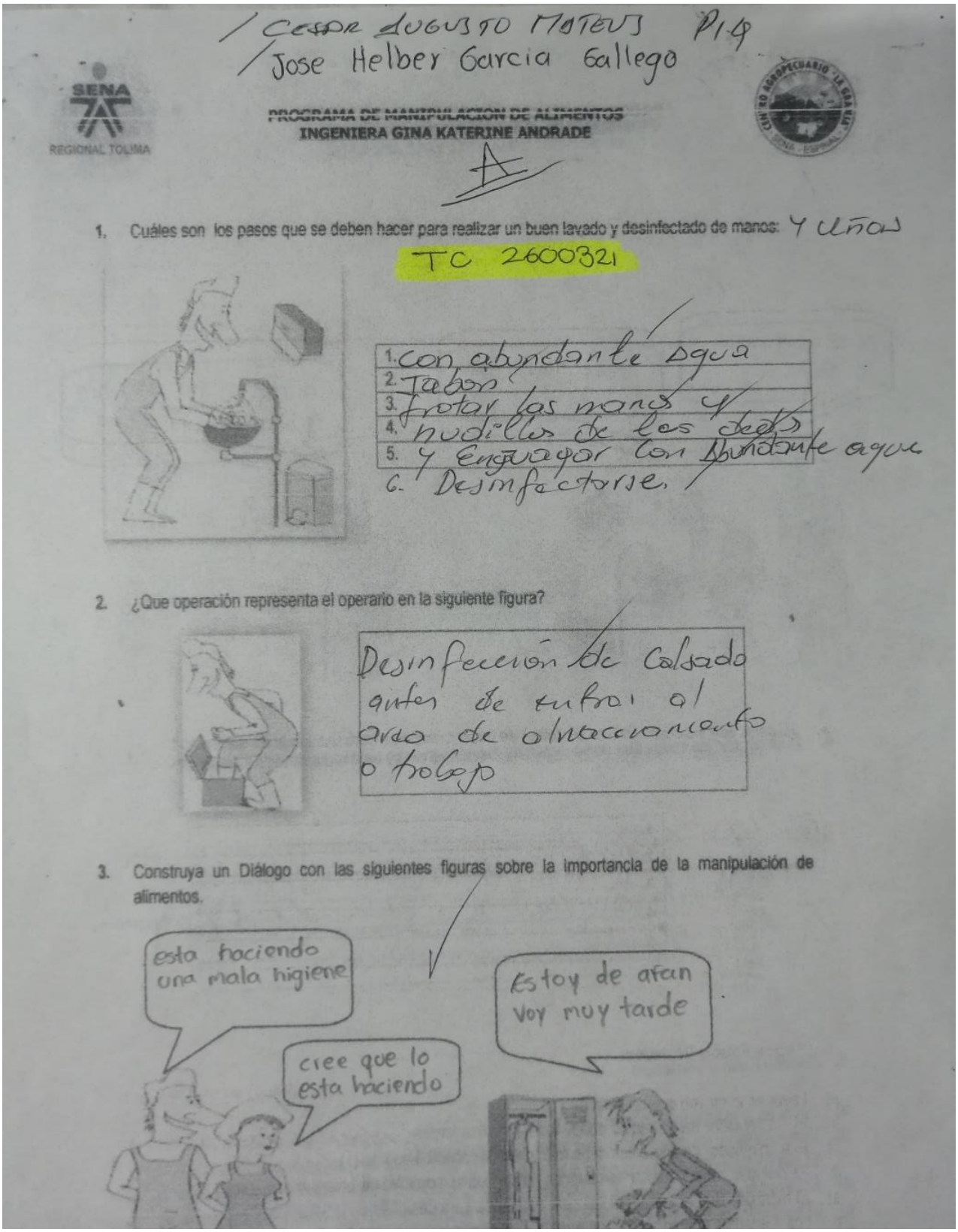
EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2023

(FICHAS: 2600321, 2600322, 2744346, EDT 268872**)**



Cesar Augusto Mateus P1-9
Jose Helber Garcia Gallego

SENA
REGIONAL TOLIMA

PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
INGENIERA GINA KATERINE ANDRADE

A

1. Cuáles son los pasos que se deben hacer para realizar un buen lavado y desinfectado de manos: Y uñas

TC 2600321

1. con abundante agua
2. Jabon
3. frotar las manos y
4. nudillos de los dedos
5. y Enjuagar con abundante agua
6. Desinfectarse.

2. ¿Que operación representa el operario en la siguiente figura?

Desinfección de Calzado antes de entrar al area de almacenamiento o trabajo

3. Construya un Diálogo con las siguientes figuras sobre la importancia de la manipulación de alimentos.

esta haciendo una mala higiene

cree que lo esta haciendo

Estoy de afan voy muy tarde

Alvaro Antonio Osorio Ramirez Blogge
Hector Orlando Socha Sanchez
Juan Diego Montilla Vargas

SENA REGIONAL TOLIMA

PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
INGENIERA GINA KATERINE ANDRADE

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"

TC 2600321

1. Cuáles son los pasos que se deben hacer para realizar un buen lavado y desinfectado de manos:



A

1. Aplicar Agua abundante
2. Aplicar Jabon y restregarse las manos
3. Aplicar Agua hasta retirar el Jabon
4. Secarse muy bien las manos
5. Aplicar desinfectante si se requiere

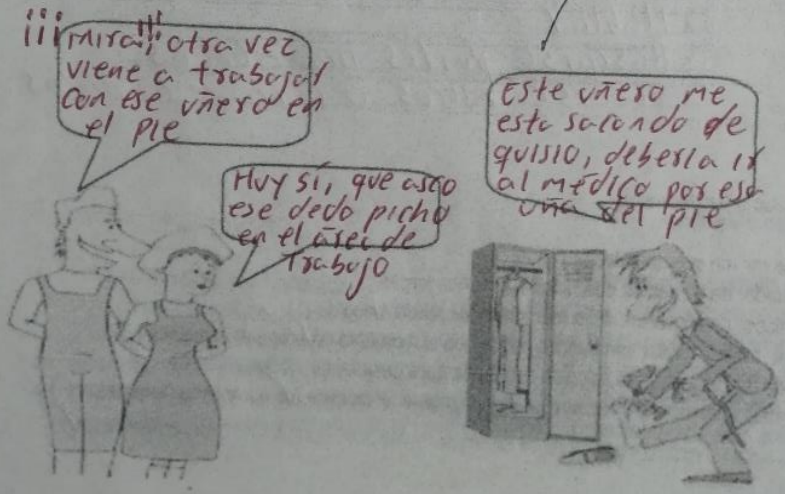
Obligatorio

2. ¿Que operación representa el operario en la siguiente figura?



Desinfección de las botas plasticas antes de entrar a la planta procesadora de alimentos o al área de preparación de alimentos

3. Construya un Diálogo con las siguientes figuras sobre la importancia de la manipulación de alimentos.



TALLER DE REPASO

APRENDIZ: CESAR AUGUSTO MATEUS M.
TI 0099096NU1040466

2600321

1° Cual es el objetivo principal de Almacenamiento de Alimentos.?

R/ Consiste en guardar un alimento bajo las normas Sanitarias, y de Conservación.
Decreto 30/75 de 1997 Resolución 2674/13

2° Cuantos tipos de almacenamiento existen en la Industria de alimentos?

R/- Almacenamiento en Seco
- Almacenamiento Productos Perecederos en refrigeración
- Almacenamiento de Frutos y Verduras

3° Mencione 2 alimentos perecederos 2 semi perecederos y 2 no perecederos.

- Perecederos: Lacteos, Carnicos, frutas

4° Cual es la temperatura adecuada para almacenar Productos Perecederos por refrigeracion y por congelación?

R/ Refrigeracion: 39°F (4°C)
Congelación: 0°F (-18°C) o menos

5° Indique el paso a paso para recibir los siguientes materias primas e insumos:

- Harina
- Huevos
- Mantequilla
- Levadura Fresca.

R/

Felipe Gonzalez Jaramillo PTB

SENA
REGIONAL TOLIMA

PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
INGENIERA GINA KATERINE ANDRADE

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" REGIONAL

TC. 2600321.

1. Cuáles son los pasos que se deben hacer para realizar un buen lavado y desinfectado de manos:



A Bien

1. Ivagarse?
2. Restregarse bien con jabon
3. enjuagar bien
4. secarse bien
5. desinfectarse

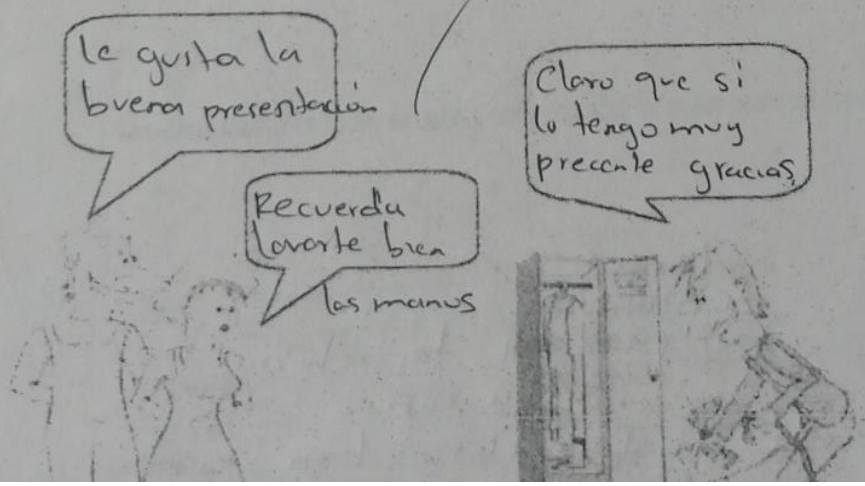
Enjuagar
Secar

2. ¿Que operación representa el operario en la siguiente figura?



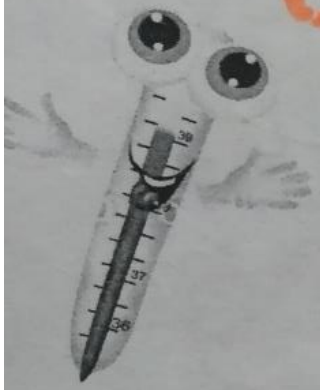
lavado y desinfeccion de Botas

3. Construya un Diálogo con las siguientes figuras sobre la importancia de la manipulación de alimentos.



Armando Gomez Osorio
Willian Valerio Araujo

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), pa
posterior socialización, y entrega a través de la plataforma LMS.

¿Cuál es la temperatura de almacenamiento adecuada?

IMAGEN	NOMBRE DEL PRODUCTO	CLASIFICACIÓN SEGÚN SU ORIGEN	CLASIFICACIÓN SEGÚN SU CONSERVACIÓN	TEMPERATURA °C	TEMPERATURA °F
1	Conserva de Frutas Hortaliza	Vegetal.	Perecedero	(5)°C	(41)°F
2	Leche.	Animal - Vegetal	Perecedero	(5)°C	39°F
3	Mango Fresco	Vegetal.	Perecedero	(5)°C	39°F
4	Filete de Salmon	Animal	Perecedero	(5)°C	39°F
5	Pavo Congelado entero Crudo	Animal	Perecedero	(18)°C	0°F
6	Producto elaborado	Animal - Vegetal	Perecedero	(5)°C	39°F
7	Fruta trocada Piña caja plastica	Vegetal.	Perecedero	(5)°C.	39°F
8	Harina	Vegetal.	No perecedero	(30)°C	50°F

Procedimiento de recibo de Productos Alimenticios.

Presentado a la instructora: Gina

Elaborado Por
Armando Gómez Osorio
Willian Valerio Araujo

Guia de aprendizaje en Clase

Jose Arsenio HERNANDEZ OCAMP
TC 2600822

Servicio Nacional de aprendizaje.
Caiba Pitalito

SENA	FICHA TECNICA DE EQUIPOS HORNO ROTATORIO A GAS			Programa tecnico Panificacion Programa mantenimiento de equipos
Preparado por Hernan Giraldo	Ajustado por Cristobal Moreno	Aprobado por Ing.	Fecha 10-03	Version 2023

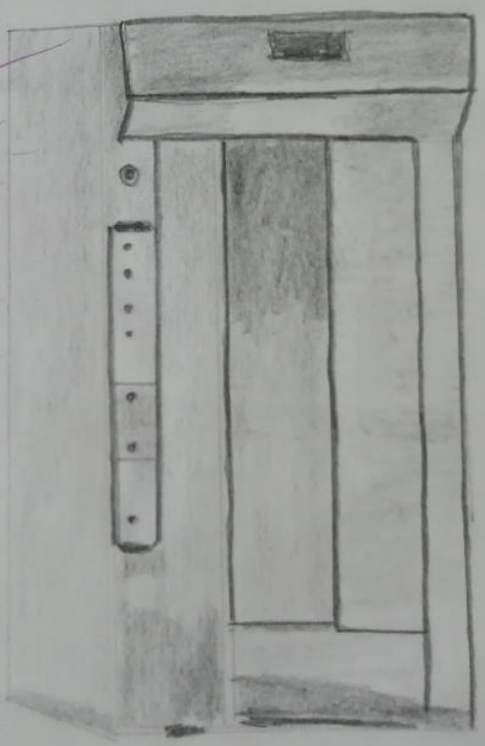
TC. 2600322 807. A

Descripcion Fisica	Equipo con sistema generador de vapor con circulacion de aire para garantizar la uniformidad de coccion del producto. quemador atmosferico Italiano. Moderno diseño que asegura la combustion optima, Programacion de tiempo y temperatura, cuenta con 6 bandejas de 65 x 45 cm y un escabalatero rotatorio no estibible. Construido totalmente en acero inoxidable 304

Modelo	Mc 2000		
Marca	Jauar		
Serial	6015-05	Fecha de Compra	12-12-22
Cuentadante	Breiner Ocampo		
Ubicacion	Panificadora Picaleña		
Cod. Inventario	0073-000000004432		

Especificaciones Tecnicas

- Horno rotatorio 6 bandejas 65x45 cm
- construido totalmente acero inoxidable
- Quemador atmosferico Italiano
- Sistema de recirculacion aire caliente
- Sistema general de vapor
- controlador de tiempo y coccion
- Marcja temperatura hasta 300° Centigrados
- Potencia termica 11.5 kw 40008 Btu hora
- camara de coccion con carro rotatorio
- Compartimentos manera ascendente
- Control electronico encendido y suministro
- Dimensiones Ancho 195 x Frente 100 x 146 cm
- Sistema electronico de escapes
- Puerta con doble cristal templado



TC PANIFICACIÓN - 2600322

Protocolo de entrada

Materias Primas

- Calidad, Cantidad; Volumen.
- Empacado, Fecha: Expedición.
  Vencimiento.



Protocolo de Salida

* Fecha de elaboración.
* Higiene; transporte: Carga, Descarga
* Sistema de seguridad social de salud en el trabajo.

Elaborado por:
Fernando Gomez Osorio
Jose Arcenio Hernandez Ocampo

SENA
REGIONAL TOLIMA

PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
INGENIERA GINA KATERINE ANDRADE

Aprobado

1. Cuáles son los pasos que se deben hacer para realizar un buen lavado y desinfectado de manos:



1. Mojaise las manos y aplicar Jabón
2. Frotaise las manos, dedos, uñas, entre dedos
3. Restregaise durante al menos 20 segundos
4. Enjuagarse bien las manos con agua limpia
5. Secárselas con una toalla limpia

falta indicar la desinfección y uso para con jabón

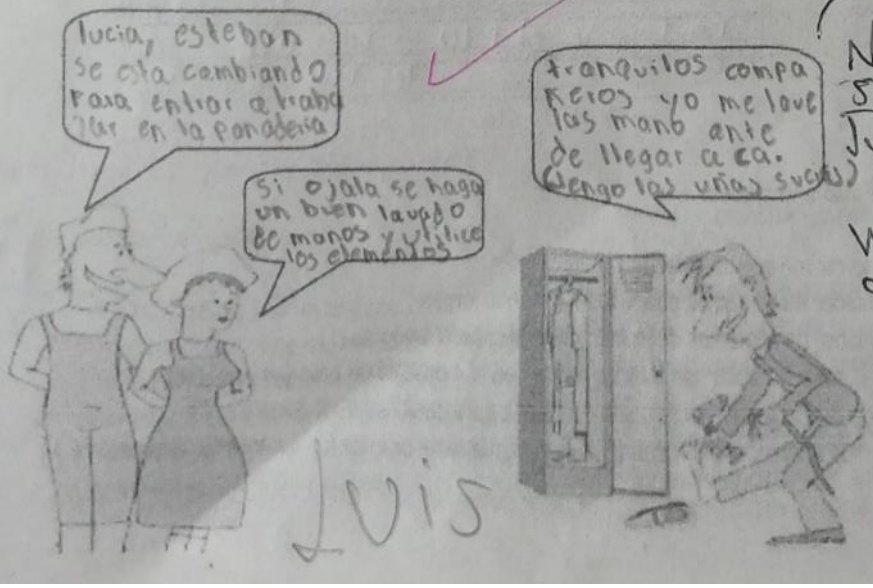
2. ¿Que operación representa el operario en la siguiente figura?



desinfeccion de calzado en soluciones liquidas

3. Construya un Diálogo con las siguientes figuras sobre la importancia de la manipulación de alimentos.

NO



Nelso Moreno Bi
5.971.038.
Juan D. Calixto
19'867.901
William V. Arev
cc.1122.267.13
LUIS Arie
Paredes.
c.c.6'009.71
TC. 2600322

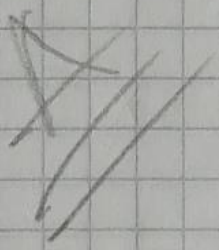
LUIS

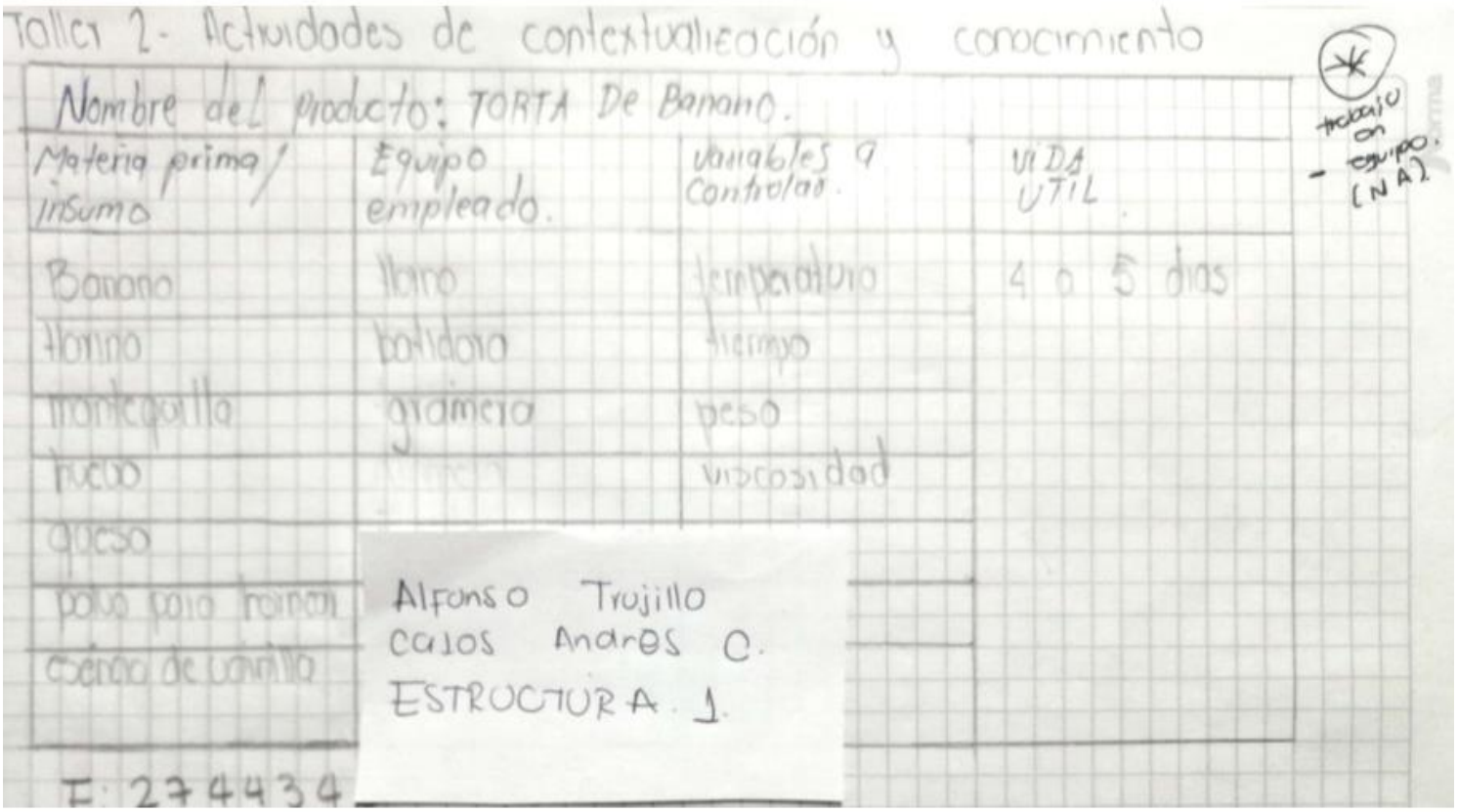
CRISTIAN G.
HECTOR M.

F. 2744346

Productos (panificación)

* Torta de banano
* Dedos de queso
* Torta fría
* Galletas con chips de chocolate
* Churros
* Pizza
* Roscas
* Pan
* Brownie
* muffins
* barras energéticas.





Taller 2- Actividades de contextualización y conocimiento

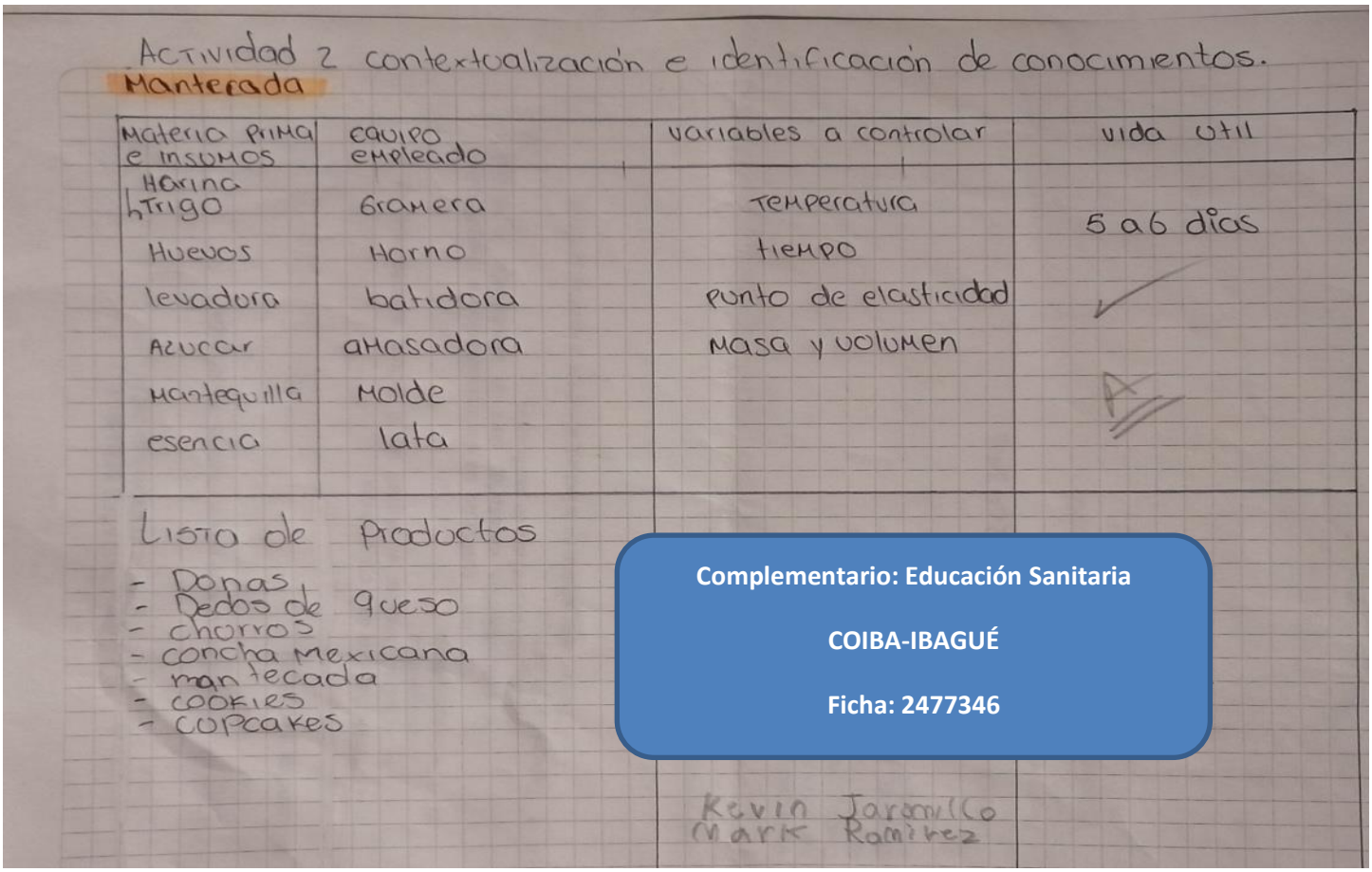
Nombre del producto: TORTA De Banano.

Materia prima / insumo	Equipo empleado.	Variables q Controlar.	VIDA UTIL
Banano	Horno	temperatura	4 a 5 días
Horno	batidora	tiempo	
mantequilla	gramera	peso	
huevo		viscosidad	
queso			
polvo para hornear			
esencia de vainilla			

Alfonso Trujillo
Carlos Andres C.
ESTRUCTURA. 1.

F. 2744434

* Hacer en equipo. (NA)



Actividad 2 contextualización e identificación de conocimientos.

Manteada

Materia prima e insumos	Equipo empleado	variables a controlar	vida util
Harina de trigo	Gramera	Temperatura	5 a 6 días
Huevos	Horno	tiempo	
levadura	batidora	punto de elasticidad	
Azucar	amasadora	masa y volumen	
mantequilla	Molde		
esencia	lata		

Listo de productos

- Donas
- Dedos de queso
- churros
- concha mexicana
- mantecada
- cookies
- cupcakes

Kevin Jaramillo
Mark Ramirez

Complementario: Educación Sanitaria

COIBA-IBAGUÉ

Ficha: 2477346

Aprendiz: Cristian Camilo Carrero Hernández

Programa de formación: Actualización Higiene y Manipulación de Alimentos

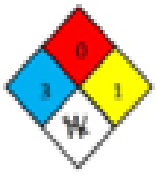
Ficha: 268872 – B05

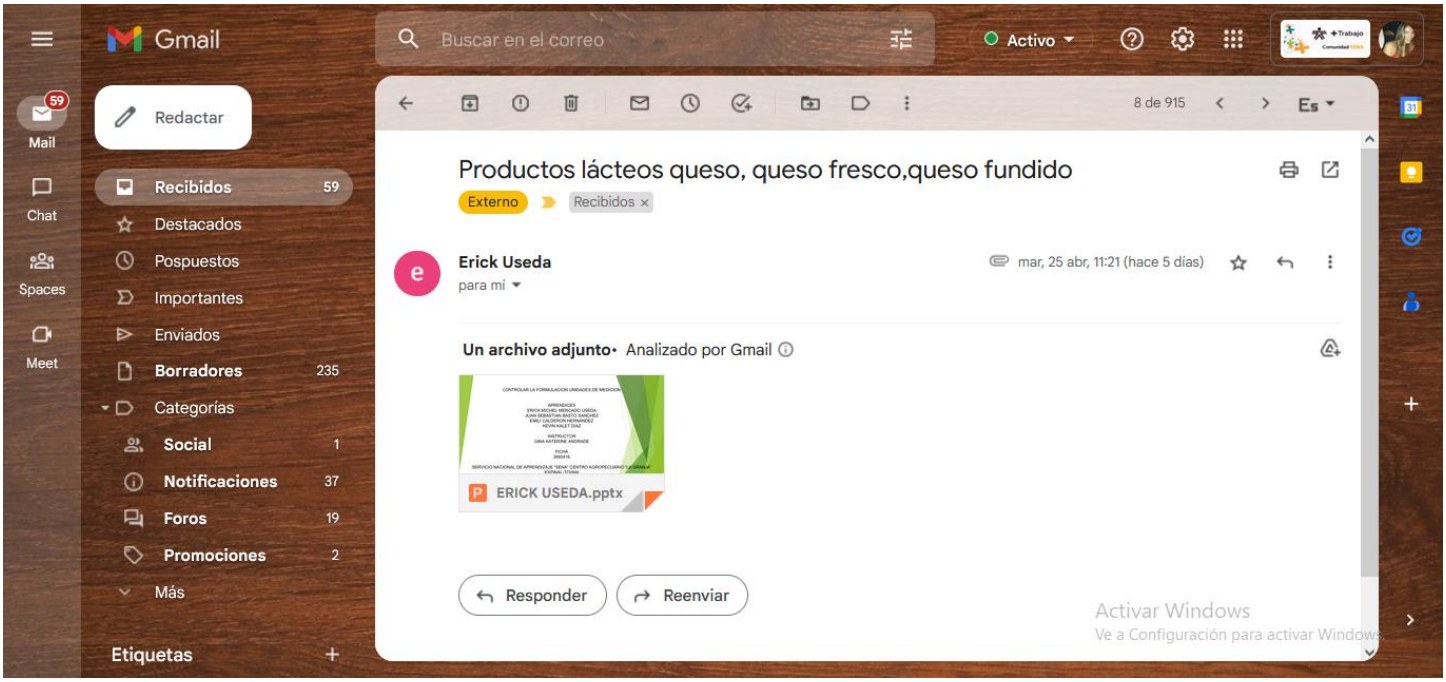
APROBADO

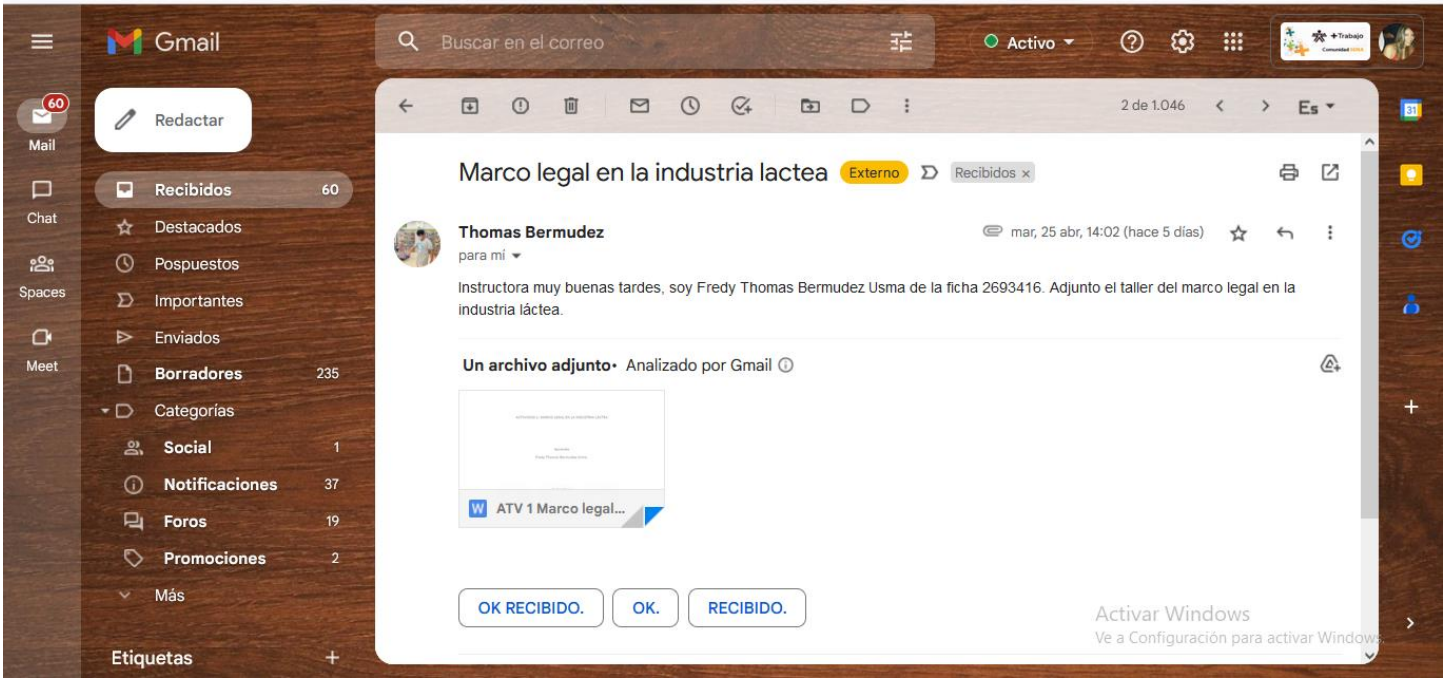
EJERCICIOS

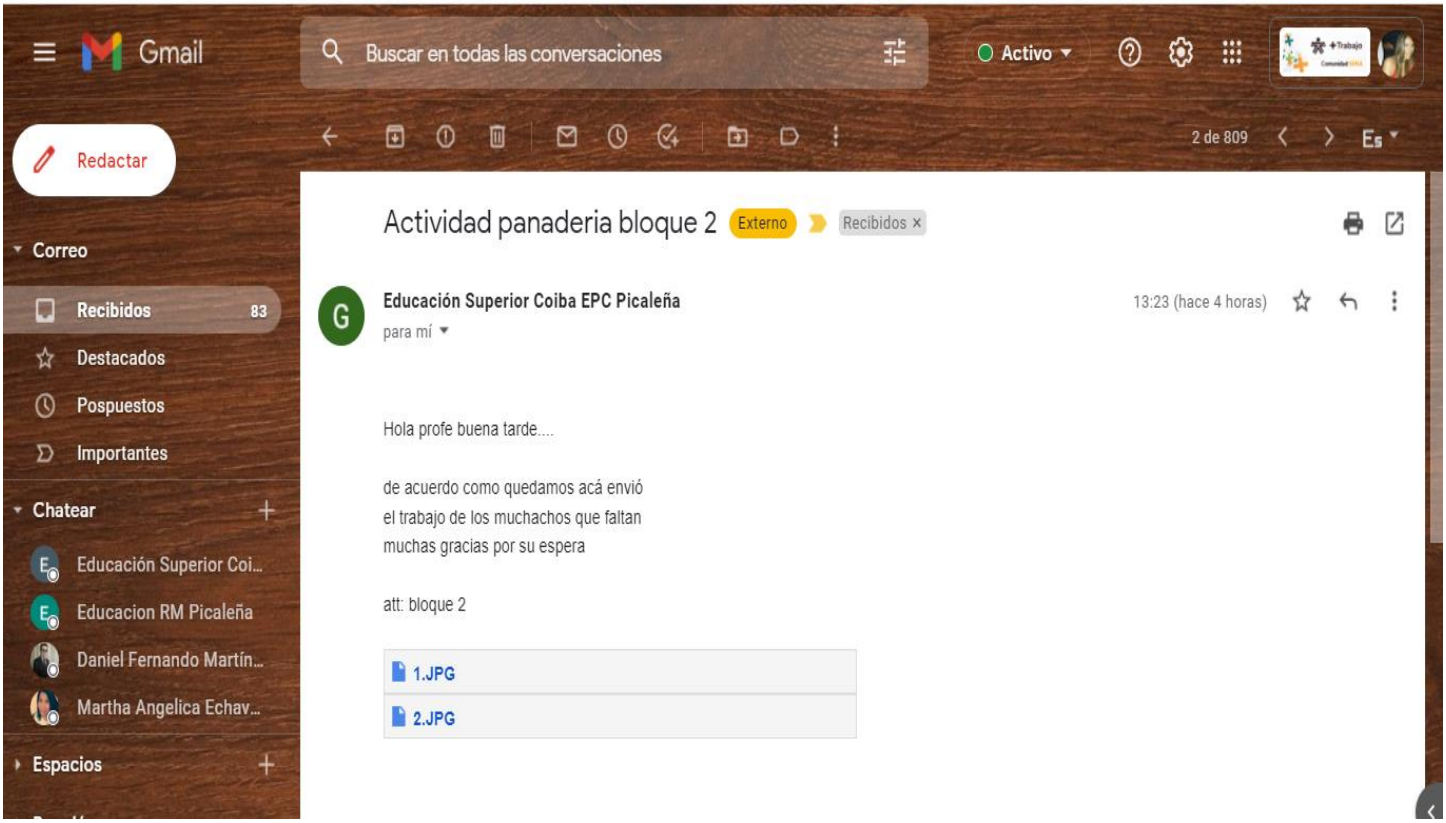
BPL: Identificación del Grado de Peligrosidad de los reactivos empleados en el laboratorio, de acuerdo al sistema NFPA:

Marcar con una X, el tipo de peligro predominante que representa el reactivo químico o producto químico, de acuerdo a la etiqueta que este tiene en el envase:

Rotulo de Identificación del reactivo según NFPA	**Tipo de Peligro:**
 Hidróxido de Sodio	a) Líquido inflamable (___) b) Altamente inestable (___) c) Seriamente peligroso para la salud (X) d) Reactivo oxidante (___)
 Ácido sulfúrico	a) Líquido inflamable (___) b) Altamente inestable (___) c) Seriamente peligroso para la salud (X) d) Reactivo oxidante (___)
 Estireno	a) Altamente inestable (___) b) Líquido inflamable (___) c) Seriamente peligroso para la salud (___) d) Reactivo oxidante (X)
 Ácido cítrico	a) Altamente inestable (___) b) Líquido inflamable (___) c) Moderadamente peligroso para la salud (X)
	a) Altamente inestable y reactivo (X)


Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 59
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 235
Categorías
Social 1
Notificaciones 37
Foros 19
Promociones 2
Más
Etiquetas
8 de 915
Productos lácteos queso, queso fresco,queso fundido
Externo
Recibidos ×
Erick Useda
para mí
mar, 25 abr, 11:21 (hace 5 días)
Un archivo adjunto• Analizado por Gmail
ERICK USEDA.pptx
Responder
Reenviar
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.


Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 60
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 235
Categorías
Social 1
Notificaciones 37
Foros 19
Promociones 2
Más
Etiquetas
2 de 1.046
Marco legal en la industria lactea
Externo
Recibidos ×
Thomas Bermudez
para mí
mar, 25 abr, 14:02 (hace 5 días)
Instructora muy buenas tardes, soy Fredy Thomas Bermudez Usma de la ficha 2693416. Adjunto el taller del marco legal en la industria láctea.
Un archivo adjunto• Analizado por Gmail
ATV 1 Marco legal...
OK RECIBIDO.
OK.
RECIBIDO.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.


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