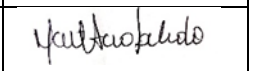
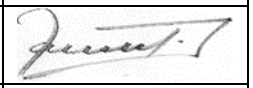
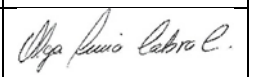
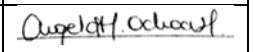
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 1 DEL DÍA 03 – 04 - 05 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S)	Indicar, socializar y definir en el Área de Agroindustria la planeación de actividades para el proceso de inicio de vigencia 2023 en las Instituciones Educativas.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	MARTHA ISABEL ACERO			X						
	MANUEL MUÑOZ			X						
	JUAN MANUEL MARTINEZ			X						JUAN MANUEL MARTINEZ
	OLGA LUCIA CABRA			X						
	MARIBEL ARIZA			X						MARIBEL ARIZA
	ANGELA OCHOA			X						
	LUZ CATHERINE MARTINEZ CRESPO			X						

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 1		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: **Duitama, Abril 3- 4 y 5 de 2023**	**HORA INICIO:** **08:00 am**	**HORA FIN:** **05:00 pm**
LUGAR Y/O ENLACE: **Reunión Virtual Google Meet** **meet.google.com/quv-zpvw-ovn**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de concertación, socialización y creación de guías de aprendizaje del programa de formación TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar, socializar, definir y crear las guías de aprendizaje del Área de Agroindustria para el programa Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Tomando en cuenta las indicaciones dadas por la Coordinación Académica para el desarrollo curricular en los días 3, 4 y 5 de Abril de 2023 nos permitimos relacionar las actividades desarrolladas como evidencia de recuperación de los días de semana santa:

- Encuentro mediante plataforma virtual Google Meet enlace: meet.google.com/quv-zpvw-ovn, de los instructores del Área de Agroindustria donde se realizó la socialización de los temas pertinentes para la realización de actividades de desarrollo curricular para la creación de guías de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos establecidos.

1.- Socialización de programa formativo y planeación pedagógica del programa TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS para la creación de las guías de aprendizaje.

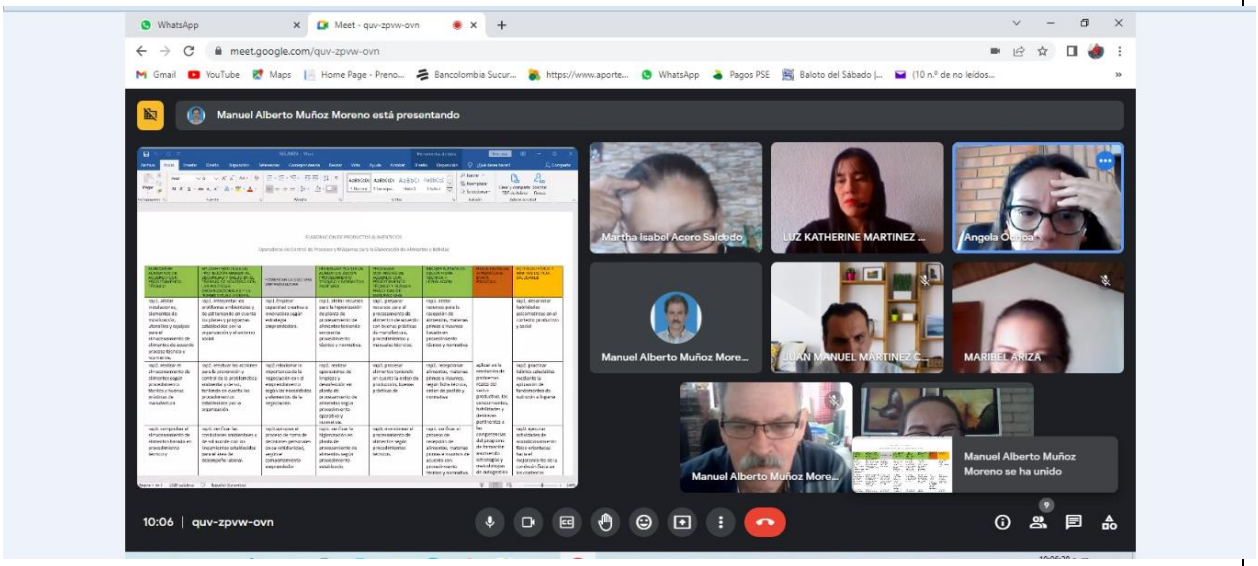
2.- Delegación de responsabilidades a cada uno de los miembros del equipo de agroindustria para el desarrollo del material y socialización de lineamientos y formatos para la creación y diseño de las guías de aprendizaje.

3.- Diseño, revisión y creación del material para el desarrollo de las guías, creación de actividades, metodologías, criterios de evaluación, y material de apoyo requerido para la estructuración del material.

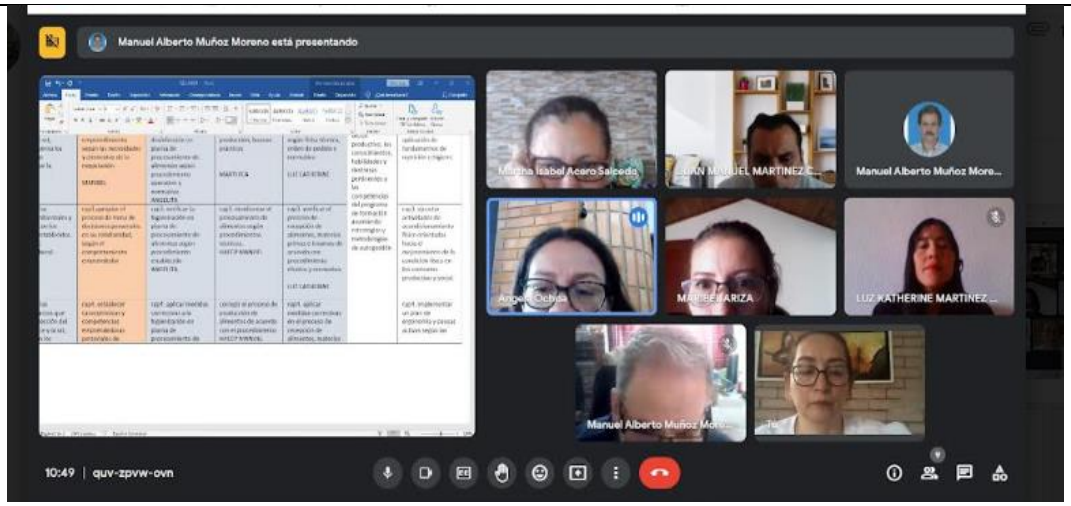
4.- Socialización de las guías de aprendizaje creadas y revisión del material entregado.

5.- Se subió al One Drive en la carpeta especificada para tal fin las guías creadas del área de agroindustria, de acuerdo a cada fase del proyecto junto con el acta de trabajo de los días 3, 4 y 5 de Abril de 2023.

EVIDENCIAS 3 DE ABRIL DE 2023

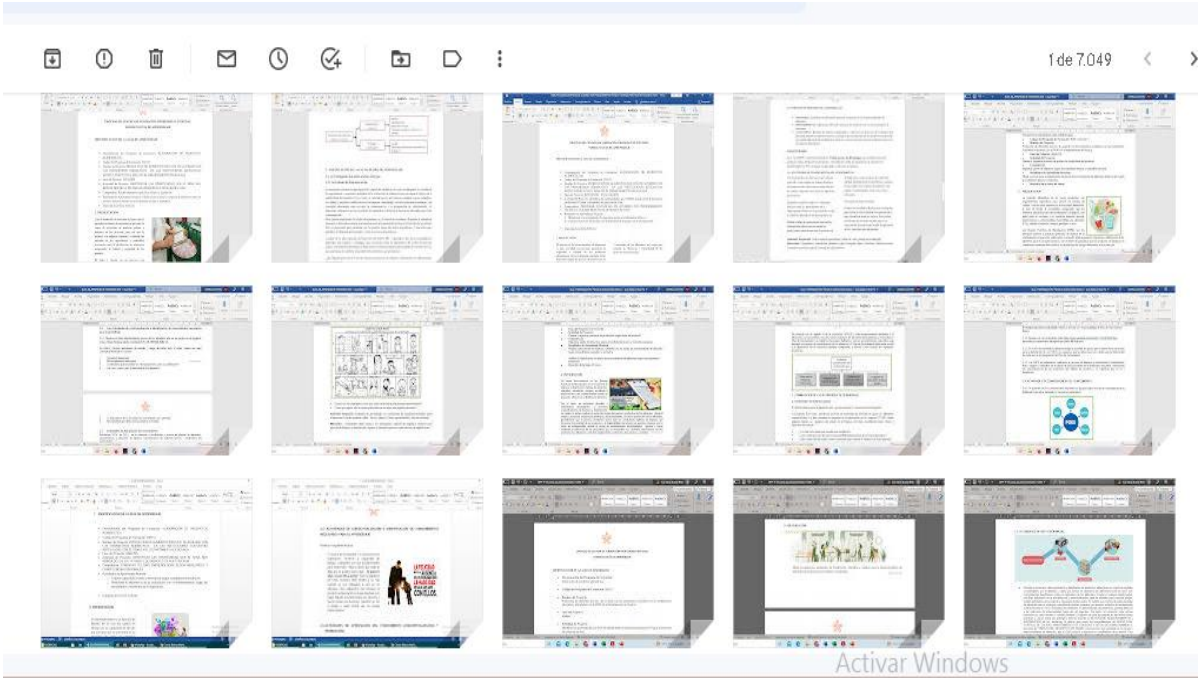






EVIDENCIAS 4 DE ABRIL DE 2023

CREACIOND E GUIAS DE APRENDIZAJE





3.1. ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL.

- Durante la recepción, almacenamiento y distribución de productos alimenticios se registran pérdidas considerables, por el deterioro o daño que sufren los alimentos por diferentes factores como son: conocimientos insuficientes sobre la naturaleza de los alimentos, locales o bodegas inadecuadas, prácticas deficientes en la manipulación y almacenamiento, falta de medidas para combatir plagas, medios deficientes de transporte y empaques inadecuados. Es sabido que muchas de éstas pérdidas de alimentos que se producen actualmente podrían reducirse con mejores métodos de manipulación y almacenamiento. Por su naturaleza los alimentos, en determinadas circunstancias, pueden alterarse y ser vehículos de enfermedades luego de ser ingeridos. Por tanto, es necesario velar porque conserven su valor nutritivo y calidad sanitaria. El objetivo de éste documento es dar instrucciones prácticas y claras sobre los principios básicos durante la RECEPCION, ALMACENAMIENTO y DISTRIBUCION de los alimentos, lo mismo que sobre los procedimientos de INSPECCION, CONTROL DE CALIDAD, MANTENIMIENTO DE BODEGAS Y SITIOS DE ALMACENAMIENTO, procesos de FUMIGACION y DESINFECCION. Dirigido a las personas que participan en el manejo y almacenamiento de alimentos, que el ICBF produce y adquiere en cumplimiento de su misión. Para



3.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE

Realice la siguiente lectura:

En busca de la felicidad". Es una historia de superación, sacrificio y capacidad de trabajo, cualidades que son fundamentales para emprender. "Nunca dejes que nadie te diga que no puedes hacer algo. ***Si quieres algo, ve por ello y punto***" Son las palabras de Chris Gardner (Will Smith) a su hijo cuando se ven obligados a vivir en un albergue para indigentes tras fracasar el proyecto empresarial en el que Gardner y su mujer habían invertido todos sus ahorros y puesto todas sus ilusiones. Gardner no tiró la toalla y supo luchar por su propia supervivencia

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).



¿QUÉ FUE LO QUE PASÓ?

- Cuales son las principales cosas que observaste que puede generar enfermedades?
- Crees que alguna vez te hayas enfermado por no tener una higiene adecuada?

Ambiente Requerido: Ambiente de aprendizaje con condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente (sillas, mesas, tablero), Planta agroindustrial y aula de sistemas.

Materiales: Computador, Video beam o TV, marcadores, material de papelería, insumos para proceso de limpieza y desinfección, equipos y utensilios pproceso para proceso de higienización.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

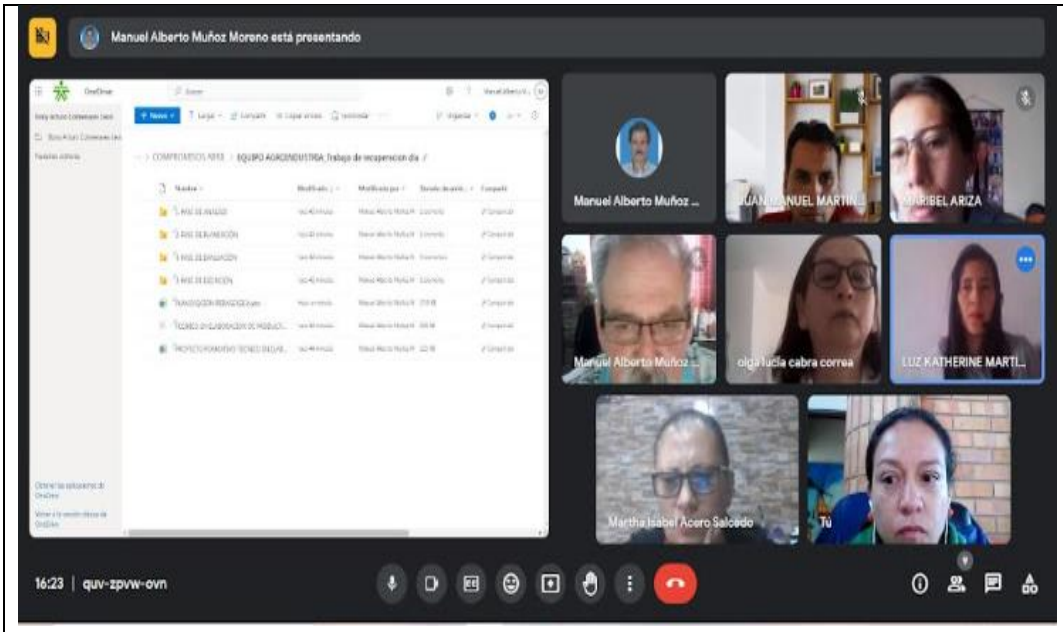
- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- Código del Programa de Formación: 936113
- Nombre del Proyecto: PRODUCCION DE ALIMENTOS INOCUOS DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS NORMATIVOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA
- Fase del Proyecto: ANALISIS
- Actividad de Proyecto: IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDAD QUE EL SENA NOS BRINDA DES DE LA FPI PARA EL DESARROLLO DE NUESTRA VIDA
- Competencia: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Alistar recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimiento técnico y normativo.
- Duración de la Guía: 10 Horas

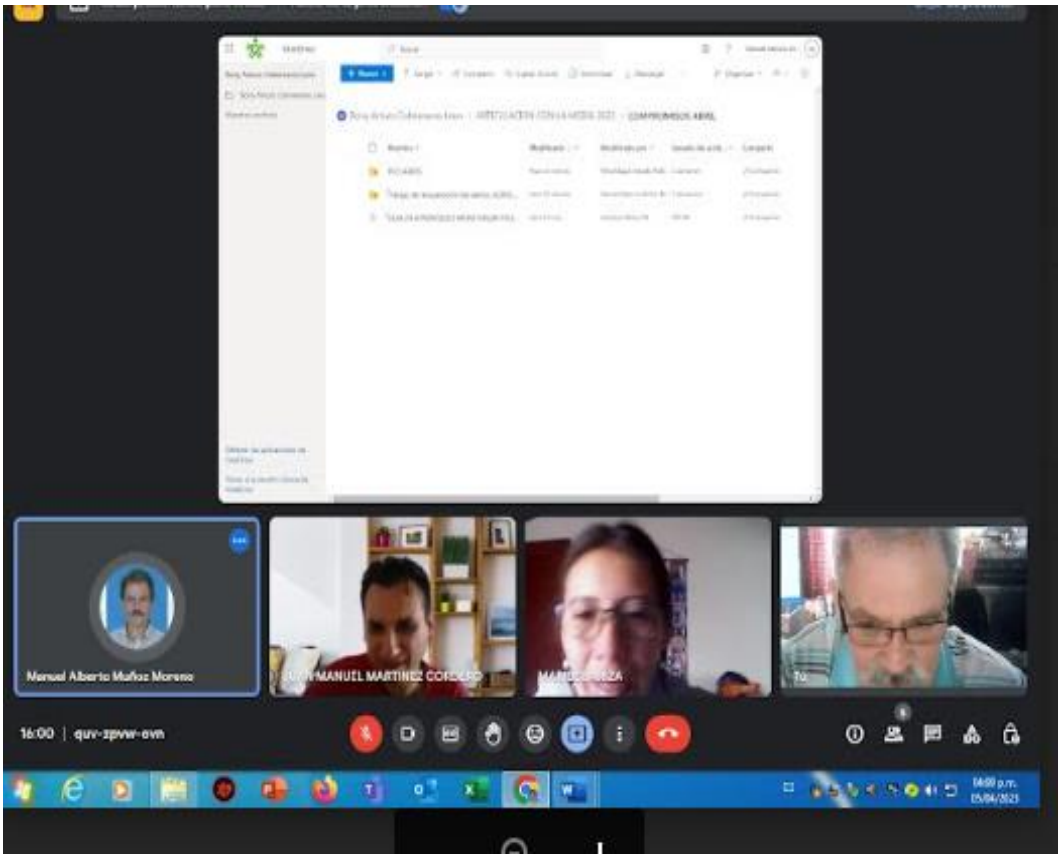
2. PRESENTACION

Con el desarrollo de esta guía se busca que el aprendiz reconozca la importancia que tiene la etapa de recepción de materias primas e insumos en los procesos, una vez que le permite a la empresa registrar y controlar las entradas de los ingredientes y materiales necesarios para la producción de alimentos asegurando la calidad y seguridad de los mismos.

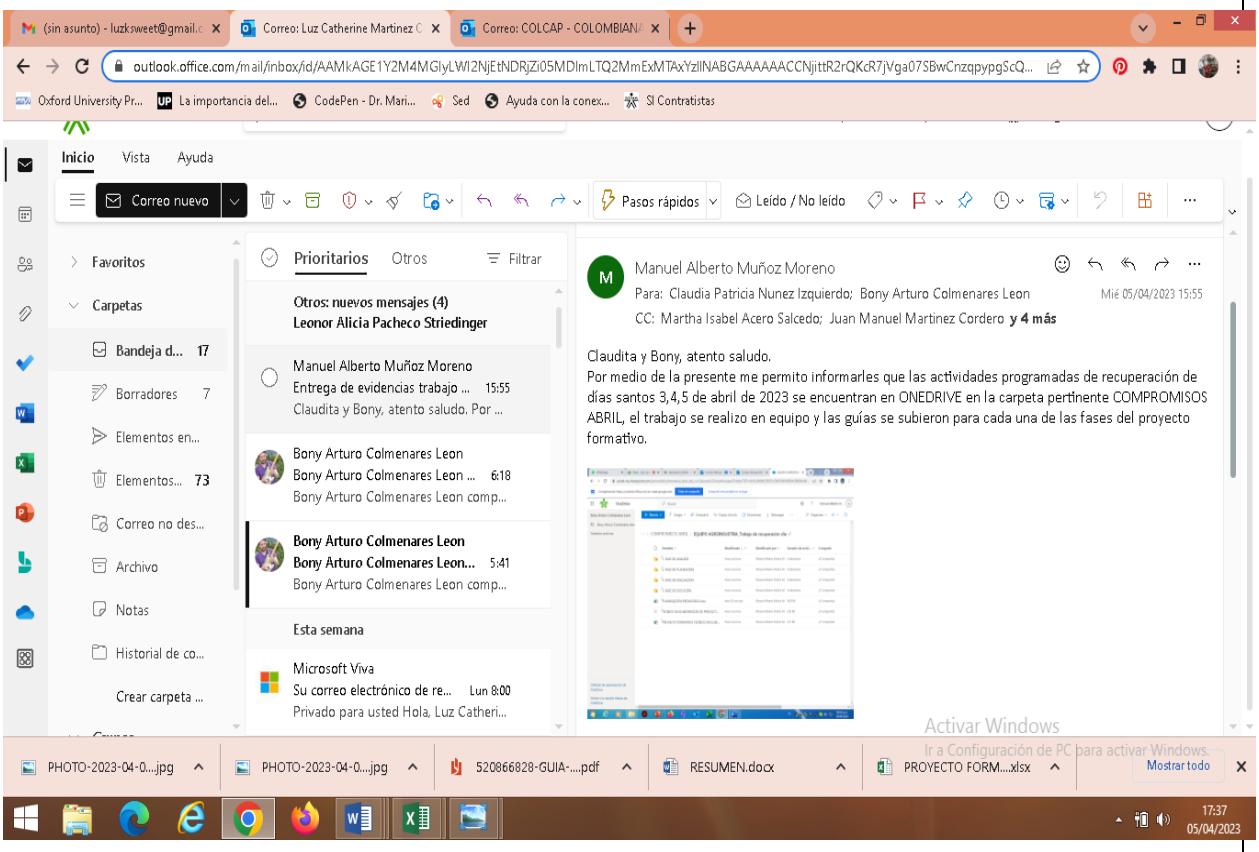
El éxito o fracaso en un proceso esta determinado por la calidad de las materias primas, ***materias primas de buena calidad***

EVIDENCIAS 5 DE ABRIL DE 2023


Manuel Alberto Muñoz Moreno está presentando
Manuel Alberto Muñoz ...
Manuel Alberto Muñoz ...
olga lucia cabra correa
LUZ KATHERINE MARTI...
Martha Isabel Acero Salcedo
Tú
16:23 | quv-zpvw-ovn


Manuel Alberto Muñoz Moreno
16:00 | quv-zpvw-ovn





CONCLUSIONES

-Se subio al One Drive todas las evidencias trabajadas con sus respectivos documentos soporte en las carpetas establecidas para tal fin. Se deja constancia de las actividades realizadas en la presente acta realizada por los días 3, 4 y 5 de Abril de 2023.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
- Revision de guias creadas para posteriores cambios de acuerdo a la programación de cada instructor de agroindustria	**Instructores Agroindustria**	**Abril 2023**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.