EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS EJECUSION DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

PROGRAMA: TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FICHA: 250229- MES MAYO.



Durante el presente mes realice las siguientes actividades

-

Actividad 1: Elaboración de mix de frutas, análisis sensorial e informe de proceso.

Actividad 3: Formulación y elaboración de chip o fritura de plátano, jugo de tomate árbol, análisis de rendimiento y análisis sensorial e informe de proceso

Actividad 3: formulación, elaboración de néctar de maracuyá, bocadillo de guayaba

informe de procesos y análisis sensorial

- **FECHA**: (4 , 1 1 , 1 8 , - de mayo de 2023)
- Estrategia: socialización grupa, trabajo en equipo l y mesa redonda.

- **PROGRAMA: TECNOLOGO CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS - FICHA:** 2693439



Durante el presente mes realicé las siguientes actividades:

ACTIVIDAD 1: Explicación tutorial y taller de procesos térmicos y control de caída de la leche y subproductos lácteos

ACTIVIDAD 2: Explicación y taller de generalidades de la leche y subproductos Lácteos

Actividad 3: Explicación tutorial y Taller métodos de conservación de la leche

- **FECHA**: 3 de mayo de 2023
- Estrategia: socialización grupa, trabajo en equipo l y mesa redonda.

PROGRAMA: TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA: 2693416



Durante el presente mes realice las siguientes actividades

- **Actividad 1 :** Exposición tutorial y conceptualización de materias primas en la industria de frutas y hortalizas
- **Actividad 2**: Exposición tutorial y conceptualización de equipos de flúor, importancia, funcionalidad y aplicación. Taller de identificación de equipos.
- **Actividad 3**: Exposición tutorial de empaques primarios, secundarios y terciarios en la industria de frutas y hortalizas
- **FECHA**: (5 , 1 2 , 1 9 d e m a y o d e 2 0 2 3)
- Estrategia: socialización grupa, trabajo en equipo l y mesa redonda.

PROGRAMA: APLICACIÓN DE BUNAS PRACTICAS DE MANUFCTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - FICHA: 2744042







Durante el presente mes de marzo realice las siguientes actividades:

Actividad 0: Exposición tutorial de plan de saneamiento básico y sus programas

Actividad 3. Taller de limpieza y desinfección
Taller de residuos sólidos y líquidos
Taller de sistema de gestión de plagas

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 2 – 9 de mayo 2023

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2744043







Durante el presente mes de marzo realice las siguientes actividades:

Actividad 1. Exposición tutorial de riesgos físicos, químicos, microbiológicos y biológicos en la industria de alimentos.

Actividad 2. Taller alimentos y su composición

Actividad 3. Exposición tutorial y taller métodos de conservación de alimentos

Actividad 3. Video bacterias asesinas, comprensión y sustentación de los riesgos asociados al video

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 22 de mayo de 2023

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2764758






Actividad 0: Exposición tutorial 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 alimentos y su composición, enfermedades transmitidas por microorganismos ETAS y Patógenos, sistemas de almacenamiento, etiquetas y métodos de conservación.

Actividad 3. Exposición tutorial de riesgos físicos, químicos, microbiológicos y biológicos en la industria de alimentos.

Actividad 4. Taller alimentos y su composición

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

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 10 – 17 de mayo

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2764757







Actividad 0: Exposición tutorial 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 alimentos y su composición, enfermedades transmitidas por microorganismos ETAS y Patógenos, sistemas de almacenamiento, etiquetas y métodos de conservación.

Actividad 3. Exposición tutorial de riesgos físicos, químicos, microbiológicos y biológicos en la industria de alimentos.

Actividad 4. Taller alimentos y su composición

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

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 6 , 1 3 . 1 6 , 2 0 – de mayo

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2752497







Actividad 2: Procesos térmicos para alargar la vida útil de los alimentos

Actividad 3: Taller alimentos y su composición

Taller crucigrama de los alimentos

Taller de identificación de peligros físico - químicos

FECHA: 10 de mayo – 17 de mayo 2023

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda