EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS EJECUSION DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

PROGRAMA: TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FICHA: 250229- MES JUNIO



Durante el presente mes realice las siguientes actividades :

-

Actividad 1: sustentación x equipos de trabajo sobre proceso de elaboración de pastas y bocadillos

Actividad 3: Exposición por equipos de traabo sobre etapas preliminares de procesos de frutas y hortalizas, explicación de diagramas de flujos y puntos críticos de control en la elaboración de salsas, néctares y mermeladas

Actividad 3: exposición final sobre tratamientos térmicos y medios de conservación para garantizar inocuidad.

Actividad 4. Evaluación final y parcial sobre generalidades de frutas y hortalizas y elaboración de productos hortofrutícolas elaborados durante todo el trimestre.

FECHA: (1 , 8 , 1 5 , 2 2 , 2 9 d e junio 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 y taller sobre tratamientos térmicos en la industria de frutas - hortalizas y métodos de conservación
- **Actividad 2**: Balance de materia y formulaciones de frutas y hortalizas.
- **Actividad 3**: Exposición y taller de etapas preliminares en la elaboración de frutas y hortalizas
- **Actividad 4:** Evaluación final de generalidades de frutas y hortalizas
- **FECHA**: (2,9,16,23,30 de junio de 2023)
- Estrategia: socialización grupa, trabajo en equipo l y mesa redonda.

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2775050



Durante el presente mes de junio realice las siguientes actividades:

Actividad 1. Exposición tutorial de alimentos, clasificación, 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, peligros y enfermedades transmitidas por microorganismos .

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

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 5 – 27 junio de 2023

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2764758









Durante el presente mes realice las siguientes actividades**:**
Actividad 0: Exposición de etiquetas, importancia y ente regulador.

Actividad 1: Taller de identificación de peligros y métodos de limpieza y desinfección
Actividad 3. Exposición tutorial de riesgos físicos, químicos, microbiológicos y biológicos en la industria de alimentos.

Actividad 4. Video bacterias asesinas, comprensión y sustentación de los riesgos asociados al video
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 7,14,21,28 de junio de 2023

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda