- Evidencias de la Formación Profesional Integral de la ficha: de Abril a junio - 2023 --- TCCIA- 2620491



PLAN DE TRABAJO - Actividad N.1.

Actividad N.1 - de transferencia de conocimiento.

- Grupos de Exposiciones:
    - Temas:

- Grupo N.1: Post-Cosecha Frutas y Hortalizas (Frutas tipo de semilla, verduras por colores); Frutos climatéricos y no climatéricos- Fisiología (maduración, respiración, transpiración, etc.)
- Grupo N.2: Tipos de Almacenamiento (Atmósferas controladas y Modificadas)
- Grupo N.3 Transformación de frutas, verduras y tubérculos
- Grupo N.4: Transformación de panela y aceites.
- Grupo N.5: Normatividad Internacional y Normas ISO.
- Grupo N.6: Normatividad Nacional y NTC.
- Grupo N.7: Que son y Función de los Alimentos Transgénicos.
- Grupo N.8: Que son y Función de los Alimentos Análogos y funcionales.

- Explicación de Equipos, partes y Función.
    - Grupo N.1: Pasteurizador lento.
    - Grupo N.2: Pasteurizador Rápido-placas.
    - Grupo N.3: Exahausting.
    - Grupo N.4: IQF.
    - Grupo N.5: Deshidratador
    - Grupo N.6: Pasteurizador rápido -tubos.
    - Grupo N.7: Despulpadora.
    - Grupo N.8: escaldador a vapor.

Evidencia N.1: Usted debe elaborar la EXPOSICION en PowerPoint con muchas imágenes y presentarla en 40 minutos cada una; en las siguientes fechas:

- Grupo N.1… 02-05-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 03-05-23.
- Grupo N.2… 02-05-23 y se sube a CLASSROOM -TERRITORIO el 03-05-23.
- Grupo N.3… 05-05-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 06-05-23.
- Grupo N.4… 05-05-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 06-05-23.
- Grupo N.5… 09-05-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 10-05-23.
- Grupo N.6… 09-05-23 y se sube a CLASSROOM -TERRITORIO el 10-05-23.
- Grupo N.7… 12-05-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 13-05-23.
- Grupo N.8… 12-05-23 y se sube a CLASSROOM -TERRITORIO el 13-05-23.

- OJO-Estas evidencias (Exposiciones) se debe enviar marcadas con nombres completos- ficha y tema…Exponer en Meet--cada grupo.

- **Evidencia N.2**: de conocimiento
- Evaluación de los temas vistos el día 12-mayo-2023

Actividad N.3 - Transferencia de desempeño y producto por medio de la Práctica.

Practicas a realizar: Pulpas, Néctares, Mermeladas, Compotas, Jalea, Salsas, Frutas en Almíbar y Encurtidos, los siguientes días… aprox. 23-mayo-2023 al 13 de junio-2023.

- **Otras actividades - de transferencia del conocimiento por el grupo-Instructor.**
  - Temas a desarrollar: planeación y costos, Formulación de Frutas y Hortalizas, reconocimiento de equipos, verificación de producto final los siguientes días… 18 - abril al 30 de junio -2023.

Evidencia N.3: Ustedes deben elaborar (1) un Informe de un producto elaborado con mejoras según especificaciones del instructor en Word con evidencia fotográfica y presentarlo en las siguientes fechas: 30 de mayo al 16 de junio-2023.

- OJO-Estas evidencias Informes se deben enviar marcadas con nombres completos- ficha y tema, cada grupo en las fechas indicadas a CLASSROOM-TERRITORIO.





- **Material de Formación**: Plan de trabajo del trimestre enviado a Classroom y correos de aprendices, Videos del área, Bibliografía de la tecnología de Frutas y Hortalizas, enviada a sus correos y Classroom.

  - ✓ Quien se ha llevado mi queso. Ojo….

    https://www.youtube.com/watch?v=eDLiX_GtHdY

- ✓ QAI-Capítulo 7.1 Pigmentos y color de los alimentos- https://www.youtube.com/watch?v=NdBU8Cz25s8

- ✓ QAI-Capítulo 5.1 Enzimas-

  https://www.youtube.com/watch?v=hc5U7q4ckwI

- ✓ QAII-Capítulo 5.1 Química de las Frutas y Hortalizas. https://www.youtube.com/watch?v=KSA7g0maw0k&t=5s

  - ✓ QAII- Capítulo 5.2 Química de las Frutas y Hortalizas https://www.youtube.com/watch?v=5x0h7Y1Xv44

- ✓ QAI- Capítulo 3.3 Proteínas https://www.youtube.com/watch?v=R5vz1QRr7bA&t=138s

- ✓ QAI- Capítulo 3.4 Proteínas https://www.youtube.com/watch?v=uXFHzmnHdx0

  - ✓ QAI-Capítulo 6.1 Vitaminas y Minerales https://www.youtube.com/watch?v=KG4_i7lect4

  - ✓ QAI-Capítulo 6.2 Vitaminas y Minerales https://www.youtube.com/watch?v=EieXYxyYjXY

- ✓ QAI-Capítulo 9.1 Aditivos. https://www.youtube.com/watch?v=C7T7c0Dn5hU
  - ✓ QAI- Capítulo 9.3 Aditivos

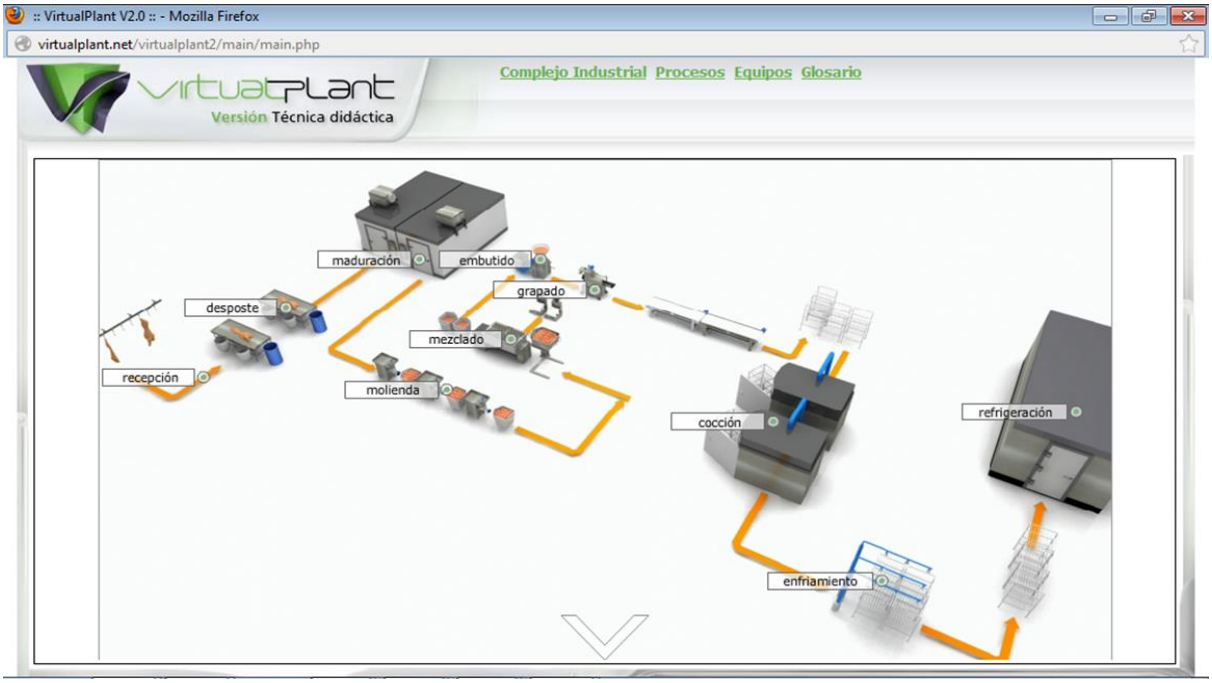
    https://www.youtube.com/watch?v=W0CqnT0bQf8

- ✓ QAI-Capítulo 6.1 Bebidas Alcohólicas, no alcohólicas y Agua- https://www.youtube.com/watch?v=HBx5iGTMwwQ

- ✓ QAI-Capítulo 8.1 Sabor y Aroma-https://www.youtube.com/watch?v=uE_trPT4jzA
- ✓ QAI-Capítulo 8.2 sabor y Aroma-https://www.youtube.com/watch?v=1k9cSccJKC8
- ✓ QAI- Capítulo 11 Agua Fuentes de agua https://www.youtube.com/watch?v=IyCtLYvkWM8&t=95s
  - ✓ QAII- Capítulo 4.1 Cereales y leguminosas https://www.youtube.com/watch?v=MOYOemVYI9M

- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=g20nIhEDXkAFRUTAS- Almacenamiento, conservación y control de calidad
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=BnaUcwQFfPoMANUAL PARA LA GESTION INTEGRAL DE LAS VERDULERIAS MODULO 2

- ✓ LIBRO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA UNAD







José Miguel Gómez F.

Instructor de Industrias Alimentarias

- Evidencia de la Formación presencial- Junio a Junio/2023
  - Ficha TCCIA 2620491

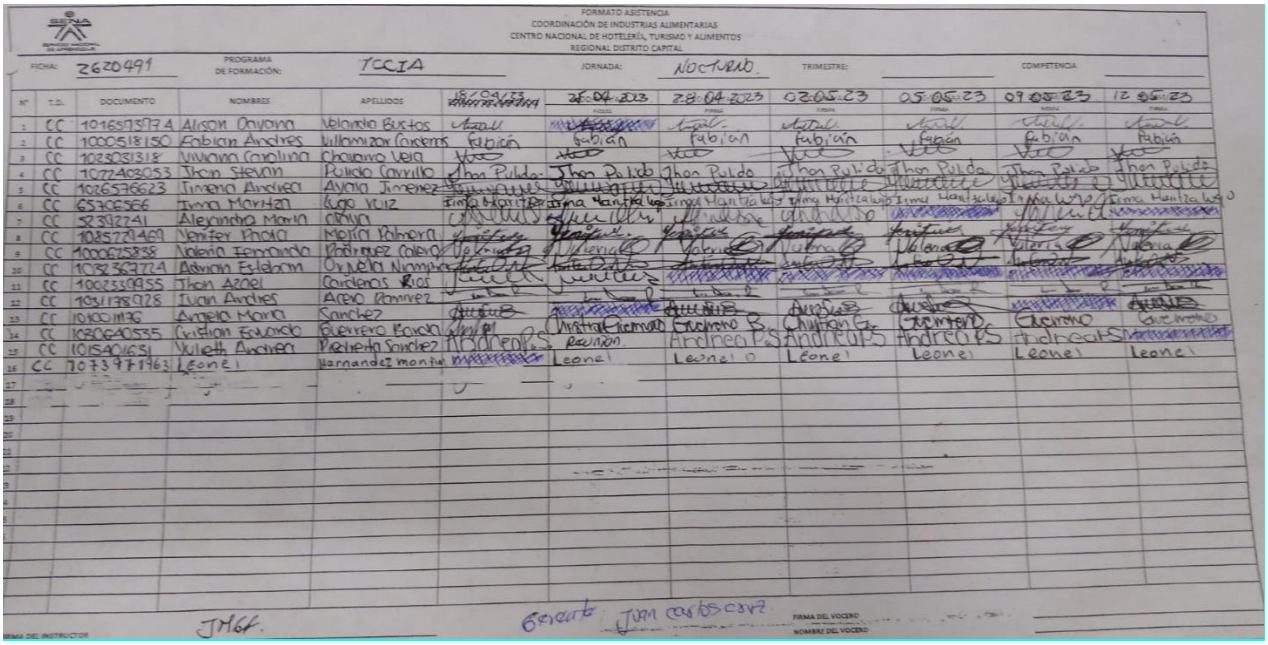




- Evidencia de la Formación por Asistencias – Junio a Junio/2023

✓ Ficha TCCIA 2620491

Estado: TCCIA		FORMACION							
INTRUCTOR: Josè Miguel Gòmez F		4/18/2023							
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	FORMACION	Exposiciones	Evaluacion	Informes	Aprobado	sofia
CC	1085229469	Yenifer Paola .	Mejía Palmera	FORMACION	3,0	3,5	3	A	v
CC	1031178928	Iván Andrés .	Acero Ramírez	FORMACION	4,5	3,5	3	A	v
CC	52392241	Alejandra Maria .	Olaya	FORMACION	Exp:3,0	3,5	?	?	?
CC	1000518150	Fabian Andres .	Villamizar Cardenas	FORMACION	3,0	3,5	3,5	A	v
CC	1073971963	Leonel	Hernandez Montiel	FORMACION	4,5	3,5	4,0	A	v
CC	1000625838	valeria fernanda .	Rodriguez calero	FORMACION	4,5	3,5	3	A	v
CC	1002339955	Jhon Azael	cardenas rios	FORMACION	x	x	x	x	x
CC	1022403053	Jhon stevan .	pulido carrillo	FORMACION	4,5	3,8	4,0	A	v
CC	1030640535	Christian Eduardo .	Guerrero Borda	FORMACION	5,0	3,5	3	A	v
CC	1026576623	Jimena Andrea .	Ayala Jimenez	FORMACION	4,5	3,0	3,0	A	v
CC	65706566	Irma Maritza .	Lugo Ruiz	FORMACION	4,5	3,0	3,0	A	v
TI	1032367224	Adrián Esteban .	Orjuela Niampira	FORMACION	5,0	Omologo	Omologo	Omologo	v
CC	1023031318	viviana carolina .	chavarro vela	FORMACION	5,0	3,8	3,5	A	v
CC	1016593974	Alison Dayana .	Velandia Bustos	FORMACION	5,0	3,8	3,5	A	v
CC	1010011176	Angela Maria .	Sanchez	FORMACION	Exp:?	?	?	?	?
CC	1015401631	Yulieth Andrea .	Piedralta Sanchez	FORMACION	4,0	3,0	3,5	A	v



José Miguel Gómez F.
Instructor de Industrias Alimentaria.

José Miguel Gómez F.
Instructor de Industrias Alimentaria.