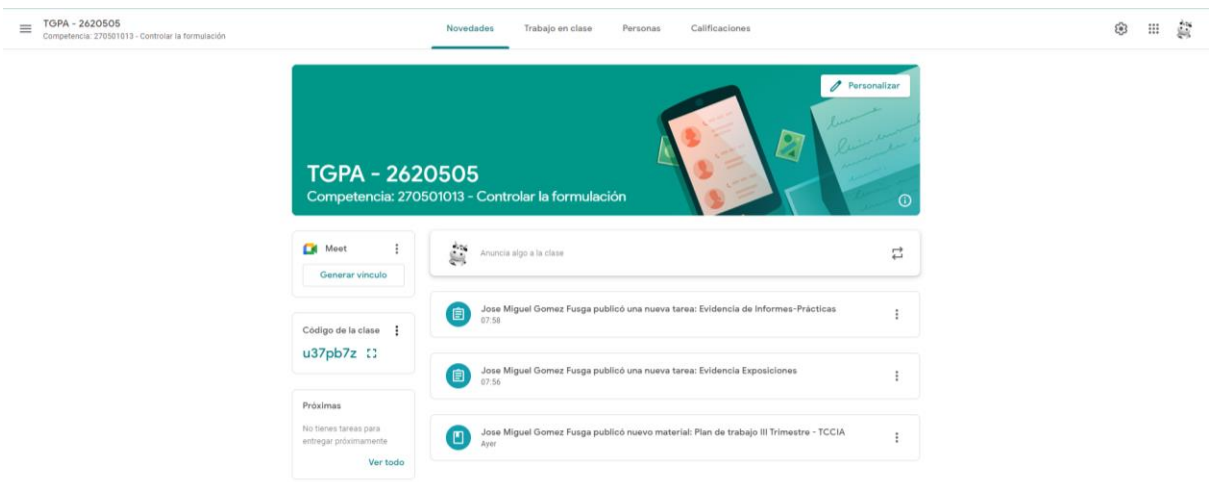
- Evidencias de la Formación Profesional Integral de la ficha: de Abril a Julio - 2023 --- TGPA 2620505



PLAN DE TRABAJO - Actividad N.1. de conocimiento.

- ✓ Grupos de Exposiciones:
  - ✓ Temas:
- Grupo N.1: Producción de leche fresca (manejo del hato, razas, fisiología de la ubre, ordeño, tiempos de ordeño, alimentación, enfermedades, Producción de leche).
- Grupo N.2: Tipos de Almacenamiento (Acopio, transporte, planta).
- Grupo N.3: Transformación de leches en sub productos.
- Grupo N.4: Que es y cuál es la función de la filtración por membranas.
- Grupo N.5: Manejo de sueros y conservacion del medio ambiente.
- Grupo N.6: Tipos de empaques a utilizar en derivados lácteos.
- Grupo N.7: Normatividad Nacional-NTC-Lácteos.

- ✓ Operar los procesos Térmicos- Explicación de Equipos, partes y Función.
  - Grupo N.1: Pasteurizador lento.
  - Grupo N.2: Pasteurizador Rápido.
  - Grupo N.3: Banco de Hielo
  - Grupo N.4: Mantequillera.
  - Grupo N.5: Máquina de helado
  - Grupo N.6: Descremadora.
  - Grupo N.7: Analizador de leches.

Evidencia: Usted debe elaborar la EXPOSICION en PowerPoint con muchas imágenes y presentarla en 45 minutos cada una; en las siguientes fechas:

 Grupo N.1… 29-04-23 y se sube a CLASSROOM el 30-04- 23.
 Grupo N.2… 29-04-23 y se sube a CLASSROOM el 30-04- 23.
 Grupo N.3… 06-05-23 y se sube a CLASSROOM el 07-05- 23.
 Grupo N.4… 06-05-23 y se sube a CLASSROOM el 07-05- 23.
 Grupo N.5… 08-05-23 y se sube a CLASSROOM el 09-05- 23.
 Grupo N.6… 08-05-23 y se sube a CLASSROOM el 09-05- 23.
 Grupo N.7… 13-05-23 y se sube a CLASSROOM el 14-05- 23.

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

 Evaluación de los temas vistos el día 13-mayo-2023.

Actividad N.2 - Transferencia de desempeño y producto por medio de la Práctica.

Prácticas a realizar: Quesos frescos, Quesos hilados, Quesos madurados; Leches evaporadas, Leches fermentadas, mantequillas-crema de leche y helados. En los siguientes días del 20 mayo al 17 de junio/2023

- **Actividad N.1.2 - Transferencia de conocimiento y desempeño por el grupo-Instructor.**
  - ✓ Temas a desarrollar: Costos y Rendimientos, generalidades, acidez, neutralización, estandarización, Funcionamiento y partes de un equipo, Manejo de pre informes e informes los siguientes días…22 de abril al 17 de junio – 2023.

 Evidencia: Ustedes deben elaborar un Informe según especificaciones del instructor en Word con muchas imágenes y presentarlo en la siguiente semana de haber realizado la práctica /2023.

- OJO-Estas evidencias (Informes) se deben enviar marcadas con nombres completos- ficha y tema, cada grupo a CLASSROOM.

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

 Quien se ha llevado mi queso. Ojo….
https://www.youtube.com/watch?v=eDLiX_GtHdY
 QAII-Capítulo 1.2 Leche. -https://www.youtube.com/watch?v=5dB6iW_yGBs
 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

- 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 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

- Tecnología de la leche- Aurelio Revilla, 1982.
- Decreto 616 de 2006 mapa conceptual-decreto 1880 de 2011
- decreto 2838 de 2006 - resolución 3585 de 2008
- prohibición de venta de leche cruda-parámetros de calidad de la leche en Colombia.
- DECRETO NUMERO 2437 DE 1983. (30 de agosto de 1983)
- RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986-(24 de febrero de 1986).





- 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 1 1 Agua Fuentes de agua

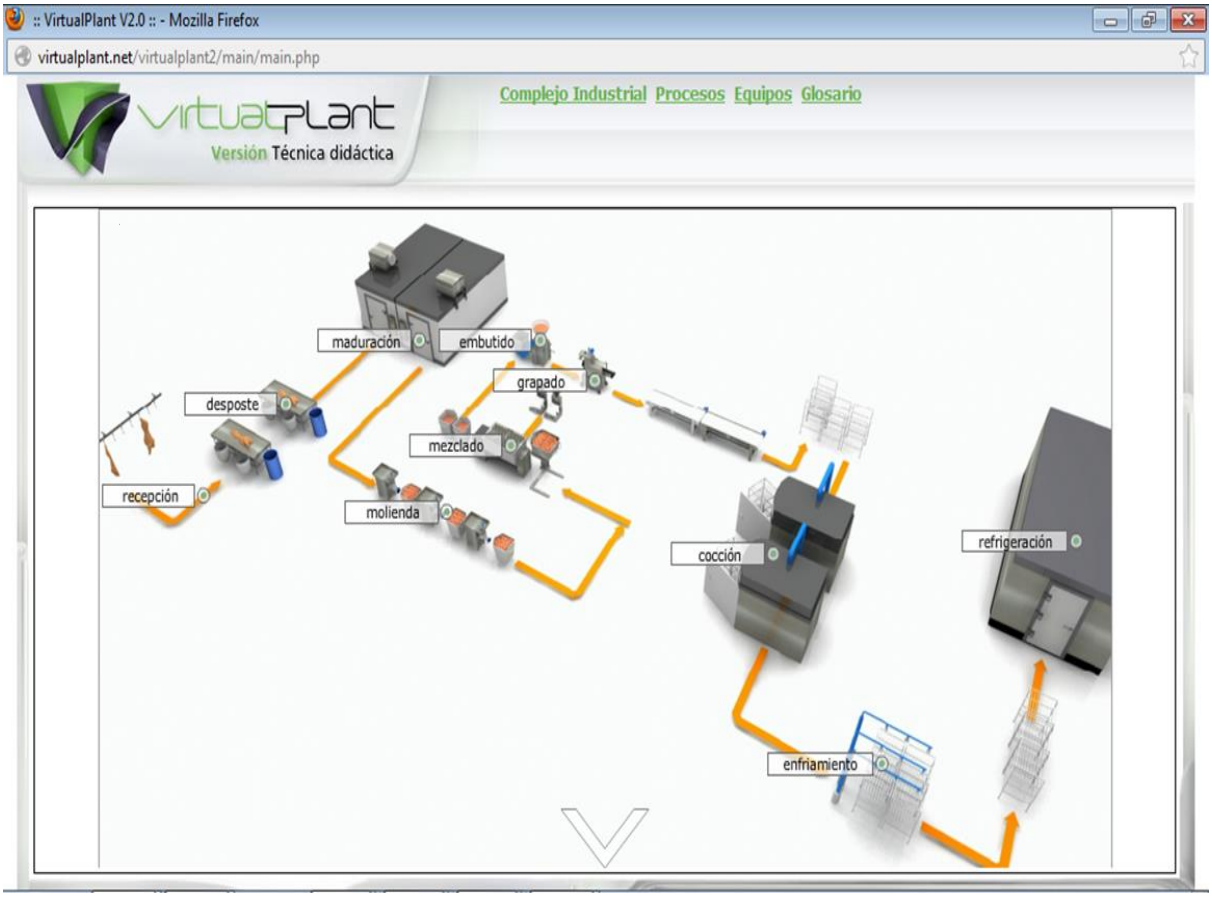
https://www.youtube.com/watch?v=IyCtLYvkWM8&t=95s

- QAII- Capítulo 4.1 Cereales y leguminosas

https://www.youtube.com/watch?v=MOYOemVYI9M







José Miguel Gómez F.

Instructor de Industrias Alimentaria

- Evidencia de la Formación presencial – Junio a Junio/2023 - Ficha TGPA 2620505





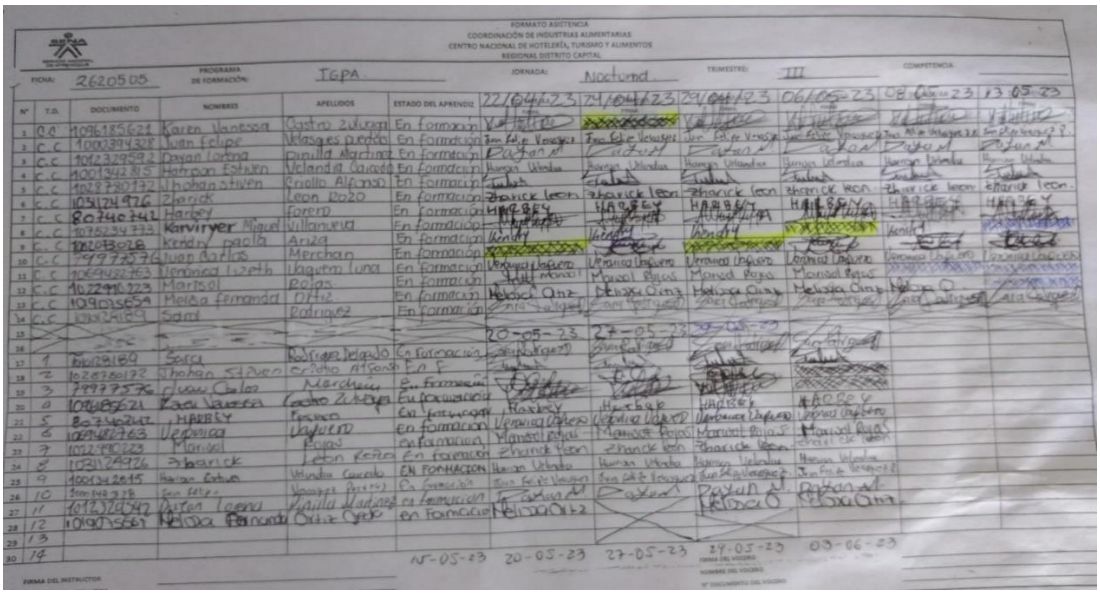




- Evidencia de la Formación por Asistencias – Junio a Junio/2023

✓ Ficha TGCCA 2620505

Ficha. 2620505		TECNOLOGO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS								
Estado: TGPA		FORMACION								
INTRUCTOR: Josè Miguel Gòmez F		4/17/2023								
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	FORMACION	Exposiciones	Evaluacion	Informes	Aprobado	sofia	
CC	1002073026	KENDRY PAOLA	ARIZA SARMIENTO	FORMACION	X	X	X	D	12	
CC	1010128189	SARA	RODRIGUEZ DELGADO	FORMACION	4	3,6		A	v	
CC	1019075654	MELISSA FERNANDA	ORTIZ OJEDA	FORMACION	4,5	4.0	4	A	v	
CC	1022990223	MARISOL	ROJAS HERNANDEZ	FORMACION	4,8	4	4	A	v	
CC	1031124926	ZHARICK ROCIO	LEON ROZO	FORMACION	3,5	4,1	4	A	v	
CC	1069482763	VERONICA LIZETH	VAQUERO LUNA	FORMACION	4,0	4,5	4	A	v	
CC	1075234773	KARVIRYER MIGUEL	VILLANUEVA JARAMILLO	FORMACION	4,5	4	4	A	v	
CC	79977576	JUAN CARLOS	MERCHAN	FORMACION	4	4	3,5	A	v	
CC	80740742	HARBEY	FORERO ARDILA	FORMACION	4,0	4	4	A	v	
CC	1001342815	HARRISON ESTIVEN	VELANDIA CAICEDO.. 2620522	FORMACION	4	3,5	3,5	A	v	
CC	1012329592	DAYAN LORENA	PINILLA MARTINEZ.. 2620522	FORMACION	4,5	4,5	4,8	A	v	
CC	1000349328	JUAN FELIPE	VELASQUEZ PUERTAS.. 2620522	FORMACION	3,5	4	3,5	A	v	
CC	1028780172	JHOHAN STIVEN	CRIOLLO ALFONSO.. 2620522	FORMACION	4	4		A	v	
CC	1096185621	KAREN VANESSA	CASTRO ZULUAGA.. 2620522	FORMACION	4	3		A	v	
									10-04-2023	



José Miguel Gómez F.
Instructor de Industrias Alimentaria.

José Miguel Gómez F.
Instructor de Industrias Alimentaria.