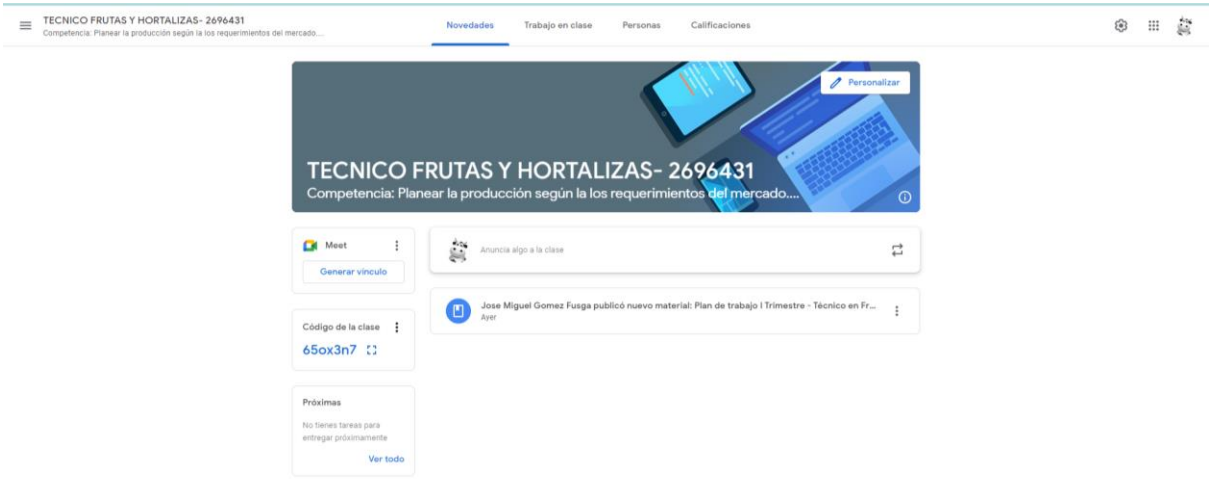
- Evidencias de la Formación Profesional Integral de la ficha: de Abril a Julio - 2023 --- TFYH 2696431



PLAN DE TRABAJO - Actividad N.1-Transferencia de Conocimiento

- Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

- Grupos de Exposiciones:

    - Temas:

- Grupo N.1: Conceptos de fisiología de las frutas y hortalizas. (etileno, CO2, respiración, transpiración, maduración, senescencia, envejecimiento, pardeamiento, etc).
- Grupo N.2: Manejo de los climatéricos y no climatéricos.
- Grupo N.3: almacenamiento en fresco de frutas y verduras. (climatéricos y no climatéricos).
- Grupo N.4: Tipos de Almacenamiento y transporte (Atmósferas controladas y Modificadas).
- Grupo N.5: Almacenamiento en refrigeración y congelación de frutas y hortalizas.
- Grupo N.6: Ultra congelación de frutas y hortalizas.
- Grupo N.7: Manejo, proceso y almacenamiento de la panela y el café.
- Grupo N.8: Manejo, proceso y almacenamiento en los encurtidos.
- Grupo N.9: Manejo, proceso y almacenamiento en las frutas en almíbar.
- Grupo N.10: Manejo, proceso y almacenamiento de los deshidratados.
- Grupo N.11: Manejo, proceso y almacenamiento de las aromáticas.
- Grupo N.12: filtración de membranas en agua y jugos.

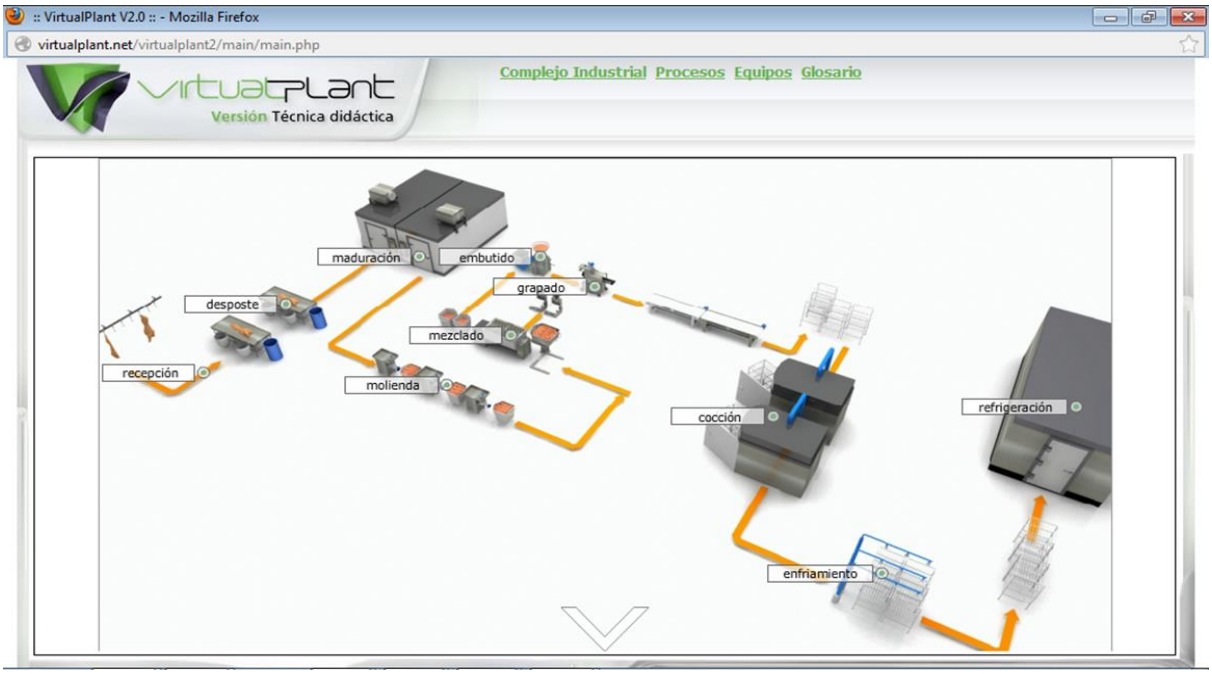
Evidencia por presentar N.1: Usted debe elaborar la EXPOSICIÓN en PowerPoint con muchas imágenes y presentarla en 45 minutos cada una; en las siguientes fechas:

- 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… 09-05-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 10-05-23.
- Grupo N.4… 09-05-23 y se sube a CLASSROOM -TERRITORIO el 10-05-23.
- Grupo N.5… 16-05-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 17-05-23.
- Grupo N.6… 16-05-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 17-05-23.
- Grupo N.7… 23-05-23 y se sube a CLASSROOM -TERRITORIO el 24-05-23.
- Grupo N.8… 23-05-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 24-05-23.
- Grupo N.9… 30-05-23 y se sube a CLASSROOM -TERRITORIO el 31-05-23.
- Grupo N.10… 30-05-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 31-05-23.
- Grupo N.11… 06-06-23 y se sube a CLASSROOM -TERRITORIO el 07-06-23.
- Grupo N.12… 06-06-23 y se sube a CLASSROOM-TERRITORIO el 07-06-23.

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

- **Evidencia N.2:**

- Evaluación de los temas vistos el día 06- junio-2023. Tipos de almacenamiento en frutas y hortalizas.







- **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.
    - 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 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

- 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 Alimentaria

- Evidencia de la Formación presencial – Junio a Junio/2023 – Ficha: TFYH 2696431

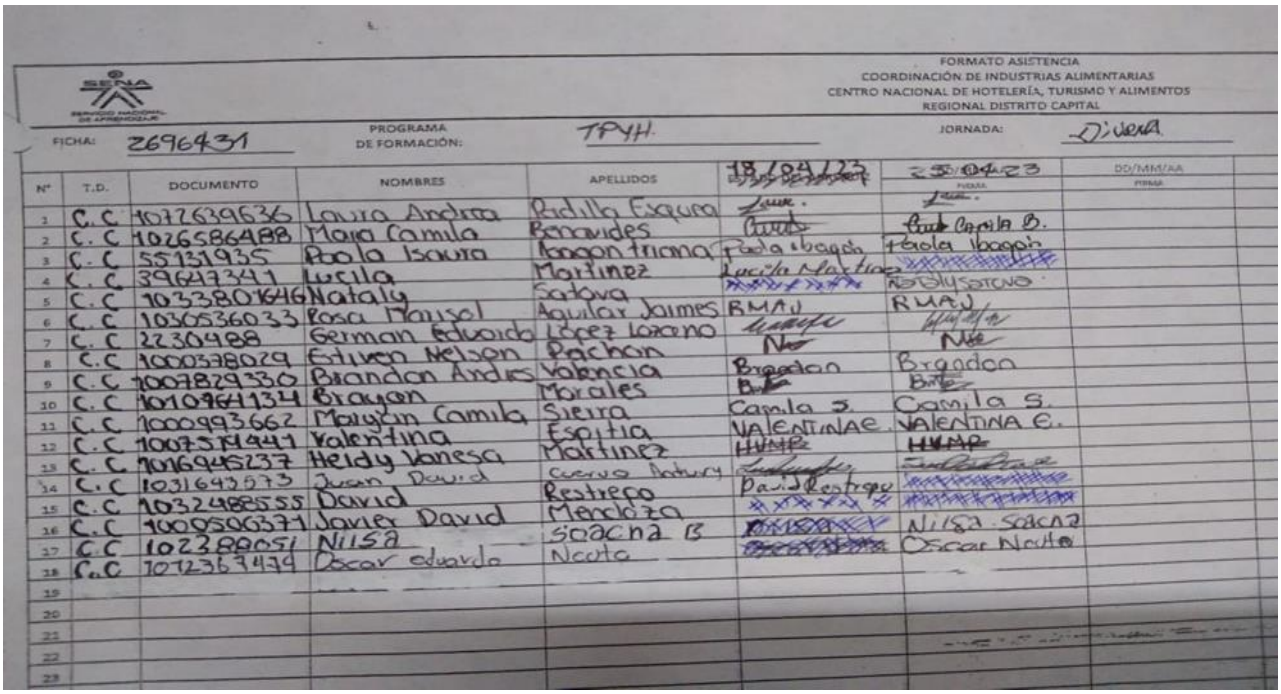




- Evidencia de la Formación por Asistencias – Junio a Junio/2023
- Ficha: TFYH 2696431

2	**Ficha. 2696431**		TECNICO EN FRUTAS Y HORTALIZAS					
3	**Estado: ÉXITO**		FORMACION					
4	**INTRUCTOR: Josè Miguel Gòmez F**		2/7/2023			Q	R	S
5								
6	**Tipo de Documento**	**Número de Documento**	**Nombre**	**Apellidos**	**FORMACION**			
7	TI	1030536033	ROSA MARISOL	AGUILAR JAIMES	FORMACION	Exposiciones	Aprobado	Sofia
8	CC	1233498651	GINETH MELISSA	ARISMENDI CUEVA	FORMACION	4,0	A	v
9	CC	1026586488	MARIA CAMILA	BENAVIDES PACHECHO	FORMACION	4.5	A	v
10	CC	1031643573	JUAN DAVID	CUERVO ANTURY	FORMACION	4,0	A	v
11	CC	1007519441	VALENTINA	ESPITIA PORRAS	FORMACION	5,0	A	v
12	CC	55131935	PAOLA ISAURA	IBAGON TRIANA	FORMACION	4,0	A	v
13	CC	2230488	GERMAN EDUARDO	LOPEZ LOZANO	FORMACION	x	x	x
14	CC	39647341	LUCILA	MARTINEZ MOLINA	FORMACION	3,5	A	v
15	CC	1016945237	HEIDY VANESA	MARTINEZ RUBIANO	FORMACION	4,0	A	v
16	CC	1000506371	JAVIER DAVID	MENDOZA BELTRAN	FORMACION	4,0	A	v
17	CC	1010164134	BRAYAN UBERNEY	MORALES CUADRADO	FORMACION	4,0	A	v
18	CC	1012367474	OSCAR EDUARDO	NEUTA NEUTA	FORMACION	5,0	A	v
19	CC	1000378029	NELSON ESTIV	PACHON RINCON	FORMACION	3,0	A	v
20	CC	1072639636	LAURA ANDRE	PADILLA ESQUEA	FORMACION			
21	CC	1032488555	DAVID	RESTREPO CRISTANC	FORMACION			
22	CC	1033801646	YENCY NATALY	SATOVA CAMELO	FORMACION			
23	CC	1000993662	MARYAN CAMILA	SIERRA SALAS	FORMACION			
24	CC	1023880851	NILSA	SOACHA BUCURU	FORMACION			
25	CC	1007829330	BRANDON ANDRES	VALENCIA GUTIERREZ	FORMACION			
26								
27					Asistencias			
28					Inasistencias			
29								
30				Gerente: Ruth Tovar				

12	CC	55131935	PAOLA ISAURA	IBAGON TRIANA	FORMACION			
13	CC	2230488	GERMAN EDUARDO	LOPEZ LOZANO	FORMACION			
14	CC	39647341	LUCILA	MARTINEZ MOLINA	FORMACION	5,0	A	v
15	CC	1016945237	HEIDY VANESA	MARTINEZ RUBIANO	FORMACION	3,0	A	v
16	CC	1000506371	JAVIER DAVID	MENDOZA BELTRAN	FORMACION			
17	CC	1010164134	BRAYAN UBERNEY	MORALES CUADRADO	FORMACION			
18	CC	1012367474	OSCAR EDUARDO	NEUTA NEUTA	FORMACION	4,0	A	v
19	CC	1000378029	NELSON ESTIV	PACHON RINCON	FORMACION	4,0	A	v
20	CC	1072639636	LAURA ANDRE	PADILLA ESQUEA	FORMACION	4,0	A	v
21	CC	1032488555	DAVID	RESTREPO CRISTANC	FORMACION	5,0	A	v
22	CC	1033801646	YENCY NATALY	SATOVA CAMELO	FORMACION	4,0	A	v
23	CC	1000993662	MARYAN CAMILA	SIERRA SALAS	FORMACION	4,0	A	v
24	CC	1023880851	NILSA	SOACHA BUCURU	FORMACION	4,0	A	v
25	CC	1007829330	BRANDON ANDRES	VALENCIA GUTIERREZ	FORMACION	4,0	A	v
26								
27					Asistencias	4,0	A	v
28					Inasistencias	4,0	A	v
29								
30				Gerente: Ruth Tovar		3,0	A	v



José Miguel Gómez F.
Instructor de Industrias Alimentaria.

José Miguel Gómez F.
Instructor de Industrias Alimentaria.