EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2023

(FICHAS: 2693416, 2669499 – 2693473, 2764074, 2764944, 2764943, EDT 274469)

74-1
A

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
EVALUACIÓN GENERALIDADES DE LA LECHE Y PRUEBAS DE PLATAFORMA
CUESTIONARIO

EVALUACION 2: GENERALIDADES Y COMPOSICIÓN DE LA LECHE – PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE LA LECHE

Nombre del Aprendiz: Alexa Yurlei Orjuela C.		**No. De Identificación:** 1108150504
Fecha: 13/06/23	**Ficha de Caracterización No:** 2693416	**Juicio de Evaluación:**

La siguiente prueba busca evaluar los conocimientos adquiridos por los aprendices durante la temática abordada. El tiempo estimado para el desarrollo de la prueba es: **1 hora**. Lea atentamente y responda, según corresponda:

Selección múltiple con Única respuesta: Marcar con una **X** (preguntas del 1 al 7)

1. La definición tecnológica de la leche de acuerdo al Decreto *616 de 2006*, es la siguiente:

   a. Es el producto obtenido de la secreción mamaria de animales bovinos, bufalinos, y caprinos, obtenidos de un UNICO ordeño. ( )
   b. Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin calostro. Sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior. (X)
   c. Es el producto secretado por los mamíferos para la alimentación exclusiva de sus crías, durante las primeras etapas de su crecimiento. ( )

2. "Debido a las características nutricionales de la leche, esta puede desarrollar una gran cantidad de microorganismos, entre los cuales están los que producen la fermentación de la *lactosa*, incrementando el nivel del ácido láctico que conduce a la floculación del componente proteico", lo anterior obedece a:

   a. La complejidad de la leche ( )
   b. La alterabilidad de la leche (X)
   c. La variabilidad de la leche ( )

3. ¿Cuáles son las principales pruebas fisicoquímicas, que se llevan a cabo durante la recepción de la leche fresca?

   a. Determinación de *Coliformes Totales, Coliformes Fecales y Mohos-Levaduras* ( )
   b. Prueba de densidad, acidez titulable, y pH (X)
   c. Determinación de grasa, proteína y adulterantes ( )

4. ¿Cuál es el carbohidrato que se encuentra presente en la leche?

   a. La sacarosa ( )
   b. La lactosa (X)
   c. La glucosa ( )

5. Señale las principales proteínas presentes en la leche:

   a. Proteosas y lactoglobulinas ( )
   b. Caseína, Lactoglobulinas y Lactoalbúminas (X)
   c. Hidrolasas, catalasas y lipasas ( )

85%
A
muchas!

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
EVALUACIÓN GENERALIDADES DE LA LECHE Y PRUEBAS DE PLATAFORMA
CUESTIONARIO

EVALUACION 2: GENERALIDADES Y COMPOSICIÓN DE LA LECHE – PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE LA LECHE

Nombre del Aprendiz: Cristopher caicedo macias		**No. De Identificación:** 1104959439
Fecha: 13 de junio	**Ficha de Caracterización No:** 2693416	**Juicio de Evaluación:**

La siguiente prueba busca evaluar los conocimientos adquiridos por los aprendices durante la temática abordada. El tiempo estimado para el desarrollo de la prueba es: **1 hora**. Lea atentamente y responda, según corresponda:

Selección múltiple con Única respuesta: Marcar con una **X** (preguntas del 1 al 7)

1. La definición tecnológica de la leche de acuerdo al Decreto *616 de 2006,* es la siguiente:

   a. Es el producto obtenido de la secreción mamaria de animales bovinos, bufalinos, y caprinos, obtenidos de un UNICO ordeño. ( )
   b. Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin calostro. Sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior. (X)
   c. Es el producto secretado por los mamíferos para la alimentación exclusiva de sus crías, durante las primeras etapas de su crecimiento. ( )

2. "Debido a las características nutricionales de la leche, esta puede desarrollar una gran cantidad de microorganismos, entre los cuales están los que producen la fermentación de la *lactosa*, incrementando el nivel del ácido láctico que conduce a la floculación del componente proteico", lo anterior obedece a:

   a. La complejidad de la leche ( )
   b. La alterabilidad de la leche (X)
   c. La variabilidad de la leche ( )

3. ¿Cuáles son las principales pruebas fisicoquímicas, que se llevan a cabo durante la recepción de la leche fresca?

   a. Determinación de *Coliformes Totales, Coliformes Fecales y Mohos-Levaduras* ( )
   b. Prueba de densidad, acidez titulable, y pH (X)
   c. Determinación de grasa, proteína y adulterantes ( )

4. ¿Cuál es el carbohidrato que se encuentra presente en la leche?

   a. La sacarosa ( )
   b. La lactosa (X)
   c. La glucosa ( )

5. Señale las principales proteínas presentes en la leche:

   a. Proteosas y lactoglobulinas ( )
   b. Caseína, Lactoglobulinas y Lactoalbúminas (X)
   c. Hidrolasas, catalasas y lipasas ( )

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
EVALUACIÓN GENERALIDADES DE LA LECHE Y PRUEBAS DE PLATAFORMA
CUESTIONARIO

EVALUACION 2: GENERALIDADES Y COMPOSICIÓN DE LA LECHE – PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE LA LECHE

Nombre del Aprendiz: Alison Camila Alvis Leal.		**No. De Identificación:** 1105462759
Fecha: 13/06/2023	**Ficha de Caracterización No:** 2693416.	**Juicio de Evaluación:**

La siguiente prueba busca evaluar los conocimientos adquiridos por los aprendices durante la temática abordada. El tiempo estimado para el desarrollo de la prueba es: **1 hora.** Lea atentamente y responda, según corresponda:

Selección múltiple con Única respuesta: Marcar con una **X** (preguntas del 1 al 7)

1. La definición tecnológica de la leche de acuerdo al Decreto *616 de 2006,* es la siguiente:

   a. Es el producto obtenido de la secreción mamaria de animales bovinos, bufalinos, y caprinos, obtenidos de un UNICO ordeño. ( )
   b. Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin calostro. Sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior. (X)
   c. Es el producto secretado por los mamíferos para la alimentación exclusiva de sus crías, durante las primeras etapas de su crecimiento. ( )

2. "Debido a las características nutricionales de la leche, esta puede desarrollar una gran cantidad de microorganismos, entre los cuales están los que producen la fermentación de la *lactosa*, incrementando el nivel del ácido láctico que conduce a la floculación del componente proteico", lo anterior obedece a:

   a. La complejidad de la leche ( )
   b. La alterabilidad de la leche (X)
   c. La variabilidad de la leche ( )

3. ¿Cuáles son las principales pruebas fisicoquímicas, que se llevan a cabo durante la recepción de la leche fresca?

   a. Determinación de *Coliformes Totales, Coliformes Fecales y Mohos-Levaduras* ( )
   b. Prueba de densidad, acidez titulable, y pH (X)
   c. Determinación de grasa, proteína y adulterantes ( )

4. ¿Cuál es el carbohidrato que se encuentra presente en la leche?

   a. La sacarosa ( )
   b. La lactosa (X)
   c. La glucosa ( )

5. Señale las principales proteínas presentes en la leche:

   a. Proteosas y lactoglobulinas ( )
   b. Caseína, Lactoglobulinas y Lactoalbúminas (X)
   c. Hidrolasas, catalasas y lipasas ( )

Ficha: 2693416
Entrega: 6/Junio/23

VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO | 2023

HOJA DE RESULTADOS

ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS - ALIMENTOS

Tipo de Muestra	Fecha Muestreo	Fecha Análisis	Punto de toma de la muestra	Características Microbiológicas								Decisión Final
				Coliformes Totales (UFC / g)	Coliformes Fecales (UFC / g)	Salmonella SP (UFC / 25 g)	Estafilococo Coagulasa + (UFC /g)	Mesófilos UFC / g)	Bacilos Cereus (UFC / g)	Esporas Clostridium Sulfito Reductor UFC/g)	Hongos – Mohos y Levaduras (UFC / g)	
Leche Fresca	23 de Mayo	26 de Mayo	Recepción X Etapa proceso ___ Bodega ___ Punto de venta ___ Otro X	>300 UFC/ml	>300 UFC/ml	—	—	73840 UFC/ml	—	—	—	?
			Recepción ___ Etapa proceso ___ Bodega ___ Punto de venta ___ Otro ___									
			Recepción ___ Etapa proceso ___ Bodega ___ Punto de venta ___ Otro ___									

$$\textbf{Recuento en Placa } {}^{UFC}/_{1\,mL\,-\,g} = \left(\frac{\#\,colonias}{placa} * FD\right) = {}^{UFC}/_{mL\,de\,muestra};\ {}^{\#°C}/_{\#\,horas\,incubación}$$

$$\textbf{Recuento en Placa } {}^{UFC}/_{1\,mL\,-\,g} = \left(\left(\frac{(\#\,colonias\ x\ placa\ 1)\ +\ (\#\,colonias\ x\ placa\ 2)}{2}\right) * FD\right)$$

Falta los observaciones

* Diana Marcela Fuentes
* Ermidinson David Montealegre
* Brenda Dayana Moreno
* Duvan Santiago Villalba

Ficha: 2693416
13 / Junio / 23

Leche Acida

Aprobado muy bien!

VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO 2023

HOJA DE RESULTADOS

ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS - ALIMENTOS

Tipo de Muestra	Fecha Muestreo	Fecha Análisis	Punto de toma de la muestra	Características Microbiológicas								Decisión Final
				Coliformes Totales (UFC / g)	Coliformes Fecales (UFC / g)	Salmonella SP (UFC / 25 g)	Estafilococo Coagulasa + (UFC /g)	Mesófilos UFC / g)	Bacilos Cereus (UFC / g)	Esporas Clostridium Sulfito Reductor UFC/g)	Hongos – Mohos y Levaduras (UFC / g)	
1	23-05-2023	29-05-2023	Recepción ___ Etapa proceso X Bodega ___ Punto de venta ___ Otro ___	>300 UFC/ml	>300 UFC/ml	NO	NO	8.400 UFC/ml	NO	NO	NO	Si cumple
			Recepción ___ Etapa proceso ___ Bodega ___ Punto de venta ___ Otro ___									
			Recepción ___ Etapa proceso ___ Bodega ___ Punto de venta ___ Otro ___									

$$\textit{Recuento en Placa } {}^{UFC}/_{1\,mL\,-\,g} = \left(\frac{\#\,colonias}{placa} * FD\right) = {}^{UFC}/_{mL\ de\ muestra};\ {}^{\#°C}/_{\#\ horas\ incubación}$$

$$\textit{Recuento en Placa } {}^{UFC}/_{1\,mL\,-\,g} = \left(\left(\frac{(\#\,colonias\ x\ placa\ 1)\ +\ (\#\,colonias\ x\ placa\ 2)}{2}\right) * FD\right)$$

INFORME No. 2

NOMBRE DE LA PRÁCTICA

MANJAR DE CHOCOLATE.

APROBADO BUEN TRABAJO!

INTEGRANTES

- Alison Camila Alvis Leal
- Alexa Yurlei Orjuela Castro
- Angie Natalia Rivas Parra
- Karol Liseth Murcia Barrios

CÓDIGO FICHA: 2693416

FECHA: 13/06/2

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROPECUARIO ¨LA GRANJA¨

ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO DE LA LECHE ACIDA

APROBADO

APRENDICES: DIANA MARCELA FUENTES AUSIQUE
DUVAN SANTIAGO VILLALBA SEPULVEDA
ERMIDINSON DAVID MONTEALEGRE ROMERO
BREDA DAYANA MORENO URREGO

INSTRUCTORA: GINA KATERINE ANDRADE MORENO

FICHA:2693416

ESPINAL-TOLIMA

2023

INTRODUCCIÓN

La práctica de laboratorio de parámetro fisicoquímicos es fundamental para el estudio de las propiedades y reacciones de las sustancias químicas. Estas mediciones permitieron comprender como interactúan las moléculas y cómo se comportan en diferentes condiciones, además son esenciales en la industria alimentaria ya que proporcionan información valiosa para el desarrollo de productos en procesos.

Es imprescindible realizar pruebas cuantitativamente a la leche para determinar la calidad en cuanto sus propiedades fisicoquímicas, esto se realiza a través de pruebas de acidez, densidad, prueba de alcohol, reductasa entre otras, todo esto con el fin de inspeccionar si la leche no ha sido adulterada y contaminada, ya que si llegase a tener alguna anomalía podría afectar la composición del producto.

Activar Windo
Ve a Configuración

Fecha de recolección	Día:23 Mes:05 Año:23
Filtrada	SI: X NO:
Temperatura ºC	33ºC

Evaluación sensorial (leche fresca)

Muestra	Peligros físicos	Color	Olor
A(Acida)	No presentes	Blanco porcelana	Ligeramente o muy ácido

Características físicas químicas leche fresca

Muestra	Reductasa - TRM (+/-)	Densidad (g/ml)	Acidez (%A. L)	Potencial de hidrogeno	Alcohol (+/-)	Ebullición (+/-)	ESM Refractometría %
1	+ leche de mala calidad	1,025 g/ml	0;6 % 60ºD	4;48 T. 27,7 ºC	+ Ligera precipitación de cuajos	+ coagulación T. 100ºC	8 SNG
2			0,61% 61ºD	5,56 T. 28ºC	+Ligera precipitación de cuajos	+ Coagulación T 100ºC	8 SNG
3			----------	---------	----------	----------	----------
PROMEDIO	Positiva Decolora entre 20 min y 2 hor	1,025 g/ml	60,5 ºD	T= 55,7	positiva	Positiva T=200ºC	8 SNG

Recepción O Rechazo De La Leche:

Esta leche por ser acida no será recibida ya que según las normas 616 de 2006

EVIDENCIAS:



Alfonso Trujillo Osorio
Edison Cortes Martinez 2764943
Collero Hernandez Cristian

PROGRAMA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TALLER ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

1. Según la temática vista en la sesión anterior sobre los alimentos y su clasificación, de acuerdo a las imágenes, seleccione el tipo de alimento y su respectiva clasificación según: su Origen, Función, y Duración:

ALIMENTO	CLASIFICACIÓN	
	Función	Reguladores
	Origen	vegetal
	Duración	perecederos 7 a 8 días
	Función	Estructural
	Origen	Animal
	Duración	8 días a 6 meses

2. Al frente de cada imagen describa y clasifique los alimentos según se duración:



Semi perecedero de duración de 8 días a 6 meses



perecedero requieren condiciones especiales de trasporte y refrijeración y almacenación

① Carlos Arturo Gomez Medina
② Norlos Chaily Gdezon ⑥ Adrian E. Alabawe
③ Cristian Paz Tobon ⑤ Jose Bolivera 2764943
④ Roberth Darby Arias

PROGRAMA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TALLER ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

Ficu bien!

1. Según la temática vista en la sesión anterior sobre los alimentos y su clasificación, de acuerdo a las imágenes, seleccione el tipo de alimento y su respectiva clasificación según: su Origen, Función, y Duración:

ALIMENTO	CLASIFICACIÓN	
	Función	Reguladore
	Origen	Vegetal
	Duración	Perecedero 1 y 8 días
	Función	Estructural
	Origen	Animal
	Duración	Perecedero 8 días a 1 mes

2. Al frente de cada imagen describa y clasifique los alimentos según se duración:

V



Semiperecedero
de duran de 8 días a 1 mes

A



Perecedero
requieren condiciones especiales
de transporte y cadena de frio
y almacenamiento.
tiempo de duración
1 día a 8 días

Hector Socho Sanchez Bloque II
Alvaro Antonio Osorio Ramirez

ELABORAR PRODUCTOS PANIFICABLES | 2023

JOLPO CESAR URREA OSPINA.

EQUIPOS Y UTENSILIOS EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA PANIFICADORA

A
Muy buen trabajo!

276 4944

Objetivos:

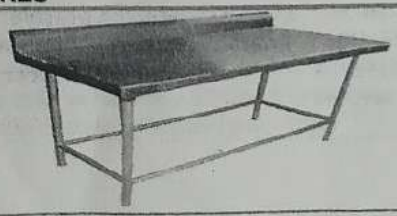


- Identificar y diferenciar los equipos utilizados en el procesamiento de productos de panificación.
- Seleccionar los equipos a utilizar, teniendo en cuenta sus características, su capacidad de producción, y el producto a obtener.
- Utilizar los equipos de acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica del proveedor.

Introducción:

Actualmente existe una amplia gama de equipos que pueden ser utilizados en los procesos de panificación y pastelería, a lo largo de la historia el ser humano ha investigado y ha desarrollado diversos equipos que varían entre sí de acuerdo a su uso. Hoy en día se encuentran equipos de alta tecnología como: los hornos rotatorios y rotativos, las amasadoras industriales, entre otros, cuyo objetivo fundamental es ahorrar tiempo y esfuerzo en la elaboración de estos productos. *Estimado aprendiz le animo entonces a que desarrolle este material con empeño, y con ello pueda usted tener conocimiento de los equipos que va a encontrar en el desarrollo de su labor, pues ello le permitirá emplearlos de la manera adecuada.*

Equipos empleados en la industria de Panificación:

EQUIPOS MAYORES	
MESA DE TRABAJO: La mesa de trabajo como su nombre lo indica está elaborada en acero inoxidable para evitar contaminación, y facilita el alistamiento de las materias primas e insumos que se requieren en cada producción. Pueden tener o no, pocetas de lavado para facilitar	

-Javier López Grado
-Edinson Rozo
-Mauricio Morales

2764943

PROGRAMA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TALLER ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

1. Según la temática vista en la sesión anterior sobre los alimentos y su clasificación, de acuerdo a las imágenes, seleccione el tipo de alimento y su respectiva clasificación según: su Origen, Función, y Duración:

ALIMENTO	CLASIFICACIÓN	
	Función	~~Energético~~ Reguladora
	Origen	~~Carbohidratos~~ Vegetal
	Duración	Corta
	Función	~~Energía~~ Estructural.
	Origen	~~Proteína~~ Fibra. → animal
	Duración	baja.

2. Al frente de cada imagen describa y clasifique los alimentos según se duración:



→ baja Duración Semiperecederos



→ baja duración Perecederos refrigerar

2764944

Protocolo de entrada

Materias Primas

- Calidad. Cantidad; Volumen.
- Empacado, Fecha: Expedición.
  Vencimiento.



Protocolo de Salida

* Fecha de elaboración.
* Higiene; transporte → Carga / Descarga
* Sistema de seguridad social de salud en el trabajo.

Elaborado por=
Fernando Gomez Osorio
Jose Arcenio Hernandez Ocampo

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

TALLER MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR(A): Gina Katerine Andrade Moreno Ing. Agroindustria U.T.

Aprobado

TALLER "CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS"

NOMBRE APRENDICES: Complementario Ficha: 2764943
CENTRO DE FORMACIÓN: Agropecuario la Granja.
No. DE ORDEN: _____ **NOMBRE DEL CURSO:** Educación Sanitaria: Higiene-BPM, Ma
FECHA: _____ **COMPETENCIA:** _____

(Trabajo grupal)

Con base en el video observado "Factores de Riesgo en la Contaminación de los Alimentos", responder el siguiente cuestionario:

1. ¿Qué es contaminación de alimentos?
2. ¿Mencione los principales tipos de contaminación en los alimentos?
3. ¿En qué consiste la contaminación fisica, química y biológica?, indique algunos ejemplos de cada uno
4. ¿Mencione los principales microorganismos que generan Enfermedades Transmitidas por Alimentos?
5. ¿Qué factores inciden en la presencia de peligros, en una empresa procesadora de alimentos?
6. ¿Cuáles considera son las principales medidas preventivas en el tema de contaminación y ETA'S?
7. ¿Qué características poseen los alimentos de mayor riesgo en salud pública?
8. ¿Cuáles son los principales síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos?
9. ¿Qué son las BPM, y cuál es el decreto – resolución que las regula en nuestro país?
10. ¿Cuál es el compromiso y responsabilidad de los manipuladores de alimentos, en el aseguramiento de la inocuidad y sanidad de los productos terminados?
11. De acuerdo al video, ¿qué otro nombre recibe la *Peste Bubónica*, y qué plaga la transmite?

Yersinia Pestis

Roberth Darby Ariza / Carlos Andres Cardona Gaspar.
Jose Bolivar Vera
Adrian Aldaver
Casas Edarman

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

TALLER MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR(A): Gina Katerine Andrade Moreno Ing. Agroindustria U.T.

TALLER "CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS"

NOMBRE APRENDICES: Jose Jhony Ortiz M. / Carlos Andres Cardona Gasgay / Ricardo Fernandes
CENTRO DE FORMACIÓN:
No. DE ORDEN: 2764943 **NOMBRE DEL CURSO:**
FECHA: **COMPETENCIA:**

(Trabajo grupal)

Con base en el video observado "Factores de Riesgo en la Contaminación de los Alimentos", responder el siguiente cuestionario:

1. ¿Qué es contaminación de alimentos?
2. ¿Mencione los principales tipos de contaminación en los alimentos?
3. ¿En qué consiste la contaminación física, química y biológica?, indique algunos ejemplos de cada uno
4. ¿Mencione los principales microorganismos que generan Enfermedades Transmitidas por Alimentos?
5. ¿Qué factores inciden en la presencia de peligros, en una empresa procesadora de alimentos?
6. ¿Cuáles considera son las principales medidas preventivas en el tema de contaminación y ETA'S?
7. ¿Qué características poseen los alimentos de mayor riesgo en salud pública?
8. ¿Cuáles son los principales síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos?
9. ¿Qué son las BPM, y cuál es el decreto – resolución que las regula en nuestro país?
10. ¿Cuál es el compromiso y responsabilidad de los manipuladores de alimentos, en el aseguramiento de la inocuidad y sanidad de los productos terminados?
11. De acuerdo al video, ¿qué otro nombre recibe la *Peste Bubónica*, y qué plaga la transmite?

RESPUESTA.

1. es cuando los Alimentos son manipulados y no con debido protocolo de higiene. o cuando en la manipulación tiene contacto el alimento con insectos o roedores. la presencia de un material extraño

2. TIPOS de contaminación en los Alimentos.

Fisicos, Quimicos, Biologicos

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

TALLER MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR(A): Gina Katerine Andrade Moreno Ing. Agroindustria U.T.

TALLER "CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS"

NOMBRE APRENDICES: Carrero Hernandez Cristian
CENTRO DE FORMACIÓN: LA GRANJA.
No. DE ORDEN: 27649143 NOMBRE DEL CURSO: Curso Eq Sanitaria.
FECHA: _____ COMPETENCIA: _____

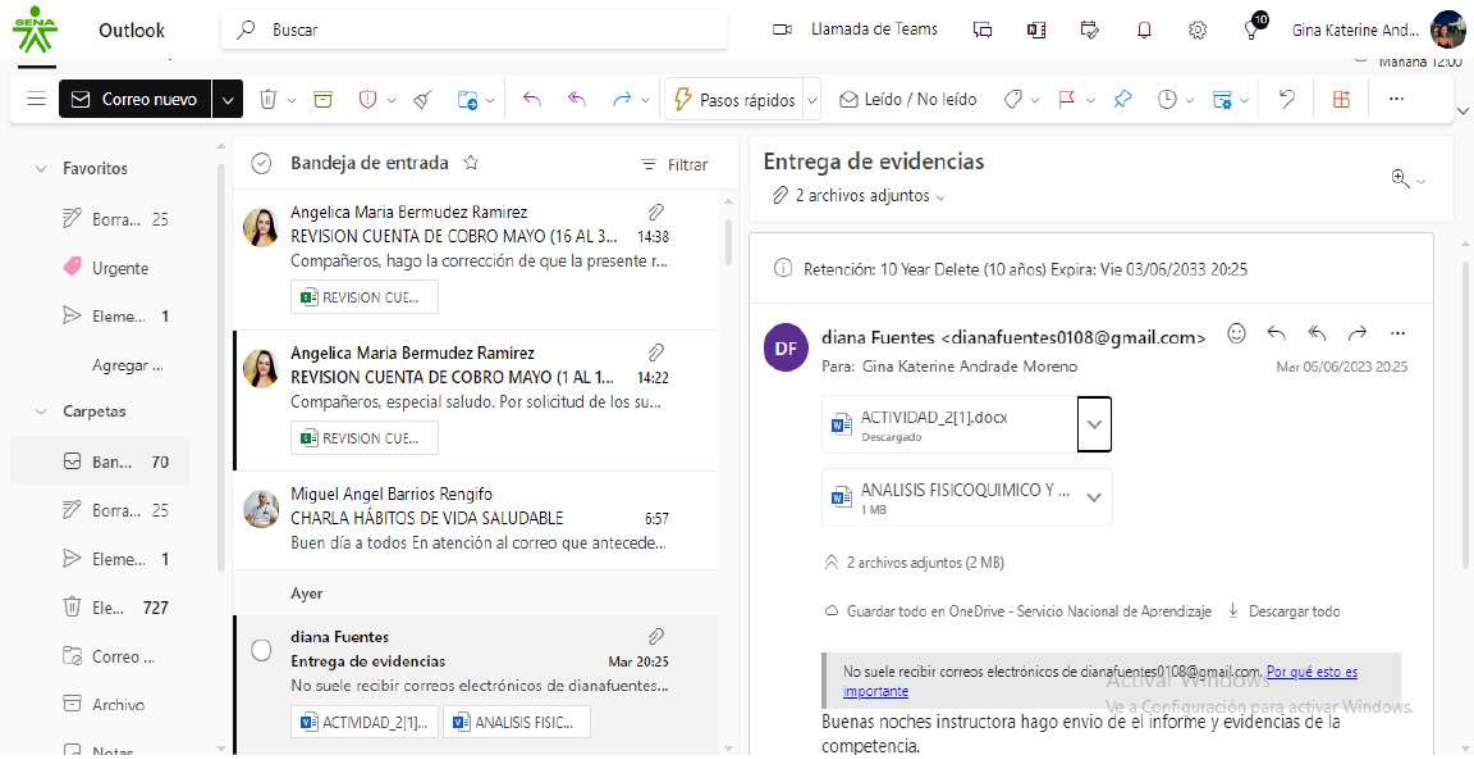
(Trabajo grupal)

Con base en el video observado "Factores de Riesgo en la Contaminación de los Alimentos", responder el siguien cuestionario:

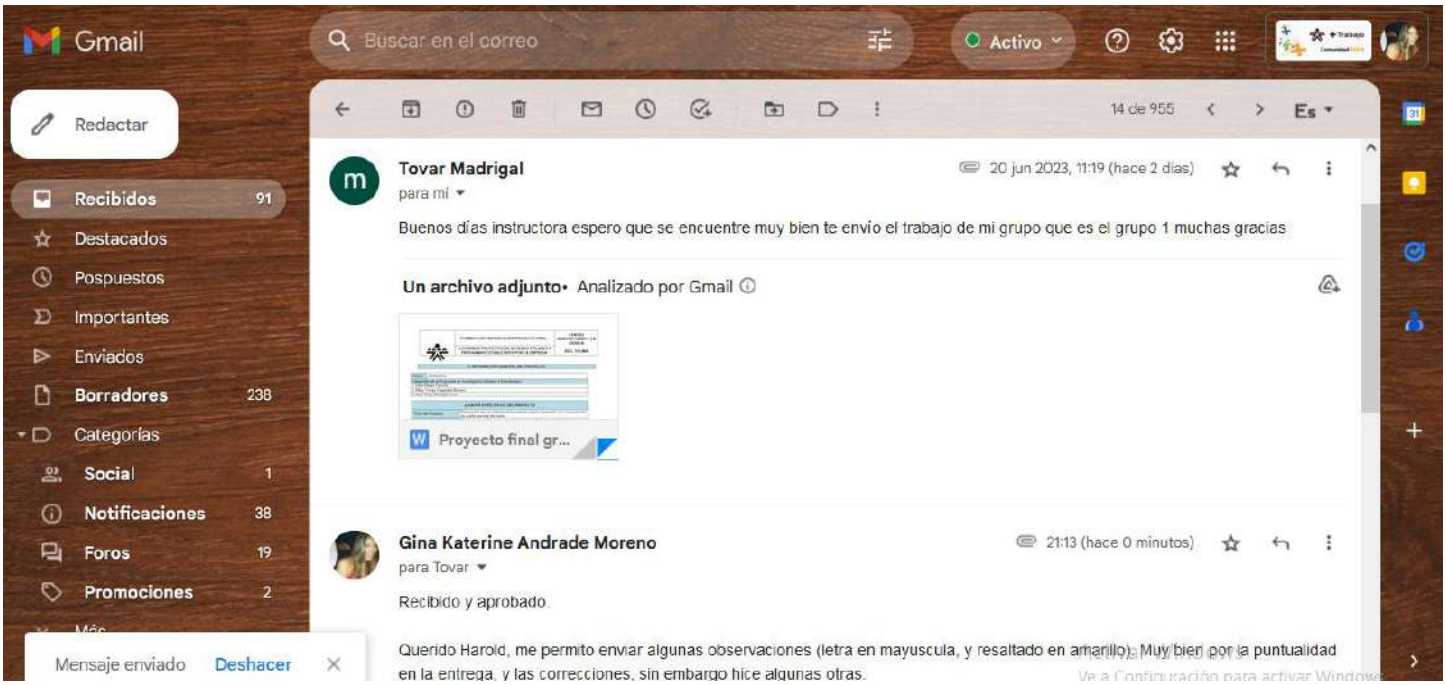
1. ¿Qué es contaminación de alimentos?
2. ¿Mencione los principales tipos de contaminación en los alimentos?
3. ¿En qué consiste la contaminación fisica, química y biológica?, indique algunos ejemplos de cada uno
4. ¿Mencione los principales microorganismos que generan Enfermedades Transmitidas por Alimentos?
5. ¿Qué factores inciden en la presencia de peligros, en una empresa procesadora de alimentos?
6. ¿Cuáles considera son las principales medidas preventivas en el tema de contaminación y ETA'S?
7. ¿Qué caracteristicas poseen los alimentos de mayor riesgo en salud pública?
8. ¿Cuáles son los principales síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos?
9. ¿Qué son las BPM, y cuál es el decreto – resolución que las regula en nuestro pais?
10. ¿Cuál es el compromiso y responsabilidad de los manipuladores de alimentos, en el aseguramiento de la inocuidad y sanidad de los productos terminados?
11. De acuerdo al video, ¿qué otro nombre recibe la *Peste Bubónica*, y qué plaga la transmite?

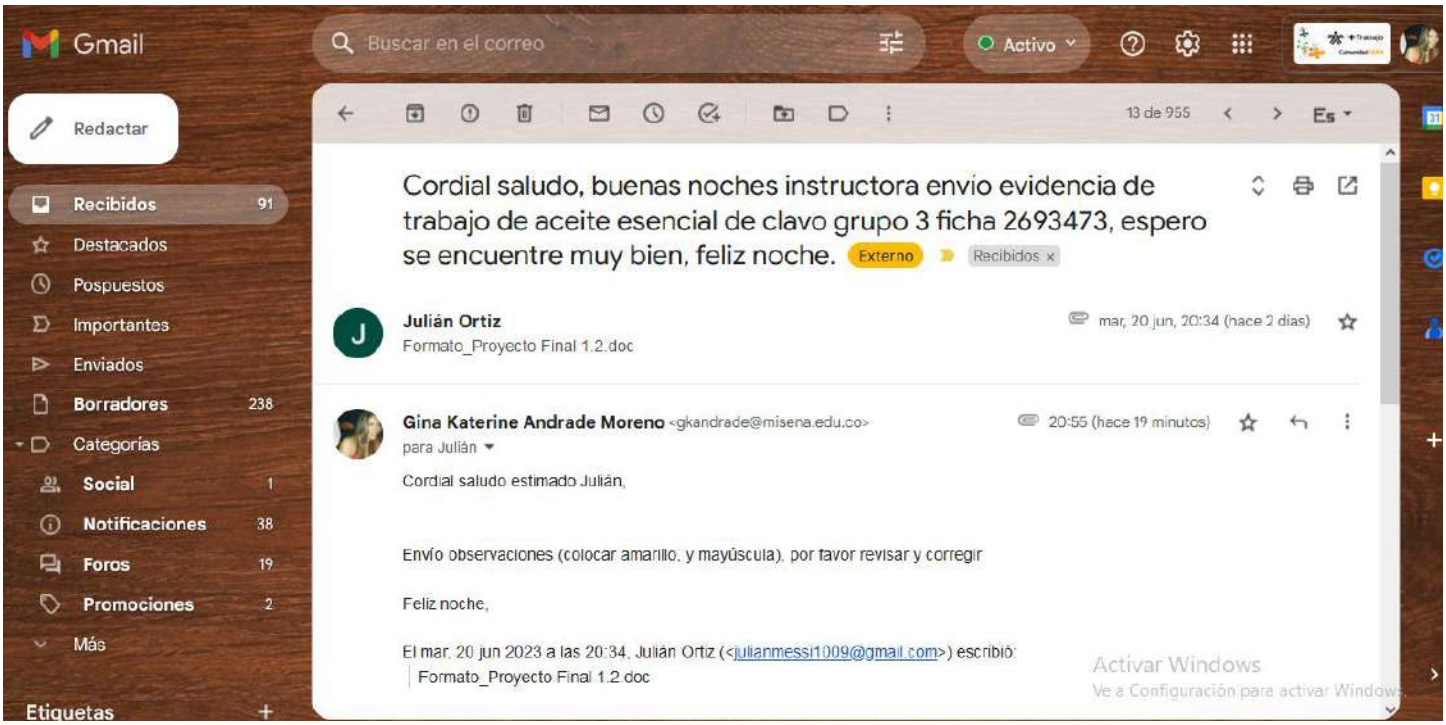
ALFONSO TRUJILLO OSORIO
Cristian Camilo Carrero
Edison Correa Honin

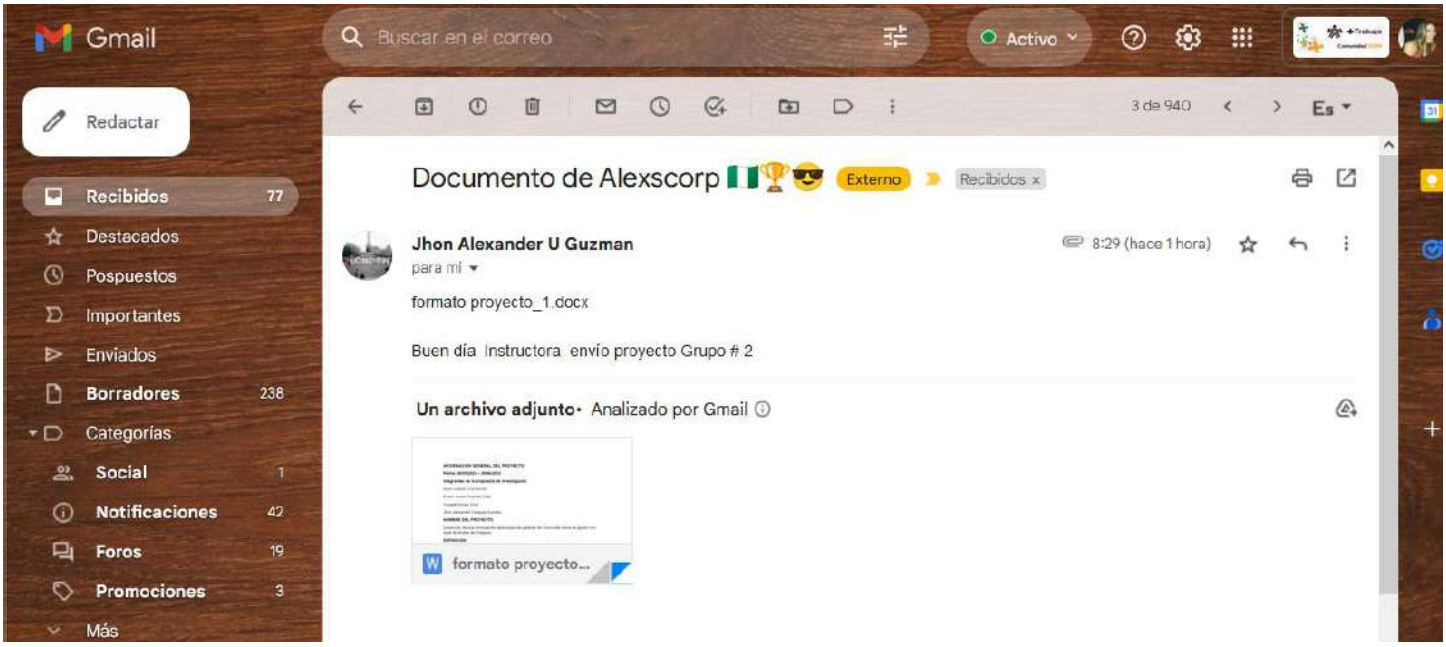
FICHA: 2693416 TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

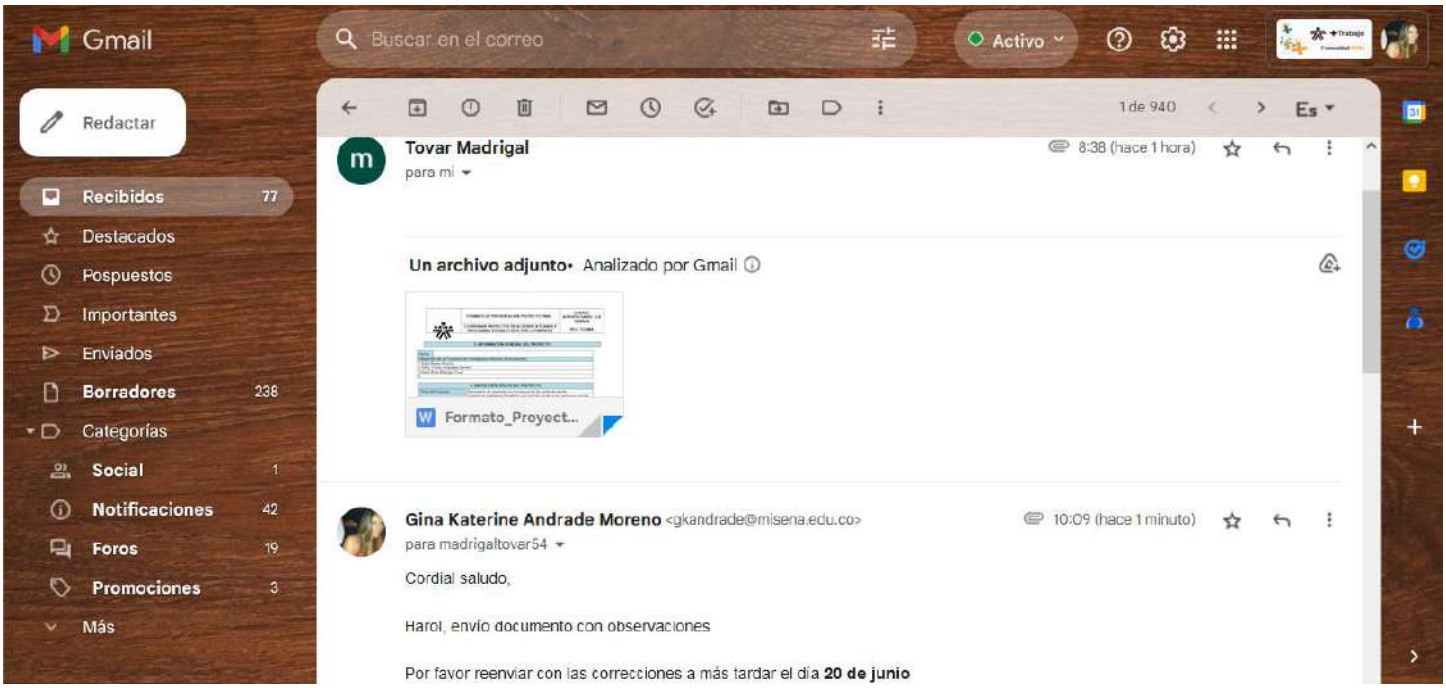


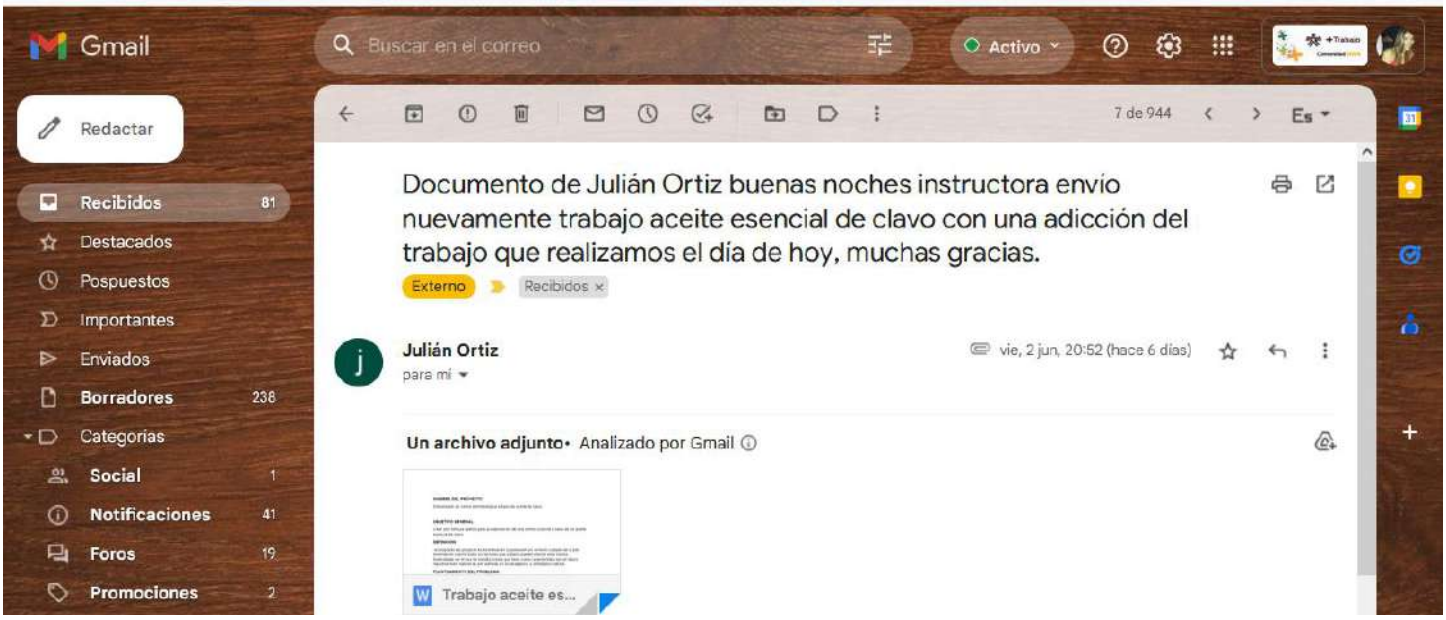
FICHAS: 2669499 y 2693473 (UNIFICARON DOS FICHAS EN UN SOLO GRUPO)




Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 91
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 238
Categorías
Social 1
Notificaciones 38
Foros 19
Promociones 2
Más
Etiquetas
13 de 955
Cordial saludo, buenas noches instructora envio evidencia de trabajo de aceite esencial de clavo grupo 3 ficha 2693473, espero se encuentre muy bien, feliz noche.
Externo
Recibidos x
Julián Ortiz
Formato_Proyecto Final 1.2.doc
mar, 20 jun, 20:34 (hace 2 días)
Gina Katerine Andrade Moreno <gkandrade@misena.edu.co>
para Julián
20:55 (hace 19 minutos)
Cordial saludo estimado Julián,
Envío observaciones (colocar amarillo, y mayúscula), por favor revisar y corregir
Feliz noche,
El mar, 20 jun 2023 a las 20:34, Julián Ortiz (<julianmessi1009@gmail.com>) escribió:
Formato_Proyecto Final 1.2.doc
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows


Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 77
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 238
Categorías
Social 1
Notificaciones 42
Foros 19
Promociones 3
Más
3 de 940
Documento de Alexscorp
Externo
Recibidos x
Jhon Alexander U Guzman
para mí
8:29 (hace 1 hora)
formato proyecto_1.docx
Buen día Instructora envío proyecto Grupo # 2
Un archivo adjunto · Analizado por Gmail
formato proyecto...


Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 77
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 238
Categorías
Social 1
Notificaciones 42
Foros 19
Promociones 3
Más
1 de 940
Tovar Madrigal
para mí
8:38 (hace 1 hora)
Un archivo adjunto• Analizado por Gmail
Formato_Proyect...
Gina Katerine Andrade Moreno <gkandrade@misena.edu.co>
para madrigaltover54
10:09 (hace 1 minuto)
Cordial saludo,
Harol, envío documento con observaciones
Por favor reenviar con las correcciones a más tardar el día 20 de junio


Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 81
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 238
Categorías
Social 1
Notificaciones 41
Foros 19
Promociones 2
7 de 944
Documento de Julián Ortiz buenas noches instructora envío nuevamente trabajo aceite esencial de clavo con una adicción del trabajo que realizamos el día de hoy, muchas gracias.
Externo
Recibidos
Julián Ortiz
para mí
vie, 2 jun, 20:52 (hace 6 días)
Un archivo adjunto• Analizado por Gmail
Trabajo aceite es...

Gmail

Buscar en el correo

Activo

Redactar

Recibidos 79
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 238
Categorías
Social 1
Notificaciones 41
Foros 19
Promociones 2
Más

9 de 944

ENVIO TRABAJO DE EL ACEITE DE MANDARINA Externo Recibidos x

Maikol Duvan Polania Garcia
para mí

vie, 2 jun, 19:09 (hace 6 días)

CORDIAL SALUDO ENVIO TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DE EL ACEITE DE MANDARINA

APRENDIZ:

MICHAEL DUVAN POLANIA GARCIA.

KAROL NICOLE BALLESTEROS VALDERRAMA.

FICHA:2669499 – 2693473.

Un archivo adjunto · Analizado por Gmail



Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Gmail

Buscar en el correo

Activo

Redactar

Recibidos 80
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 238
Categorías
Social 1
Notificaciones 41
Foros 19
Promociones 2
Más
Etiquetas

10 de 944

Angie Vanesa Leyton Rodriguez
para mí

2 jun 2023, 18:40 (hace 6 días)

Un archivo adjunto · Analizado por Gmail

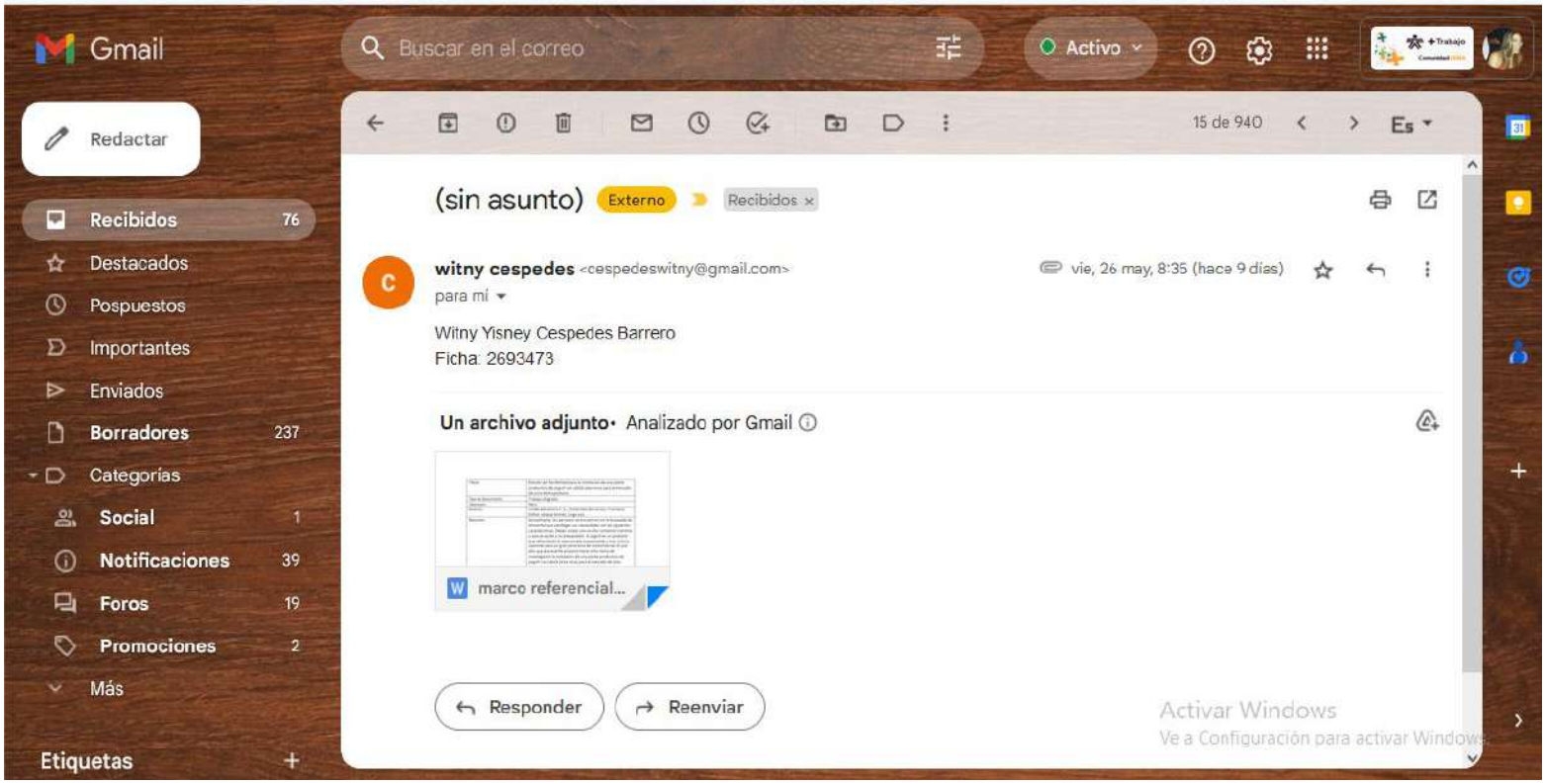


Gina Katerine Andrade Moreno
para Angie

20:37 (hace 0 minutos)
ACITE DE COMINO.docx

Reciba un cordial saludo.

Envio documento con algunas observaciones, en términos generales presentaron una consulta teórica sobre los beneficios y contraindicaciones del ACEITE DE COMINO, deben leer el formato para presentar el proyecto, así como el documento que les envié la semana pasada, sobre cómo estructurar el título, el planteamiento del problema, y la justificación. No mencionan qué proyecto



SENA

NUEVAS TENDENCIAS EN LA PRODUCCION Y CONSUMO ALIMENTARIO

INTEGRANTES:

Andri Liliana Ortiz Murillo
Edwin Javier Guzmán Díaz
Yasanli Enciso Cruz
Jhon Alexander Ubaque

INSTRUCTORA: Gina Katerine Andrade

FICHA: 2669499- 2693473



@SENAComunica www.sena.edu.co