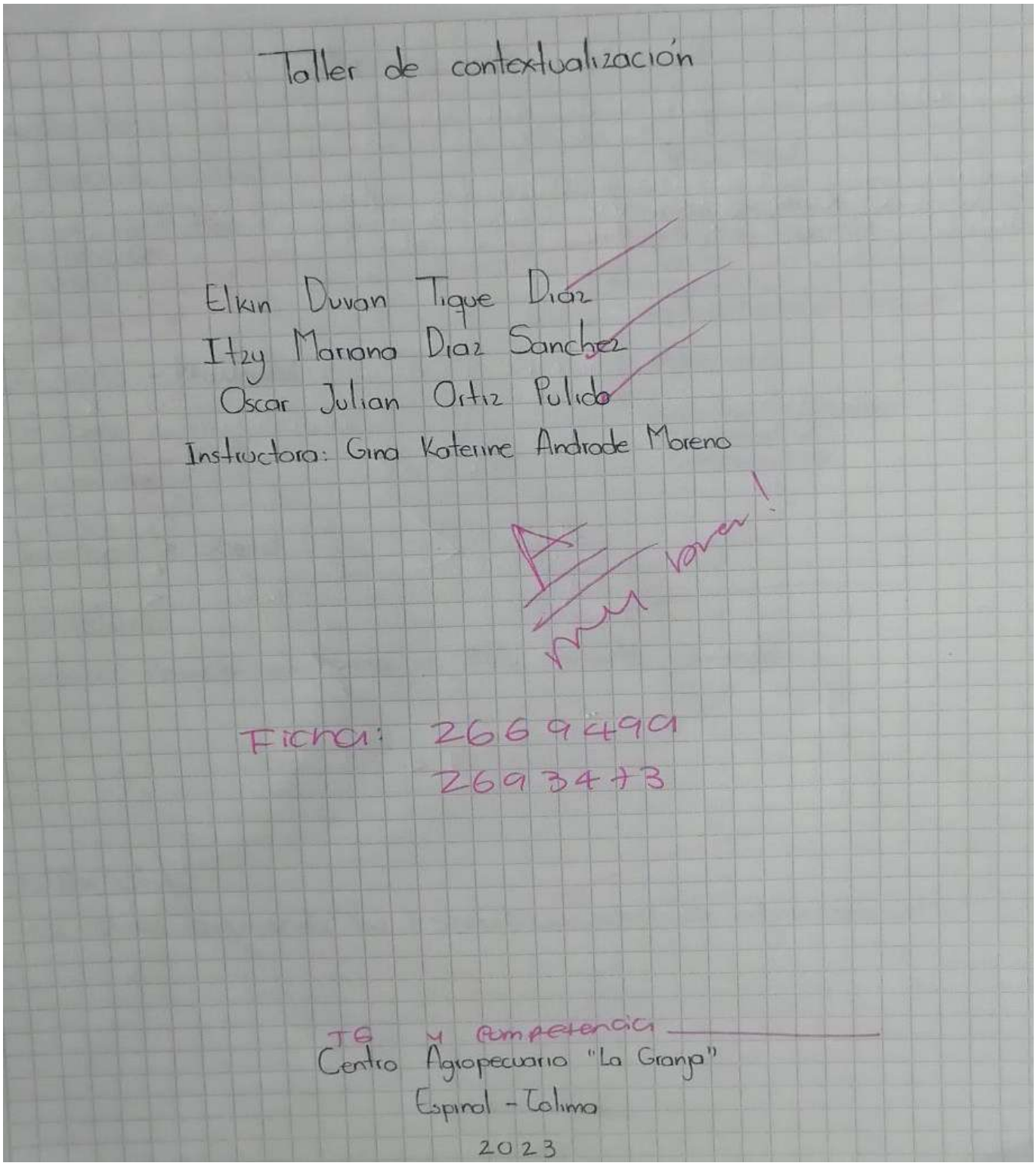
EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2023

(FICHAS: 2669499 – 2693473, 2764074, 2783082, 2807130**)**



Taller de contextualización

Elkin Duvan Tique Diaz
Itzy Mariana Diaz Sanchez
Oscar Julian Ortiz Pulido
Instructora: Gina Katerine Andrade Moreno

Ficha: 2669499
2693473

TG y competencia
Centro Agropecuario "La Granja"
Espinal - Tolima
2023

Mantecadas

Ingredientes:

Materia primas

Harina de trigo
Mantequilla
Huevos
Azúcar
Leudante químico

Insumos

harina de maiz
polvo para hornear
leche
margarina
aguardiente (extracto)

Equipos - Mayores

batidora
bascula
Cortadora
Horno
moldes
bandejas de acero

Menores

Cuchillas de sierra
termometro
Cronometro

Variables

horno: llevarlo al horno a 180°C durante 40 minutos

Vida util

15 dias siguiendo las especificaciones de almacenamiento

LECTURA AUTOREGULADA DE LA COMPETENCIA

SOFIA REYES PANCHA
HAROL ARLEY MADRIGAL TOVAR
WITNY YISNEY CESPEDES BARRERO

FICHAS: 2693473
2669499

A

INSTRUCTORA: GINA KATHERINE ANDRADE

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA - SENA

ESPINAL - TOLIMA

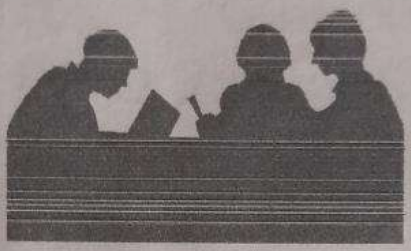
2023

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"

FORMACIÓN DE APRENDICES DEL SENA DESDE EL ENFOQUE DE COMPETENCIAS LABORALES Y FORMACIÓN POR PROYECTOS

LECTURA AUTORREGULADA DELACOMPETENCIA



NOMBRES Y FICHA DE CARACTERIZACIÓN:
Michael Duran Polania Garcia 2669499 Luisa Fernanda malambo Anjia 2693473 Angui vanessa leyton rodrigo

Propósito para esta lectura: AFIANZAR CONOCIMIENTOS DE LA COMPETENCIA

En grupos de trabajo, inspeccionar y examinar previamente el contenido curricular de la competencia. A medida que se examina, responda las siguientes preguntas:

A. ¿Cuál es el nombre de la competencia?

B. ¿Cuáles son los resultados de aprendizaje?

C. Escriba 5 conocimientos de conceptos y principios

D. Escriba 5 conocimientos de proceso

E. Mencione 5 criterios de evaluación de la competencia

TALLER 1 GENERALIDADES DEL TRIGO Y LA HARINA

ELKIN DUVAN TIQUE DIAZ

ITZY MARIANA DIAZ SANCHEZ

OSCAR JULIÁN ORTIZ PULIDO

SANDRO FABIAN GODOY MELO

Aprobado amplio el punto 1

- 1. Proteína
- Tipo de proteína
- Solubilidad
- Tipo de viscoelasticidad

INSTRUCTORA

GINA KATERINE ANDRADE MORENO

Ficha?

TC PROCESAMIENTO DE ALIMENTO

Controlar la formulación . . . .

2669499
2693473

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

SENA – TOLIMA

AÑO

2023

Taller

Utilizando la información del documento adjunto e información adicional resolver los siguientes puntos:

1) elabore un pequeño resumen sobre la historia de panificación

RTA//

Los ingredientes utilizado en el proceso de elaboración del pan se han empleado desde la antigüedad y entrando al siglo XIX se descubrio la levadura artificial revolucionando el concepto de panaderia.

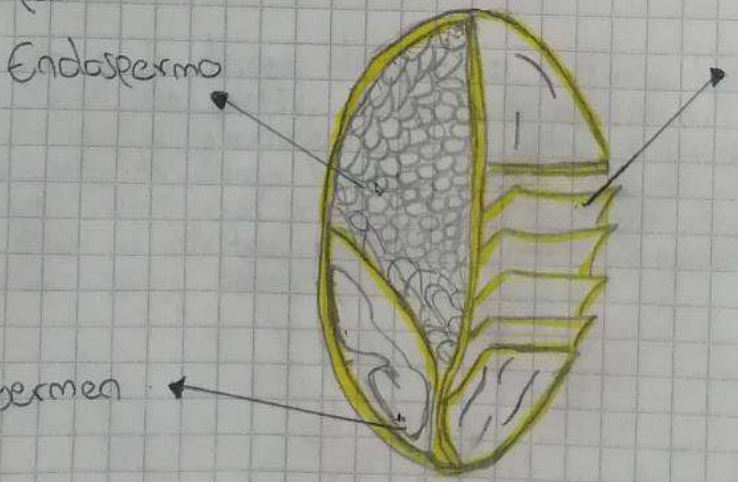
El componente o los principales ingredientes empleados en la fabricación de pan precocido son: harina, sal, agua, levadura, masa madre, mejorantes panarios y grasas animales.

2) Analice y defina la composición del grano de trigo especialmente de forma grafica

Pericarpio : comprende una serie de capas que conforma la envoltura del grano y que comunmente se conoce como salvado esta envoltura representa aproximadamente un 14% a 16% del grano. es rica en sales minerales contiene ademas proteina, vitaminas, del complejo B.

Endospermo : representa aproximadamente entre un 81% a 83% del grano de aqui se obtiene la harina. tiene un alto contenido de almidon y materias proteicas especiales

Germen : corresponde a un 2.5% a 3% del grano. Es la parte viva de la semilla la que posteriormente da origen a una nueva planta. es rico en material grasa, azucares y vitaminas del complejo B y E. Durante la molienda se separa de la harina ya que por su alto contenido de grasas puede producir olores y sabores desagradables en la harina y el pan



Cristian Cabezas
Juan Carvajal.
Casa Biología

28092130

A

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	
 Naranja	Función	Antioxidante.
	Origen	Organico
	Duración	Perecedero
 Leche	Función	Reduce riesgo de osteoporosis.
	Origen	Animal
	Duración	Perecedero.

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



→ Semiperecedero



→ Perecedero.

Los alimentos nos aportan nutrientes vitaminas minerales y los alimentos animales nos aportan

Animal: Fibra, grasa, micronutrientes a parte hay otros alimentos que nos aportan otros nutrientes Porque la vitamina (C) También es dañina en exceso nos quita hierro del cuerpo la vitamina (K) nos reduce normal mente endogena estos alimento nos condiciona valor nutritivo no todo los alimentos no estan costituido por un solo nutriente de pende la cocion del alimento Pierden o ganan nutrientes cada alimento Figura un valor por tanto (1,0) por parte comestible del alimento entero (proporcion comestible) por (19) es (= 1:, 0.75;) por 100 g

Los alimento de origen animal se deben clasificar de distintos forma la carne se debe refrigera bajo -16 Celcios y los vegetale +3 grado los vegetales son ricos en agua

Buen análisis.

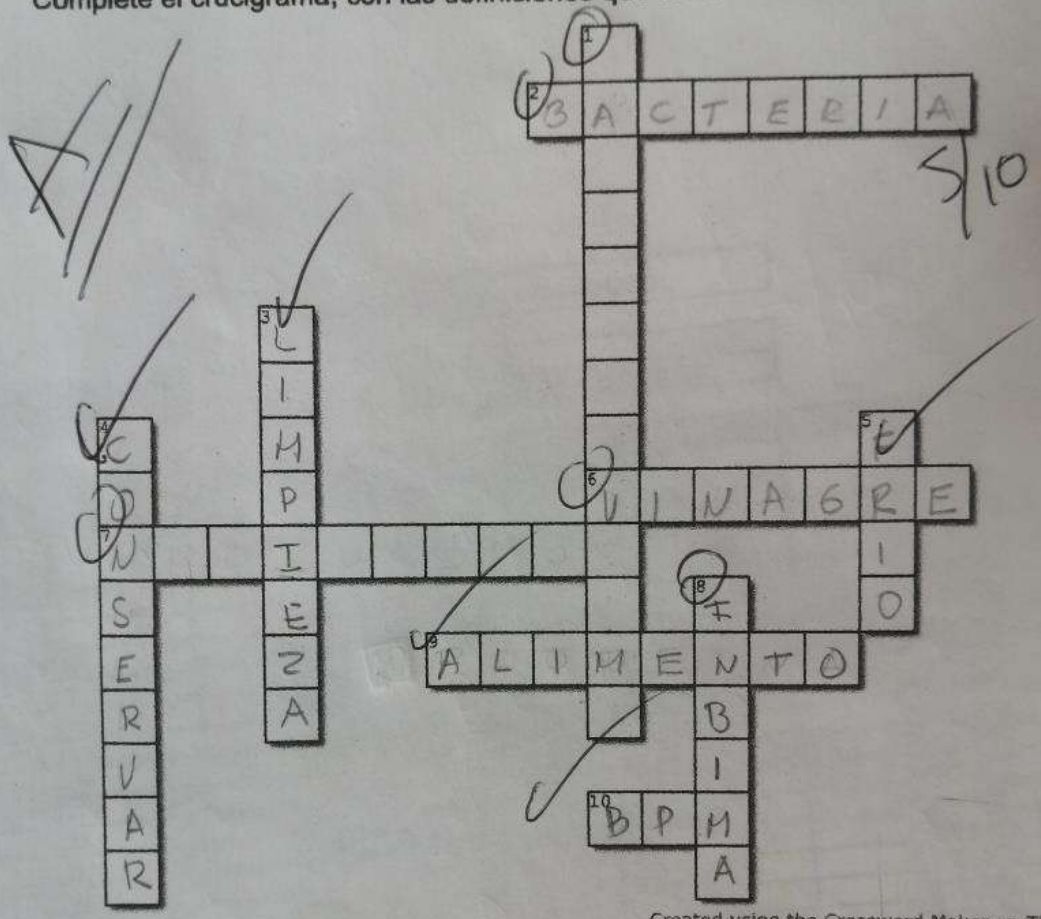
A

Roberto Camilo Galindo
JHON Alexander Camelo
JHON alexander Rodriguez

Name: _____

Higiene y Conservación de los Alimentos

Complete el crucigrama, con las definiciones que se relacionan a continuación.



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

Horizontal

2. Microorganismo que puede generar una enfermedad

6. Agente biológico, químico o físico presente en el alimento que puede causar un efecto adverso a la salud del consumidor

7. Verificar el cumplimiento de los objetivos trazados en un procedimiento o programa

9. Producto natural o artificial, fresco o procesado, que aporta los nutrientes requeridos por el organismo

10. Conjunto de Buenas Prácticas aplicadas en todas las etapas de producción de alimentos, garantizando la inocuidad del producto

Vertical

1. Producto natural o artificial, transformado por medio de operaciones o procesos unitarios para obtener un producto terminado

3. Eliminar suciedad, residuos, grasa o materia orgánica de alguna superficie

4. Mantener los productos alimentarios en óptimas condiciones de temperatura, luz y humedad, a fin de garantizar su calidad.

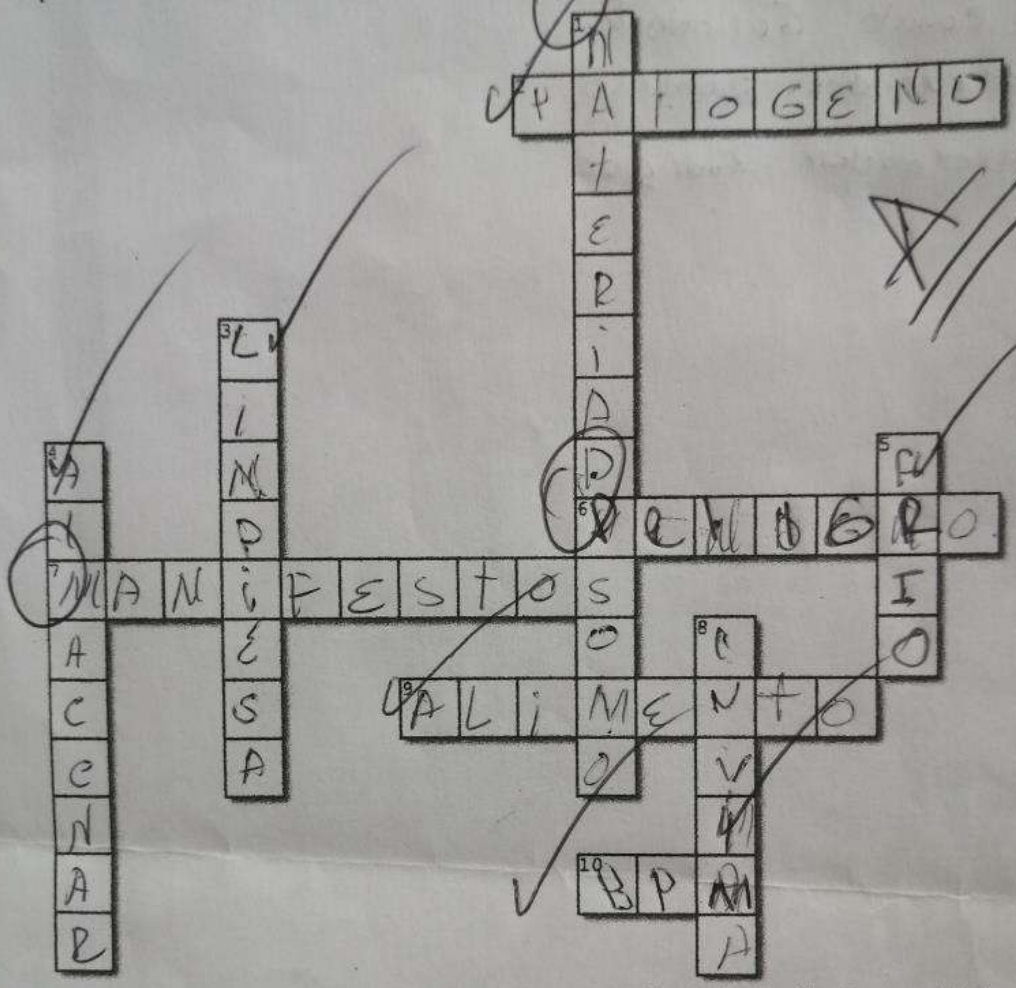
5. Condición de bajas temperaturas para almacenar los alimentos, para evitar la multiplicación de los microorganismos

8. Instituto Nacional de Vigilancia y Control de Medicamentos y Alimentos

Name:_____

Higiene y Conservación de los Alimentos

Complete el crucigrama, con las definiciones que se relacionan a continuación.



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorne

Horizontal

. Microorganismo que puede generar una nfermedad

. Agente biológico, químico o físico presente en el limento que puede causar un efecto adverso a la alud del consumidor

. Verificar el cumplimiento de los objetivos trazados n un procedimiento o programa

. Producto natural o artificial, fresco o procesado, ue aporta los nutrientes requeridos por el organismo

0. Conjunto de Buenas Prácticas aplicadas en todas as etapas de producción de alimentos, garantizando a inocuidad del producto

Vertical

1. Producto natural o artificial, transformado por medio de operaciones o procesos unitarios para obtener un producto terminado

3. Eliminar suciedad, residuos, grasa o materia orgánica de alguna superficie

4. Mantener los productos alimentarios en óptimas condiciones de temperatura, luz y humedad, a fin garantizar su calidad.

5. Condición de bajas temperaturas para almacena los alimentos, para evitar la multiplicación de los microorganismos

8. Instituto Nacional de Vigilancia y Control de Medicamentos y Alimentos

28071 30

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	regulan
	Origen	vegetal
	Duración	perecederas
	Función	proteinas
	Origen	animal
	Duración	perecedera

Muy bien! Estructural.

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



Semiperecedero. Preparados en hornos, grasas agua, dureza.



Perecedero contienen agua, proteina

"Manipulación de alimentos"

Alimentos

Origen

animal vegetal sólidos líquidos

saturados / transformados

Aportan sustancias → producir ~~vvv~~ calor ~~vvv~~
→ crecimiento,
→ restauración: tegidos, reproducción
→ sustancias de regulación. idem.
→ producción placer y palatibidad (dieta)

Micronutrientes

minerales
vitaminas

vitaminas (+)

microgramos: vit B12
: ácido fólico
: mg Vit. C

Vitaminas

otros componentes
→ bioactivos naturales
↳ características
→ sensoriales
→ organolépticas

Su función:
→ estrés oxidativo
→ carcinogenesis
sintetizan compuestos fisiologicamente activos al consumir antioxidantes y cancerigenos

factores que condicionan el v/ nutritivo de los alimentos

→ por mezclas complejas en cantidad y calidad.
→ No, por un (1) sólo nutriente
→ para el Δ no hay alimento completo
→ Sí, para el recién nacido
→ Deja de ser completa
· (h/ Vit. C y fibra)

Higiene y Manipulación de Alimentos

Aprobado
Buen trabajo, superó la actividad estratégico contenido.

Fecha 28-07-20.

Trabajo presentado a:
Ing. Agroindustrial
Gina Katherine Andrade

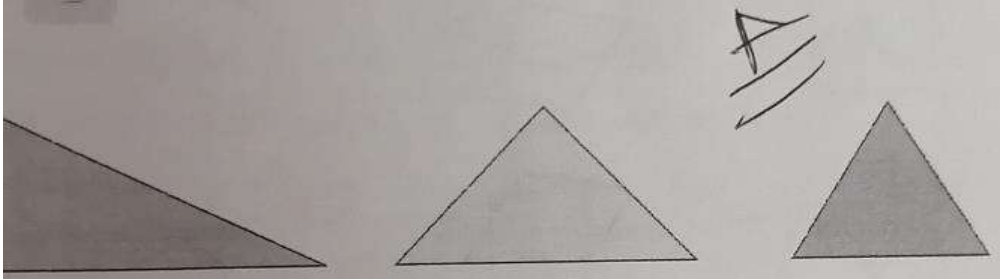
Por: Julian Andres Arishizabal
Luis Alberto Rubio Delgado
Nestor Raul Diaz
Simeon Cepeda Quiroga
Juan Carlos Cortes
Alfonso Rico Romos

Rodriguez Silvio Mary... Tapo | DIEGO MAURICIO LOPEZ
Pabellon #18 PABELLON #17

TRIÁNGULOS Y CUADRILÁTEROS

2764074

1 Clasifica los siguientes triángulos según sus lados:



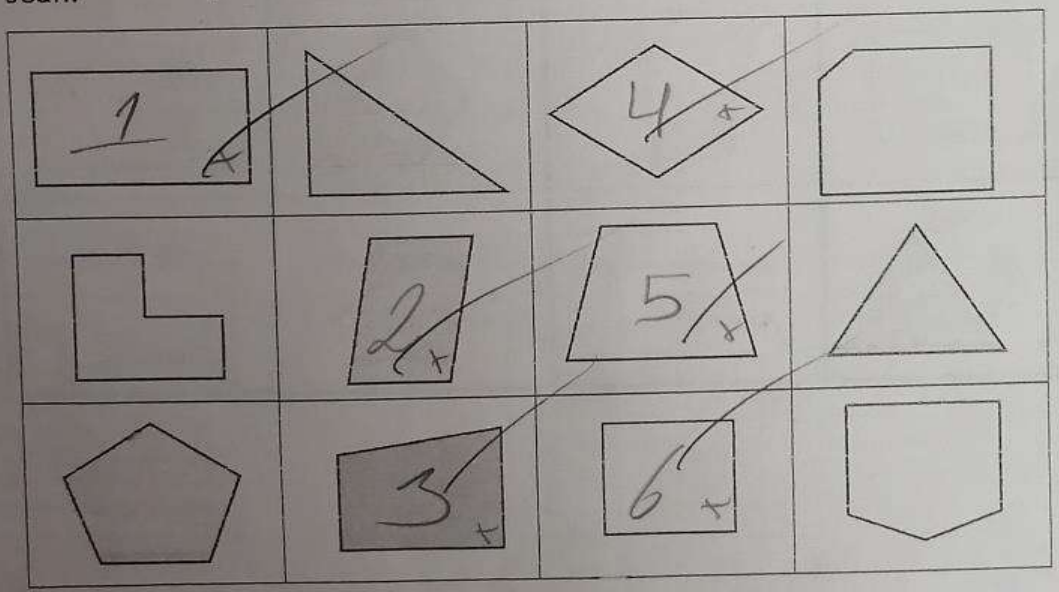
Escaleno | Isosceles | Equilatero

Equilátero
Isósceles
Escaleno

Recuerda que según sus lados los triángulos pueden ser:

- Equiláteros: 3 lados iguales
- Isósceles: 2 lados iguales
- Escalenos: todos los lados diferentes

2 ¿Cuáles de las siguientes figuras son **cuadriláteros**? Selecciona las que lo sean:

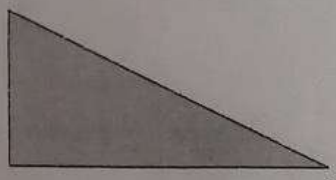


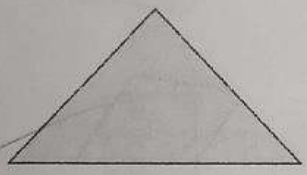
Agostin colmenares. peñate
Arnoldy sanchez Bohorques

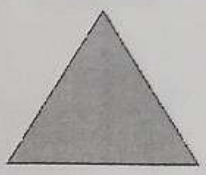
TRIÁNGULOS Y CUADRILÁTEROS

2764074

1 Clasifica los siguientes triángulos según sus lados:


escaleno


Isósceles


equilatero

Equilátero

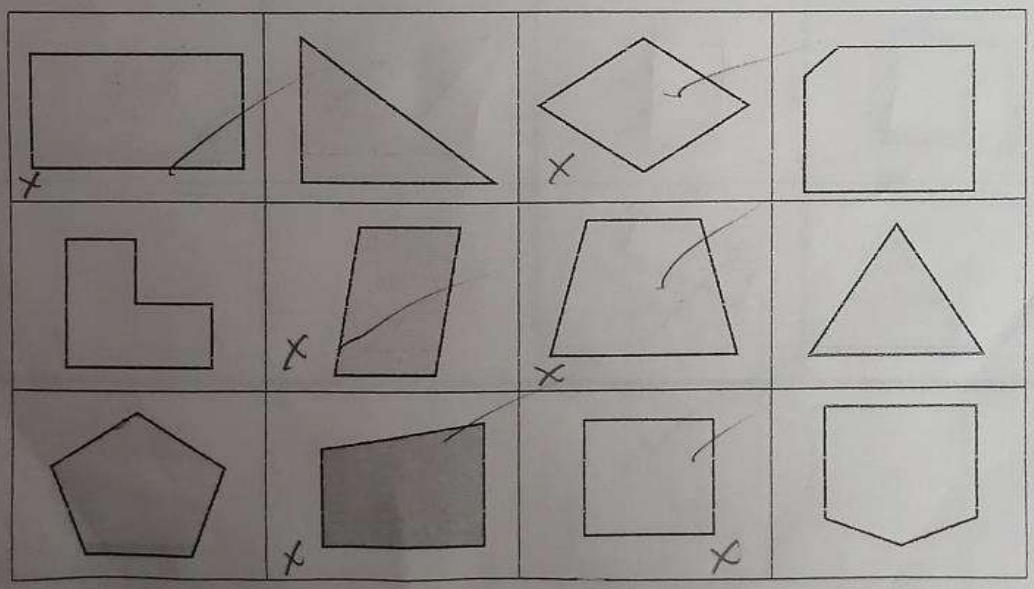
Isósceles

Escaleno

Recuerda que según sus lados los <u>triángulos</u> pueden ser:

- Equiláteros: 3 lados iguales
- Isósceles: 2 lados iguales
- Escalenos: todos los lados diferentes

2 ¿Cuáles de las siguientes figuras son **cuadriláteros**? Selecciona las que lo sean:

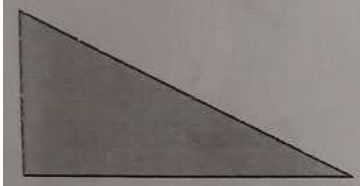


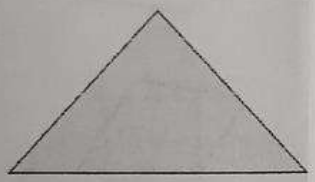
José Ricardo Hortua Quiroz Pabellon 19
Nia 1048672 Extructura 2

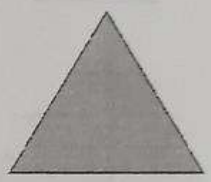
TRIÁNGULOS Y CUADRILÁTEROS

1 Clasifica los siguientes triángulos según sus lados:

2764074







Equilátero

Isósceles

Escaleno

escalo

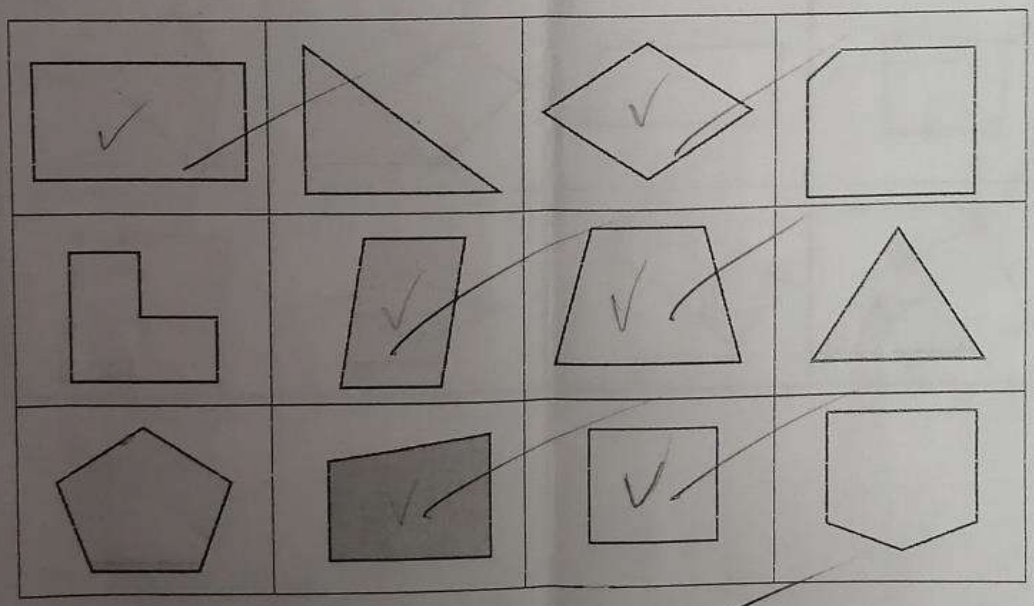
Isósceles

equilatero

Recuerda que según sus lados los triángulos pueden ser:

- Equiláteros: 3 lados iguales
- Isósceles: 2 lados iguales
- Escalenos: todos los lados diferentes

2 ¿Cuáles de las siguientes figuras son **cuadriláteros**? Selecciona las que lo sean:



Ivan Gonzalez Carvajal

Juan Carlo Silva Ruiz
Cristhian Carrillo Fuentes Loaiza

TECNICO EN PANIFICACIÓN Nº 2764074. 28 08 23

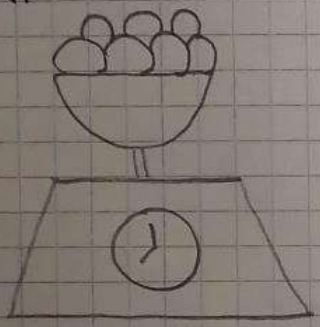
Masa Volumen y temperatura.

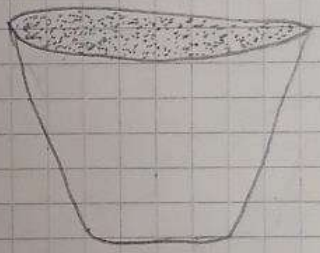
Masa = Cantidad de materia.

Volumen = Espacio q ocupa un cuerpo.

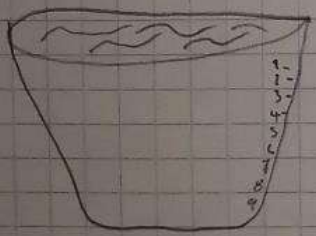
temperatura = son los grados ~~los~~ centigrados y ~~milímetros~~.
medición de frio ~~to~~ caliente.

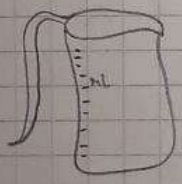
MASA.



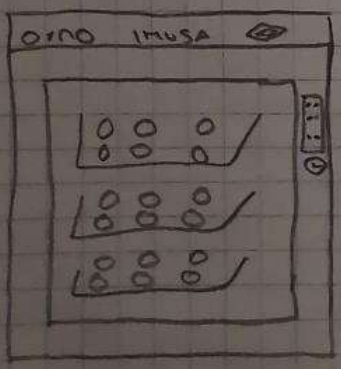


VOLUMEN:





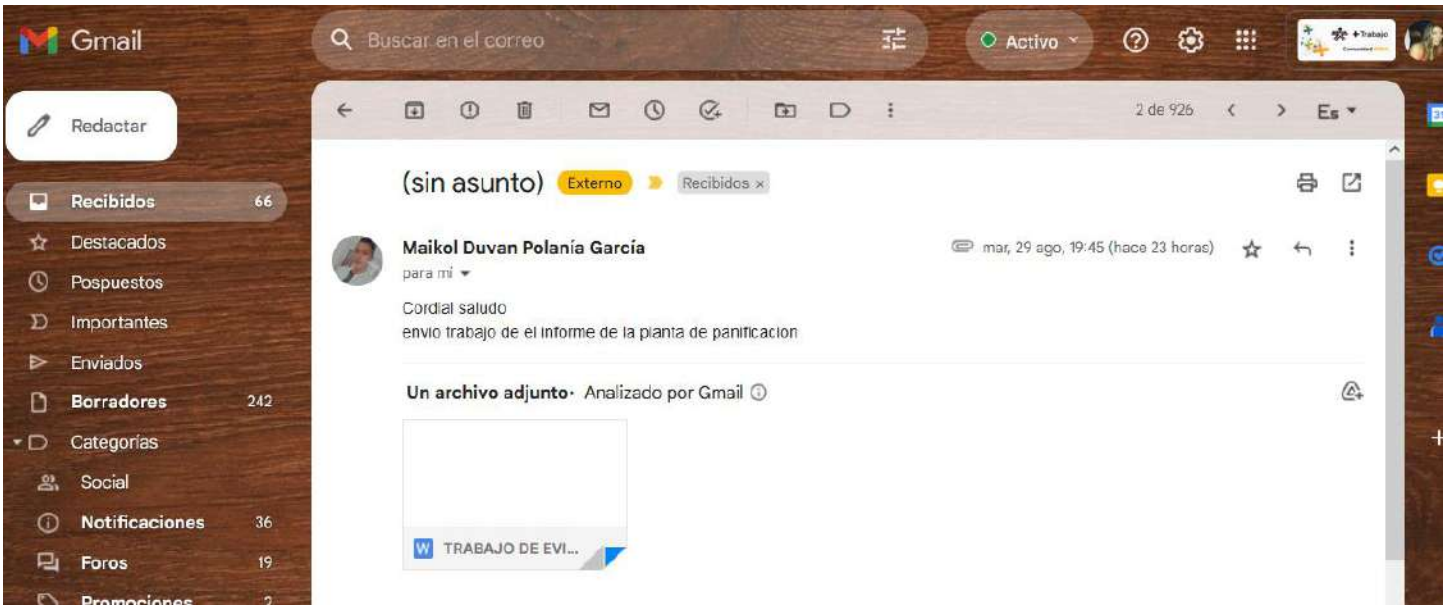
temperatura:

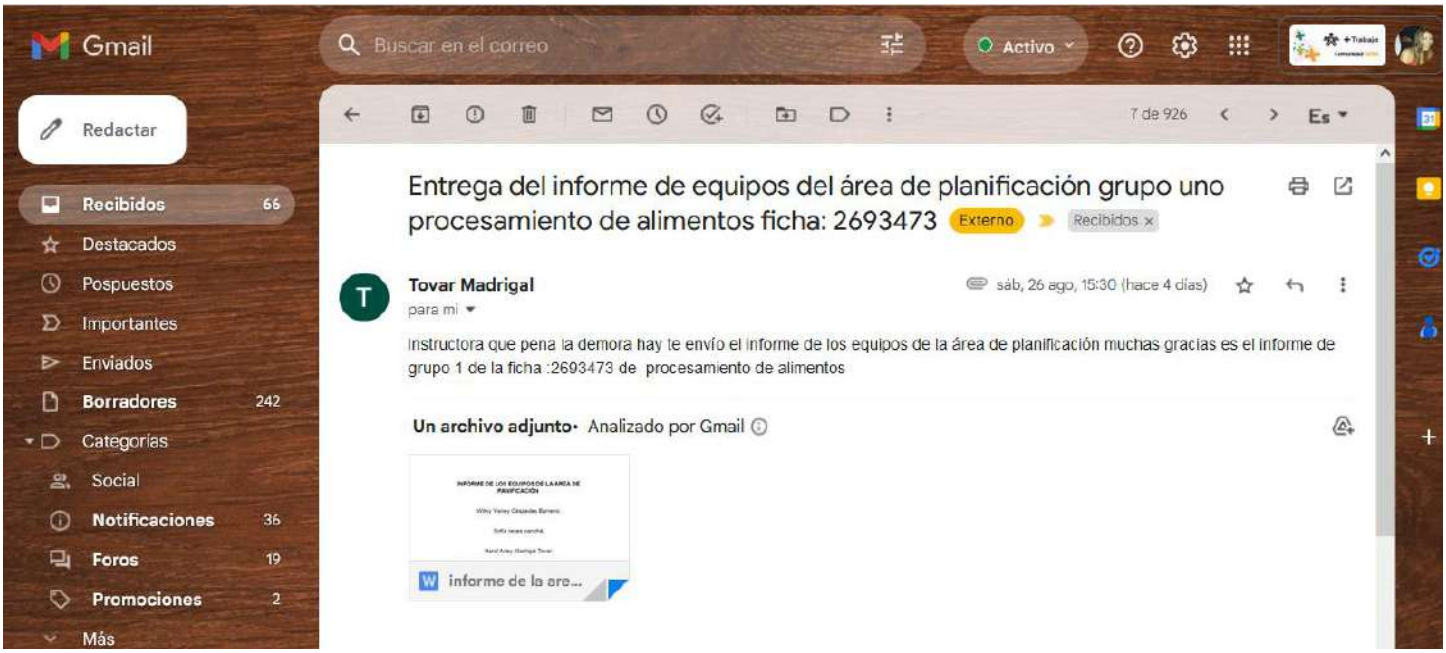


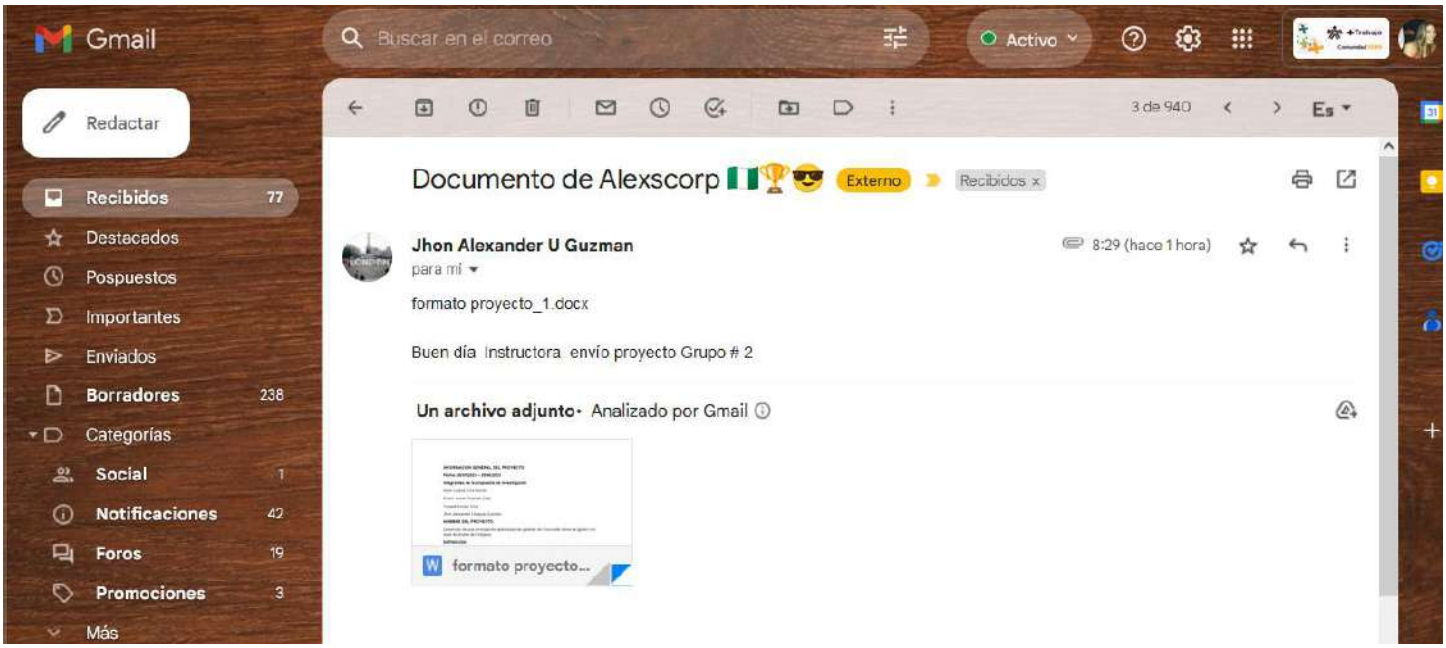




FICHAS: 2669499 y 2693473 (UNIFICARON DOS FICHAS EN UN SOLO GRUPO)







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