REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 11 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): VIDA UTIL M.P

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dayana Alejandra Rodriguez Celis	1053060469				I.E.T Pijaos	alejandra07na@gmail.com	3104269376		Alejandra R.
	Jose Alveira Munevar Lopez	1050608579				I.E.T Pijaos	alveiromunevar@gmail.com	3136128013		Alveiro M.
	Danna Valentina López Niño	1077084696				I.E.T. Pijaos	dannalopez v8@gmail.com	3133113880		Danna L.
	Edwin Fabian Fiscativa Suarez	1050607720				I.E.T Pijaos	fiscativafabian494@gmail.com	3205140838		Edwin F.
	Brayan David Niño Alba	1051068576				I.E.T Pijaos	brayandavidninoalba@gmail.com	3123455768		Brayan Niño
	Yasser Fabian Fiscativa Suarez	1056800096				I.E.T Pijaos	Fabian fiscativa@gmail.com	3206675995		Fabian Suarez
	Yoli Marcela Flórez Gómez	1051240451				I.E.T. Pijaos	y.marcelaflorez@gmail.com	3215002252		Marcela Flórez
	Fabian Ricardo Bernal Gómez	1050608073				I.E.T Pijaos	fabiosa608073@gmail.com	3116313097		Fabian Ricardo
	Paula Yneth Arias Niño	1050093538				IET Pijaos	Ynethanas@gmail.com	3138497419		Paula Arias
	Paula Andrea Alba Suarez	1050092652				IET Pijaos	paulaandreaalbasuarez@gmail.com	3205301811		Paula Alba

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 11 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): VISTA UTIL MT

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Laura Fernanda Alba Sanchez	1056800488				IETP		3228087885		Laura Fernanda
	Jhonatan Andres Alba Ramirez	1050605965				IETP	albajhonatan26@gmail.com	3223608410		Jhonatan Alba
	Jennifer Juliana Castiblanco	1030607813				I.E.T.P	suarezjennifer53@gmail.com	3219810923		Jennifer C.
	Erika Tatiana Toba Morales	1150434062				I.E.T. Pijaos	tatiana.toba280@gmail.com	3208279873		Tatiana Toba
	Yuliana Alexandra Niño Rincon	1050607392				I.E.T Pijaos	yulianaanino566@gmail.com	3213975574		Yuliana
	Dayana Alexandra Pimiento Gil	1052381405				I.E.T. Pijaos	dayanapimientos@gmail.com	3108108125		Dayana Pimiento
	Juliana Alexandra Vega Santana	1050092770				I.E.T. Pijaos	Juliana0092vegasantana@gmail.com	3134506803		Juliana Santana
	Jonathan Estiven Vargas Gómez	1050092253				I.E.T. Pijaos	vargasjonathan684@gmail.com	3138190391		Estiven Gómez

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

ACTA No.

REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA

CIUDAD Y FECHA: COCAIMA 11 JULIO 2023	HORA INICIO:	HORA FIN:
LUGAR Y/O ENLACE: IET PUAOS	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa TECNICA PUAOS

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10 que corresponde a la ficha de caracterización :: 2697331

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

SALUDO A LOS APRENDICES
LLAMADO A LISTA
IDENTIFICAR LA VIDA UTIL DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO MEDIANTE LA APLICACION DE FORMATO DE CONTROL

CONCLUSIONES

SE VERIFICA CON UN SEGUIMIENTO LA VIDA UTIL DE LOS ALIMENTOS ENCONTRADOS EN CASA Y VERLOS DIA A DIA SE OBSERVA CAMBIOS EN SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS EVIDENCIANDO EL PROCESO DE VIDA

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
SEGUIMIENTO A PRODUCTO Y DE SUS CARACTERISTICAS Y OBSERVACIONES DE ALIMENTO	DOCENTE TECNICO APRENDICES	JULIO 2023

ASISTENTES: (incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 12 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2023.

OBJETIVO (S): BALANCE DE MATERIA Y COMIDA DE SANAY

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Gustavo Alejandro Bandi Ramirez	1050092407				IETPisaos		3102527965		
	Karol Alexandra Gil Niño	1050606240				I.E.T.Pisaos		3107605303		Karol
	Monica Vanesa Rodriguez Tiracative	1049613466				I.E.T.Pisaos		3144192698		Monica R.
	Angela Patricia Toba Orjuela	1050604512				I.E.T.Pisaos		3227065956		
	Juan Antonio Lopez Nino	1051240226				I.E.T.Pisaos		3112633548		
	Esika Maia Lopez Nino	1049611825				I.E.T.Pisaos		3104183524		
	Dubar Garcia Arley Contreras	1050606397				IETPisaos		3212570691		
	JASSON FERNANDO LEON ALBA	1051.240.284				I.E.T.Pisaos		313.5362064		JASSON LEON
	Diana Marcela León Alba	1050092434				I.E.T.Pisaos		3202564367		Diana Leon.
	Mariana Vanesa Gutierrez Rincon	1054066910				IETP		3142338188		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 12 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): BRINDAR ATENCIÓN Y CURSO DE [illegible]

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Edison Jesid Suarez Gamez	1051240384					yesi.jsuarez50@gmail.com	3218293567		
	Leidy Viena Tobar Chiarta	1050606617					lorenatobar147@gmail.com	3178169418 3135932241		Leidy Tobar
	Yesica Yulieth Alvarado Arcos	1050605651				I.E.T.P	Yesicalvarado6616@gmail.com	3102069014 3114752308		Yesica Arcos.
	Yuliet Viviana Ordoñez Nieto	1050 605682				I.E.T.P	Yulietnnino5@gmail	3106295946		Yuliet Nieto
	Erica Donato Jimenez Lopez	1056704709				I.E.T.P	danielalorex1998@gmail.com	3208820857		
	Erica yulied Firacative Rodriguez	1051240379				I.E.T.P	firacativerodriguezerikayulied@gmail.com.	3136940737		Erica.F
	Ivan Andres Firacative Alba	1051067285				I.E.T.P	ivanandresfiracativealba@gmail.com	3223869483		Ivan Firacative
	Jenifer Marcela Chavez Arciniegas	1006102619				I.E.T.P		3144571916		
	Dana Sofia Bobo Ceferino	1032939870				IETP	dsrc1109@gmail.com	3213521027		
	Caven Viviana Chiarta Alba	1051240357				I.E.T.P	vivianaalbaa@gmail.com	3118672656		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: ENCANTA 12 JUNIO 2023	HORA INICIO:	HORA FIN:
LUGAR Y/O ENLACE: IET PIJAO	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa TECNICA PIJAO		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 11 que corresponde a la ficha de caracterización N° 2506239		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

SALUDO A LOS APRENDICES
TOMA DE LISTA
SE REALIZA LA JUSTIFICACION DE APLICACION DE LAS DIFERENTES TECNICAS UTILIZADAS PARA EL BALANCE DE MATERIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

CONCLUSIONES

SE CONTINUA EL CONOCIMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TERMICO SEGUN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
REALIZAR EJERCICIOS DE APLICACION A LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO Y FORMATIVO	DOCENTE TECNICO	JUNIO

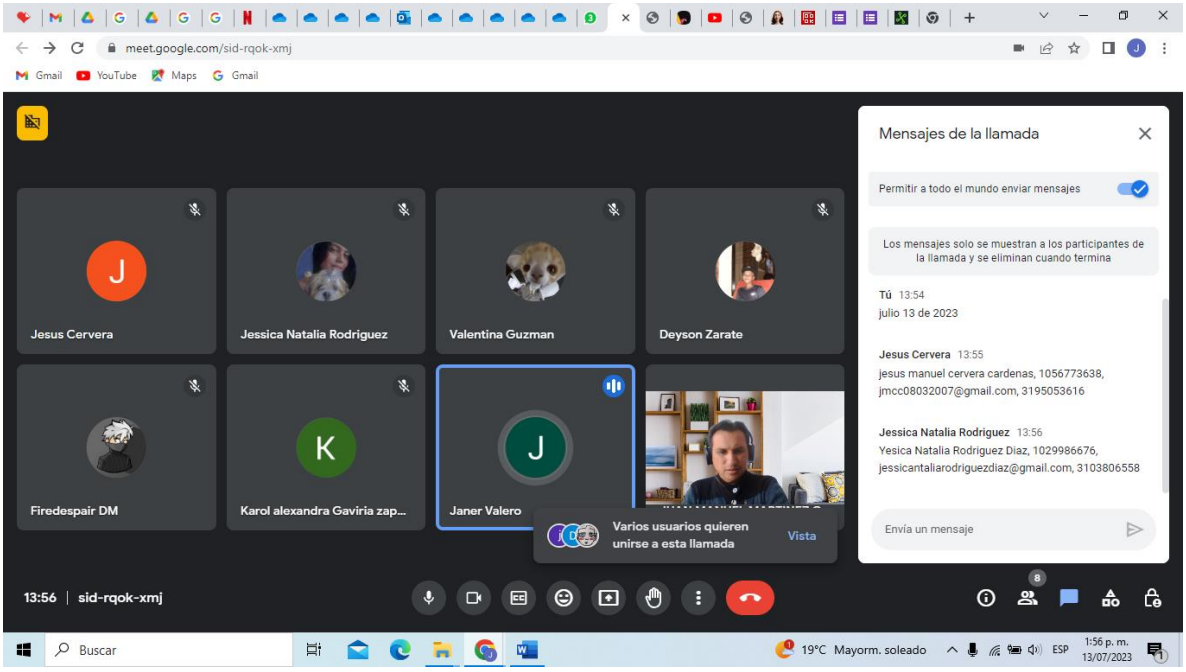
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

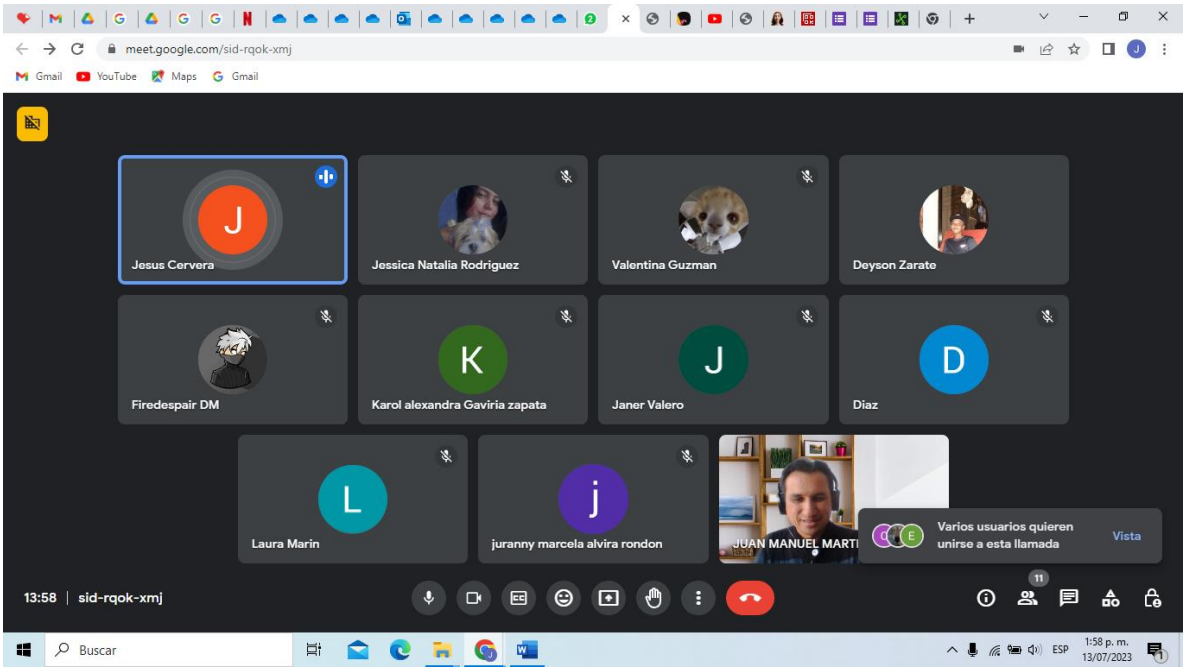
Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

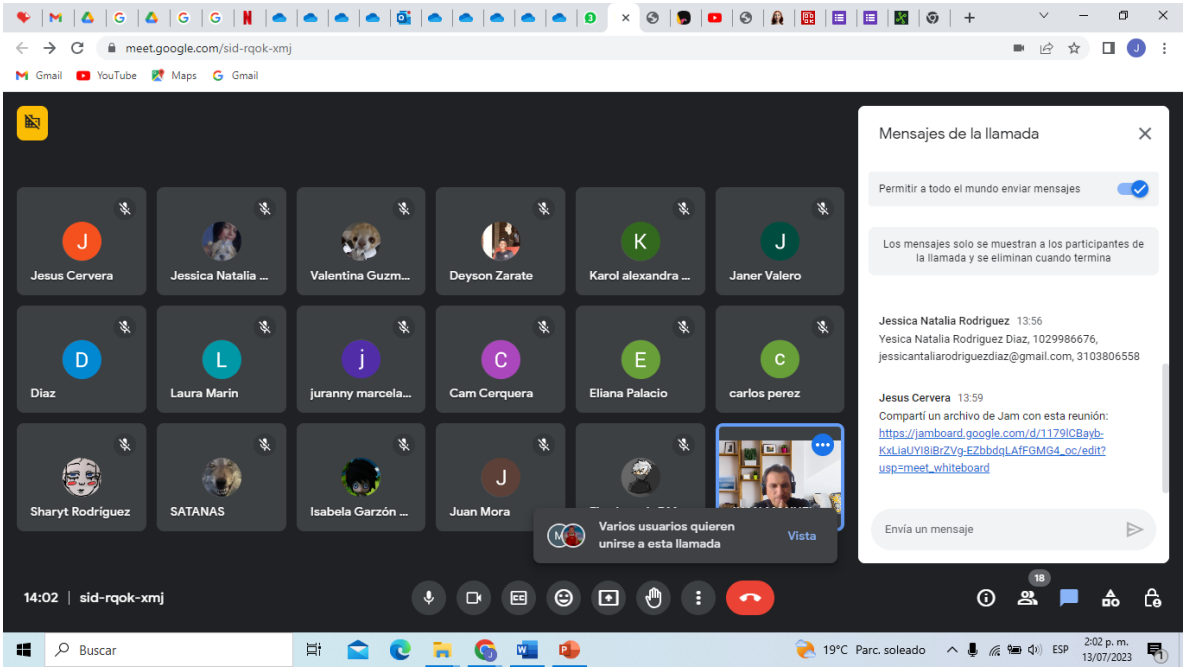
Powered by CamScanner

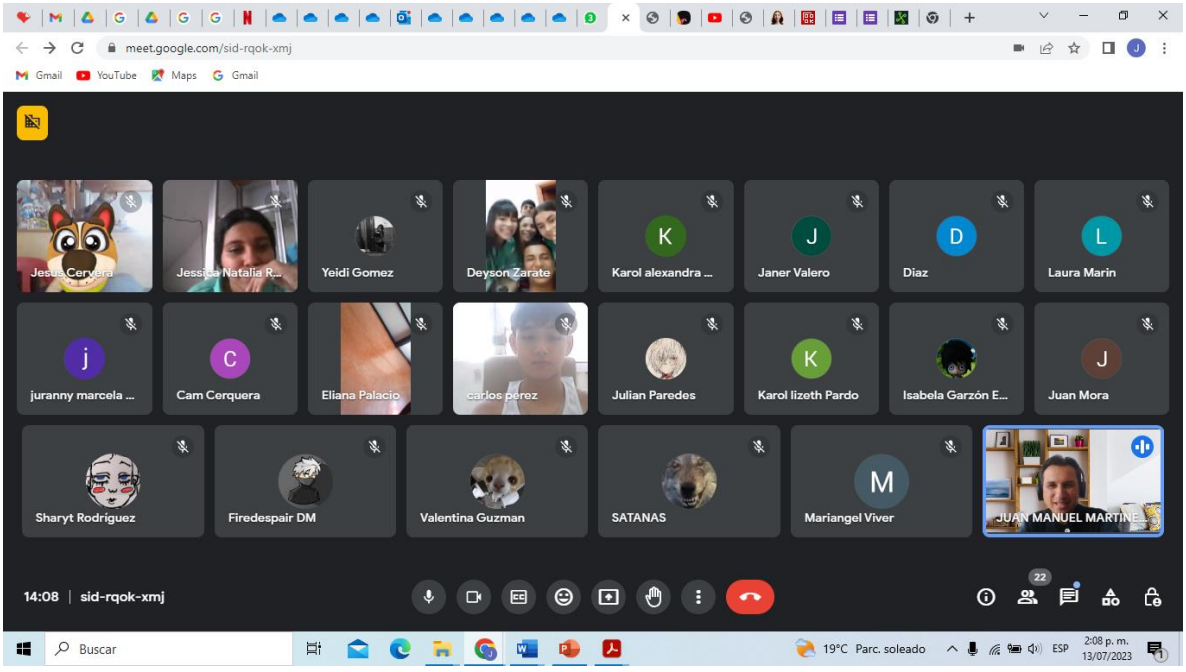
Formación Puerto Boyacá 13 de Julio 2023

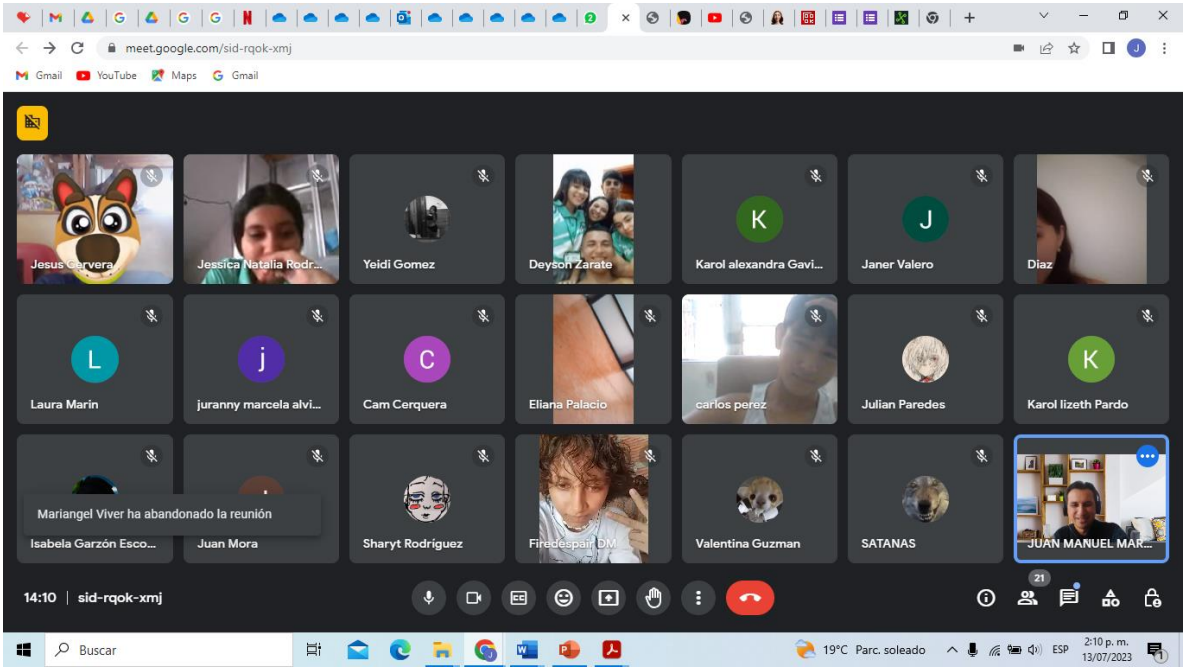
Grado Decimo A

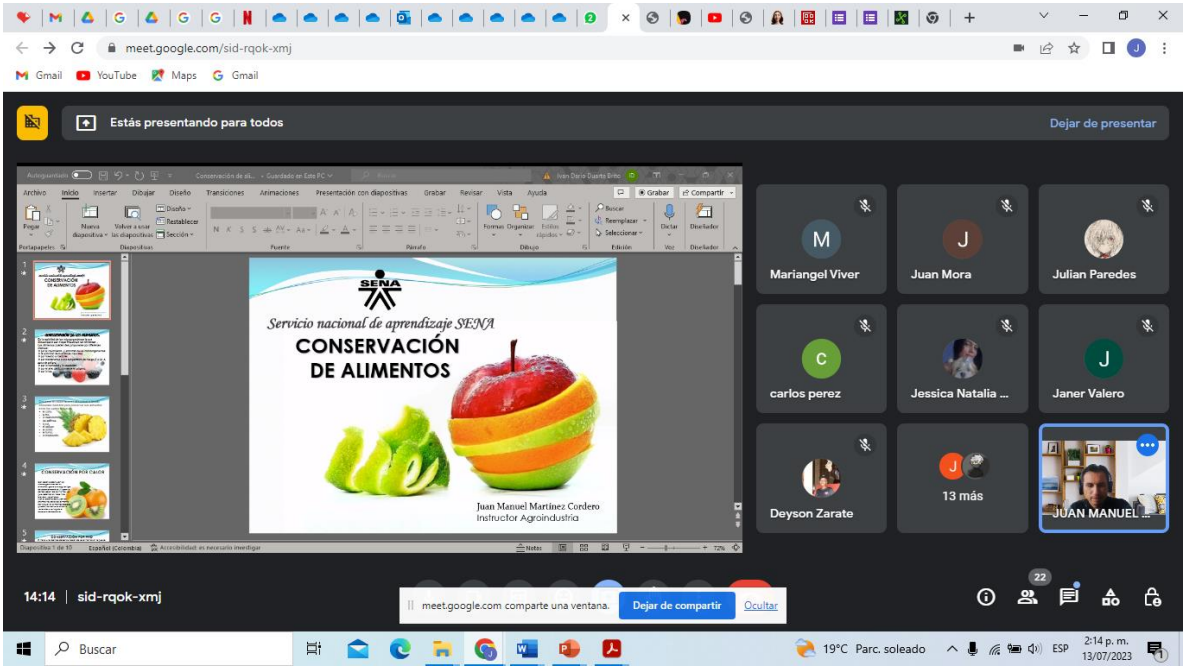


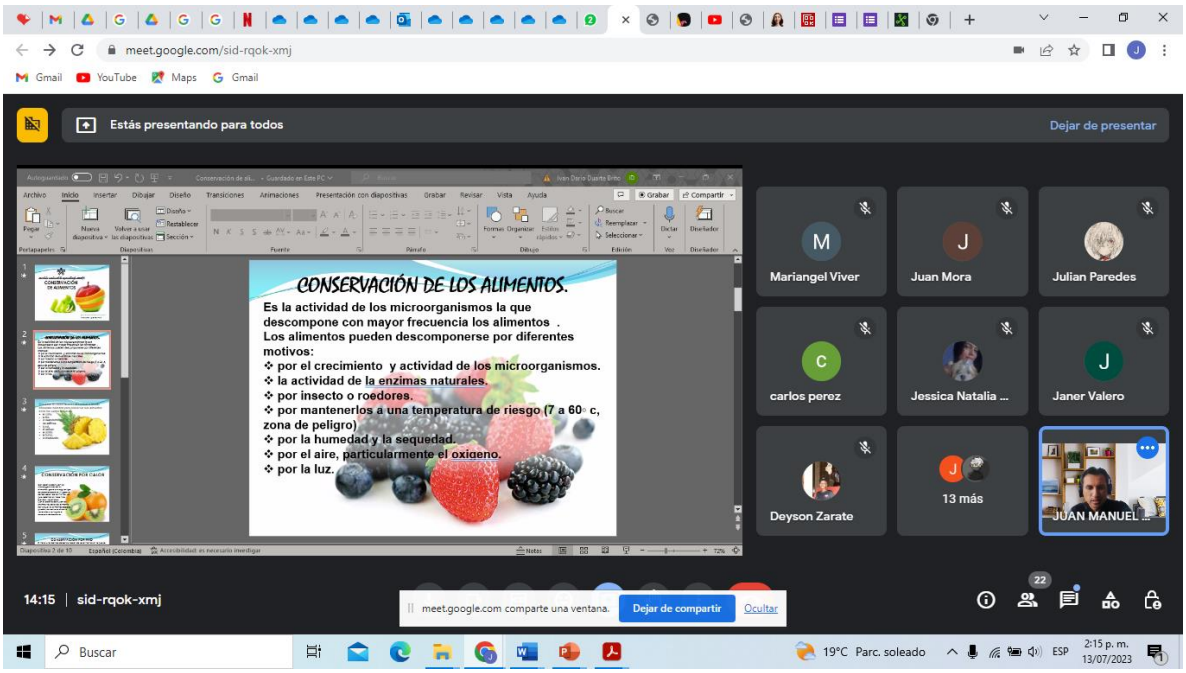


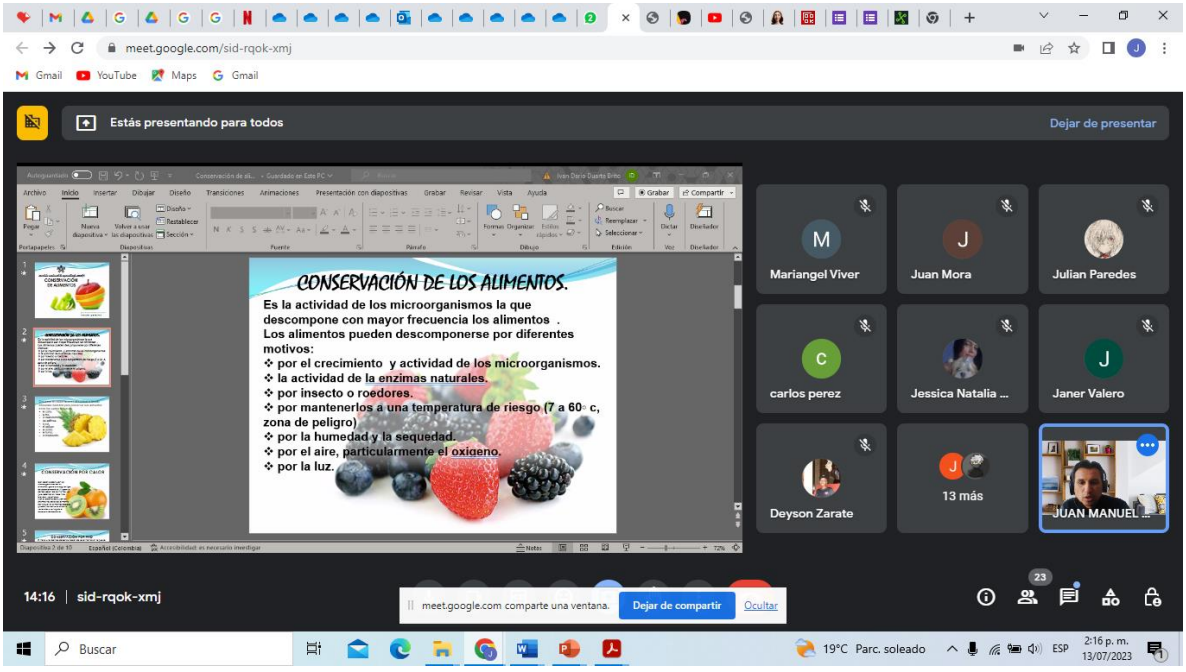

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Mensajes de la llamada
Permitir a todo el mundo enviar mensajes
Los mensajes solo se muestran a los participantes de la llamada y se eliminan cuando termina
Jessica Natalia Rodriguez 13:56
Yesica Natalia Rodriguez Diaz, 1029986676, jessicantaliarodriguezdiaz@gmail.com, 3103806558
Jesus Cervera 13:59
Compartí un archivo de Jam con esta reunión: https://jamboard.google.com/d/1179lCBayb-KxLiaUYI8iBrZVg-EZbbdqLAfFGMG4_oc/edit?usp=meet_whiteboard
Envía un mensaje
Jesus Cervera
Jessica Natalia ...
Valentina Guzm...
Deyson Zarate
Karol alexandra ...
Janer Valero
Diaz
Laura Marin
juranny marcela...
Cam Cerquera
Eliana Palacio
carlos perez
Sharyt Rodríguez
SATANAS
Isabela Garzón ...
Juan Mora
Varios usuarios quieren unirse a esta llamada
Vista
14:02 | sid-rqok-xmj
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:02 p. m.
13/07/2023

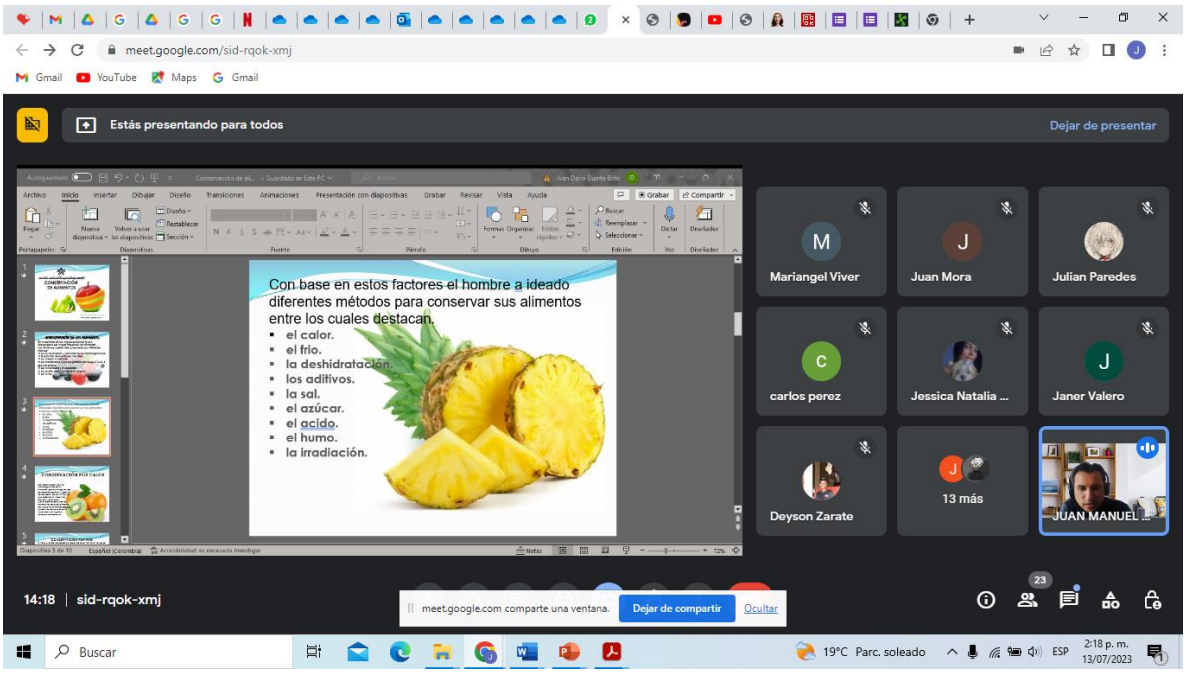

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Jesus Cervera
Jessica Natalia R...
Yeidi Gomez
Deyson Zarate
Karol alexandra ...
Janer Valero
Diaz
Laura Marin
juranny marcela ...
Cam Cerquera
Eliana Palacio
carlos perez
Julian Paredes
Karol lizeth Pardo
Isabela Garzón E...
Juan Mora
Sharyt Rodríguez
Firedespair DM
Valentina Guzman
SATANAS
Mariangel Viver
JUAN MANUEL MARTINE...
14:08 | sid-rqok-xmj
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:08 p. m.
13/07/2023

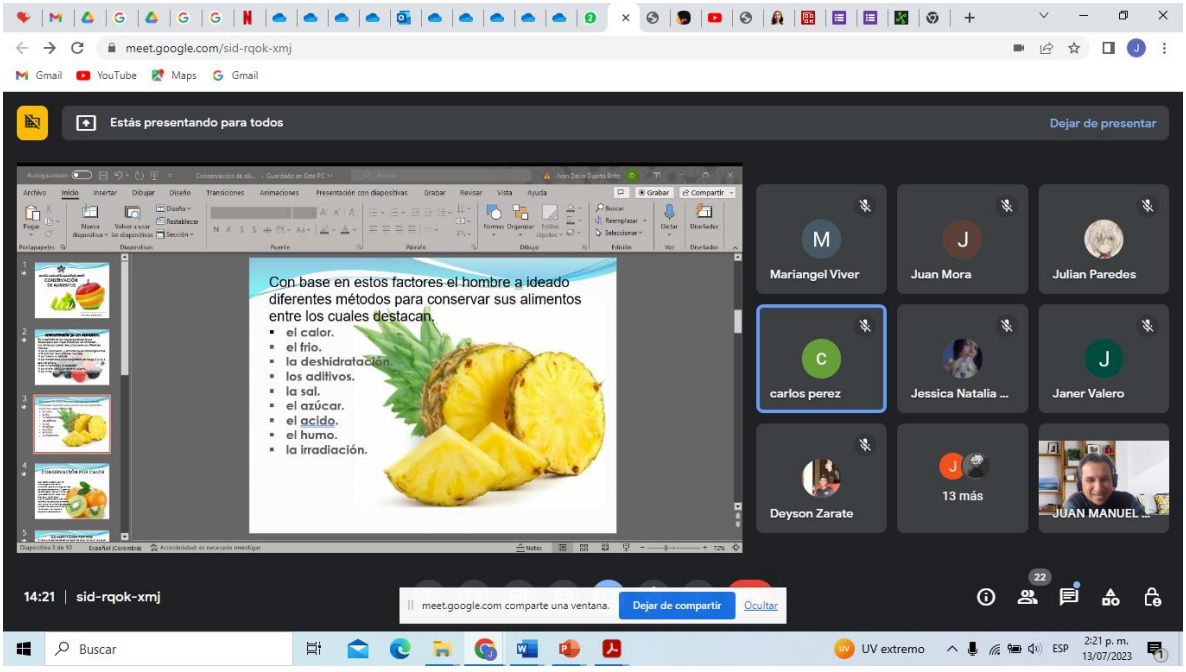

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Jesus Cervera
Jessica Natalia Rodr...
Yeidi Gomez
Deyson Zarate
Karol alexandra Gavi...
Janer Valero
Diaz
Laura Marin
juranny marcela alvi...
Cam Cerquera
Eliana Palacio
carlos perez
Julian Paredes
Karol lizeth Pardo
Mariangel Viver ha abandonado la reunión
Isabela Garzón Esco...
Juan Mora
Sharyt Rodriguez
Firedespair DM
Valentina Guzman
SATANAS
JUAN MANUEL MAR...
14:10 | sid-rqok-xmj
21
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:10 p. m.
13/07/2023

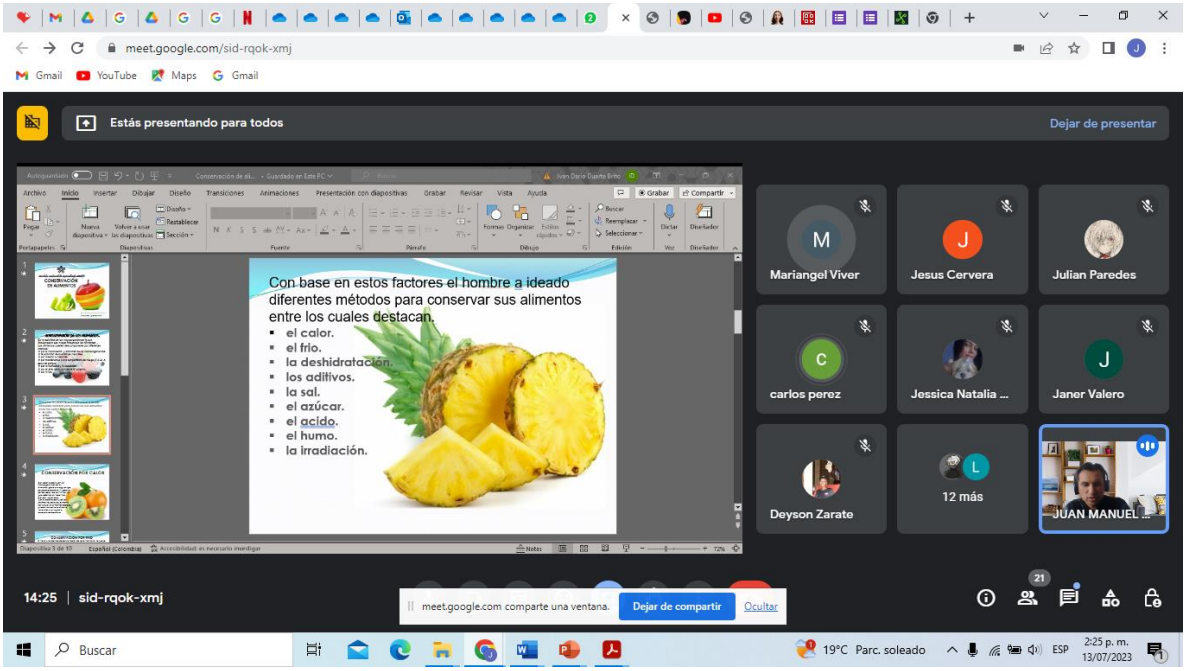

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Servicio nacional de aprendizaje SENA
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
Juan Manuel Martínez Cordero
Instructor Agroindustria
Mariangel Viver
Juan Mora
Julian Paredes
carlos perez
Jessica Natalia ...
Janer Valero
Deyson Zarate
13 más
JUAN MANUEL ...
14:14 | sid-rqok-xmj
22
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:14 p. m.
13/07/2023

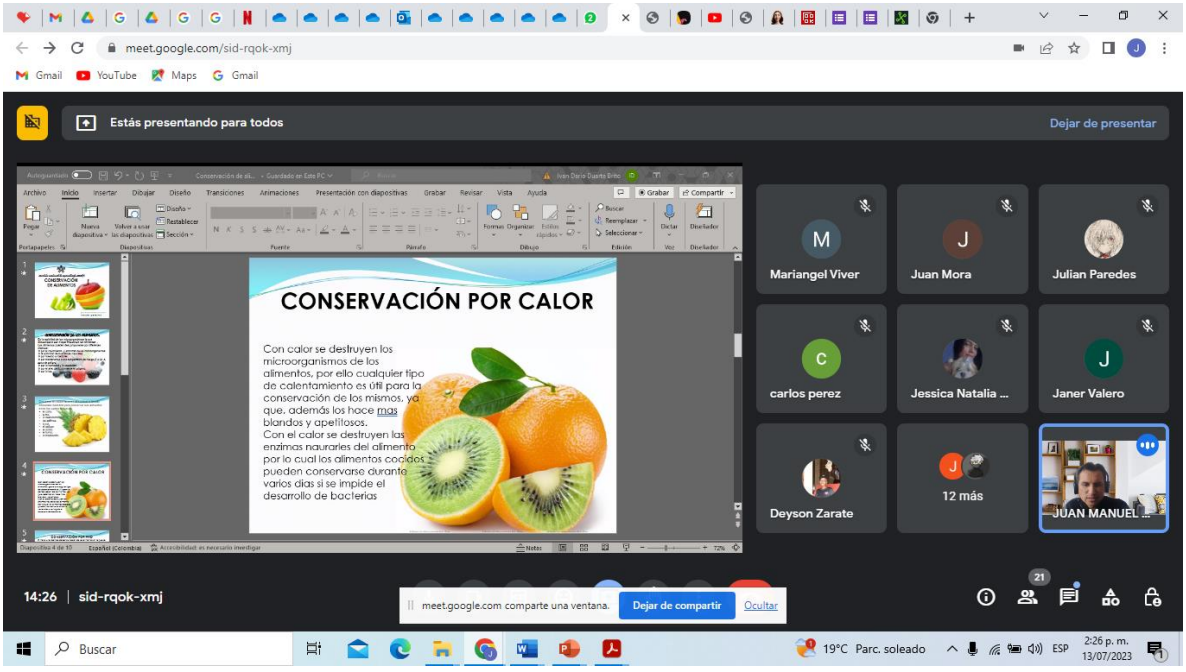

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
Es la actividad de los microorganismos la que descompone con mayor frecuencia los alimentos . Los alimentos pueden descomponerse por diferentes motivos:
❖ por el crecimiento y actividad de los microorganismos.
❖ la actividad de la enzimas naturales.
❖ por insecto o roedores.
❖ por mantenerlos a una temperatura de riesgo (7 a 60◦ c, zona de peligro)
❖ por la humedad y la sequedad.
❖ por el aire, particularmente el oxigeno.
❖ por la luz.
Mariangel Viver
Juan Mora
Julian Paredes
carlos perez
Jessica Natalia ...
Janer Valero
Deyson Zarate
13 más
JUAN MANUEL ...
14:15 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:15 p. m.
13/07/2023

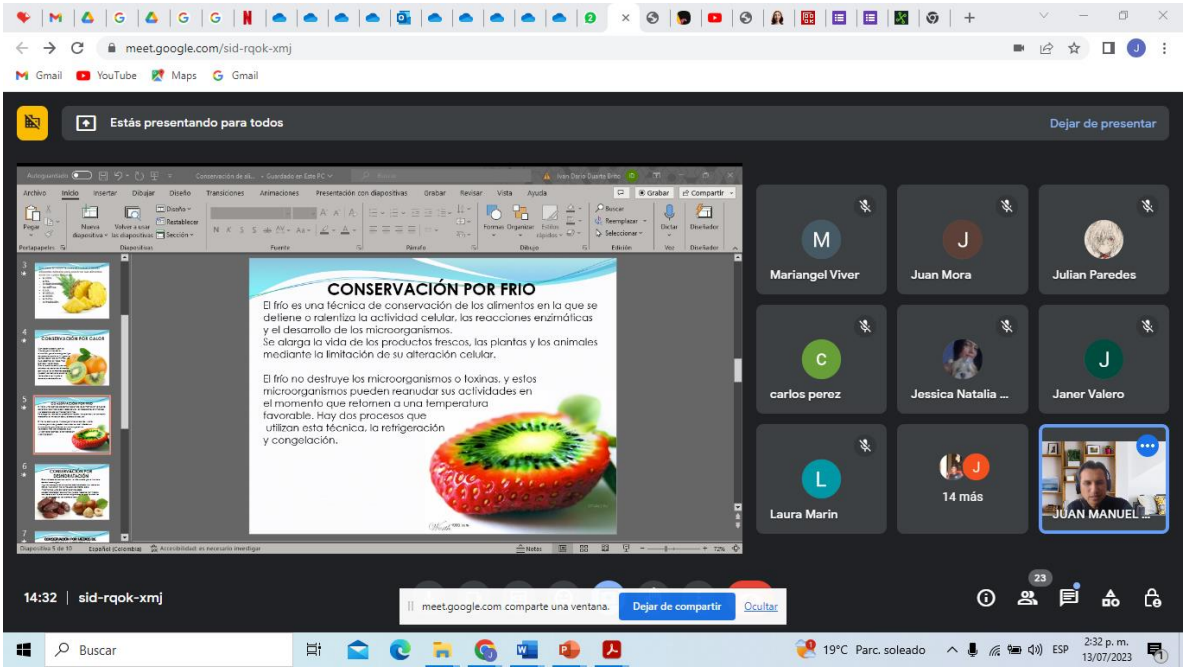

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
Es la actividad de los microorganismos la que descompone con mayor frecuencia los alimentos . Los alimentos pueden descomponerse por diferentes motivos:
❖ por el crecimiento y actividad de los microorganismos.
❖ la actividad de la enzimas naturales.
❖ por insecto o roedores.
❖ por mantenerlos a una temperatura de riesgo (7 a 60◦ c, zona de peligro)
❖ por la humedad y la sequedad.
❖ por el aire, particularmente el oxigeno.
❖ por la luz.
Mariangel Viver
Juan Mora
Julian Paredes
carlos perez
Jessica Natalia ...
Janer Valero
Deyson Zarate
13 más
JUAN MANUEL ...
14:16 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:16 p. m.
13/07/2023


meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Con base en estos factores el hombre a ideado diferentes métodos para conservar sus alimentos entre los cuales destacan.
el calor.
el frio.
la deshidratación.
los aditivos.
la sal.
el azúcar.
el acido.
el humo.
la irradiación.
Mariangel Viver
Juan Mora
Julian Paredes
carlos perez
Jessica Natalia ...
Janer Valero
Deyson Zarate
13 más
JUAN MANUEL ...
14:18 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:18 p. m.
13/07/2023


meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Con base en estos factores el hombre a ideado diferentes métodos para conservar sus alimentos entre los cuales destacan.
el calor.
el frio.
la deshidratación.
los aditivos.
la sal.
el azúcar.
el acido.
el humo.
la irradiación.
Mariangel Viver
Juan Mora
Julian Paredes
carlos perez
Jessica Natalia ...
Janer Valero
Deyson Zarate
13 más
JUAN MANUEL ...
14:21 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
UV extremo
ESP
2:21 p. m.
13/07/2023

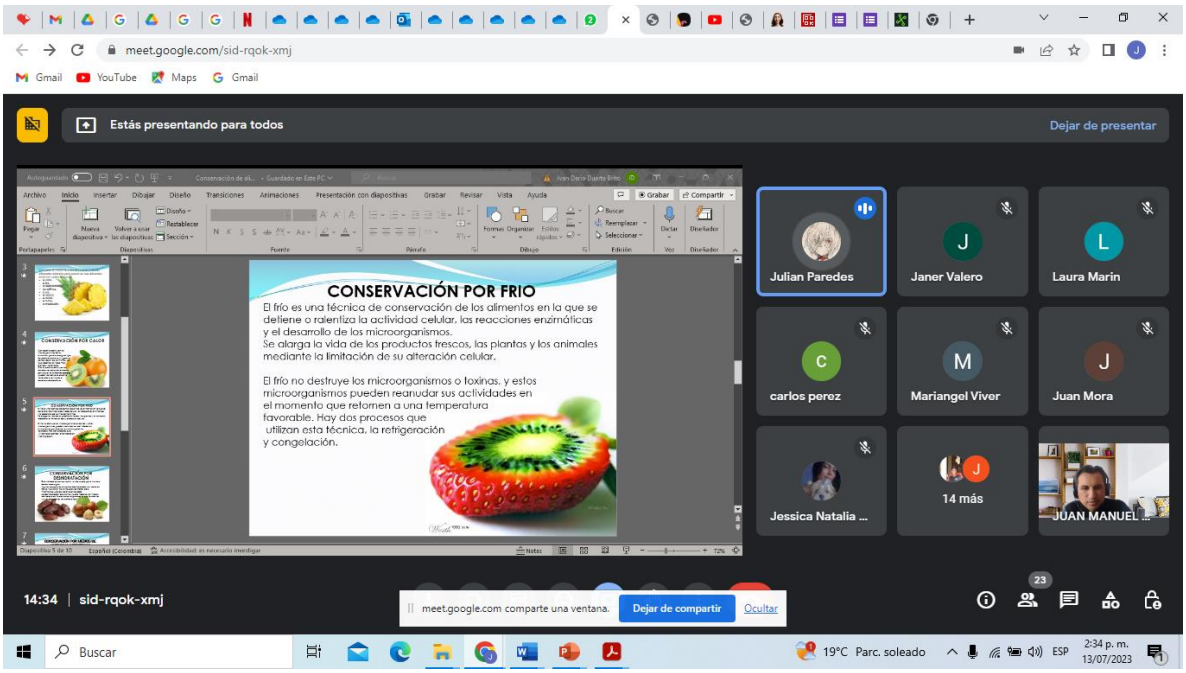

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Con base en estos factores el hombre a ideado diferentes métodos para conservar sus alimentos entre los cuales destacan.
el calor.
el frio.
la deshidratación.
los aditivos.
la sal.
el azúcar.
el acido.
el humo.
la irradiación.
Mariangel Viver
Jesus Cervera
Julian Paredes
carlos perez
Jessica Natalia ...
Janer Valero
Deyson Zarate
12 más
JUAN MANUEL ...
14:25 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:25 p. m.
13/07/2023

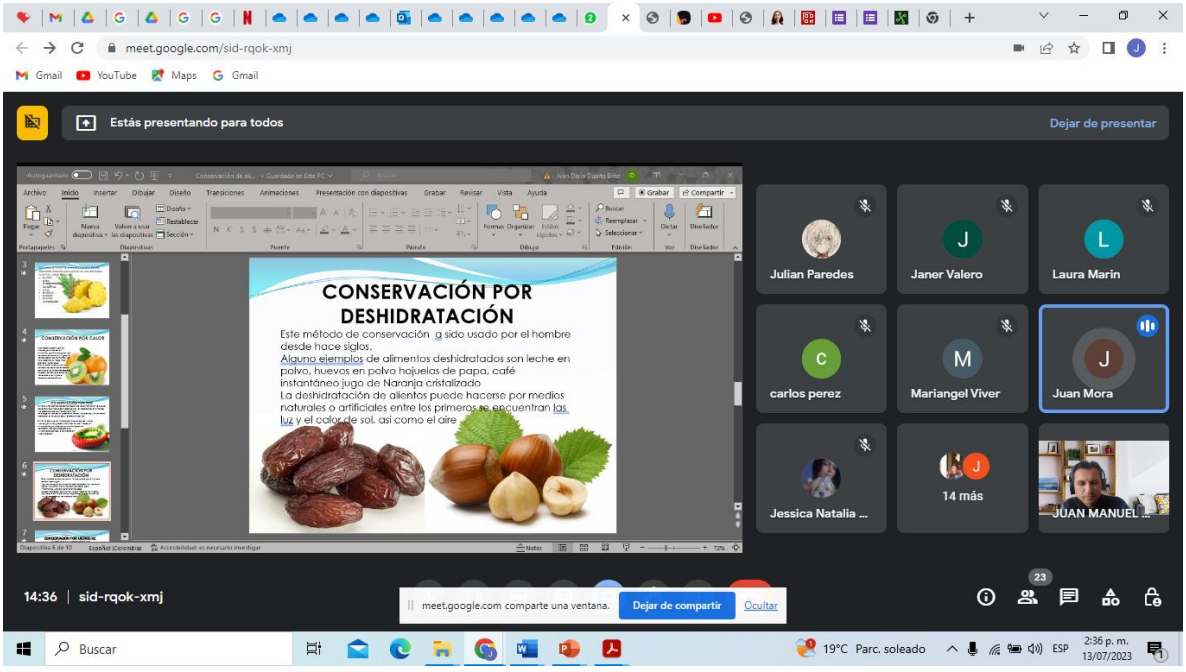

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONSERVACIÓN POR CALOR
Con calor se destruyen los microorganismos de los alimentos, por ello cualquier tipo de calentamiento es útil para la conservación de los mismos, ya que, además los hace mas blandos y apetitosos.
Con el calor se destruyen las enzimas naturales del alimento por lo cual los alimentos cocidos pueden conservarse durante varios días si se impide el desarrollo de bacterias
Mariangel Viver
Juan Mora
Julian Paredes
carlos perez
Jessica Natalia ...
Janer Valero
Deyson Zarate
12 más
JUAN MANUEL ...
14:26 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:26 p. m.
13/07/2023

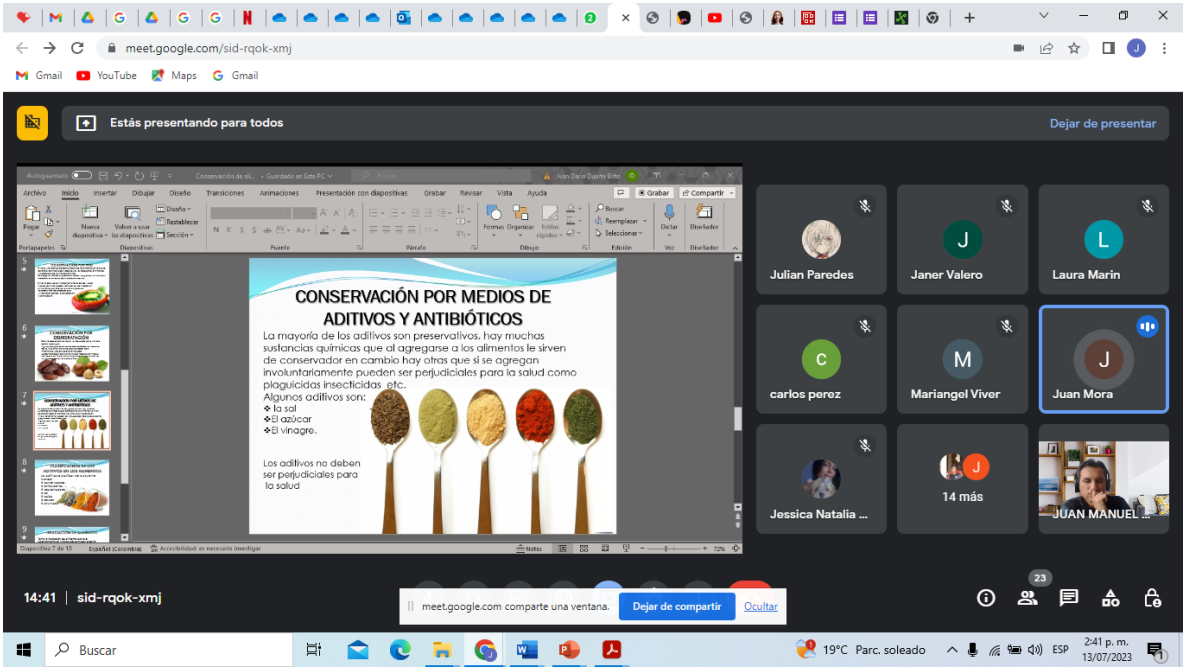


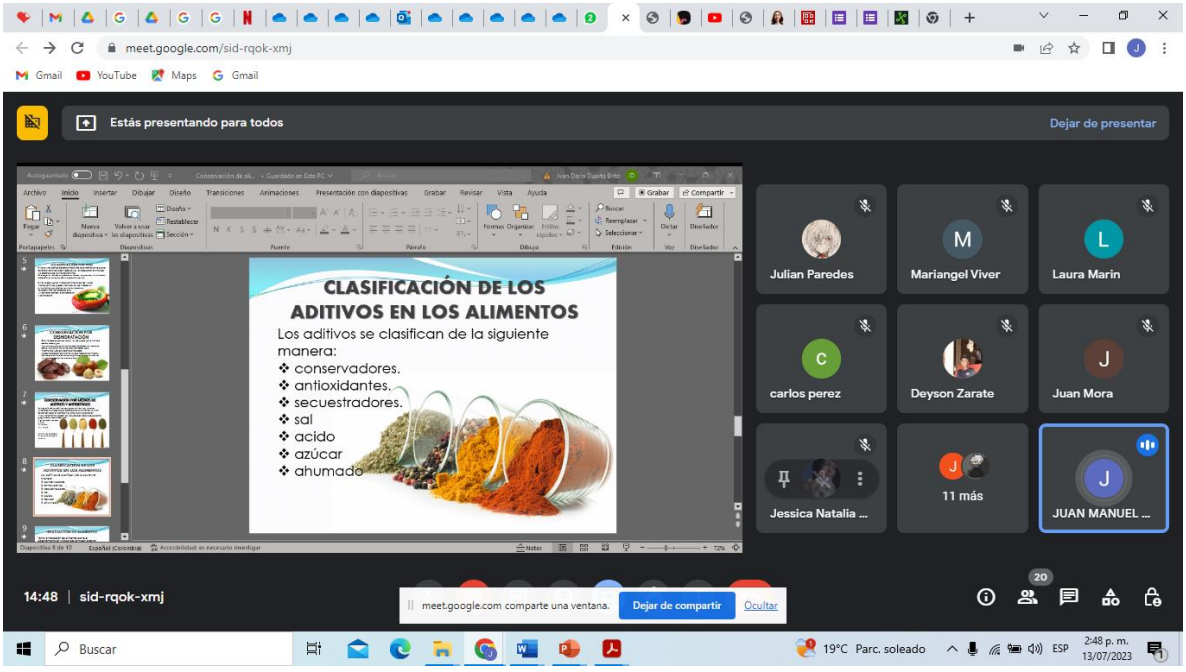
Tú
13:54
julio 13 de 2023
Jesus Cervera
13:55
jesus manuel cervera cardenas, 1056773638, jmcc08032007@gmail.com, 3195053616
Jessica Natalia Rodriguez
13:56
Yesica Natalia Rodriguez Diaz, 1029986676, jessicantaliarodriguezdiaz@gmail.com, 3103806558
Jesus Cervera
13:59
Compartí un archivo de Jam con esta reunión: https://jamboard.google.com/d/1179lCBayb-KxLiaUYI8iBrZVg-EZbbdqLAfFGMG4_oc/edit?usp=meet_whiteboard
Eliana Palacio
14:02
Eliana palacio lugo
Sharyt Rodríguez
14:02
Sharyt Rodríguez Cerón
carlos perez
14:03
carlos Daniel Perez Torres
Firedespair DM
14:03
María Alejandra Castañeda Rincón
Isabela Garzón Escobar
14:03
Isabela Garzón Escobar
Juan Mora
14:03
Juan David Mora García 3107678585
Eliana Palacio
14:03
Eliana palacio lugo 3186835806 palacioeliana88@gmail.com
Firedespair DM
14:04

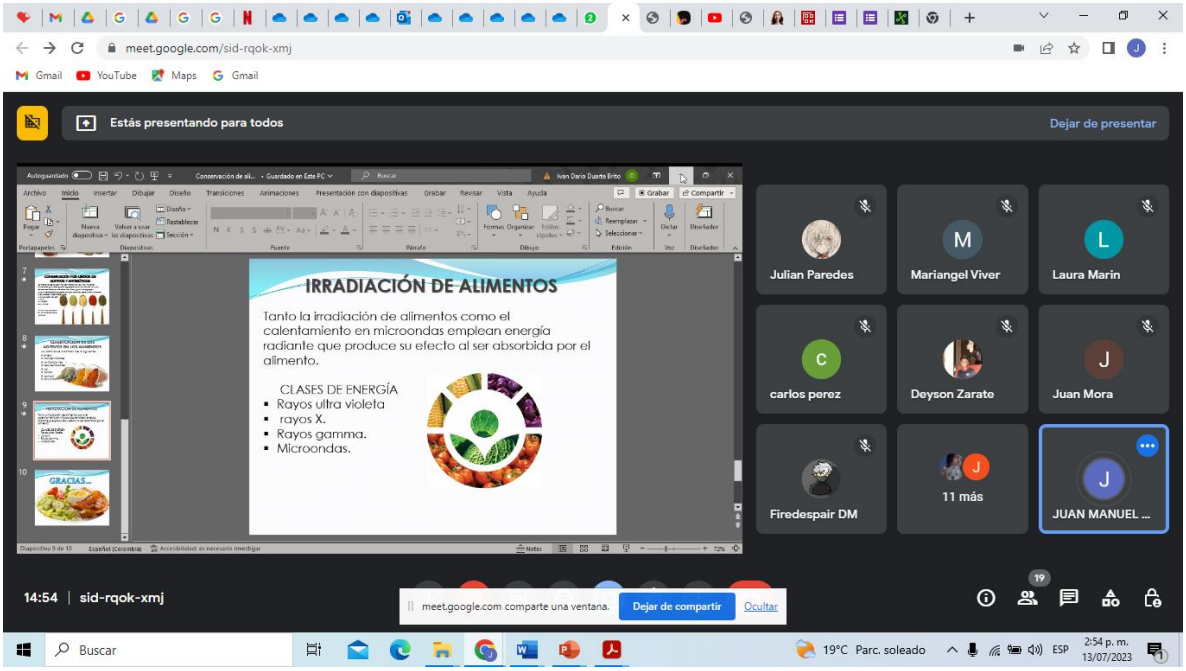
María Alejandra Castañeda Rincón 3143652953 alejandracastaneda128@gmail.com
Janer Valero
14:04
Janer Stiven Rojas valero 3103526188
Laura Marin
14:04
Laura Valentina Marín ossa 3133209184 lauravalm71@gmail.com
Valentina Guzman
14:04
Valentina Guzmán Zuluaga, 1054551356, guzmanvalentina2802@gmail.com, 3102296038
Isabela Garzón Escobar
14:04
Isabela Garzón Escobar 3103335464 isaescobar1228@gmail.com
Janer Valero
14:04
janervalero430@gmail.com
Sharyt Rodríguez
14:04
Sharyt Rodríguez Cerón 3236709156 sharytrodriguez@gmail.com
Diaz
14:04
d73523921@gmail.com
Aslhey Zharick Diaz Velez
Cam Cerquera
14:05
Maria Camila Cerquera Ramirez 3142180267 Cerqueracam7@gmail.com 1056773790
Diaz
14:05
1016025005
Laura Marin
14:05
1039689696
Karol alexandra Gaviria zapata
14:05
Carol alexandra gaviria zapata gaviriazapatakarolalexandra@gmail.com 1056773760 3224163249
Yeidi Gomez
14:05
Yeidi Carolina marulanda Gómez gomezyeidi0@gmail.com 1057095383
Janer Valero
14:05
Janer Stiven Rojas valero 3103526188 janervalero430@gmail.com 1057095831
Deyson Zarate
14:06
Deyson smith Cabarcas Zarate 3147620109 deysonzarate21@gmail.com
juranny marcela alvira rondon
14:06
Juranny Alvira Rondón alvirarondonjuranny@gmail.com 3147984466 1057095399
Deyson Zarate
14:06
1073321948
Mariangel Viver
14:07
Mariangel Viver roncancio 3202068858 1057095796 Mariangelviver@gmail.com
Juan Mora
14:07
Juan David Mora García 3107678585 1056773114 jm838568@gmail.con

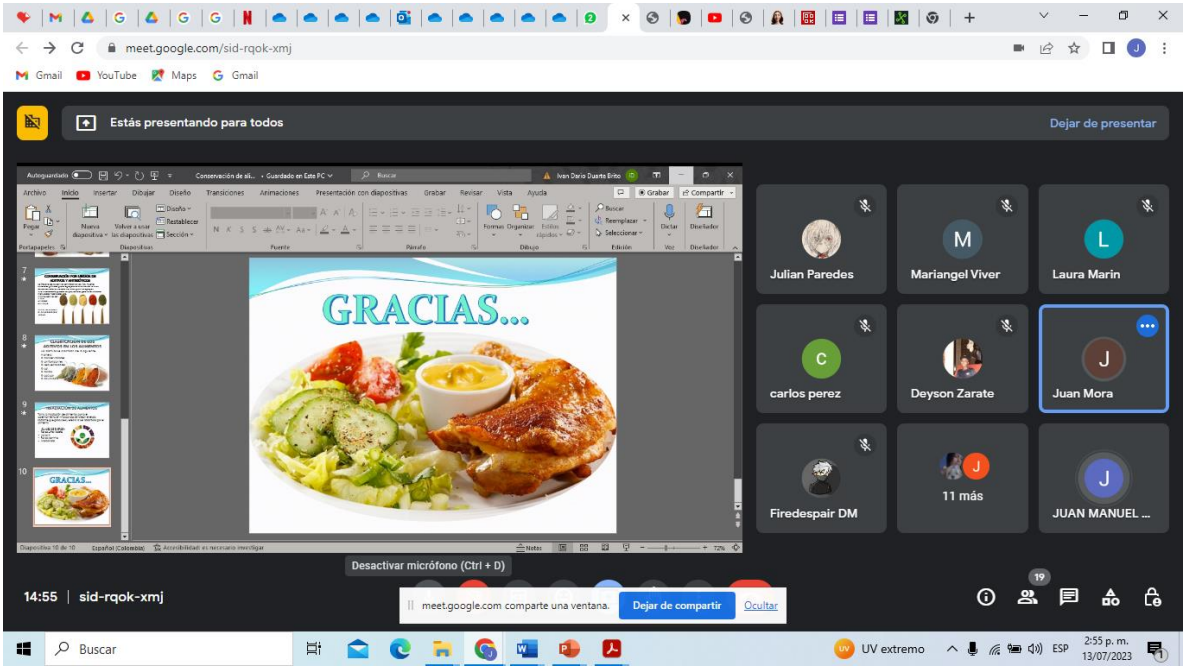

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONSERVACIÓN POR FRIO
El frío es una técnica de conservación de los alimentos en la que se detiene o ralentiza la actividad celular, las reacciones enzimáticas y el desarrollo de los microorganismos.
Se alarga la vida de los productos frescos, las plantas y los animales mediante la limitación de su alteración celular.
El frío no destruye los microorganismos o toxinas, y estos microorganismos pueden reanudar sus actividades en el momento que retomen a una temperatura favorable. Hay dos procesos que utilizan esta técnica, la refrigeración y congelación.
Julian Paredes
Janer Valero
Laura Marin
carlos perez
Mariangel Viver
Juan Mora
Jessica Natalia ...
14 más
JUAN MANUEL ...
14:34 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:34 p. m.
13/07/2023

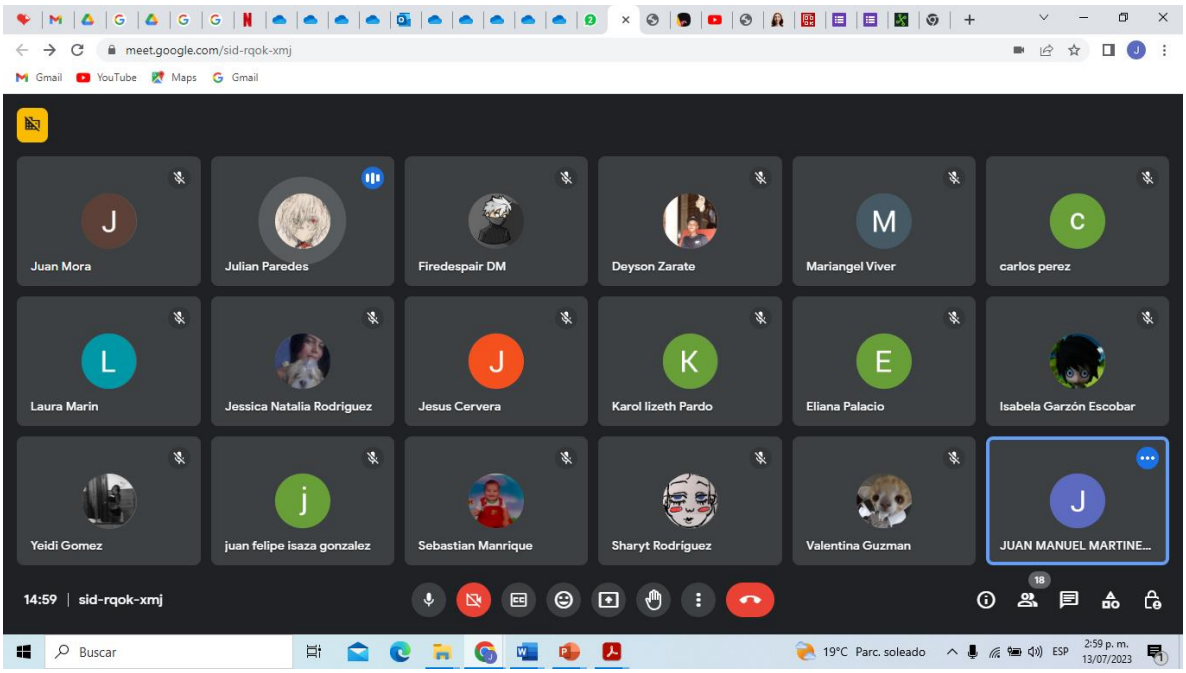

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONSERVACIÓN POR DESHIDRATACIÓN
Este método de conservación a sido usado por el hombre desde hace siglos.
Alguno ejemplos de alimentos deshidratados son leche en polvo, huevos en polvo hojuelas de papa, café instantáneo jugo de Naranja cristalizado
La deshidratación de alientos puede hacerse por medios naturales o artificiales entre los primeros se encuentran las luz y el calor de sol, así como el aire
Julian Paredes
Janer Valero
Laura Marin
carlos perez
Mariangel Viver
Juan Mora
Jessica Natalia ...
14 más
JUAN MANUEL ...
14:36 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:36 p. m.
13/07/2023

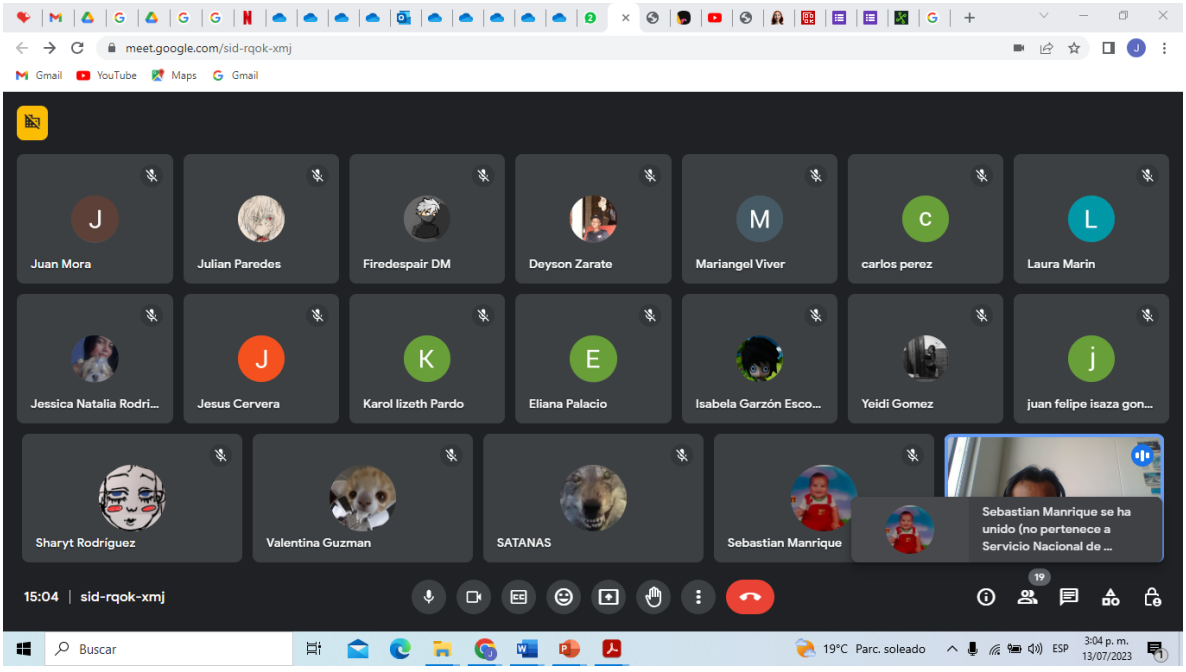

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONSERVACIÓN POR MEDIOS DE ADITIVOS Y ANTIBIÓTICOS
La mayoría de los aditivos son preservativos, hay muchas sustancias químicas que al agregarse a los alimentos le sirven de conservador en cambio hay otras que si se agregan involuntariamente pueden ser perjudiciales para la salud como plaguicidas insecticidas etc.
Algunos aditivos son:
❖ la sal
❖El azúcar
❖El vinagre.
Los aditivos no deben ser perjudiciales para la salud
Julian Paredes
Janer Valero
Laura Marin
carlos perez
Mariangel Viver
Juan Mora
Jessica Natalia ...
14 más
JUAN MANUEL ...
14:41 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:41 p. m.
13/07/2023

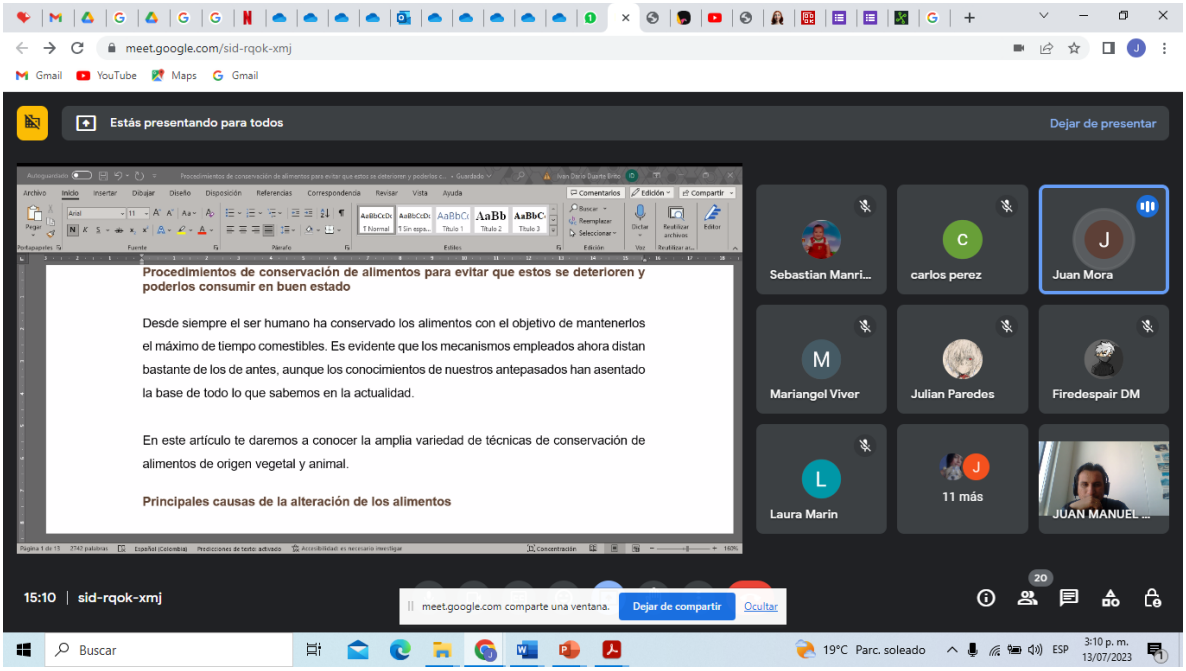

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CLASIFICACIÓN DE LOS ADITIVOS EN LOS ALIMENTOS
Los aditivos se clasifican de la siguiente manera:
❖ conservadores.
❖ antioxidantes.
❖ secuestradores.
❖ sal
❖ acido
❖ azúcar
❖ ahumado
Julian Paredes
Mariangel Viver
Laura Marin
carlos perez
Deyson Zarate
Juan Mora
Jessica Natalia ...
11 más
JUAN MANUEL ...
14:48 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:48 p. m.
13/07/2023

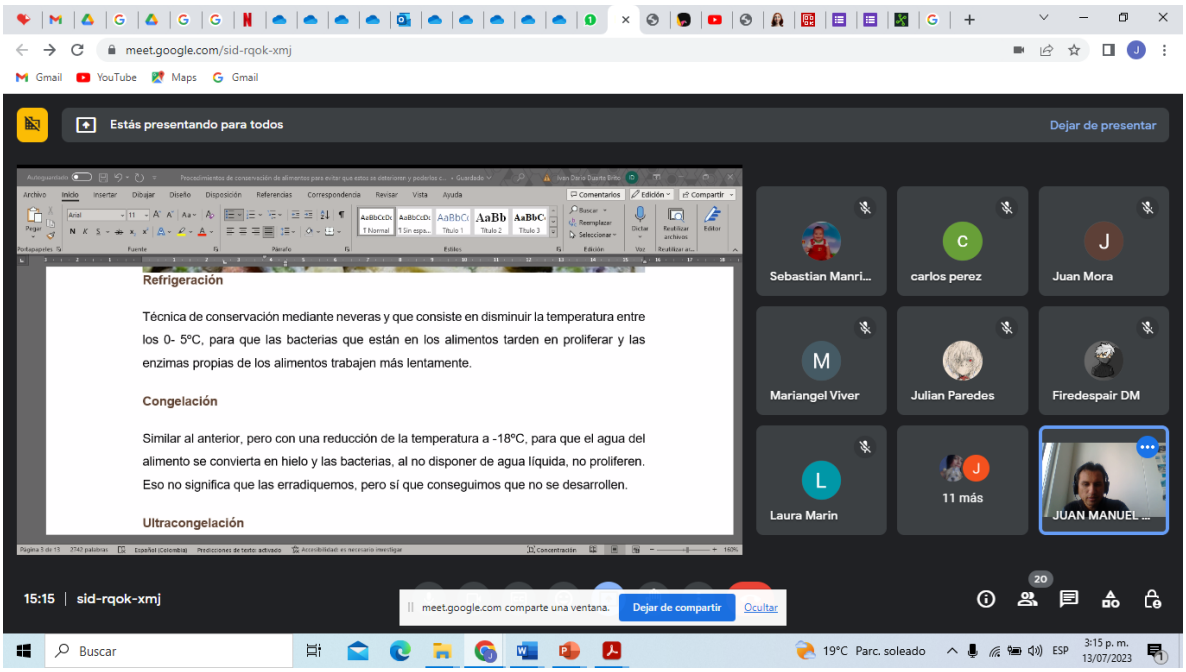

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS
Tanto la irradiación de alimentos como el calentamiento en microondas emplean energía radiante que produce su efecto al ser absorbida por el alimento.
CLASES DE ENERGÍA
Rayos ultra violeta
rayos X.
Rayos gamma.
Microondas.
Julian Paredes
Mariangel Viver
Laura Marin
carlos perez
Deyson Zarate
Juan Mora
Firedespair DM
11 más
JUAN MANUEL ...
14:54 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:54 p. m.
13/07/2023

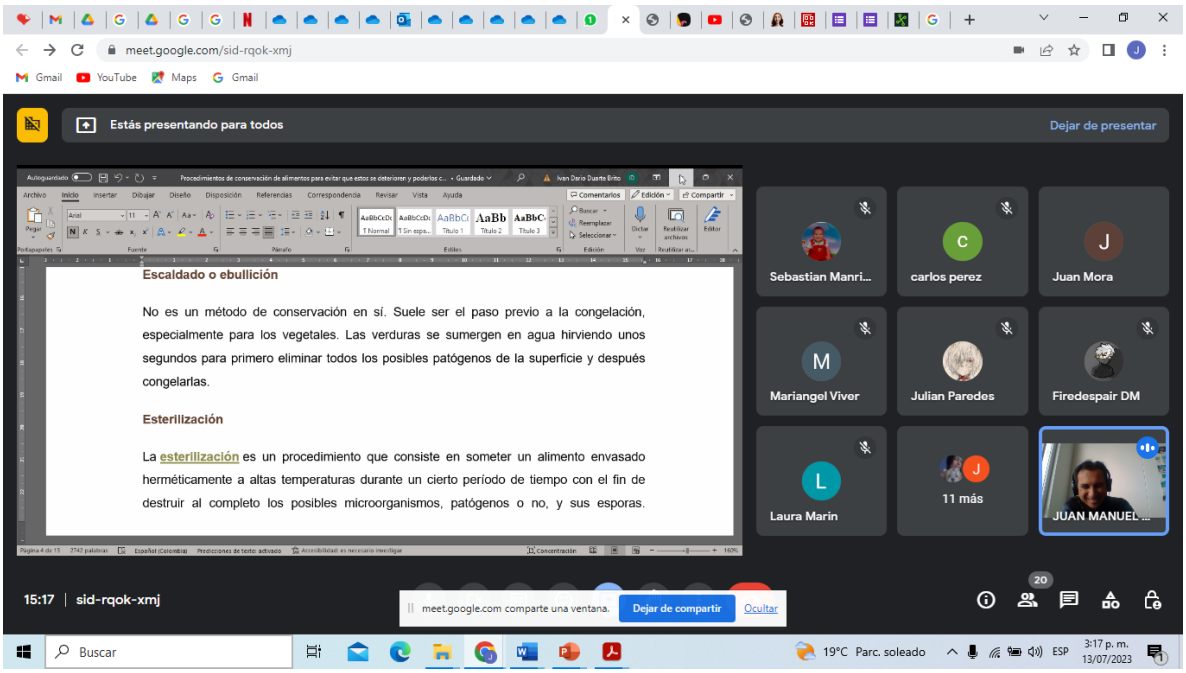

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
GRACIAS...
Julian Paredes
Mariangel Viver
Laura Marin
carlos perez
Deyson Zarate
Juan Mora
Firedespair DM
11 más
JUAN MANUEL ...
Desactivar micrófono (Ctrl + D)
14:55 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
UV extremo
ESP
2:55 p. m.
13/07/2023


meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Juan Mora
Julian Paredes
Firedespair DM
Deyson Zarate
Mariangel Viver
carlos perez
Laura Marin
Jessica Natalia Rodriguez
Jesus Cervera
Karol lizeth Pardo
Eliana Palacio
Isabela Garzón Escobar
Yeidi Gomez
juan felipe isaza gonzalez
Sebastian Manrique
Sharyt Rodríguez
Valentina Guzman
JUAN MANUEL MARTINE...
14:59 | sid-rqok-xmj
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
2:59 p. m.
13/07/2023


meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Juan Mora
Julian Paredes
Firedespair DM
Deyson Zarate
Mariangel Viver
carlos perez
Laura Marin
Jessica Natalia Rodri...
Jesus Cervera
Karol lizeth Pardo
Eliana Palacio
Isabela Garzón Esco...
Yeidi Gomez
juan felipe isaza gon...
Sharyt Rodríguez
Valentina Guzman
SATANAS
Sebastian Manrique
Sebastian Manrique se ha unido (no pertenece a Servicio Nacional de ...
15:04 | sid-rqok-xmj
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
3:04 p. m.
13/07/2023


meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Procedimientos de conservación de alimentos para evitar que estos se deterioren y poderlos consumir en buen estado
Desde siempre el ser humano ha conservado los alimentos con el objetivo de mantenerlos el máximo de tiempo comestibles. Es evidente que los mecanismos empleados ahora distan bastante de los de antes, aunque los conocimientos de nuestros antepasados han asentado la base de todo lo que sabemos en la actualidad.
En este artículo te daremos a conocer la amplia variedad de técnicas de conservación de alimentos de origen vegetal y animal.
Principales causas de la alteración de los alimentos
Sebastian Manri...
carlos perez
Juan Mora
Mariangel Viver
Julian Paredes
Firedespair DM
Laura Marin
11 más
JUAN MANUEL ...
15:10 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
20
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
3:10 p. m.
13/07/2023

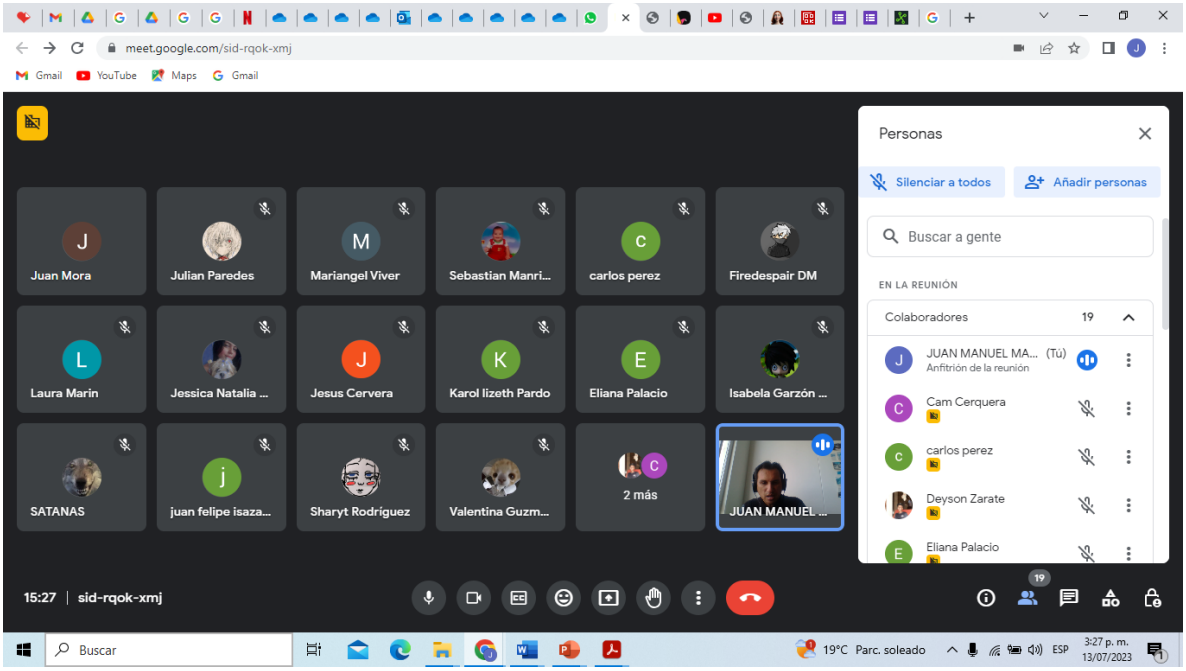

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Refrigeración
Técnica de conservación mediante neveras y que consiste en disminuir la temperatura entre los 0- 5ºC, para que las bacterias que están en los alimentos tarden en proliferar y las enzimas propias de los alimentos trabajen más lentamente.
Congelación
Similar al anterior, pero con una reducción de la temperatura a -18ºC, para que el agua del alimento se convierta en hielo y las bacterias, al no disponer de agua líquida, no proliferen. Eso no significa que las erradiquemos, pero sí que conseguimos que no se desarrollen.
Ultracongelación
Sebastian Manri...
carlos perez
Juan Mora
Mariangel Viver
Julian Paredes
Firedespair DM
Laura Marin
11 más
JUAN MANUEL ...
15:15 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
20
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
3:15 p. m.
13/07/2023

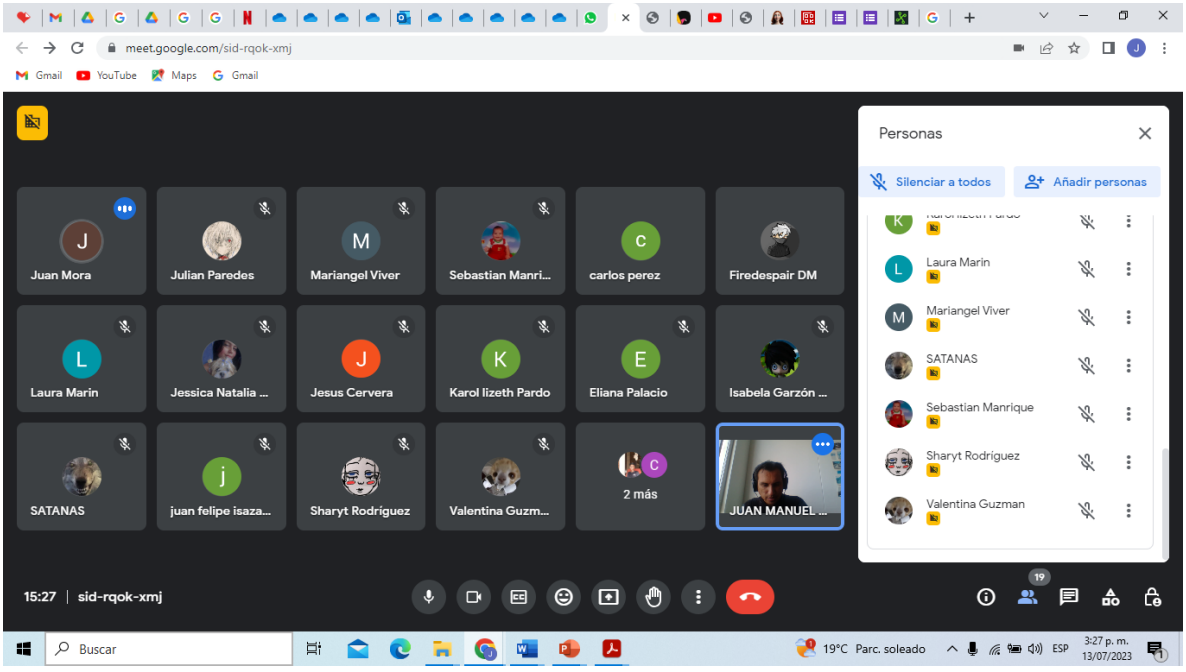


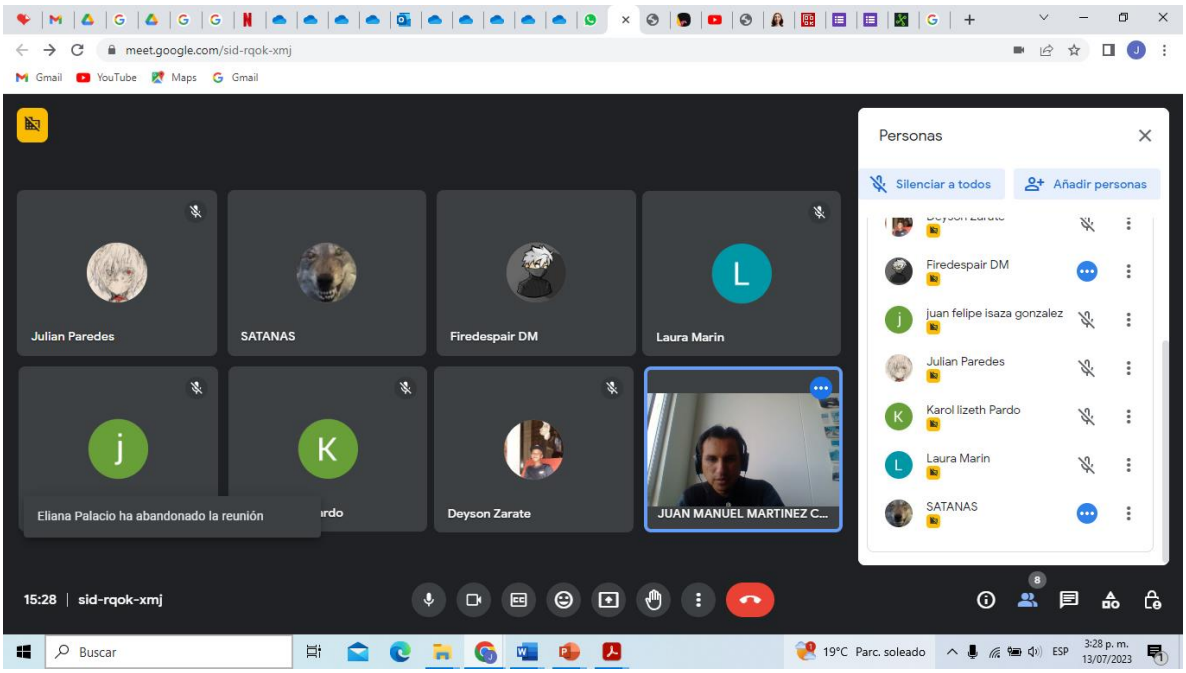
Tú
13:54
julio 13 de 2023
Jesus Cervera
13:55
jesus manuel cervera cardenas, 1056773638, jmcc08032007@gmail.com, 3195053616
Jessica Natalia Rodriguez
13:56
Yesica Natalia Rodriguez Diaz, 1029986676, jessicantaliarodriguezdiaz@gmail.com, 3103806558
Jesus Cervera
13:59
Compartí un archivo de Jam con esta reunión: https://jamboard.google.com/d/1179lCBayb-KxLiaUYI8iBrZVg-EZbbdqLAfFGMG4_oc/edit?usp=meet_whiteboard
Eliana Palacio
14:02
Eliana palacio lugo
Sharyt Rodríguez
14:02
Sharyt Rodríguez Cerón
carlos perez
14:03
carlos Daniel Perez Torres
Firedespair DM
14:03
María Alejandra Castañeda Rincón
Isabela Garzón Escobar
14:03
Isabela Garzón Escobar
Juan Mora
14:03
Juan David Mora García 3107678585
Eliana Palacio
14:03
Eliana palacio lugo 3186835806 palacioeliana88@gmail.com
Firedespair DM
14:04

María Alejandra Castañeda Rincón 3143652953 alejandracastaneda128@gmail.com
Janer Valero
14:04
Janer Stiven Rojas valero 3103526188
Laura Marin
14:04
Laura Valentina Marín ossa 3133209184 lauravalm71@gmail.com
Valentina Guzman
14:04
Valentina Guzmán Zuluaga, 1054551356, guzmanvalentina2802@gmail.com, 3102296038
Isabela Garzón Escobar
14:04
Isabela Garzón Escobar 3103335464 isaescobar1228@gmail.com
Janer Valero
14:04
janervalero430@gmail.com
Sharyt Rodríguez
14:04
Sharyt Rodríguez Cerón 3236709156 sharytrodriguez@gmail.com
Diaz
14:04
d73523921@gmail.com
Aslhey Zharick Diaz Velez
Cam Cerquera
14:05
Maria Camila Cerquera Ramirez 3142180267 Cerqueracam7@gmail.com 1056773790
Diaz
14:05
1016025005
Laura Marin
14:05
1039689696
Karol alexandra Gaviria zapata
14:05
Carol alexandra gaviria zapata gaviriazapatakarolalexandra@gmail.com 1056773760 3224163249
Yeidi Gomez
14:05
Yeidi Carolina marulanda Gómez gomezyeidi0@gmail.com 1057095383
Janer Valero
14:05
Janer Stiven Rojas valero 3103526188 janervalero430@gmail.com 1057095831
Deyson Zarate
14:06
Deyson smith Cabarcas Zarate 3147620109 deysonzarate21@gmail.com
juranny marcela alvira rondon
14:06
Juranny Alvira Rondón alvirarondonjuranny@gmail.com 3147984466 1057095399
Deyson Zarate
14:06
1073321948
Mariangel Viver
14:07
Mariangel Viver roncancio 3202068858 1057095796 Mariangelviver@gmail.com
Juan Mora
14:07
Juan David Mora García 3107678585 1056773114 jm838568@gmail.con
Tú
15:22
sesion puerto boyaca 13 de julio 2023 virtual
Julian Paredes

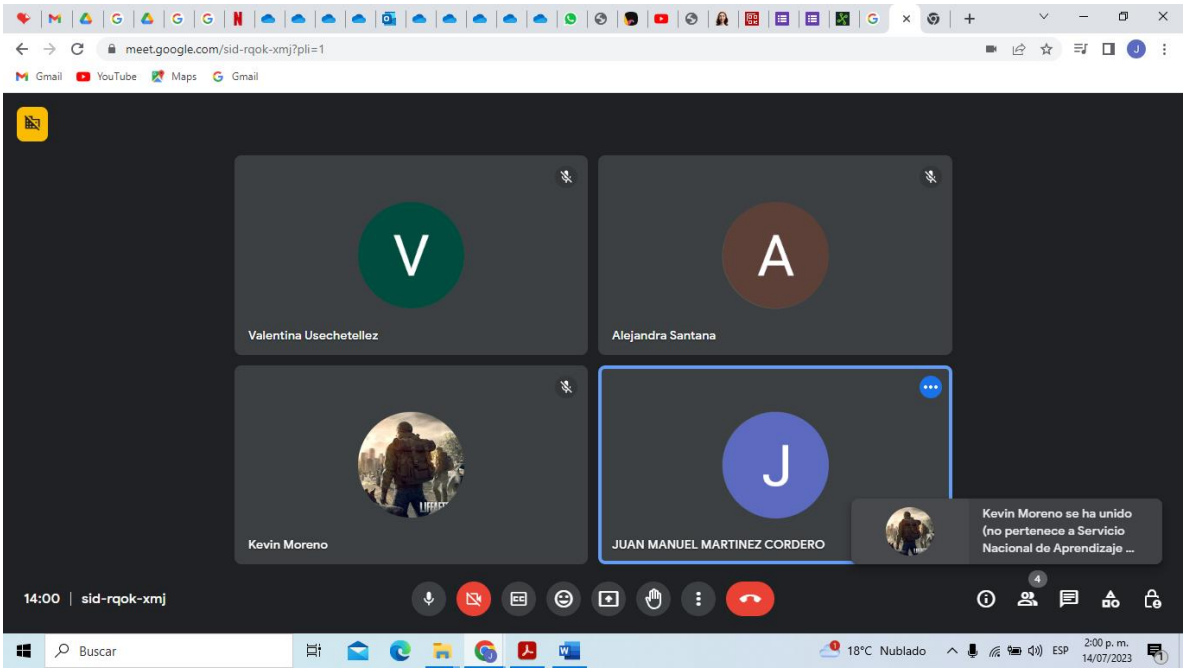
15:23
Julián Enrique paredes 1057095410 3134263939 paredesjulian91@gmail.com
Eliana Palacio
15:23
Eliama
Mariangel Viver
15:23
Mariangel Viver roncancio
Valentina Guzman
15:23
Valentina Guzmán Zuluaga
Sharyt Rodríguez
15:23
Sharyt Rodríguez Cerón
carlos perez
15:23
carlos Daniel Perez TOrres
Jessica Natalia Rodriguez
15:23
Yesica Natalia Rodriguez Diaz
Eliana Palacio
15:23
Eliana palacio lugo
Isabela Garzón Escobar
15:23
Isabela Garzón Escobar
Cam Cerquera
15:23
Maria Camila Cerquera Ramirez
Firedespair DM
15:23
María Alejandra Castañeda Rincón
Juan Mora
15:23
Juan David Mora García
Sebastian Manrique
15:23
SEBASTIAN MANRIQUE CASTRO
Julian Paredes
15:23
Julian paredes lobon
carlos perez
15:23
el otro mes :(
SATANAS
15:23
Jose ramiro diaz mahecha
Michel Estefania Gasca Lopez

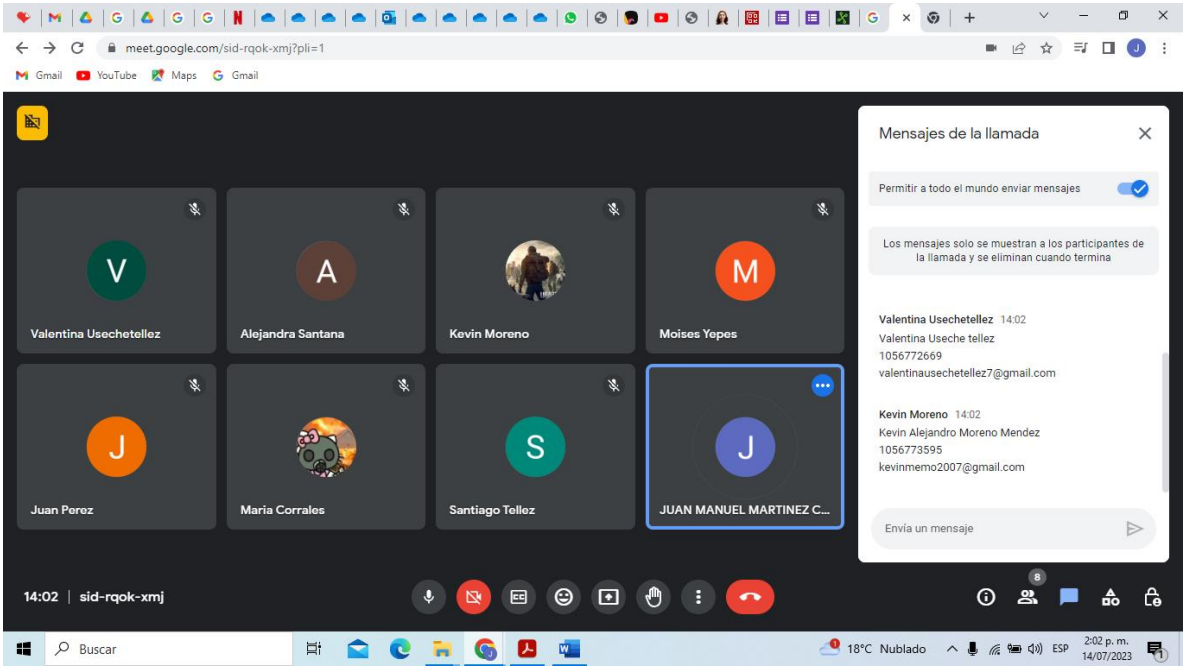

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Juan Mora
Julian Paredes
Mariangel Viver
Sebastian Manri...
carlos perez
Firedespair DM
Laura Marin
Jessica Natalia ...
Jesus Cervera
Karol lizeth Pardo
Eliana Palacio
Isabela Garzón ...
SATANAS
juan felipe isaza...
Sharyt Rodriguez
Valentina Guzm...
2 más
JUAN MANUEL ...
Personas
Silenciar a todos
Añadir personas
Buscar a gente
EN LA REUNIÓN
Colaboradores 19
JUAN MANUEL MA... (Tú)
Anfitrión de la reunión
Cam Cerquera
carlos perez
Deyson Zarate
Eliana Palacio
15:27 | sid-rqok-xmj
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
3:27 p. m.
13/07/2023

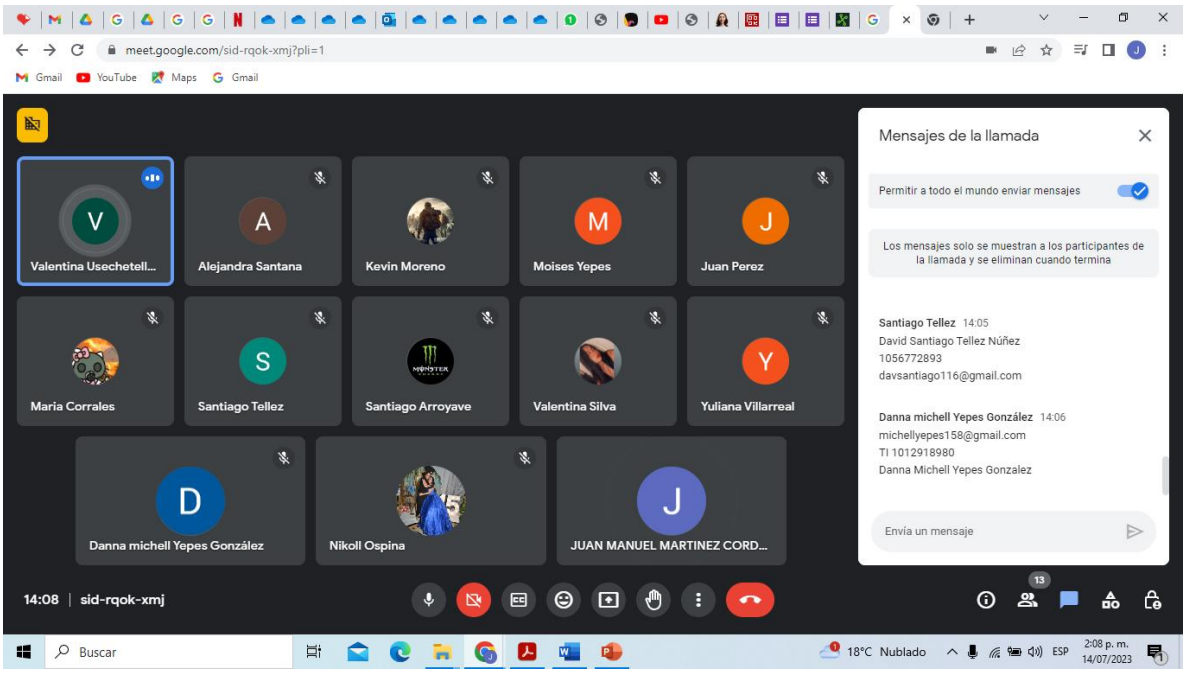

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Juan Mora
Julian Paredes
Mariangel Viver
Sebastian Manri...
carlos perez
Firedespair DM
Laura Marin
Jessica Natalia ...
Jesus Cervera
Karol lizeth Pardo
Eliana Palacio
Isabela Garzón ...
SATANAS
juan felipe isaza...
Sharyt Rodriguez
Valentina Guzm...
2 más
JUAN MANUEL ...
Personas
Silenciar a todos
Añadir personas
Laura Marin
Mariangel Viver
SATANAS
Sebastian Manrique
Sharyt Rodriguez
Valentina Guzman
15:27 | sid-rqok-xmj
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
3:27 p. m.
13/07/2023

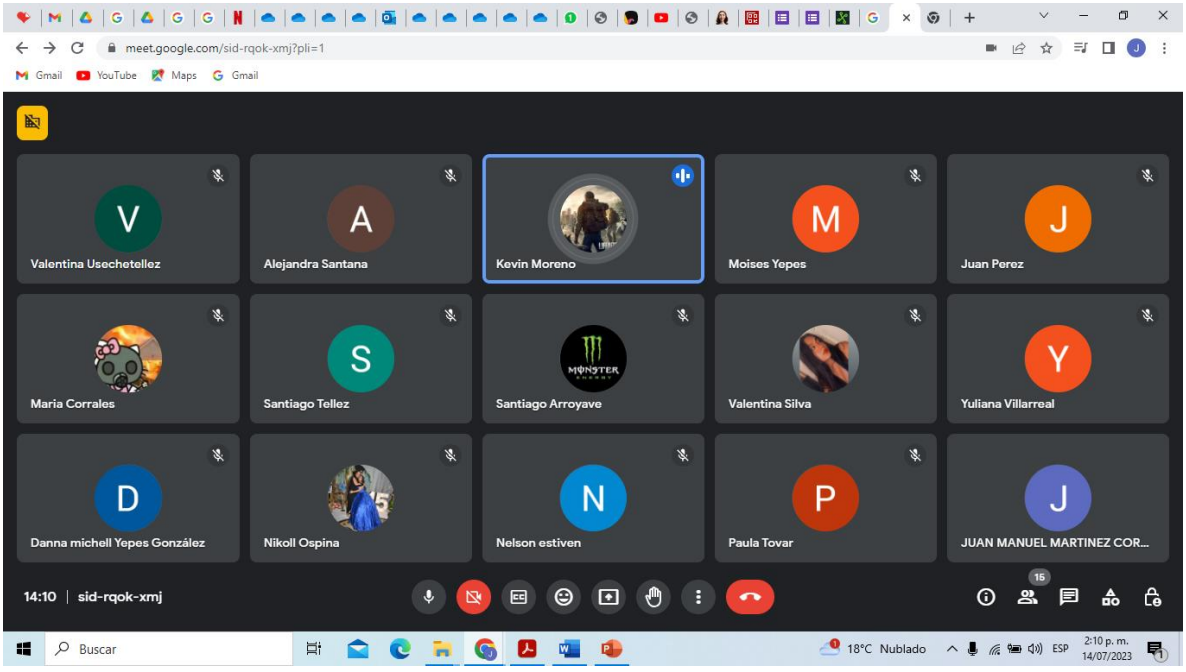

meet.google.com/sid-rqok-xmj
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Julian Paredes
SATANAS
Firedespair DM
Laura Marin
Eliana Palacio ha abandonado la reunión
Deyson Zarate
JUAN MANUEL MARTINEZ C...
Personas
Silenciar a todos
Añadir personas
Firedespair DM
juan felipe isaza gonzalez
Julian Paredes
Karol lizeth Pardo
Laura Marin
SATANAS
15:28 | sid-rqok-xmj
Buscar
19°C Parc. soleado
ESP
3:28 p. m.
13/07/2023

FORMACION 14 DE JULIO 2023 PUERTO BOYACA



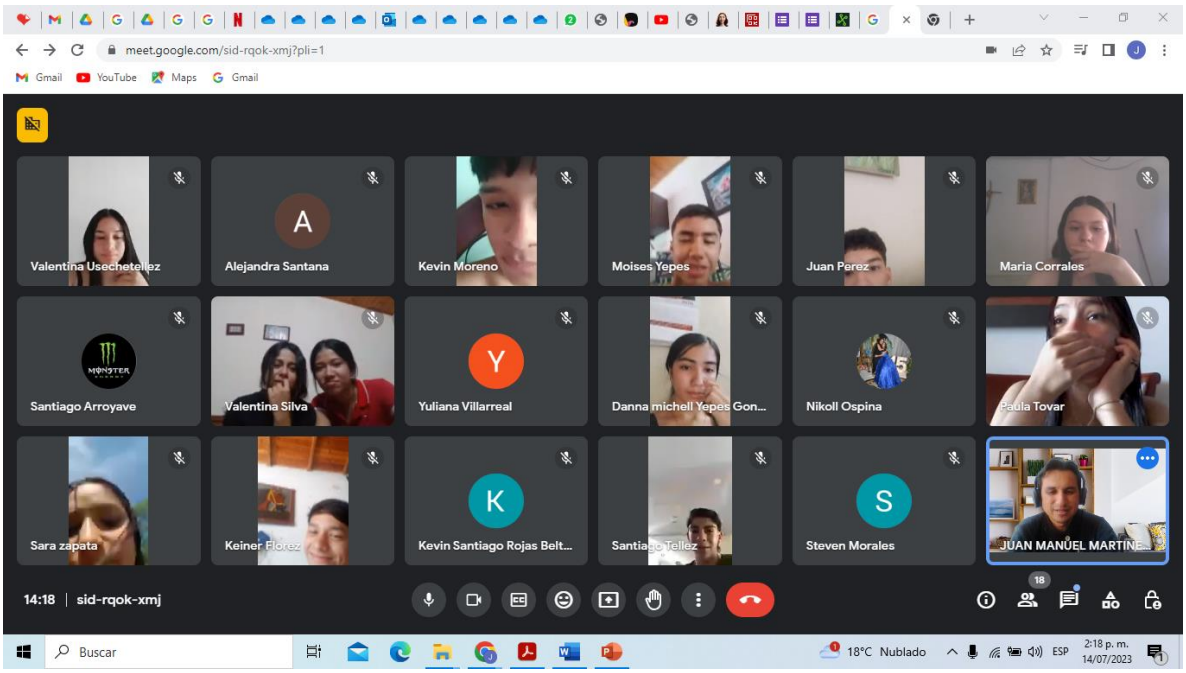


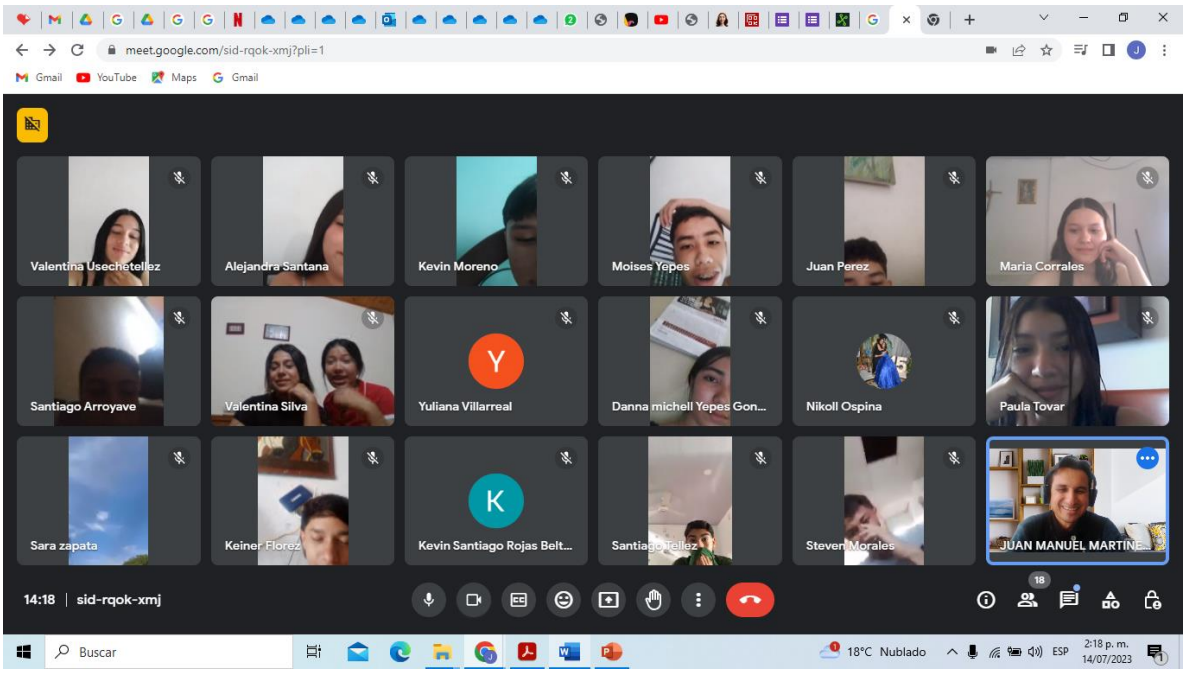


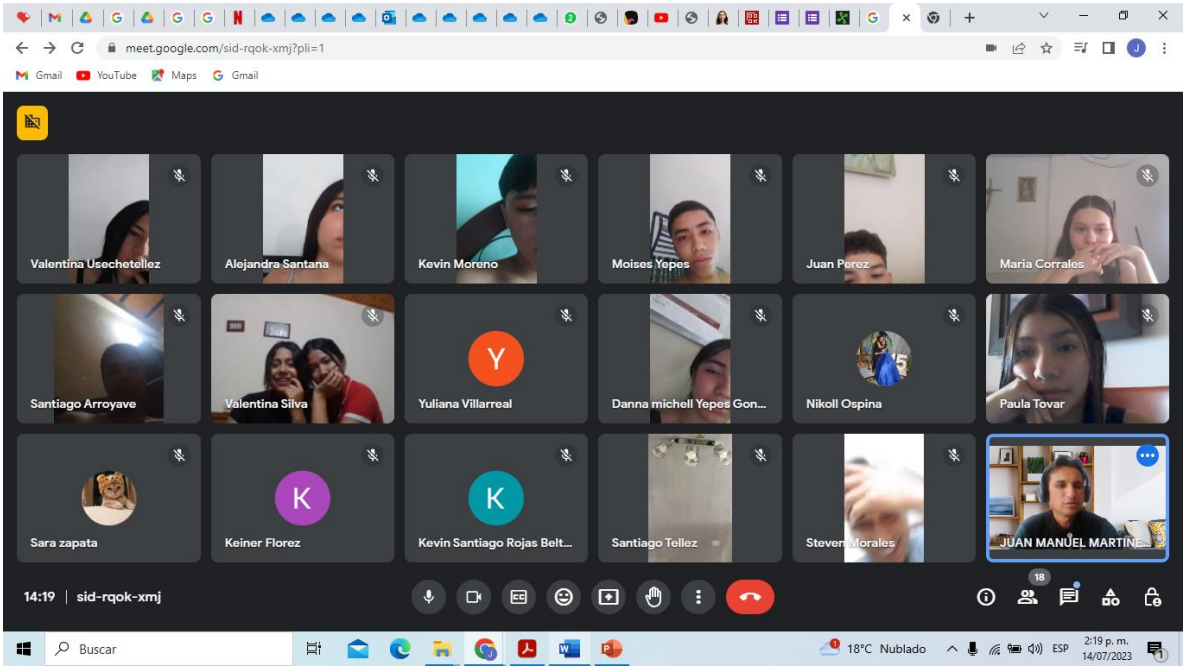


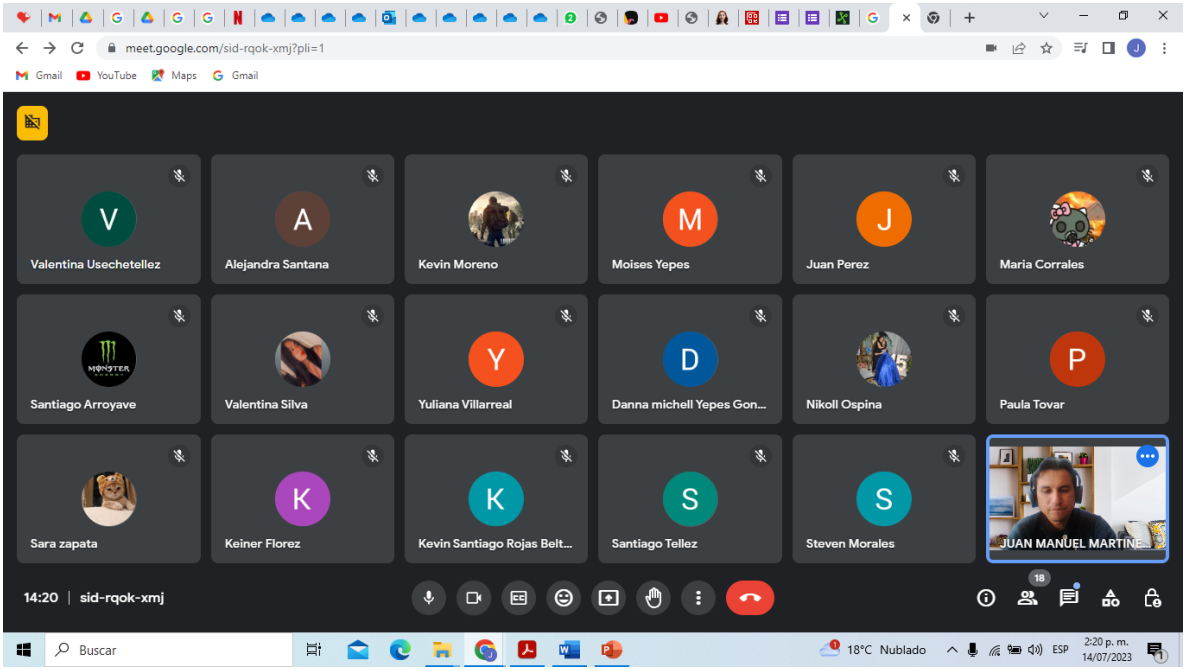
Tú
14:01
14 DE JULIO 2023
PUERTO BOYACA
IE JOSE ANTONIO GALAN
Valentina Usechetellez
14:02
Valentina Useche tellez 1056772669 valentinausechetellez7@gmail.com
Kevin Moreno
14:02
Kevin Alejandro Moreno Mendez 1056773595 kevinmemo2007@gmail.com
Juan Perez

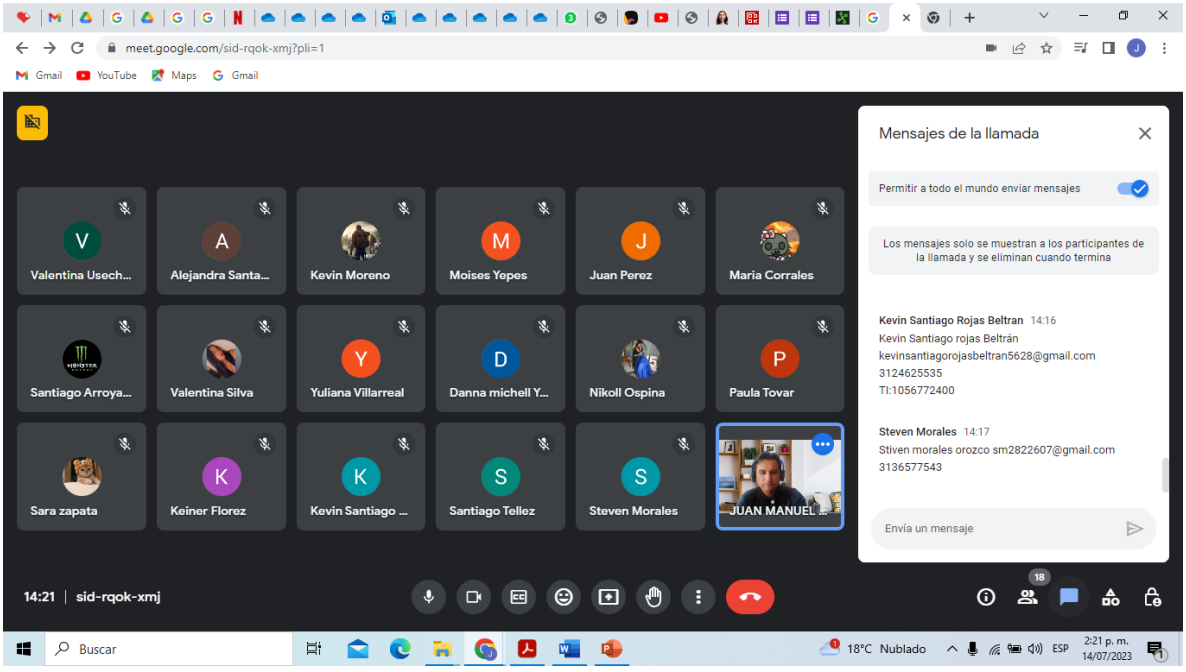
14:02
Juan Esteban Pérez Loaiza 1056774081 juanperez301207@gmail.com
Alejandra Santana
14:03
@m.alejandrasantana2007@gmail.com 1056773713 Mayleth Alejandra Santana Alvarez
Maria Corrales
14:03
María josé corrales corrales 1054549235 mariacorrles848@gmail.com
Moises Yepes
14:03
Moisés David Yepes cañizares TI 1117512973 yepesmoises5@gmail.com
Santiago Arroyave
14:04
Santiagoarroyaveangel@gmail.com TI 1057095805 Rafael arroyave
Valentina Silva
14:05
titisilvaramirez@gmail.com TI 1016951206 Valentina silva ramirez
Yuliana Villarreal
14:05
Yuliana Ramirez Villarreal, TI: 1057095870, yulianaramirex588@gmail.com
Santiago Tellez
14:05
David Santiago Tellez Núñez 1056772893 davsantiago116@gmail.com
Danna michell Yepes González
14:06
michellyepes158@gmail.com TI 1012918980 Danna Michell Yepes Gonzalez
Valentina Silva
14:12
jmichell15@gmail,com ti 1110293422 jari michell gallo
Nikoll Ospina
14:15
si

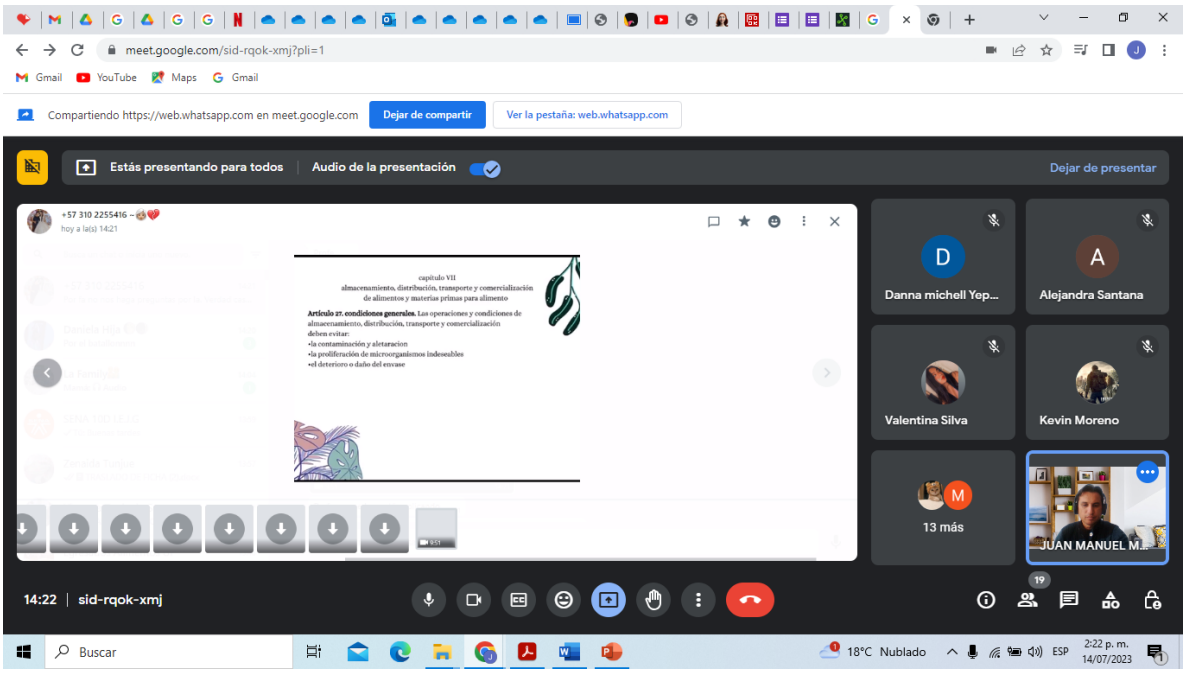


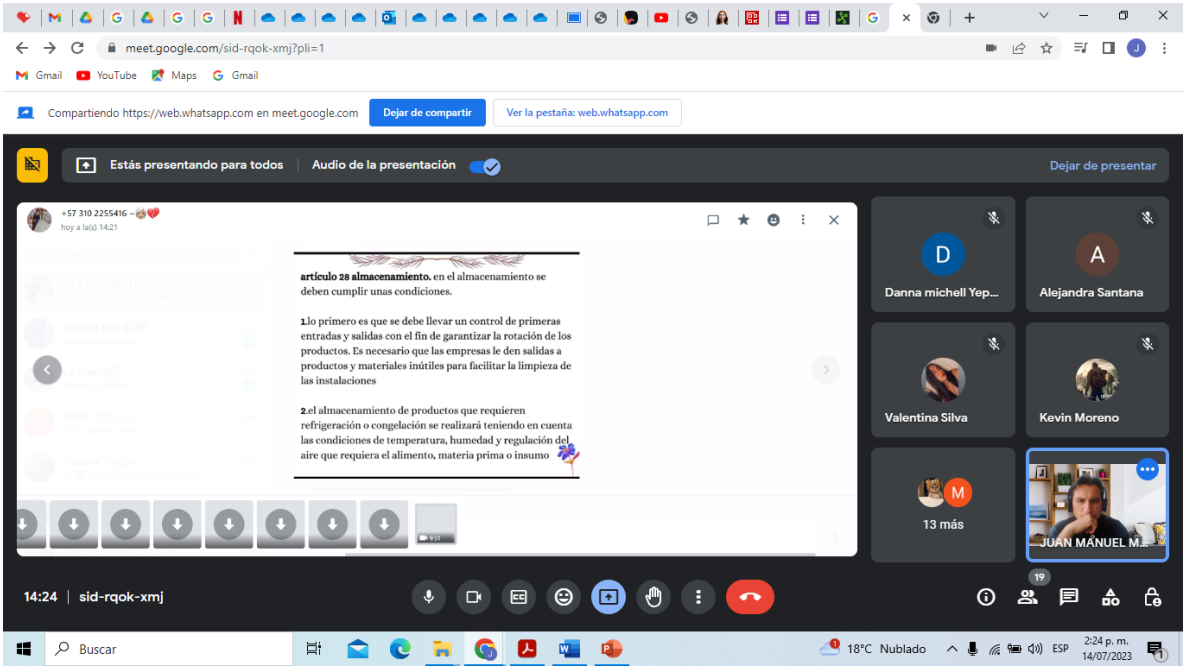

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Valentina Usechetellez
Alejandra Santana
Kevin Moreno
Moises Yepes
Juan Perez
Maria Corrales
Santiago Arroyave
Valentina Silva
Yuliana Villarreal
Danna michell Yepes Gon...
Nikoll Ospina
Paula Tovar
Sara zapata
Keiner Florez
Kevin Santiago Rojas Belt...
Santiago Tellez
Steven Morales
JUAN MANUEL MARTINE...
14:18 | sid-rqok-xmj
Buscar
18°C Nublado
ESP
2:18 p. m.
14/07/2023

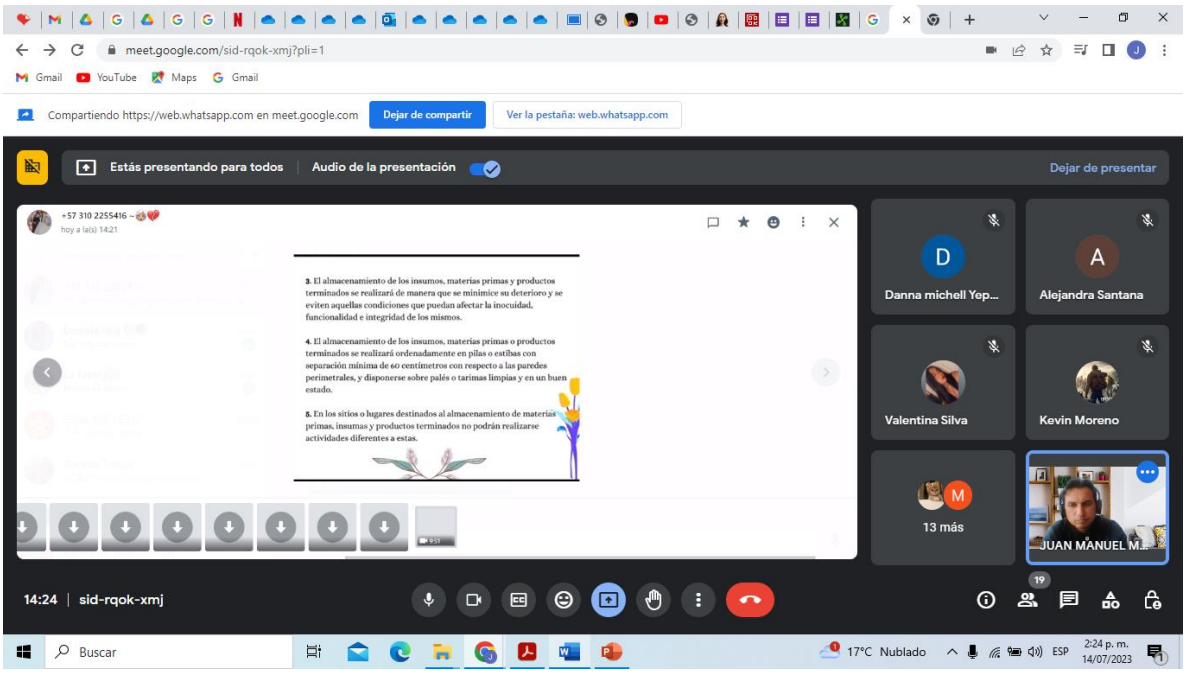

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Valentina Usechetellez
Alejandra Santana
Kevin Moreno
Moises Yepes
Juan Perez
Maria Corrales
Santiago Arroyave
Valentina Silva
Yuliana Villarreal
Danna michell Yepes Gon...
Nikoll Ospina
Paula Tovar
Sara zapata
Keiner Florez
Kevin Santiago Rojas Belt...
Santiago Tellez
Steven Morales
JUAN MANUEL MARTINE...
14:19 | sid-rqok-xmj
Buscar
18°C Nublado
ESP
2:19 p. m.
14/07/2023

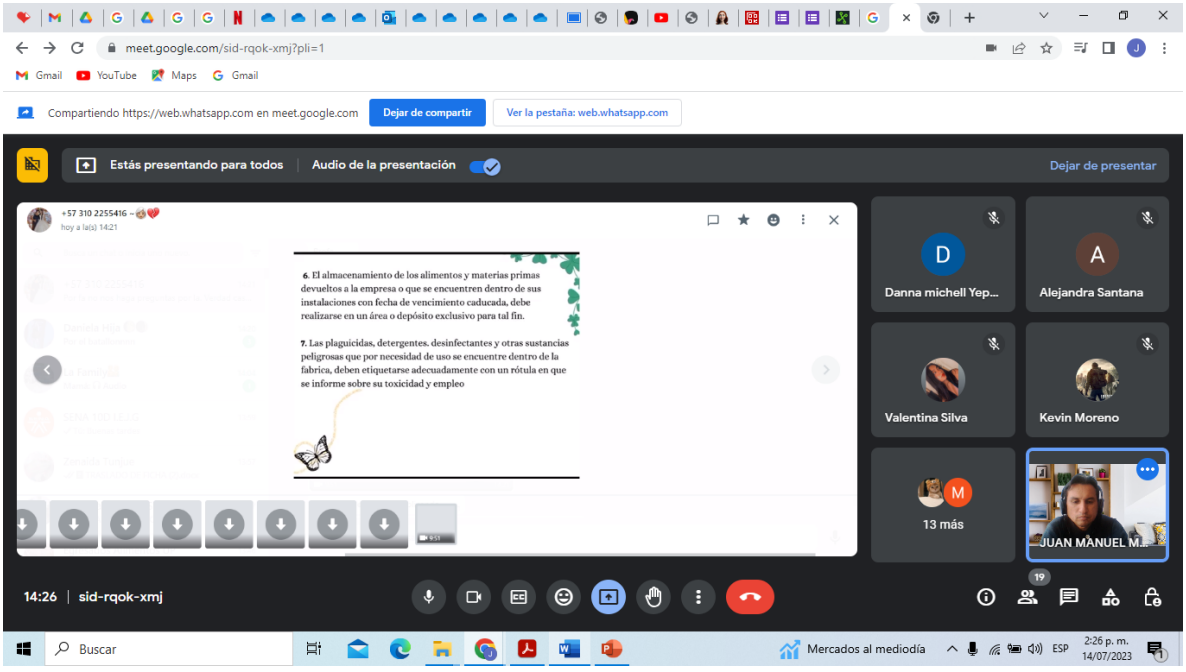

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Valentina Usechetellez
Alejandra Santana
Kevin Moreno
Moises Yepes
Juan Perez
Maria Corrales
Santiago Arroyave
Valentina Silva
Yuliana Villarreal
Danna michell Yepes Gon...
Nikoll Ospina
Paula Tovar
Sara zapata
Keiner Florez
Kevin Santiago Rojas Belt...
Santiago Tellez
Steven Morales
JUAN MANUEL MARTINE...
14:20 | sid-rqok-xmj
Buscar
18°C Nublado
ESP
2:20 p. m.
14/07/2023

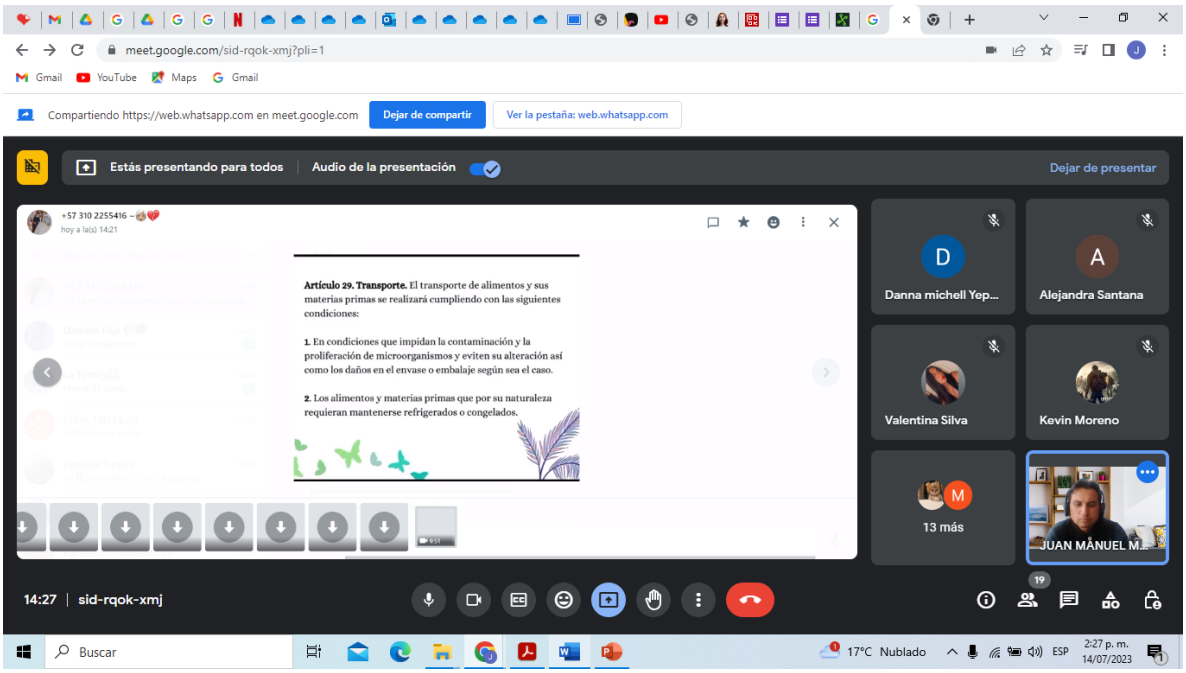

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Mensajes de la llamada
Permitir a todo el mundo enviar mensajes
Los mensajes solo se muestran a los participantes de la llamada y se eliminan cuando termina
Kevin Santiago Rojas Beltran 14:16
Kevin Santiago rojas Beltrán
kevinsantiagorojasbeltran5628@gmail.com
3124625535
TI:1056772400
Steven Morales 14:17
Stiven morales orozco sm2822607@gmail.com
3136577543
Envía un mensaje
Valentina Usech...
Alejandra Santa...
Kevin Moreno
Moises Yepes
Juan Perez
Maria Corrales
Santiago Arroya...
Valentina Silva
Yuliana Villarreal
Danna michell Y...
Nikoll Ospina
Paula Tovar
Sara zapata
Keiner Florez
Kevin Santiago ...
Santiago Tellez
Steven Morales
JUAN MANUEL ...
14:21 | sid-rqok-xmj
Buscar
18°C Nublado
ESP
2:21 p. m.
14/07/2023

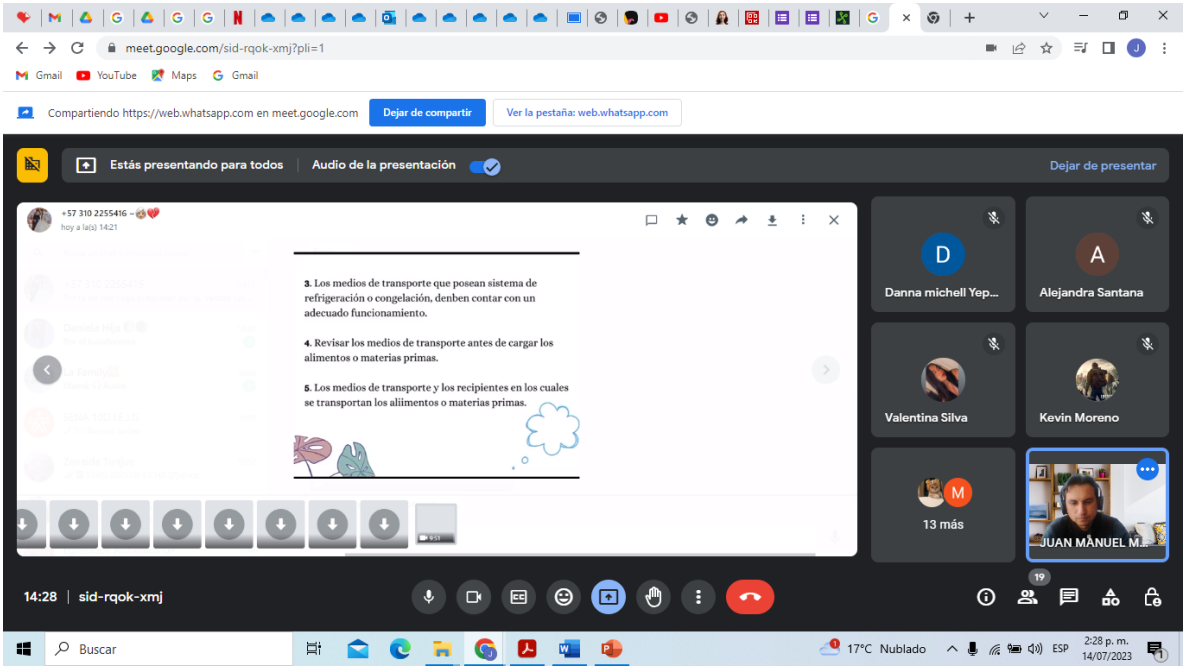

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Compartiendo https://web.whatsapp.com en meet.google.com
Dejar de compartir
Ver la pestaña: web.whatsapp.com
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
+57 310 2255416 ~
hoy a la(s) 14:21
capítulo VII
almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimento
Artículo 27. condiciones generales. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar:
•la contaminación y alteracion
•la proliferación de microorganismos indeseables
•el deterioro o daño del envase
Danna michell Yep...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Kevin Moreno
13 más
JUAN MANUEL M...
14:22 | sid-rqok-xmj
Buscar
18°C Nublado
ESP
2:22 p. m.
14/07/2023

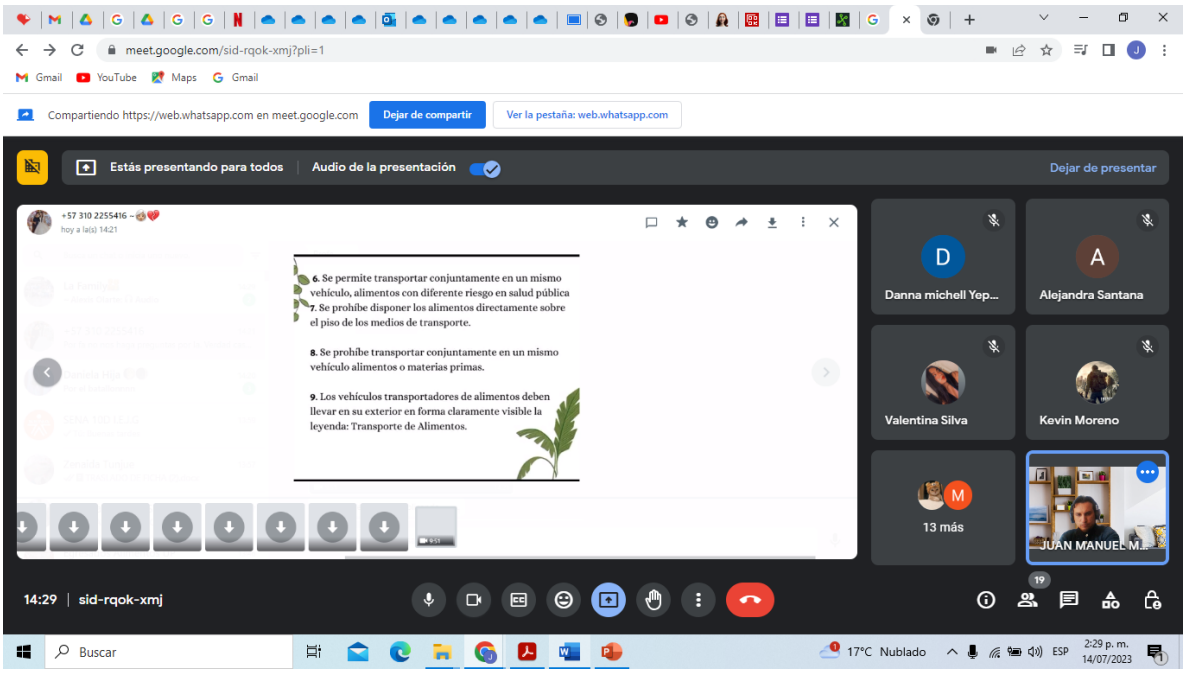

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Compartiendo https://web.whatsapp.com en meet.google.com
Dejar de compartir
Ver la pestaña: web.whatsapp.com
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
+57 310 2255416 ~
hoy a la(s) 14:21
artículo 28 almacenamiento. en el almacenamiento se deben cumplir unas condiciones.
1.lo primero es que se debe llevar un control de primeras entradas y salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que las empresas le den salidas a productos y materiales inútiles para facilitar la limpieza de las instalaciones
2.el almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y regulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo
Danna michell Yep...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Kevin Moreno
13 más
JUAN MANUEL M...
14:24 | sid-rqok-xmj
Buscar
18°C Nublado
ESP
2:24 p. m.
14/07/2023

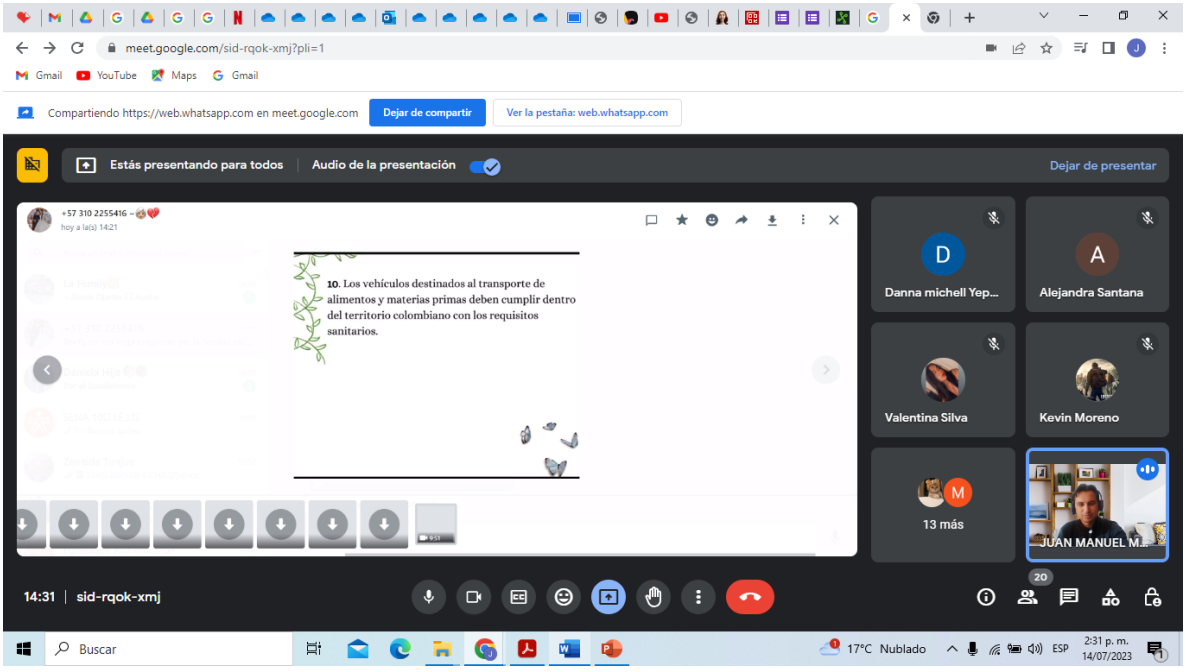

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Compartiendo https://web.whatsapp.com en meet.google.com
Dejar de compartir
Ver la pestaña: web.whatsapp.com
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
+57 310 2255416 ~
hoy a la(s) 14:21
3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en un buen estado.
5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumas y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
Danna michell Yep...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Kevin Moreno
13 más
JUAN MANUEL M...
14:24 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:24 p. m.
14/07/2023

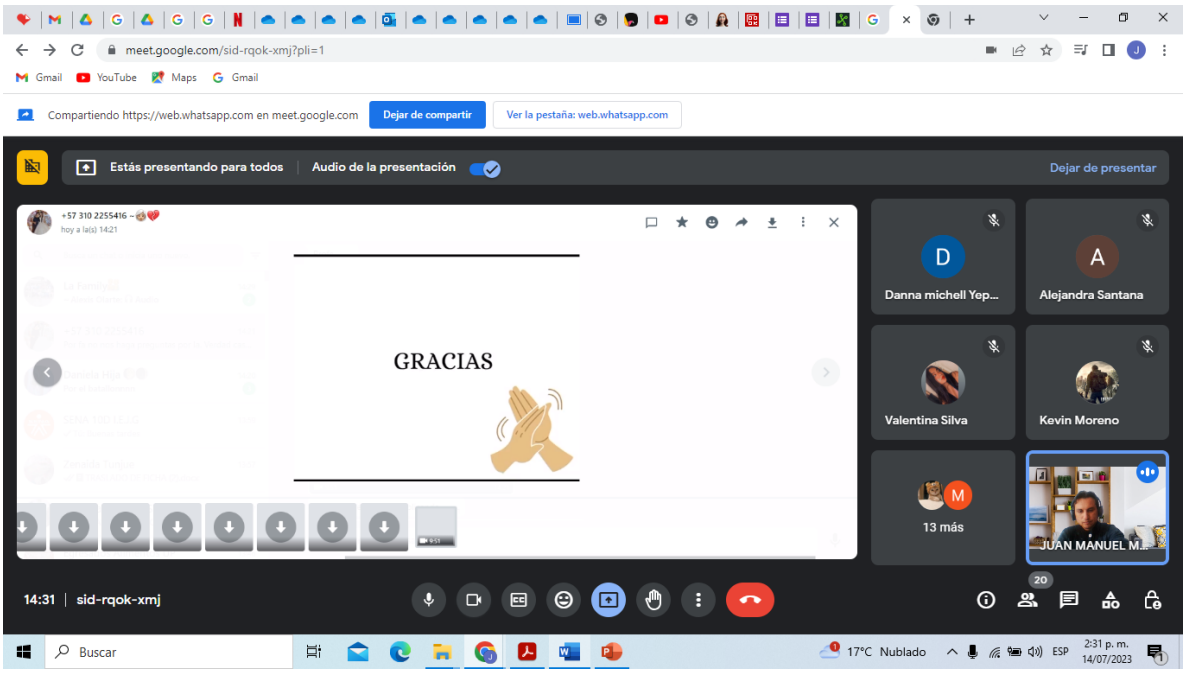

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Compartiendo https://web.whatsapp.com en meet.google.com
Dejar de compartir
Ver la pestaña: web.whatsapp.com
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
+57 310 2255416 ~
hoy a la(s) 14:21
6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin.
7. Las plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidad de uso se encuentre dentro de la fabrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótula en que se informe sobre su toxicidad y empleo
Danna michell Yep...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Kevin Moreno
13 más
JUAN MANUEL M...
14:26 | sid-rqok-xmj
Buscar
Mercados al mediodía
ESP
2:26 p. m.
14/07/2023

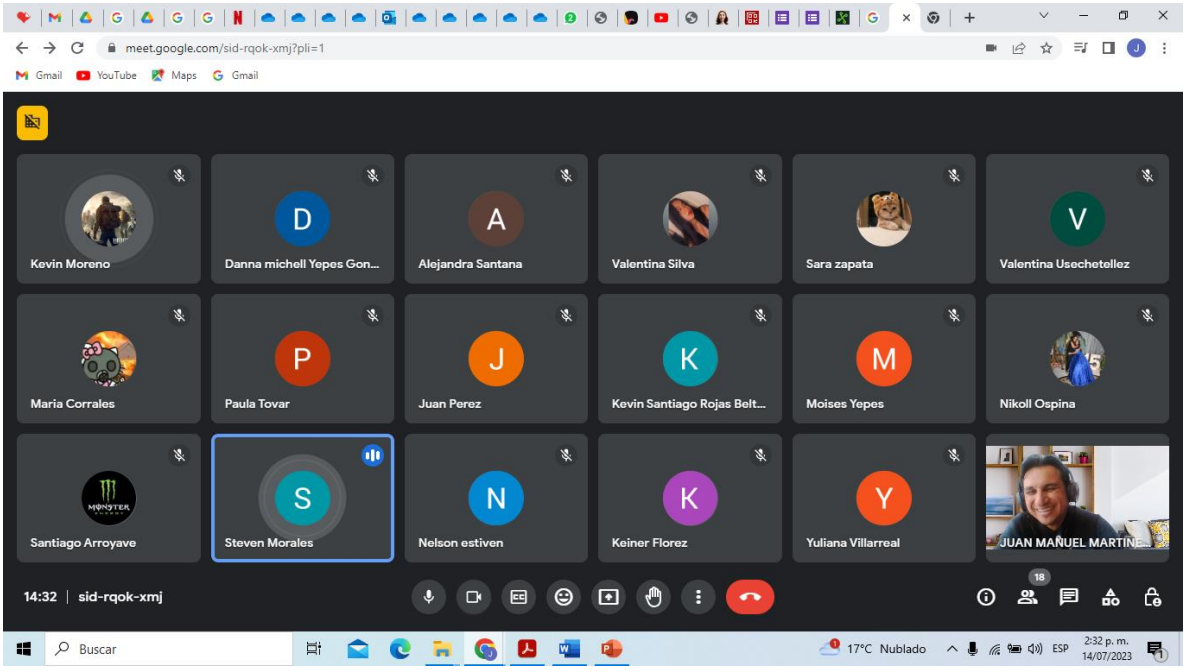

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Compartiendo https://web.whatsapp.com en meet.google.com
Dejar de compartir
Ver la pestaña: web.whatsapp.com
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
+57 310 2255416 ~
hoy a la(s) 14:21
Artículo 29. Transporte. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:
1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados.
Danna michell Yep...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Kevin Moreno
13 más
JUAN MANUEL M...
14:27 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:27 p. m.
14/07/2023

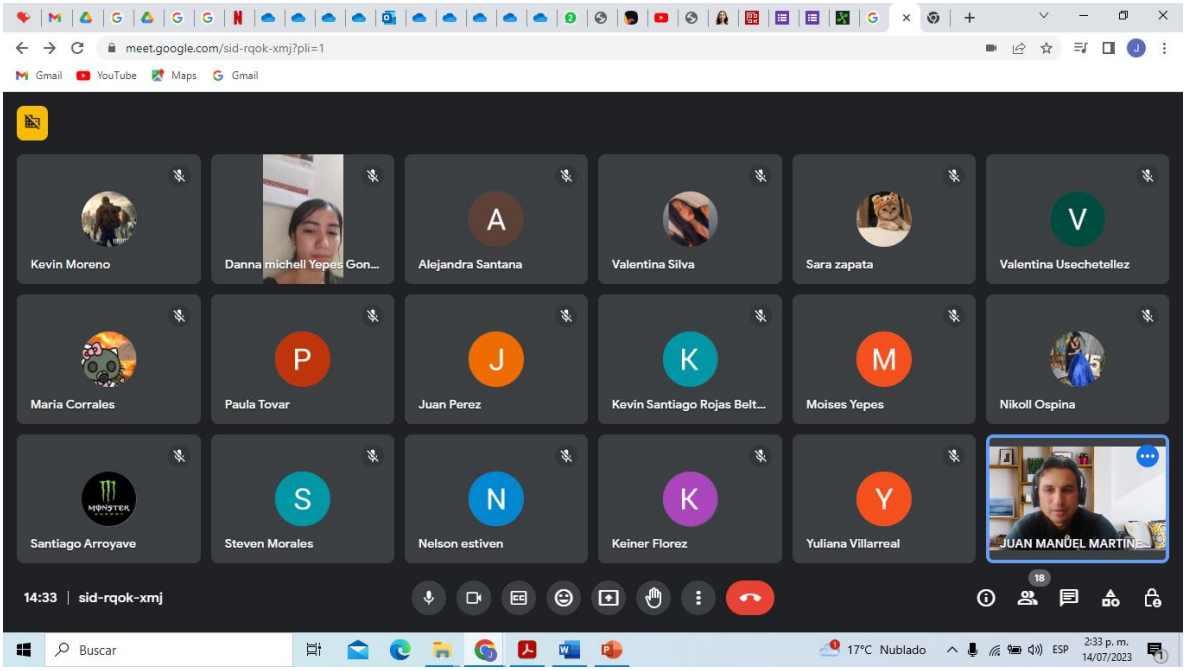

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Compartiendo https://web.whatsapp.com en meet.google.com
Dejar de compartir
Ver la pestaña: web.whatsapp.com
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
+57 310 2255416 ~
hoy a la(s) 14:21
3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, denben contar con un adecuado funcionamiento.
4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas.
5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los aliimentos o materias primas.
Danna michell Yep...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Kevin Moreno
13 más
JUAN MANUEL M...
14:28 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:28 p. m.
14/07/2023

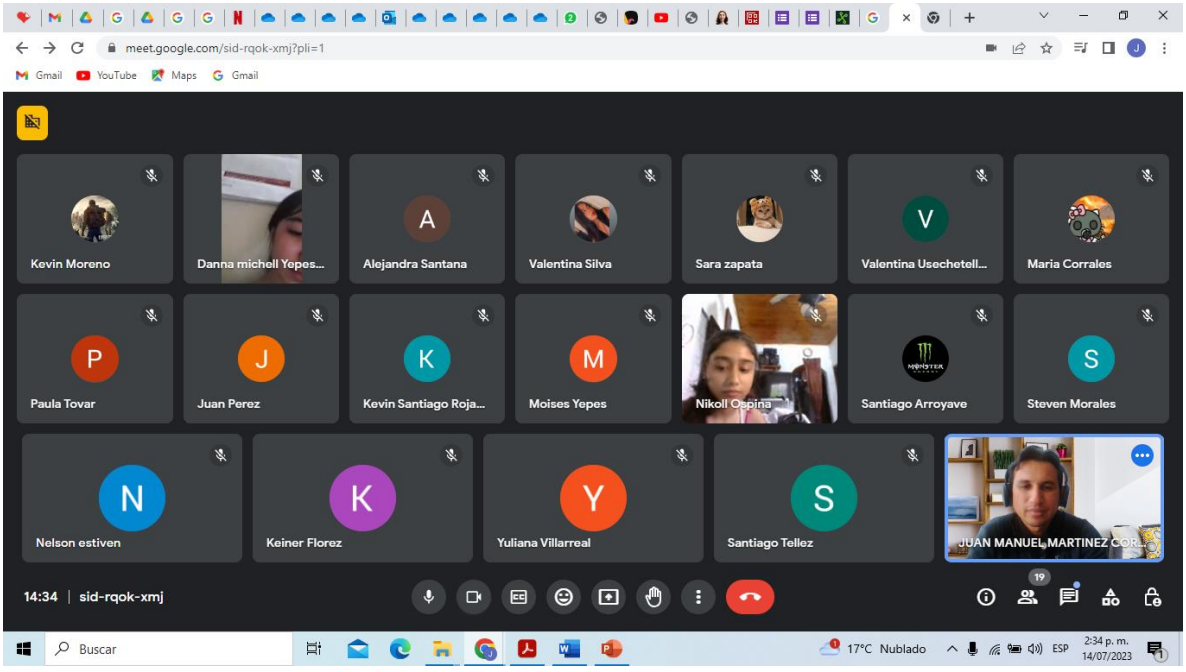

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Compartiendo https://web.whatsapp.com en meet.google.com
Dejar de compartir
Ver la pestaña: web.whatsapp.com
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
+57 310 2255416 ~
hoy a la(s) 14:21
6. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública
7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte.
8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas.
9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
Danna michell Yep...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Kevin Moreno
13 más
JUAN MANUEL M...
14:29 | sid-rqok-xmj
19
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:29 p. m.
14/07/2023

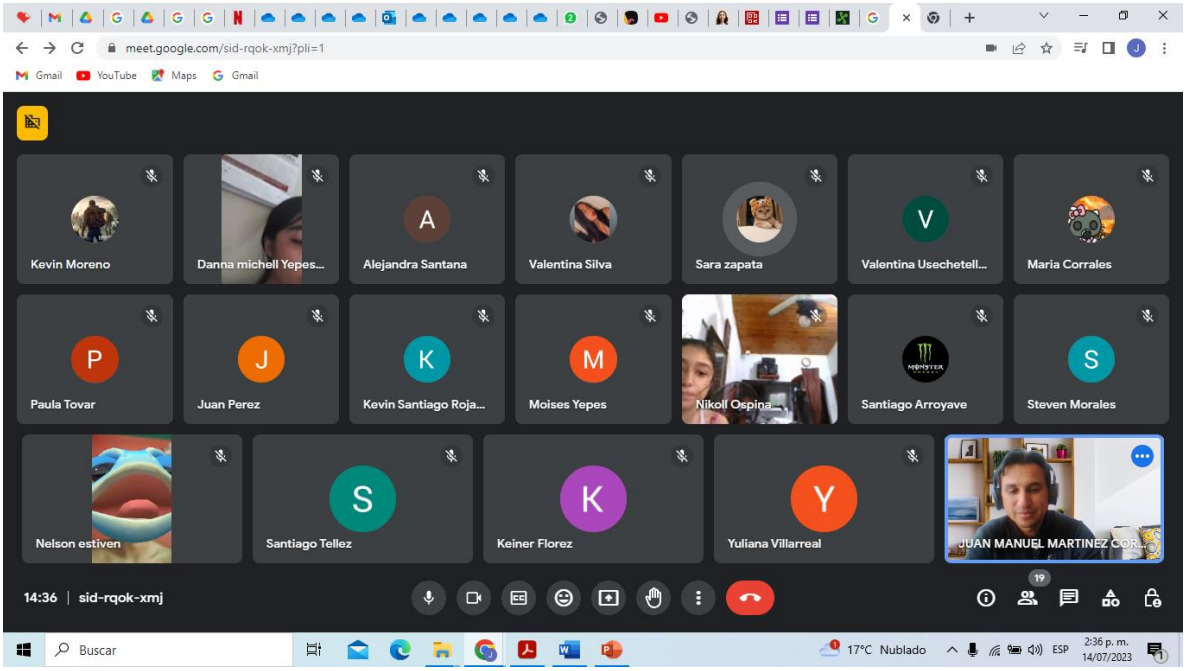

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Compartiendo https://web.whatsapp.com en meet.google.com
Dejar de compartir
Ver la pestaña: web.whatsapp.com
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
+57 310 2255416 ~
hoy a la(s) 14:21
10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios.
Danna michell Yep...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Kevin Moreno
13 más
JUAN MANUEL M...
14:31 | sid-rqok-xmj
20
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:31 p. m.
14/07/2023

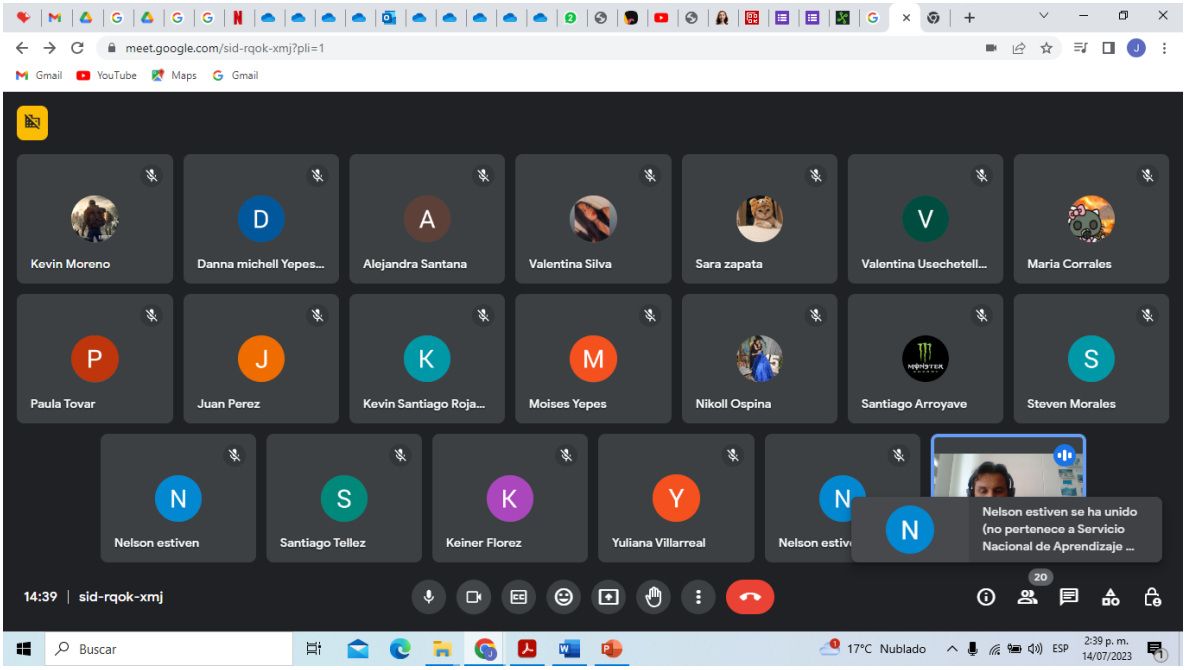

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Compartiendo https://web.whatsapp.com en meet.google.com
Dejar de compartir
Ver la pestaña: web.whatsapp.com
Estás presentando para todos
Audio de la presentación
Dejar de presentar
GRACIAS
Danna michell Yep...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Kevin Moreno
13 más
JUAN MANUEL M...
14:31 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:31 p. m.
14/07/2023

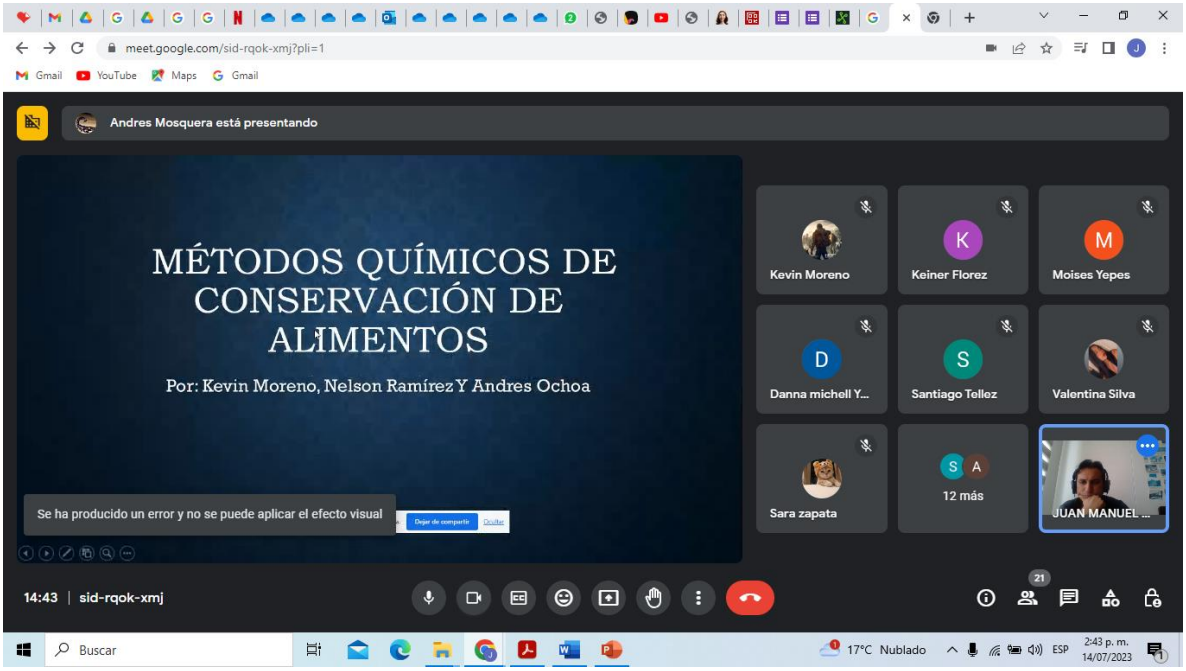

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Kevin Moreno
Danna michell Yepes Gon...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Sara zapata
Valentina Usechetellez
Maria Corrales
Paula Tovar
Juan Perez
Kevin Santiago Rojas Belt...
Moises Yepes
Nikoll Ospina
Santiago Arroyave
Steven Morales
Nelson estiven
Keiner Florez
Yuliana Villarreal
JUAN MANUEL MARTINE...
14:32 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:32 p. m.
14/07/2023

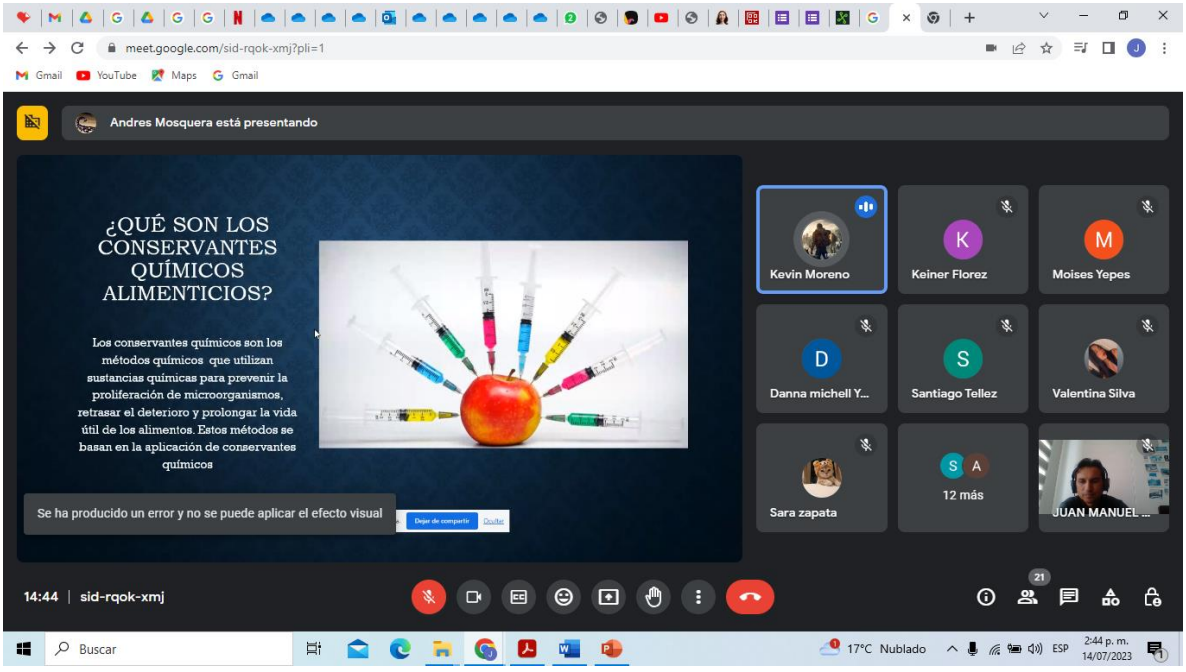

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Kevin Moreno
Danna michell Yepes Gon...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Sara zapata
Valentina Usechetellez
Maria Corrales
Paula Tovar
Juan Perez
Kevin Santiago Rojas Belt...
Moises Yepes
Nikoll Ospina
Santiago Arroyave
Steven Morales
Nelson estiven
Keiner Florez
Yuliana Villarreal
JUAN MANUEL MARTINE...
14:33 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:33 p. m.
14/07/2023

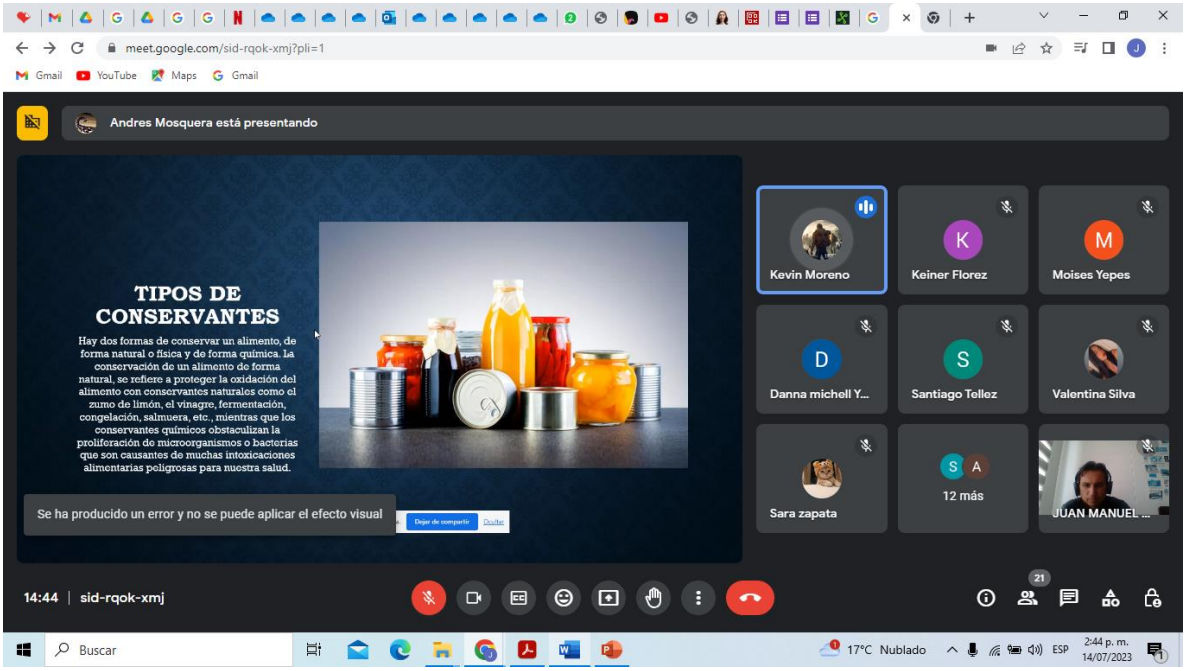

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Kevin Moreno
Danna michell Yepes...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Sara zapata
Valentina Usechetell...
Maria Corrales
Paula Tovar
Juan Perez
Kevin Santiago Roja...
Moises Yepes
Nikoll Ospina
Santiago Arroyave
Steven Morales
Nelson estiven
Keiner Florez
Yuliana Villarreal
Santiago Tellez
JUAN MANUEL MARTINEZ COR...
14:34 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:34 p. m.
14/07/2023

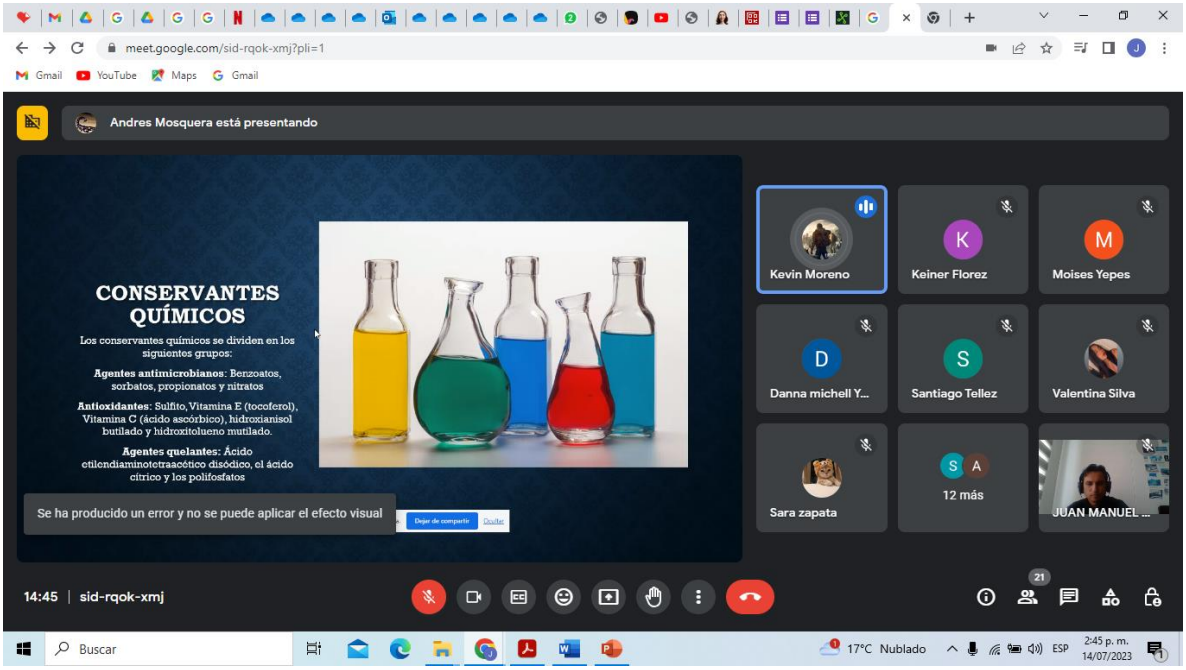

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Kevin Moreno
Danna michell Yepes...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Sara zapata
Valentina Usechetell...
Maria Corrales
Paula Tovar
Juan Perez
Kevin Santiago Roja...
Moises Yepes
Nikoll Ospina...
Santiago Arroyave
Steven Morales
Nelson estiven
Santiago Tellez
Keiner Florez
Yuliana Villarreal
JUAN MANUEL MARTINEZ COR...
14:36 | sid-rqok-xmj
19
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:36 p. m.
14/07/2023

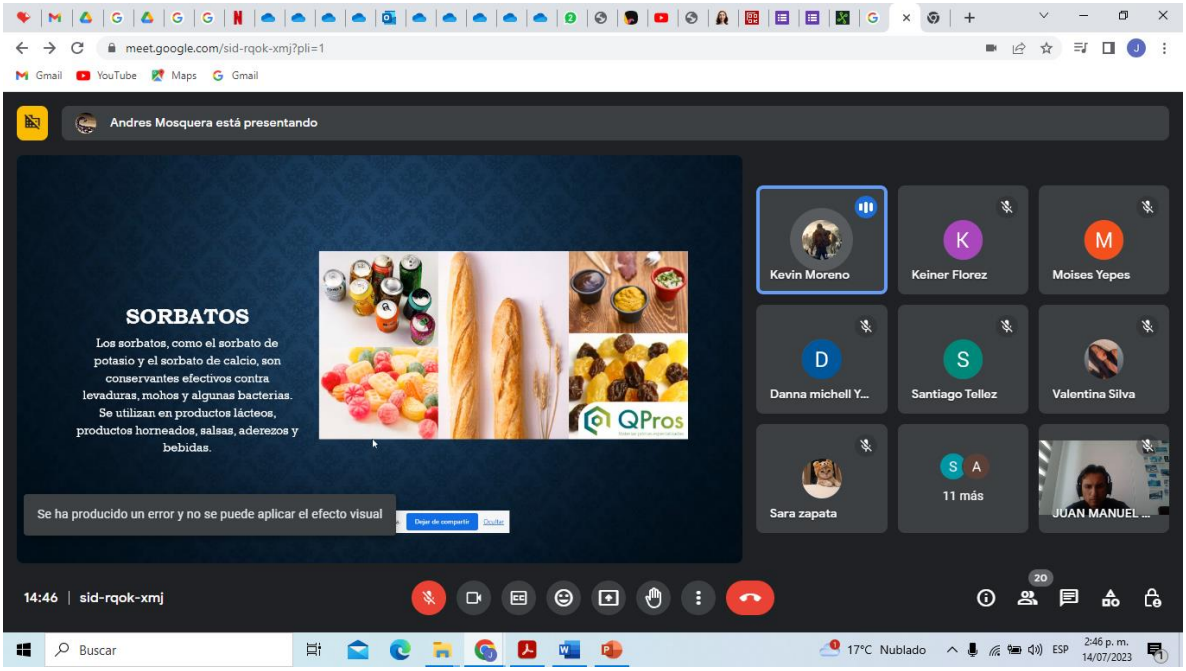

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Kevin Moreno
Danna michell Yepes...
Alejandra Santana
Valentina Silva
Sara zapata
Valentina Usechetell...
Maria Corrales
Paula Tovar
Juan Perez
Kevin Santiago Roja...
Moises Yepes
Nikoll Ospina
Santiago Arroyave
Steven Morales
Nelson estiven
Santiago Tellez
Keiner Florez
Yuliana Villarreal
Nelson estiv
Nelson estiven se ha unido (no pertenece a Servicio Nacional de Aprendizaje ...
14:39 | sid-rqok-xmj
20
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:39 p. m.
14/07/2023

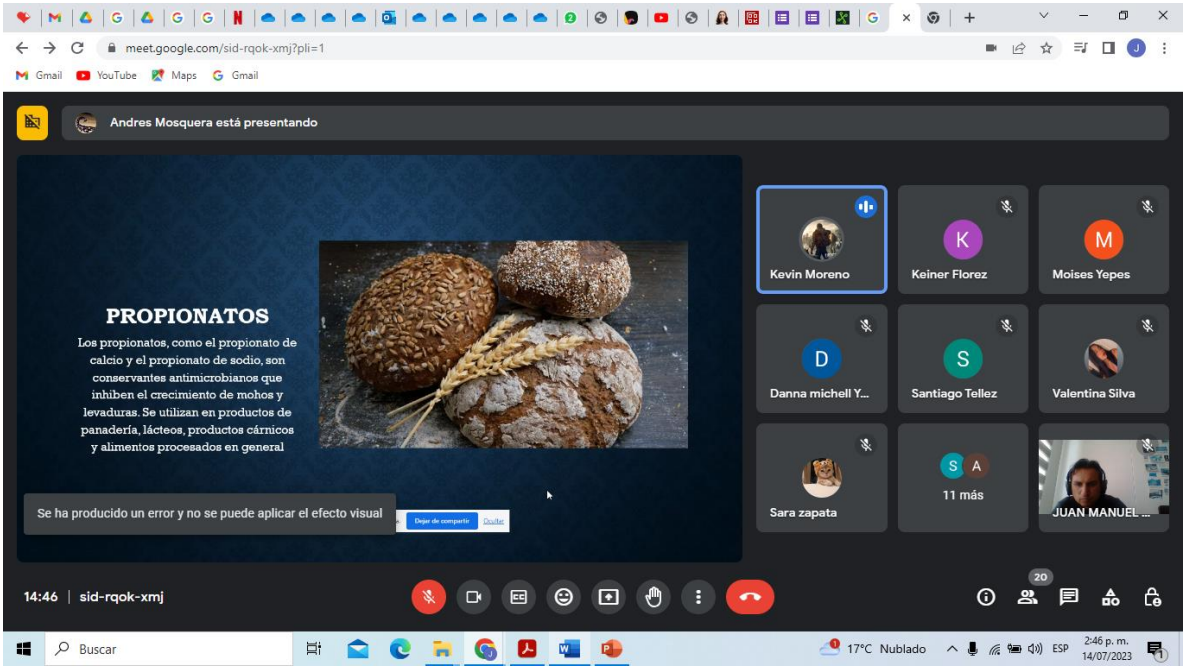

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
MÉTODOS QUÍMICOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
Por: Kevin Moreno, Nelson Ramírez Y Andres Ochoa
Se ha producido un error y no se puede aplicar el efecto visual
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
12 más
JUAN MANUEL ...
14:43 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:43 p. m.
14/07/2023

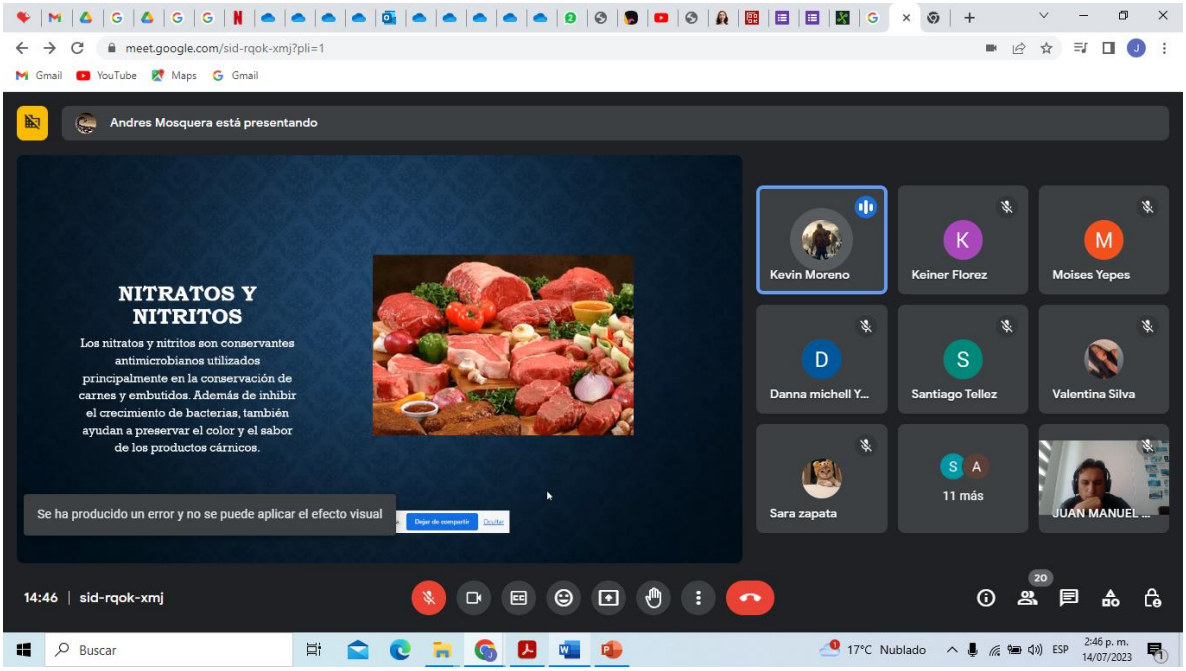

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
¿QUÉ SON LOS CONSERVANTES QUÍMICOS ALIMENTICIOS?
Los conservantes químicos son los métodos químicos que utilizan sustancias químicas para prevenir la proliferación de microorganismos, retrasar el deterioro y prolongar la vida útil de los alimentos. Estos métodos se basan en la aplicación de conservantes químicos
Se ha producido un error y no se puede aplicar el efecto visual
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
12 más
JUAN MANUEL ...
14:44 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:44 p. m.
14/07/2023

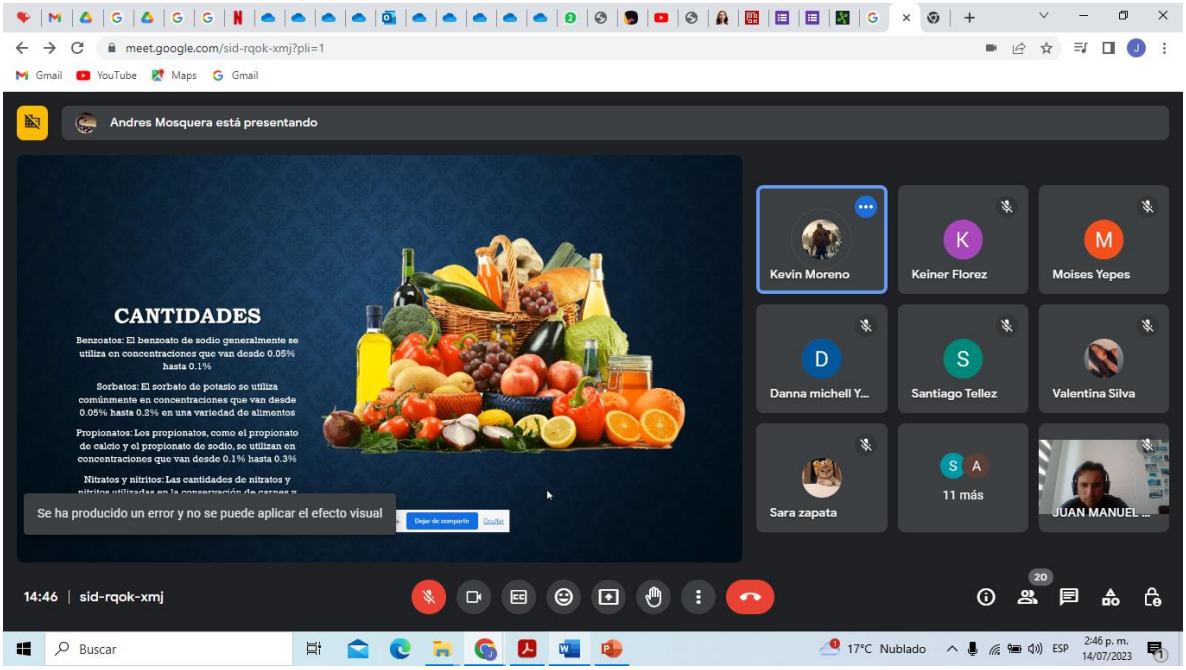

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
TIPOS DE CONSERVANTES
Hay dos formas de conservar un alimento, de forma natural o física y de forma química. La conservación de un alimento de forma natural, se refiere a proteger la oxidación del alimento con conservantes naturales como el zumo de limón, el vinagre, fermentación, congelación, salmuera, etc., mientras que los conservantes químicos obstaculizan la proliferación de microorganismos o bacterias que son causantes de muchas intoxicaciones alimentarias peligrosas para nuestra salud.
Se ha producido un error y no se puede aplicar el efecto visual
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
12 más
JUAN MANUEL ...
14:44 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:44 p. m.
14/07/2023

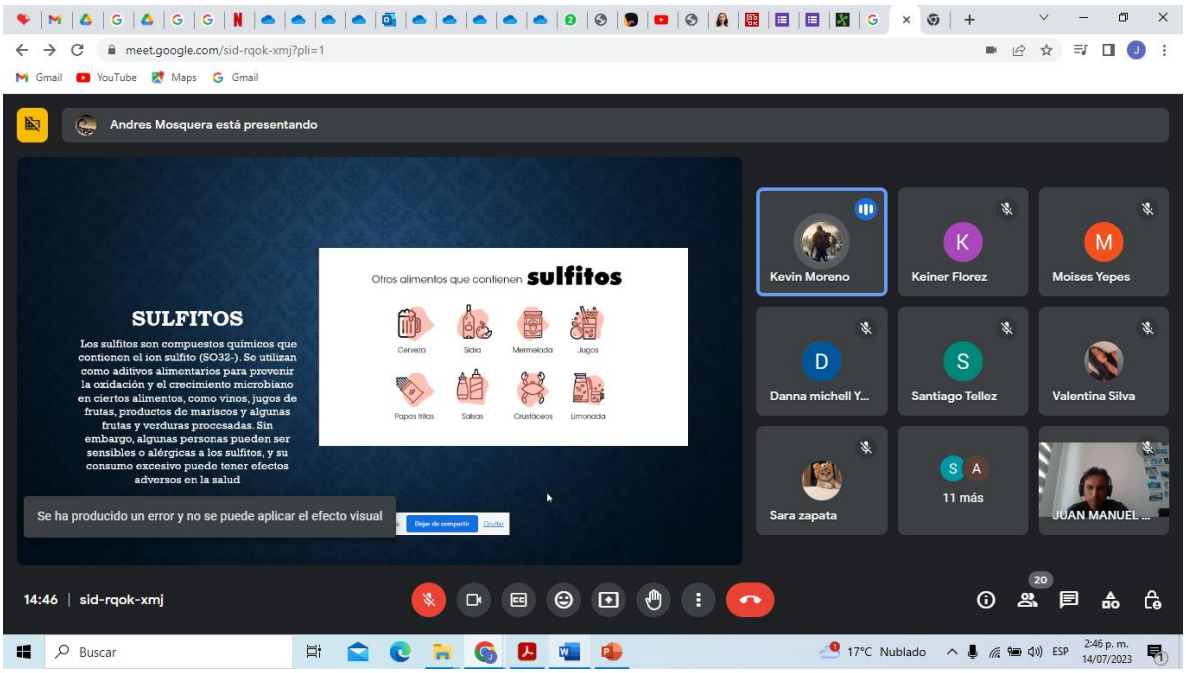

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
CONSERVANTES QUÍMICOS
Los conservantes químicos se dividen en los siguientes grupos:
Agentes antimicrobianos: Benzoatos, sorbatos, propionatos y nitratos
Antioxidantes: Sulfito, Vitamina E (tocoferol), Vitamina C (ácido ascórbico), hidroxianisol butilado y hidroxitolueno mutilado.
Agentes quelantes: Ácido etilendiaminotetraacético disódico, el ácido cítrico y los polifosfatos
Se ha producido un error y no se puede aplicar el efecto visual
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
12 más
JUAN MANUEL ...
14:45 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:45 p. m.
14/07/2023

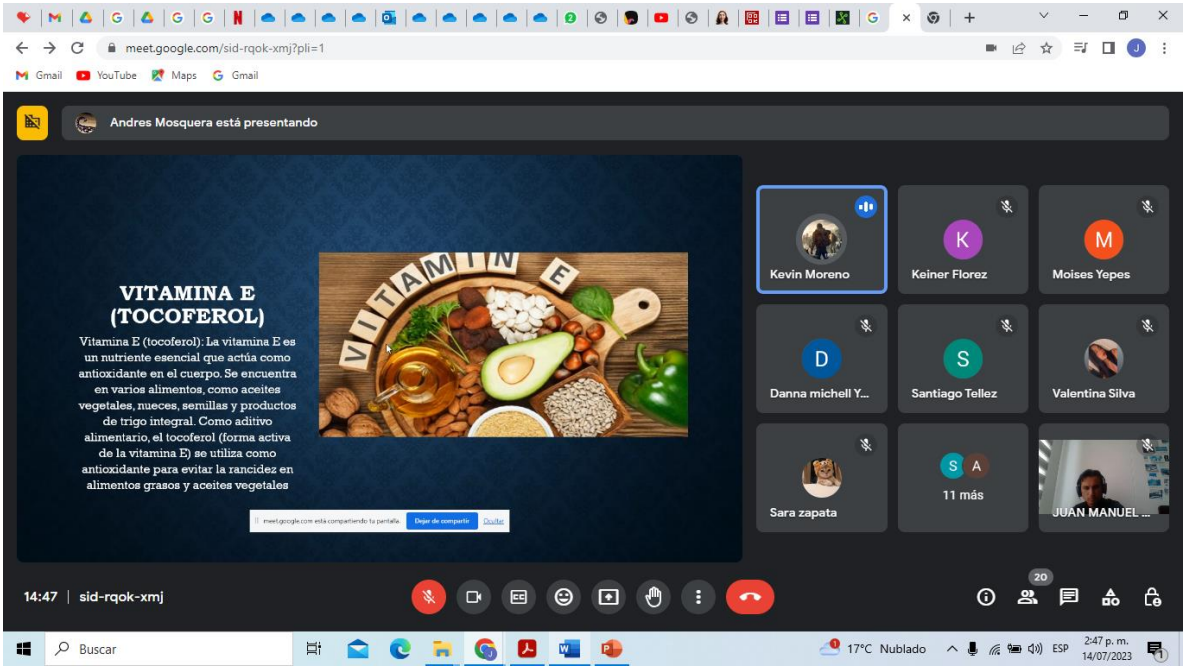

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
SORBATOS
Los sorbatos, como el sorbato de potasio y el sorbato de calcio, son conservantes efectivos contra levaduras, mohos y algunas bacterias. Se utilizan en productos lácteos, productos horneados, salsas, aderezos y bebidas.
QPros
Se ha producido un error y no se puede aplicar el efecto visual
Dejar de compartir
Ocultar
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
11 más
JUAN MANUEL ...
14:46 | sid-rqok-xmj
20
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:46 p. m.
14/07/2023

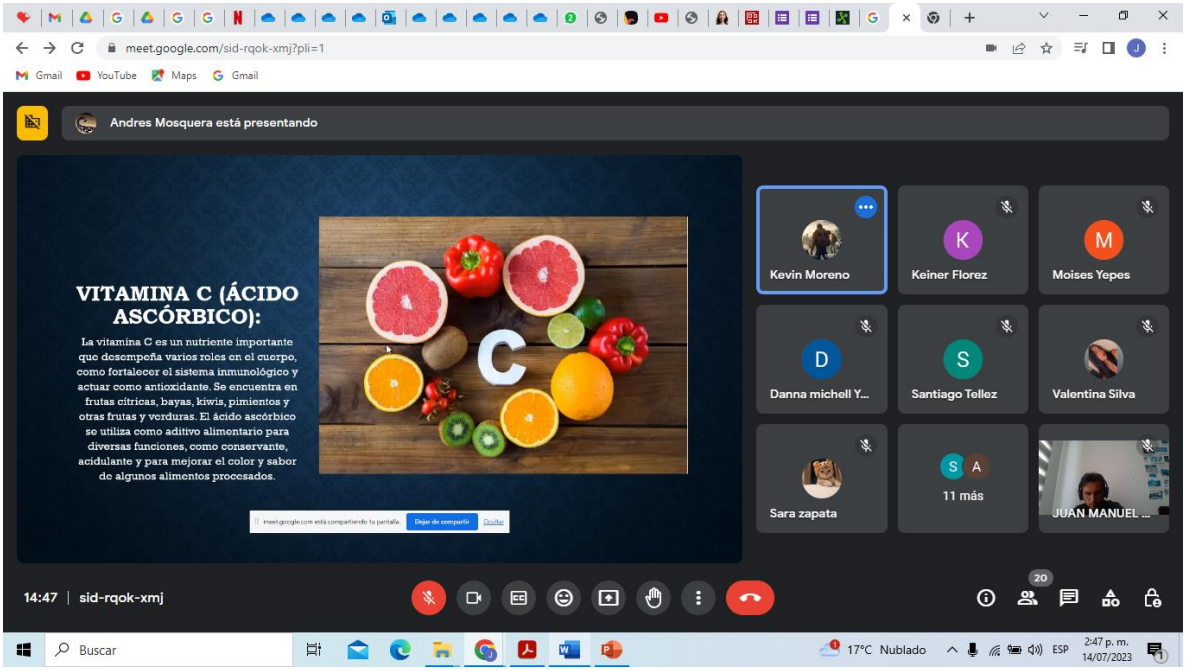

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
PROPIONATOS
Los propionatos, como el propionato de calcio y el propionato de sodio, son conservantes antimicrobianos que inhiben el crecimiento de mohos y levaduras. Se utilizan en productos de panadería, lácteos, productos cárnicos y alimentos procesados en general
Se ha producido un error y no se puede aplicar el efecto visual
Dejar de compartir
Ocultar
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
11 más
JUAN MANUEL ...
14:46 | sid-rqok-xmj
20
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:46 p. m.
14/07/2023

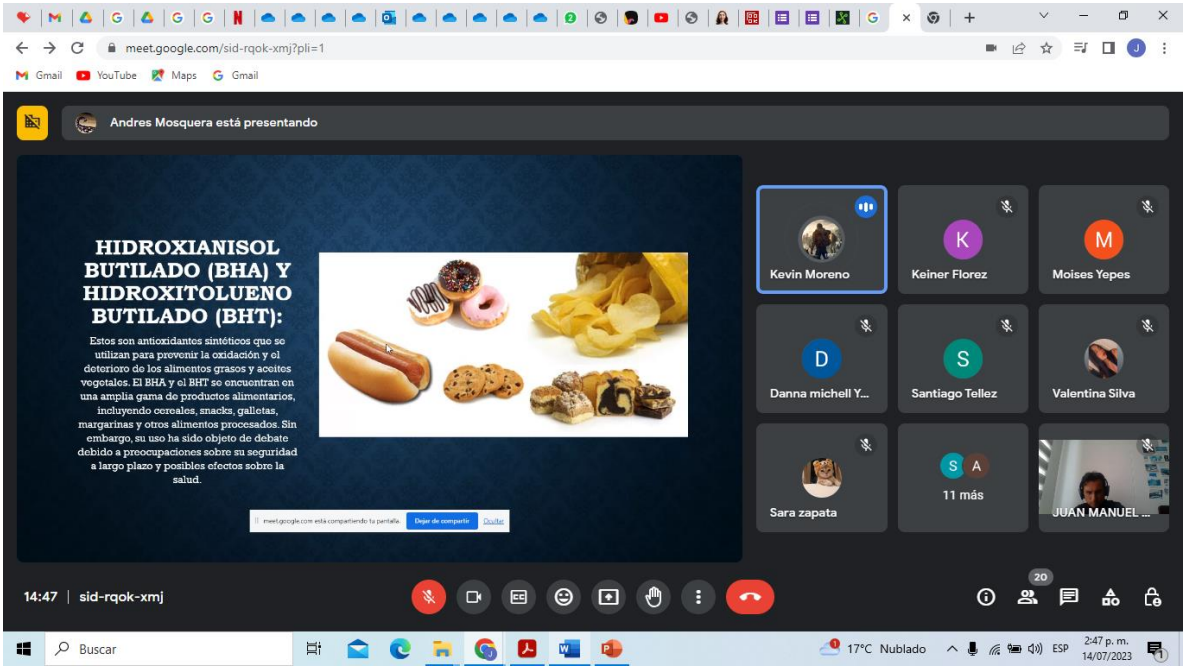

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
NITRATOS Y NITRITOS
Los nitratos y nitritos son conservantes antimicrobianos utilizados principalmente en la conservación de carnes y embutidos. Además de inhibir el crecimiento de bacterias, también ayudan a preservar el color y el sabor de los productos cárnicos.
Se ha producido un error y no se puede aplicar el efecto visual
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
11 más
JUAN MANUEL ...
14:46 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:46 p. m.
14/07/2023

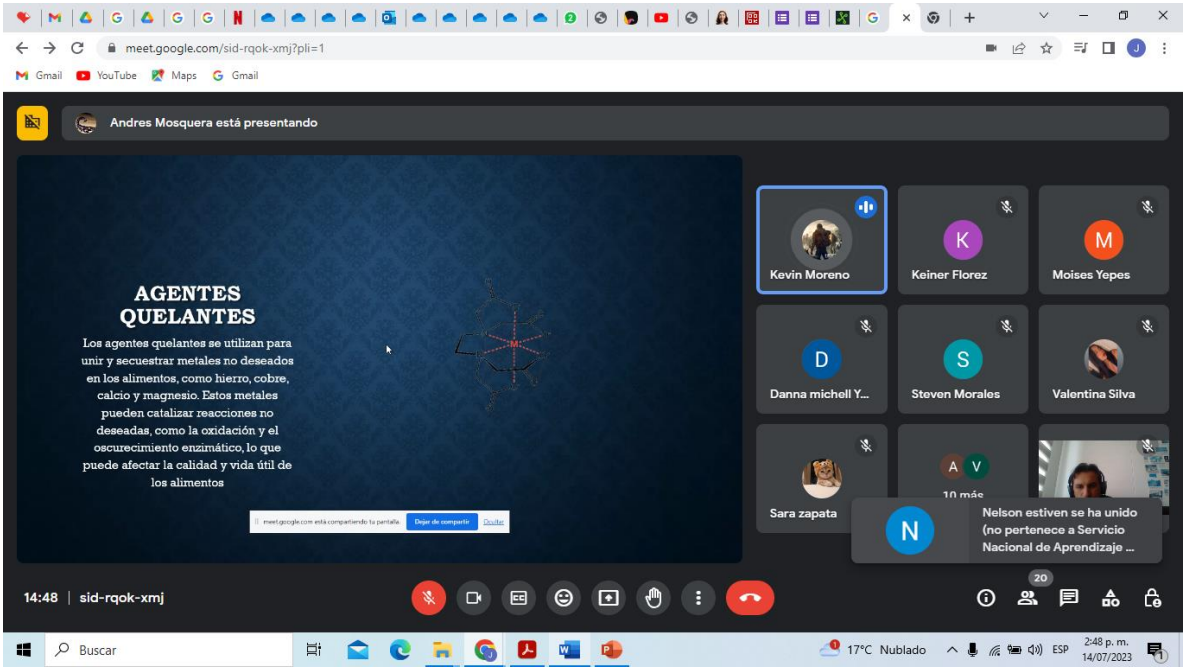

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
CANTIDADES
Benzoatos: El benzoato de sodio generalmente se utiliza en concentraciones que van desde 0.05% hasta 0.1%
Sorbatos: El sorbato de potasio se utiliza comúnmente en concentraciones que van desde 0.05% hasta 0.2% en una variedad de alimentos
Propionatos: Los propionatos, como el propionato de calcio y el propionato de sodio, se utilizan en concentraciones que van desde 0.1% hasta 0.3%
Nitratos y nitritos: Las cantidades de nitratos y
Se ha producido un error y no se puede aplicar el efecto visual
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
11 más
JUAN MANUEL ...
14:46 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:46 p. m.
14/07/2023

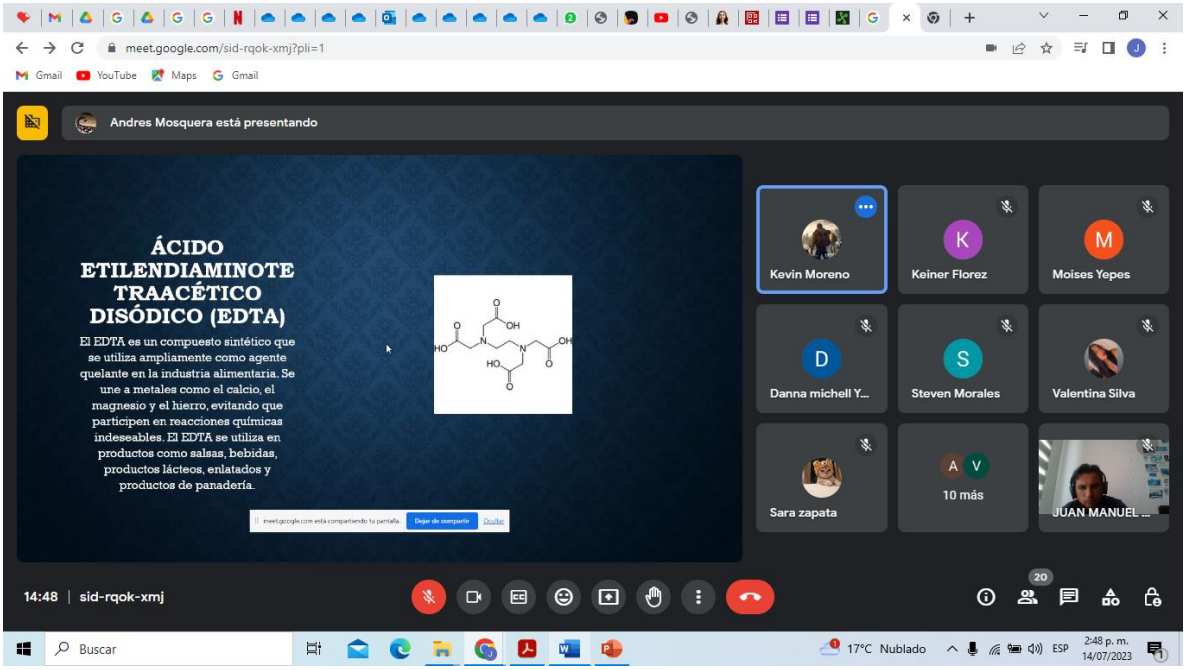

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
SULFITOS
Los sulfitos son compuestos químicos que contienen el ion sulfito (SO32-). Se utilizan como aditivos alimentarios para prevenir la oxidación y el crecimiento microbiano en ciertos alimentos, como vinos, jugos de frutas, productos de mariscos y algunas frutas y verduras procesadas. Sin embargo, algunas personas pueden ser sensibles o alérgicas a los sulfitos, y su consumo excesivo puede tener efectos adversos en la salud
Otros alimentos que contienen sulfitos
Cerveza
Sidra
Mermelada
Jugos
Papas fritas
Salsas
Crustáceos
Limonada
Se ha producido un error y no se puede aplicar el efecto visual
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
11 más
JUAN MANUEL ...
14:46 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:46 p. m.
14/07/2023

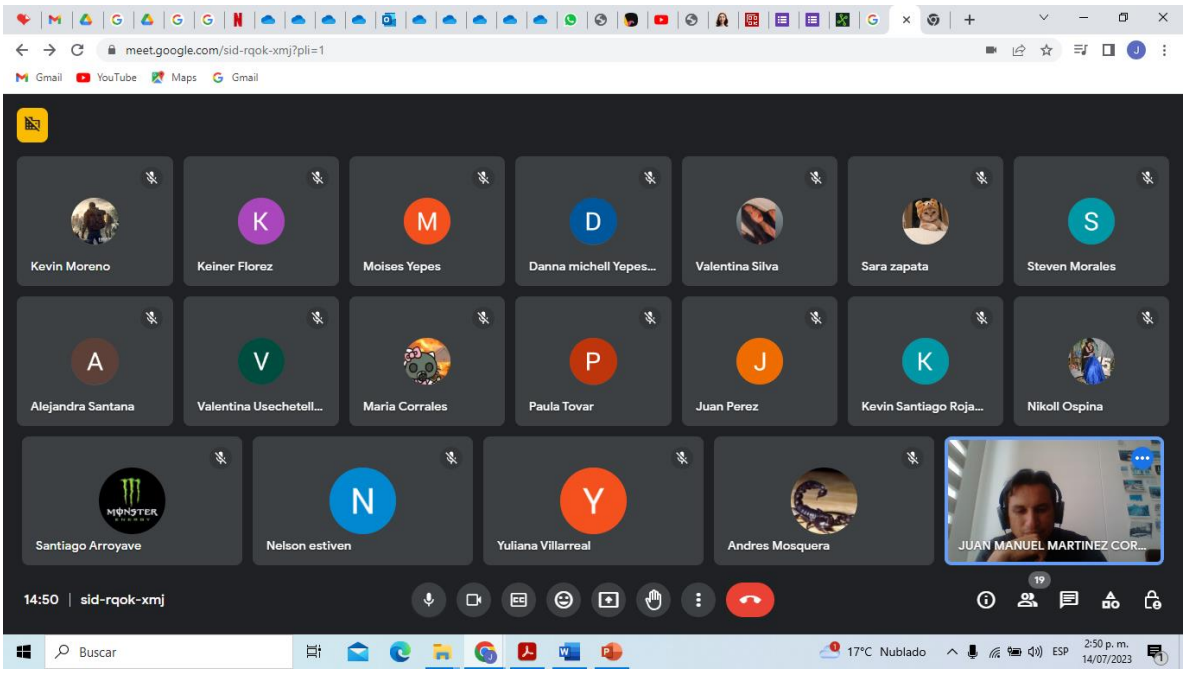

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
VITAMINA E (TOCOFEROL)
Vitamina E (tocoferol): La vitamina E es un nutriente esencial que actúa como antioxidante en el cuerpo. Se encuentra en varios alimentos, como aceites vegetales, nueces, semillas y productos de trigo integral. Como aditivo alimentario, el tocoferol (forma activa de la vitamina E) se utiliza como antioxidante para evitar la rancidez en alimentos grasos y aceites vegetales
VITAMIN E
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
11 más
JUAN MANUEL ...
14:47 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:47 p. m.
14/07/2023

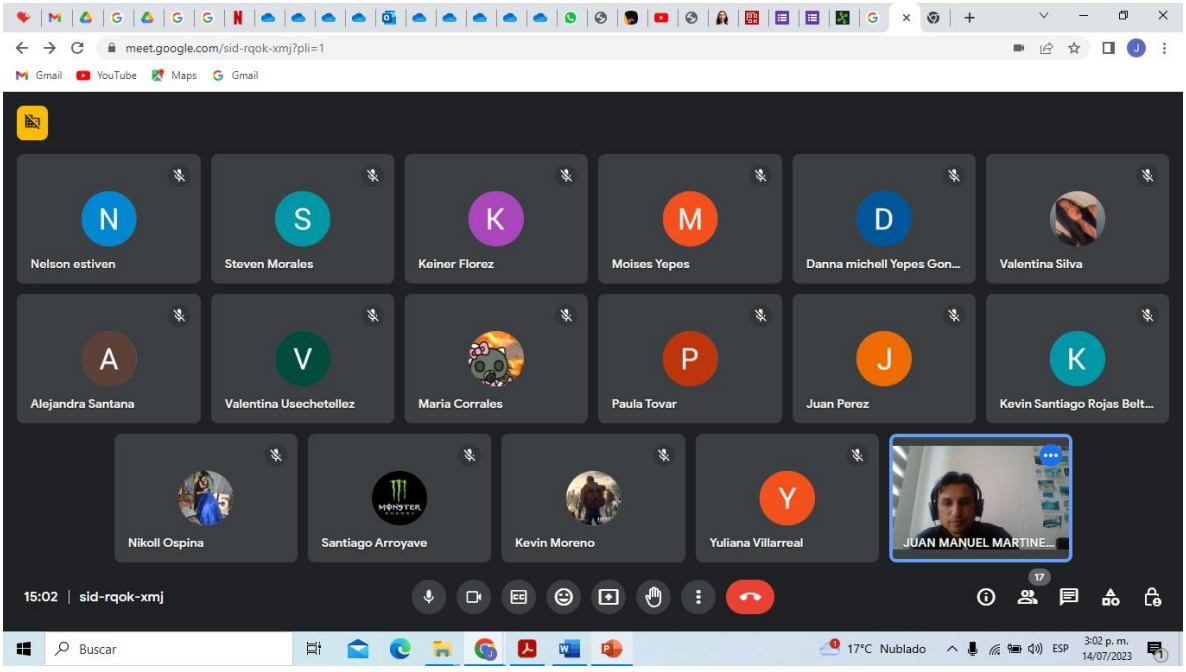

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
VITAMINA C (ÁCIDO ASCÓRBICO):
La vitamina C es un nutriente importante que desempeña varios roles en el cuerpo, como fortalecer el sistema inmunológico y actuar como antioxidante. Se encuentra en frutas cítricas, bayas, kiwis, pimientos y otras frutas y verduras. El ácido ascórbico se utiliza como aditivo alimentario para diversas funciones, como conservante, acidulante y para mejorar el color y sabor de algunos alimentos procesados.
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
11 más
JUAN MANUEL ...
14:47 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:47 p. m.
14/07/2023

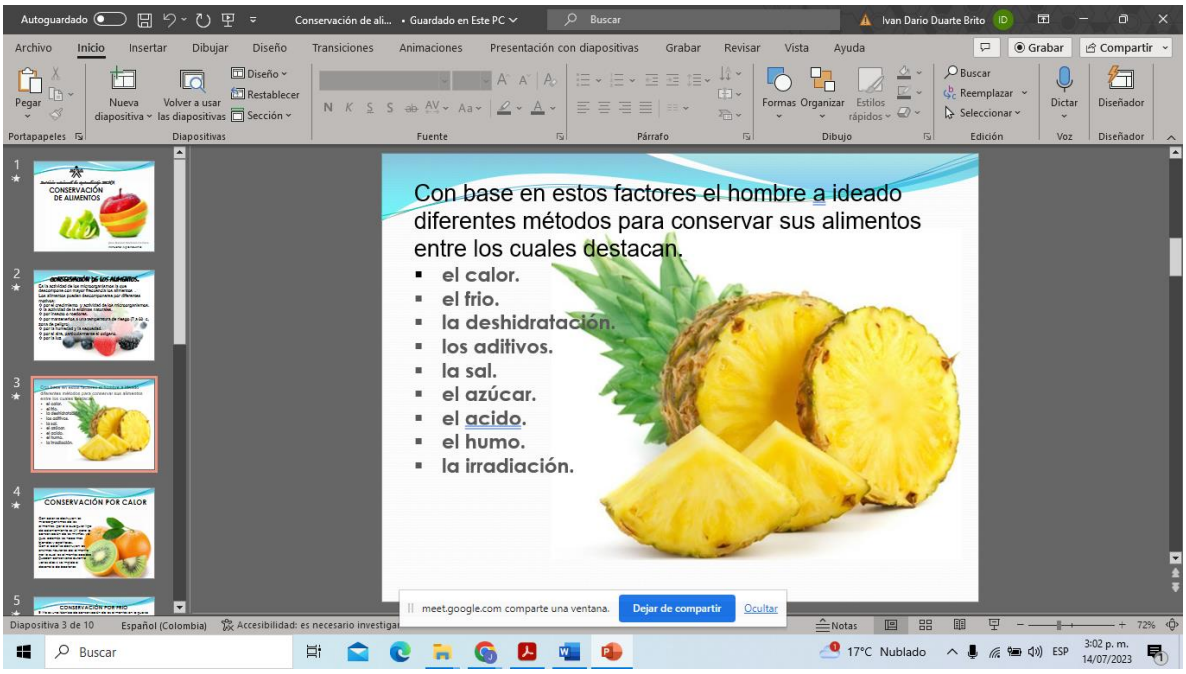

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
HIDROXIANISOL BUTILADO (BHA) Y HIDROXITOLUENO BUTILADO (BHT):
Estos son antioxidantes sintéticos que se utilizan para prevenir la oxidación y el deterioro de los alimentos grasos y aceites vegetales. El BHA y el BHT se encuentran en una amplia gama de productos alimentarios, incluyendo cereales, snacks, galletas, margarinas y otros alimentos procesados. Sin embargo, su uso ha sido objeto de debate debido a preocupaciones sobre su seguridad a largo plazo y posibles efectos sobre la salud.
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Santiago Tellez
Valentina Silva
Sara zapata
11 más
JUAN MANUEL ...
14:47 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:47 p. m.
14/07/2023

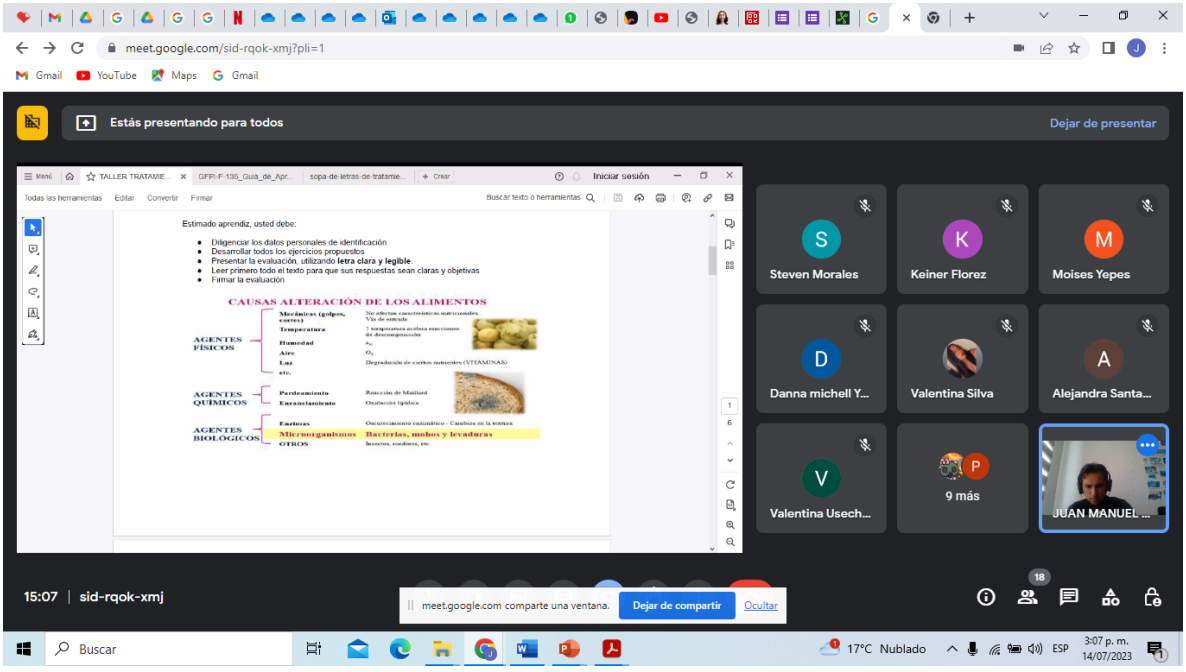

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
AGENTES QUELANTES
Los agentes quelantes se utilizan para unir y secuestrar metales no deseados en los alimentos, como hierro, cobre, calcio y magnesio. Estos metales pueden catalizar reacciones no deseadas, como la oxidación y el oscurecimiento enzimático, lo que puede afectar la calidad y vida útil de los alimentos
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Steven Morales
Valentina Silva
Sara zapata
10 más
Nelson estiven se ha unido (no pertenece a Servicio Nacional de Aprendizaje ...
14:48 | sid-rqok-xmj
20
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:48 p. m.
14/07/2023

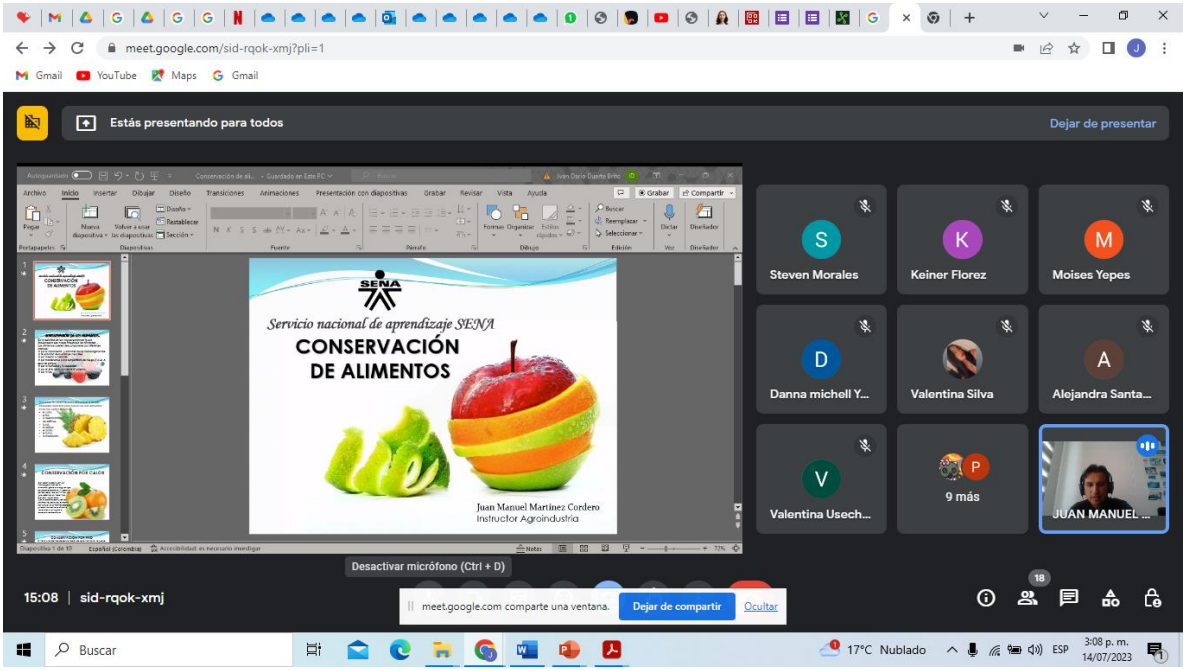

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Andres Mosquera está presentando
ÁCIDO ETILENDIAMINOTETRAACÉTICO DISÓDICO (EDTA)
El EDTA es un compuesto sintético que se utiliza ampliamente como agente quelante en la industria alimentaria. Se une a metales como el calcio, el magnesio y el hierro, evitando que participen en reacciones químicas indeseables. El EDTA se utiliza en productos como salsas, bebidas, productos lácteos, enlatados y productos de panadería.
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Steven Morales
Valentina Silva
Sara zapata
10 más
JUAN MANUEL ...
14:48 | sid-rqok-xmj
20
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:48 p. m.
14/07/2023

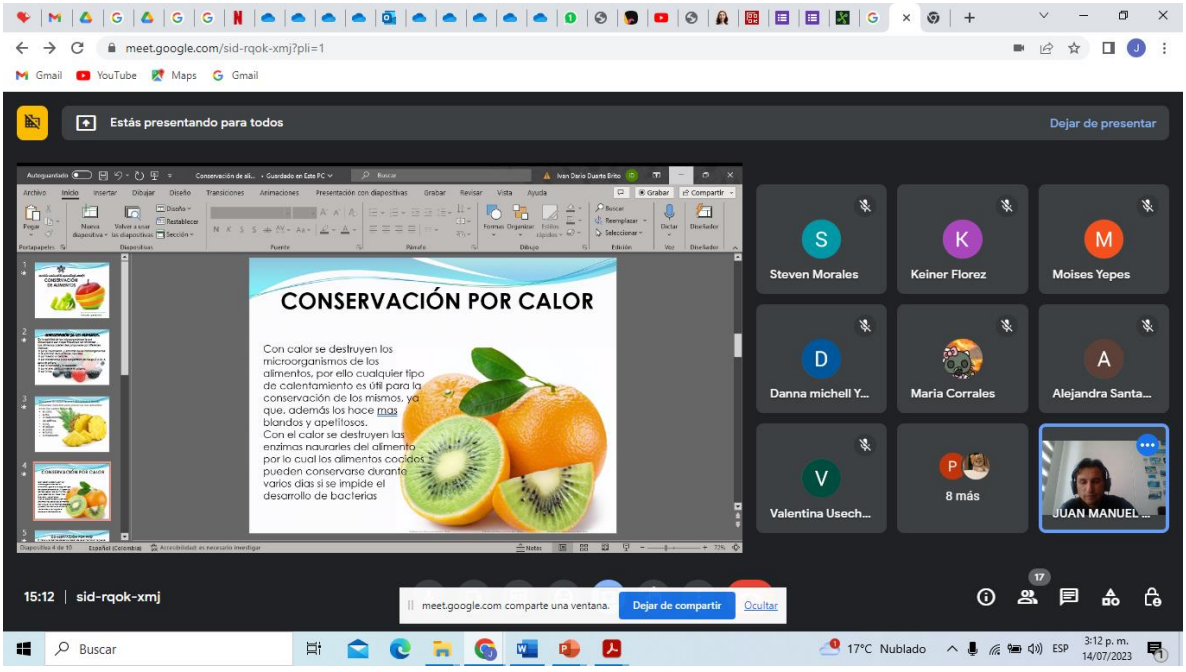

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Kevin Moreno
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Yepes...
Valentina Silva
Sara zapata
Steven Morales
Alejandra Santana
Valentina Usechetell...
Maria Corrales
Paula Tovar
Juan Perez
Kevin Santiago Roja...
Nikoll Ospina
Santiago Arroyave
Nelson estiven
Yuliana Villarreal
Andres Mosquera
JUAN MANUEL MARTINEZ COR...
14:50 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
2:50 p. m.
14/07/2023

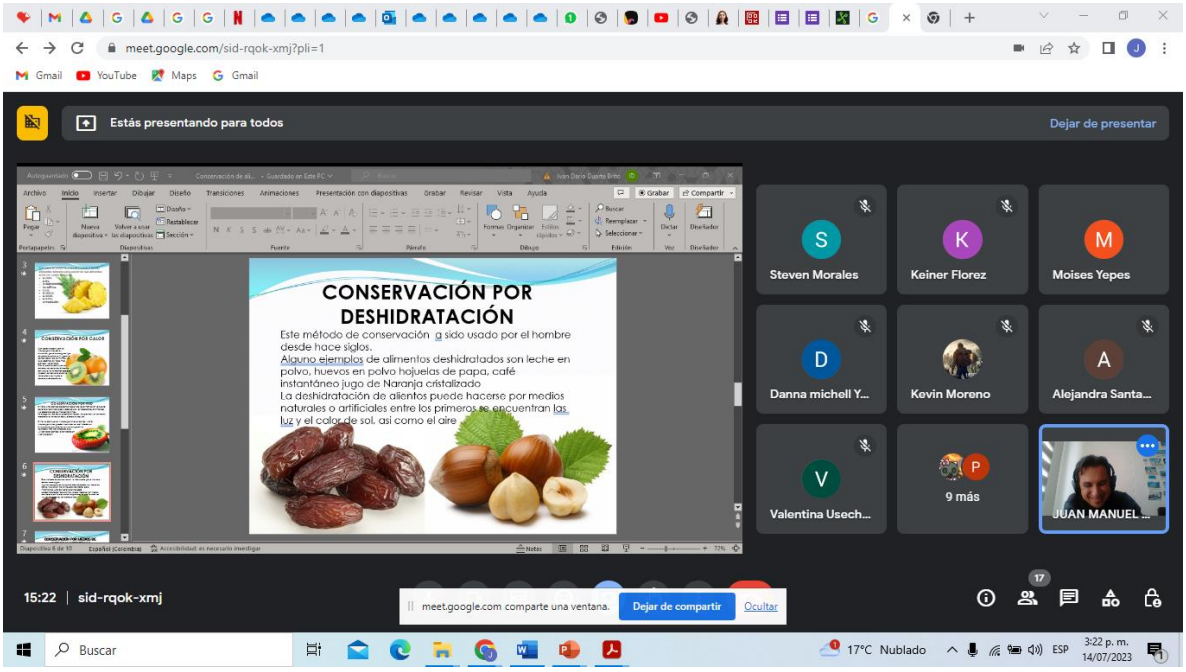

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Nelson estiven
Steven Morales
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Yepes Gon...
Valentina Silva
Alejandra Santana
Valentina Usechetellez
Maria Corrales
Paula Tovar
Juan Perez
Kevin Santiago Rojas Belt...
Nikoll Ospina
Santiago Arroyave
Kevin Moreno
Yuliana Villarreal
JUAN MANUEL MARTINE...
15:02 | sid-rqok-xmj
Buscar
17°C Nublado
ESP
3:02 p. m.
14/07/2023

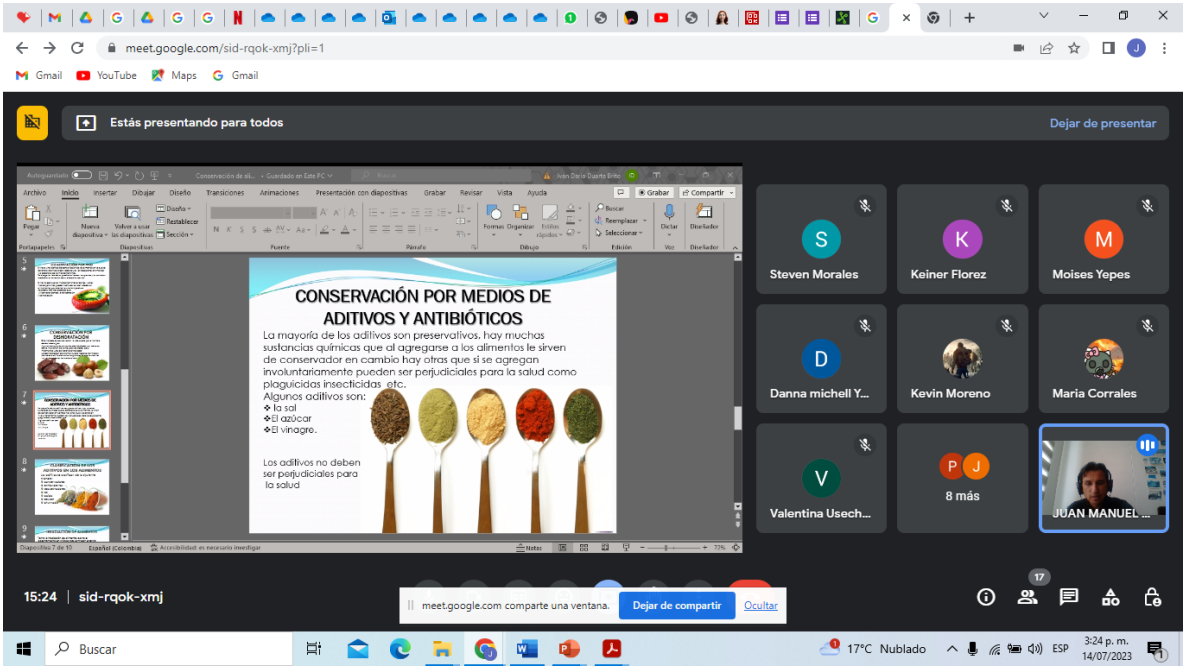

Autoguardado
Conservación de ali... • Guardado en Este PC
Buscar
Iván Darío Duarte Brito
Archivo Inicio Insertar Dibujar Diseño Transiciones Animaciones Presentación con diapositivas Grabar Revisar Vista Ayuda
Grabar
Compartir
Pegar
Nueva diapositiva
Volver a usar las diapositivas
Diseño
Restablecer
Sección
Portapapeles
Diapositivas
Fuente
Párrafo
Formas
Organizar
Estilos rápidos
Dibujo
Buscar
Reemplazar
Seleccionar
Edición
Dictar
Voz
Diseñador
Diseñador
Con base en estos factores el hombre a ideado diferentes métodos para conservar sus alimentos entre los cuales destacan.
el calor.
el frio.
la deshidratación.
los aditivos.
la sal.
el azúcar.
el acido.
el humo.
la irradiación.
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Diapositiva 3 de 10
Español (Colombia)
Notas
72%
Buscar
17°C Nublado
ESP
3:02 p. m.
14/07/2023

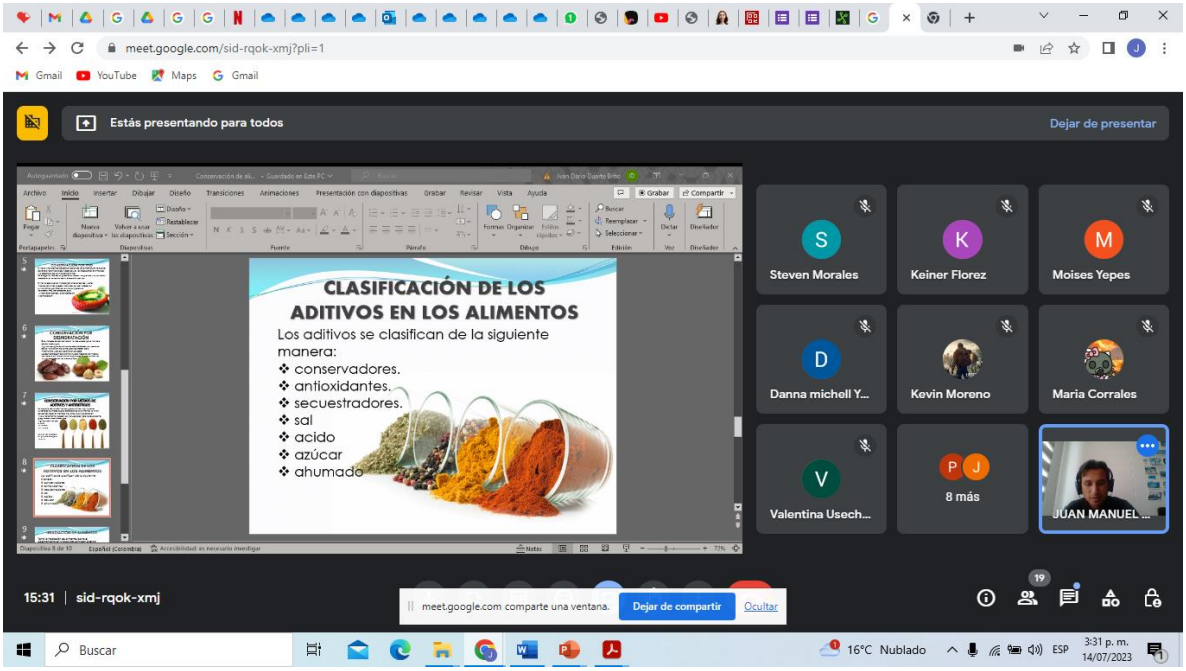

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Estimado aprendiz, usted debe:
Diligenciar los datos personales de identificación
Desarrollar todos los ejercicios propuestos
Presentar la evaluación, utilizando letra clara y legible.
Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean claras y objetivas
Firmar la evaluación
CAUSAS ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS
AGENTES FÍSICOS
AGENTES QUÍMICOS
AGENTES BIOLÓGICOS
Steven Morales
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Valentina Silva
Alejandra Santa...
Valentina Usech...
9 más
JUAN MANUEL ...
15:07 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
17°C Nublado
ESP
3:07 p. m.
14/07/2023

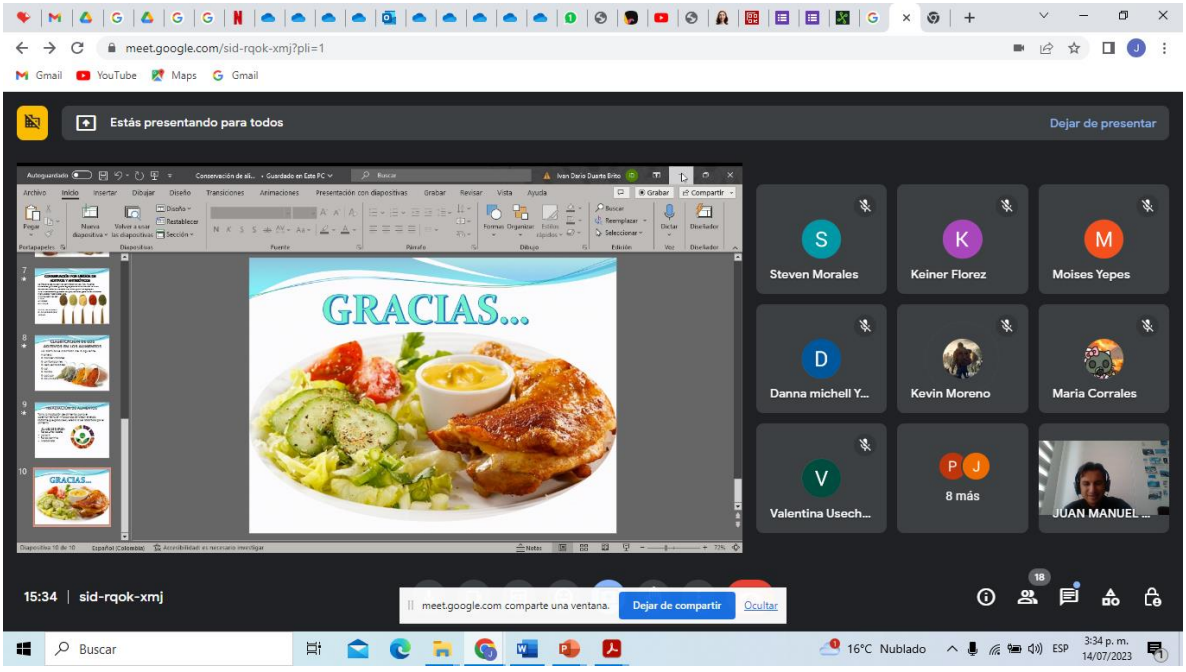

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
SENA
Servicio nacional de aprendizaje SENA
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
Juan Manuel Martínez Cordero
Instructor Agroindustria
Steven Morales
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Valentina Silva
Alejandra Santa...
Valentina Usech...
9 más
JUAN MANUEL ...
Desactivar micrófono (Ctrl + D)
15:08 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
17°C Nublado
ESP
3:08 p. m.
14/07/2023

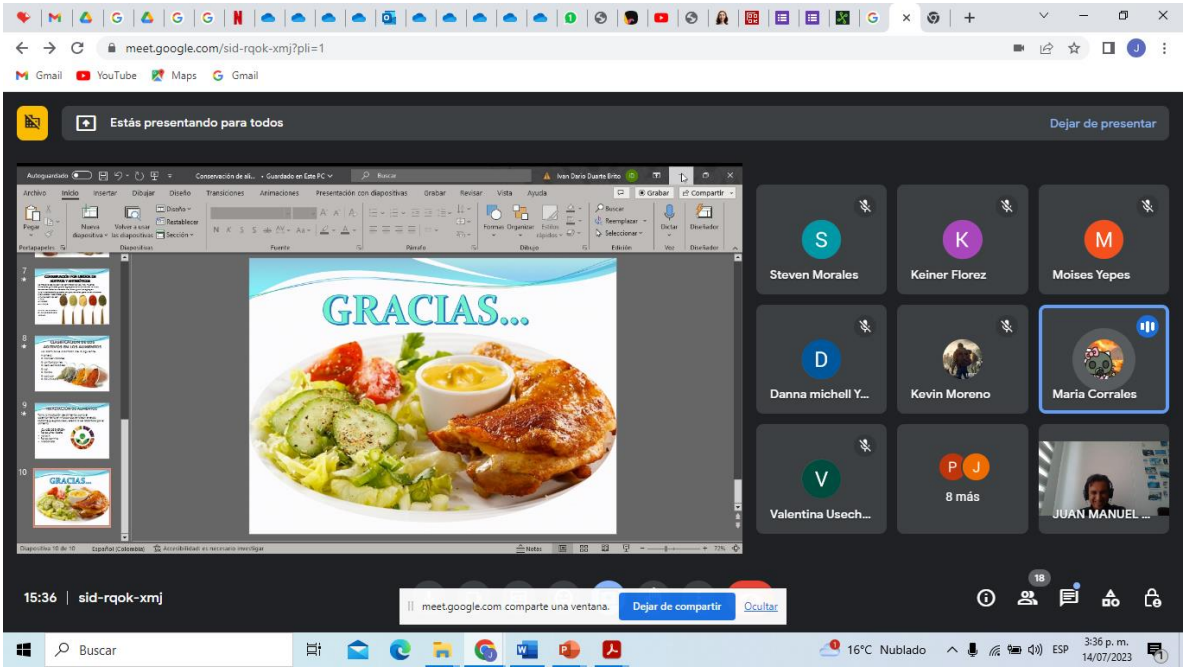

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONSERVACIÓN POR CALOR
Con calor se destruyen los microorganismos de los alimentos, por ello cualquier tipo de calentamiento es útil para la conservación de los mismos, ya que, además los hace más blandos y apetitosos.
Con el calor se destruyen las enzimas naturales del alimento por lo cual los alimentos cocidos pueden conservarse durante varios días si se impide el desarrollo de bacterias
Steven Morales
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Maria Corrales
Alejandra Santa...
Valentina Usech...
8 más
JUAN MANUEL ...
15:12 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
17°C Nublado
ESP
3:12 p. m.
14/07/2023

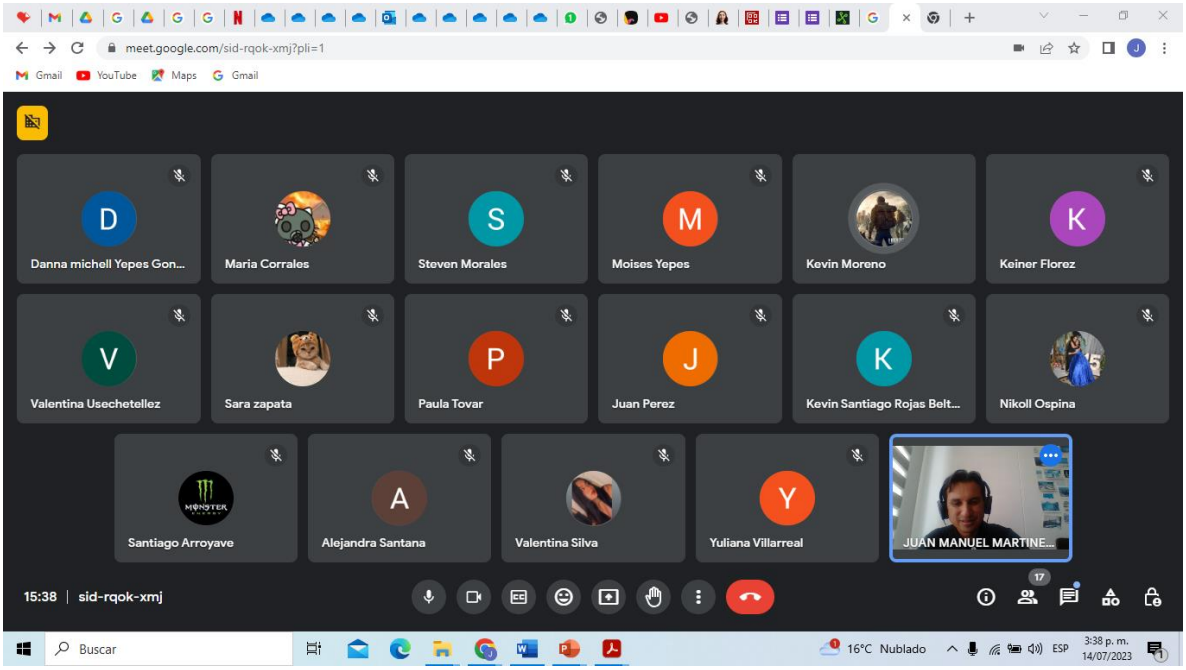

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONSERVACIÓN POR DESHIDRATACIÓN
Este método de conservación a sido usado por el hombre desde hace siglos.
Algunos ejemplos de alimentos deshidratados son leche en polvo, huevos en polvo hojuelas de papa, café instantáneo jugo de Naranja cristalizado
La deshidratación de alientos puede hacerse por medios naturales o artificiales entre los primeros se encuentran las luz y el calor de sol, así como el aire
Steven Morales
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Kevin Moreno
Alejandra Santa...
Valentina Usech...
9 más
JUAN MANUEL ...
15:22 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
17°C Nublado
ESP
3:22 p. m.
14/07/2023

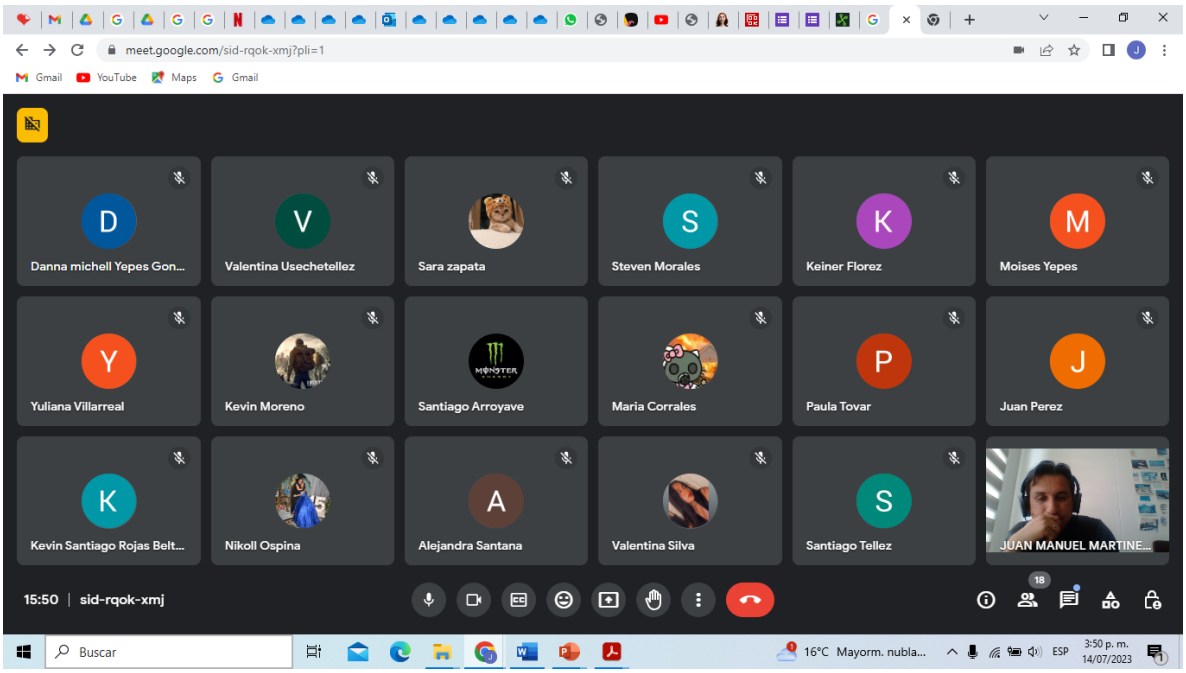

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CONSERVACIÓN POR MEDIOS DE ADITIVOS Y ANTIBIÓTICOS
La mayoría de los aditivos son preservativos, hay muchas sustancias químicas que al agregarse a los alimentos le sirven de conservador en cambio hay otras que si se agregan involuntariamente pueden ser perjudiciales para la salud como plaguicidas insecticidas ,etc.
Algunos aditivos son:
❖ la sal
❖El azúcar
❖El vinagre.
Los aditivos no deben ser perjudiciales para la salud
Steven Morales
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Kevin Moreno
Maria Corrales
Valentina Usech...
8 más
JUAN MANUEL ...
15:24 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
17°C Nublado
ESP
3:24 p. m.
14/07/2023


meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CLASIFICACIÓN DE LOS ADITIVOS EN LOS ALIMENTOS
Los aditivos se clasifican de la siguiente manera:
❖ conservadores.
❖ antioxidantes.
❖ secuestradores.
❖ sal
❖ acido
❖ azúcar
❖ ahumado
Steven Morales
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Kevin Moreno
Maria Corrales
Valentina Usech...
8 más
JUAN MANUEL ...
15:31 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
16°C Nublado
ESP
3:31 p. m.
14/07/2023


meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
GRACIAS...
Steven Morales
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Kevin Moreno
Maria Corrales
Valentina Usech...
8 más
JUAN MANUEL ...
15:34 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
16°C Nublado
ESP
3:34 p. m.
14/07/2023

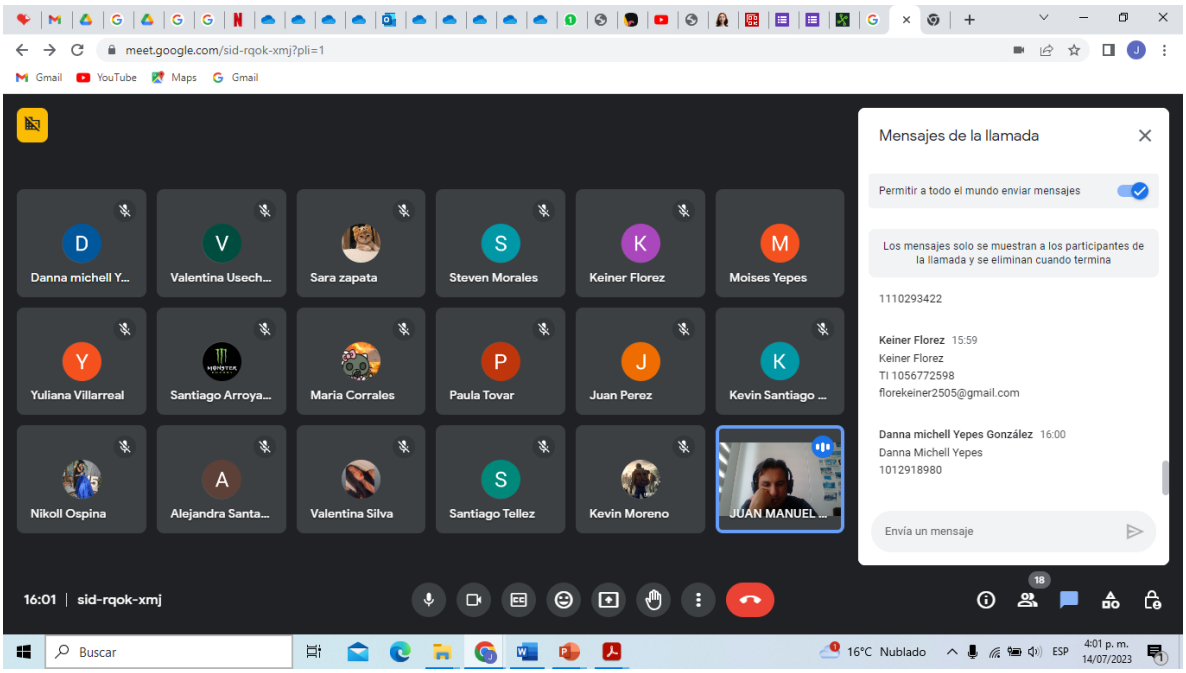

meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
GRACIAS...
Steven Morales
Keiner Florez
Moises Yepes
Danna michell Y...
Kevin Moreno
Maria Corrales
Valentina Usech...
8 más
JUAN MANUEL ...
15:36 | sid-rqok-xmj
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Buscar
16°C Nublado
ESP
3:36 p. m.
14/07/2023


meet.google.com/sid-rqok-xmj?pli=1
Gmail
YouTube
Maps
Gmail
Danna michell Yepes Gon...
Maria Corrales
Steven Morales
Moises Yepes
Kevin Moreno
Keiner Florez
Valentina Usechetellez
Sara zapata
Paula Tovar
Juan Perez
Kevin Santiago Rojas Belt...
Nikoll Ospina
Santiago Arroyave
Alejandra Santana
Valentina Silva
Yuliana Villarreal
JUAN MANUEL MARTINE...
15:38 | sid-rqok-xmj
Buscar
16°C Nublado
ESP
3:38 p. m.
14/07/2023



Tú
14:01
14 DE JULIO 2023
PUERTO BOYACA
IE JOSE ANTONIO GALAN
Valentina Usechetellez
14:02
Valentina Useche tellez 1056772669 valentinausechetellez7@gmail.com
Kevin Moreno
14:02
Kevin Alejandro Moreno Mendez 1056773595 kevinmemo2007@gmail.com
Juan Perez
14:02
Juan Esteban Pérez Loaiza 1056774081 juanperez301207@gmail.com
Alejandra Santana
14:03
@m.alejandrasantana2007@gmail.com 1056773713 Mayleth Alejandra Santana Alvarez
Maria Corrales
14:03
María josé corrales corrales 1054549235 mariacorrles848@gmail.com
Moises Yepes
14:03
Moisés David Yepes cañizares TI 1117512973 yepesmoises5@gmail.com
Santiago Arroyave
14:04
Santiagoarroyaveangel@gmail.com TI 1057095805 Rafael arroyave
Valentina Silva
14:05
titisilvaramirez@gmail.com TI 1016951206 Valentina silva ramirez
Yuliana Villarreal
14:05
Yuliana Ramirez Villarreal, TI: 1057095870, yulianaramirex588@gmail.com
Santiago Tellez
14:05
David Santiago Tellez Núñez 1056772893 davsantiago116@gmail.com
Danna michell Yepes González

14:06
michellyepes158@gmail.com TI 1012918980 Danna Michell Yepes Gonzalez
Valentina Silva
14:12
jmichell15@gmail,com ti 1110293422 jari michell gallo
Nikoll Ospina
14:15
si
Keiner Florez
14:15
Keiner Florez cabeza florekeiner2505@gmail.com 3167078300
Sara zapata
14:15
Sara Gabanzo Zapata correo:saragabanzozapata@gmail.com TI:1058199175
Paula Tovar
14:15
María Paula Tovar Gómez paulatovar517@gmail.com 3127603295 TI: 1056773268
Keiner Florez
14:15
TI:1056772598
Kevin Santiago Rojas Beltran
14:16
Kevin Santiago rojas Beltrán kevinsantiagorojasbeltran5628@gmail.com 3124625535 TI:1056772400
Steven Morales
14:17
Stiven morales orozco sm2822607@gmail.com 3136577543
Nikoll Ospina
14:33
ya voy profe
Kevin Moreno
15:27
JAJAJAJ



Tú
14:01

14 DE JULIO 2023
PUERTO BOYACA
IE JOSE ANTONIO GALAN
Valentina Usechetellez
14:02
Valentina Useche tellez 1056772669 valentinausechetellez7@gmail.com
Kevin Moreno
14:02
Kevin Alejandro Moreno Mendez 1056773595 kevinmemo2007@gmail.com
Juan Perez
14:02
Juan Esteban Pérez Loaiza 1056774081 juanperez301207@gmail.com
Alejandra Santana
14:03
@m.alejandrasantana2007@gmail.com 1056773713 Mayleth Alejandra Santana Alvarez
Maria Corrales
14:03
María josé corrales corrales 1054549235 mariacorrles848@gmail.com
Moises Yepes
14:03
Moisés David Yepes cañizares TI 1117512973 yepesmoises5@gmail.com
Santiago Arroyave
14:04
Santiagoarroyaveangel@gmail.com TI 1057095805 Rafael arroyave
Valentina Silva
14:05
titisilvaramirez@gmail.com TI 1016951206 Valentina silva ramirez
Yuliana Villarreal
14:05
Yuliana Ramirez Villarreal, TI: 1057095870, yulianaramirex588@gmail.com
Santiago Tellez
14:05
David Santiago Tellez Núñez 1056772893 davsantiago116@gmail.com
Danna michell Yepes González
14:06
michellyepes158@gmail.com TI 1012918980 Danna Michell Yepes Gonzalez
Valentina Silva
14:12
jmichell15@gmail,com ti 1110293422 jari michell gallo
Nikoll Ospina
14:15
si
Keiner Florez
14:15
Keiner Florez cabeza florekeiner2505@gmail.com 3167078300
Sara zapata
14:15
Sara Gabanzo Zapata correo:saragabanzozapata@gmail.com TI:1058199175
Paula Tovar
14:15
María Paula Tovar Gómez paulatovar517@gmail.com 3127603295 TI: 1056773268
Keiner Florez
14:15
TI:1056772598
Kevin Santiago Rojas Beltran
14:16
Kevin Santiago rojas Beltrán kevinsantiagorojasbeltran5628@gmail.com 3124625535 TI:1056772400
Steven Morales
14:17
Stiven morales orozco sm2822607@gmail.com 3136577543

Nikoll Ospina
14:33
ya voy profe
Kevin Moreno
15:27
JAJAJAJ
Tú
15:56
TARDE
Kevin Moreno
15:56
Kevin Alejandro Moreno Mendez 1056763595 kevinmemo2007@gmail.com
Juan Perez
15:57
Juan Esteban Pérez Loaiza 1056774081 juanperez301207@gmail.com
Valentina Usechetellez
15:57
Valentina Useche tellez 1056772669 valentinausechetellez7@gmail.com
Maria Corrales
15:57
María josé corrales corrales 1054549235 mariacorrles848@gmail.com
Steven Morales
15:57
Stiven morales orozco ti:1057095571
Alejandra Santana
15:57
@m.alejandrasantana2007@gmail.com 1056773713 Mayleth Alejandra santana alvarez
Santiago Arroyave
15:57
Rafael arroyave santiagoarroyaveangel@gmail.com 3108580626 ti 1057095805
Kevin Santiago Rojas Beltran
15:57
Kevin Santiago rojas Beltrán 1056772400 kevinsantiagorojasbeltran5628@gmail.com
Yuliana Villarreal
15:57
Yuliana Ramirez Villarreal TI: 1057095870
Moises Yepes
15:57
Moisés David Yepes cañizares TI 1117512973 TEL 3112458799 yepesmoises5@gmail.com
Paula Tovar
15:58
María Paula Tovar Gómez TI: 1056773268
Sara zapata
15:58
Sara Gabanzo zapata correo:saragabanzozapata@gmail.com TI:1058199175
Valentina Silva
15:58
alentina silva TI 1016951206
jari gallo
Nikoll Ospina
15:59
Laura Nicolle Ospina Palacio nikollospina6@gmail.com 1057095654
Valentina Silva
15:59
1110293422
Keiner Florez
15:59
Keiner Florez TI 1056772598 florekeiner2505@gmail.com
Danna michell Yepes González
16:00

Danna Michell Yepes 1012918980

Santiago Tellez
16:04
Santiago tellez 1056772803

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 17 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): Fortalecimiento de Parrilla - Parqueadero - Cocasso - Piza

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Arbey Emilio Niño Peres	1058274428			1	IE Tunjuelo	emi1058274428@gmail.com	3154168763		Emilio Perez
	Andres Camilo Vargas Rincon	1058352996				IE Tunjuelo	camilo.vargas.rincon1@gmail.com	3227906550		Andres Vargas
	Wilson Arley Rojas Marco	1058274600				IE Tunjuelo		3178264314		Wilson Arley
	Camilo Antonio Cortes Perez	1058274607					Antoniocortes1d@gmail.com			Antonio Perez
	William Fabian Andres Leonardo	1058274626					william.fabian.rojas.rojas@gmail.com			William Fabian
	Marco Avila	658274554					leonardo.marco896@gmail.com	3214867469		leonardo marco
	Camilo Esteban Duran Ramirez	1057479949				IE Tunjuelo	EMERSONCHISIN@GMAIL.COM	3105313040		Camilo Ramirez
	EMERSON FABIAN CHISIN	1058274672				I.E Tunjuelo	EMERSONCHISINO@GMAIL.COM	3167528887		EMERSON CHISINO
	Lizandro Javier Marco Gonzalez	1058274515					Lizandrojaviermarco@gmail.com			Lizandro Marco
	José Luis Castañeda	1057974364					castanedajose717@mail.com			Jose Castañeda

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 17 DEL MES DE 02 DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): PRACTICAS DE PANADERIA - CROASSAN - V221

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Fany Yadira Pérez Moreno	1058274617					fanyYadiraPérez Moreno@gmail.com.			Yadira Pérez
	Jvliana Lozano	1058274577					jvliana lozano 363a			jvliana lozano
	Danny Smith Cuba Ballesteros	1054284130					marthayolieth 57 @gmail.com			DANNY
	Angela Pinto H	1058274573					Pintoangelajolieth @gmail.com			Angela Pinto H
	Paula Gyneth Perez Perez	1058274587					paulagyneth perez perez@ gmail.com			Paula Perez.
	Jessica Daniela Verdugo Pérez	1054285544					jessicadaniela-verdugoPérez@gmail.com			Jessica Daniela.
	Zenaydo Neira Chacon	23765022			X	I.E. Tunjuelo	Zenaydoneira@gmail.com			

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: MONGUÍ 17 JULIO 2023	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR Y/O ENLACE: PLANTA CENTRO I.E TUNJUELO	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa TUNJUELO		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10 que corresponde a la ficha de caracterización N° 2697386		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

SALUDO A LOS APRENDICES
LLAMADO A LISTA
SE REALIZA LA PRACTICA PARA OBTENER PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LAS DIFERENTES UNIDAD TECNOLOGICAS (LACTEOS, CARNICOS, FRUTAS Y PANADERIA); CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD. HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

CONCLUSIONES

SE DESARROLLO LA PRACTICA DE PANADERIA CON LOS APRENDICES ELABORANDO PIZZA, PAN BLANDITO, MOGICON CROISSANT

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
DESARROLLAR CALCULO DE COSTOS A LA FORMULACION PARA LOS DE PRODUCTOS POR CADA UNO DELOS GRUPOS. ENTREGA DE INFORME	DOCENTE TECNICO INSTRUCTOR SENA	JULIO 2023

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 18 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): V.D.2 V.T.1 M.P

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Paula Gineth Perez Perez	1058274567				I. E J	PaulaGineth Perez Perez@gmail.com	3163511141		Paula Perez.
	Jose Luis Castañeda	1058979364				I. E T	castañedajose1@gmail.com	3228175304		Jose C. R.
	Lizardo Javier marco Gonzalez	1058274815				I. E. J	lisardo javier marco@gmail.com	3208681346		Lizardo marco
	Andres Camilo Vargas Rincon	1058352996				I.E Tunjuelo	camilovargasrincon1604@gmail.com	3227990650		Andres Vargas
	Jessica Daniela verdugo Perez	1054285544				I.E. Tunjuelo	jessicadaniela verdugoPerez@gmail.com	3126305564		Jessica Daniela.
	Andres leonardo Marco Ardila.	1058274554				I.E tunjuelo	leonardo Marco ea6@gmail.com	3138270521		leonardo Marco
	wilson ARley Rojas Marco	1058274600				I.E.tunjuelo		3178269310		wilson Rojas.
	camilo Antonio contador perez	1058274607				I.E.tunjuelo	contadorantonio@gmail.com	3144571439		Antonio perez
	William fabian R.	1058274626				I.E Tunjuelo	william fabian rojas@gmail.com	3223330461		william fabian
	emerson FABIAN CHISIVO ANDRADE	1058274672				I.E Tunjuelo	EMERSONCHISIVO@GMAIL.COM	3167527887		emerson chisivo

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA DEL MES DE DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Vida Util HP

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Camilo Dorian Barrera	1057099849			1		Camilo asg barrera @gmail.com	3105313040		Camilo barrera
	Ayder Emilio Niño P.	1058274928					ezi1058274928 @gmail.com	3154068763		Emilio Pérez
	Angela Pinto	1058746873					Profabogadojulieth @gmal.com	3117660072		Angela Pinto
	Juliana Lozano	1058274574					juliana.lozano363	3102522793		Juliana Lozano
	Fany Yadira Pérez Moreno	1058274611					Fany Yadira Pérez Moreno @gmail.com	3137870814		Yadira Pérez
	DANNY SMITH CUBA 3	3222907996					martharuiz1h 5769m@il.com	1054280130		DANNY
	Zenayda Nieto Chisco	23.765.022			X	I.E. Tunjuelo	Zenaydanieto @gmail.com	3103416123		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: MORCA 18 07 2023	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR Y/O ENLACE: I.E TUNJUELO	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa TUNJUELO

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10 que corresponde a la ficha de caracterización N° 2697386

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

SALUDO A LOS APRENDICES
LLAMADO A LISTA
NOTIFICAR LA JORNADA UTIL DE MATERIALES PLANOS Y PROYECTOS TERMINADOS MEDIANTE LA APLICACION DE FORMATO DE CORTE

CONCLUSIONES

ALMACENAMIENTO DE MATERIALES PROYECTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL SEGUN NORMATIVIDAD VIGENTE.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
N.A	N.A	N.A

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 19 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): JUSTIFICACION AUSENCIA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Martha Isabel Amarillo Hurtado	1057979733				I.E.T	marthahurtado582@gmail.com	3224021580		Martha Hurtado
	Jeimy Lizeth Rincón Rincón	1058274400				I.E.T.	jeimyrincon58@gmail.com	3213379447		Jeimy Rincón
	Andres Felipe Socha Rodriguez	1032798854				I.E.T	felipesocha269@gmail.com	3173172957		Felipe Socha.
	Aura Cristina Manco Pinto	1058274457				I.E.T	Auramanco@gmail.com	3209018374		Cristina Manco
	Deisy Johana Sabato Gonzalez	1058274434				I.E.T	deisysabato5@gmail.com	3177223385		Deisy Sabato
	Laura Jimena Pinto Hurtado	1053512289				I.E.T	Jimenapinto776@gmail.com	3224251701		Jimena Pinto
	Daniela Valentina Curtidor Niño	1057577776				I.E.T	Curtidordaniela@gmail.com	3240290871		Daniela Curtidor
	Delvi Andrey Rincon Cardenas	1070952004				I.E.T	delvicardenas494@gmail.com	3174017713		Delvi Rincon
	Julian Esteban Pinto Lancon	1058353556				I.E.T	Julianpinto@gmail.com	3214603854		Julian Pinto

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

SENA

ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: MONIQUIRA 19 - 07 - 2023	HORA INICIO:	HORA FIN:
LUGAR Y/O ENLACE: IE TECNICO	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo con el proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa TECNICO

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 11 que corresponde a la ficha de caracterización N°2507184

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

SALUDO A LOS APRENDICES
LLAMADO A LISTA
SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD VISITA TECNICA
A CORFERIAS AGROEXPO EN BOGOTA

CONCLUSIONES

SE EVIDENCIA TECNICOS Y PRODUCTOS AGRICOLAS DESDE LA PRODUCCION HASTA LA TRANSFORMACION Y SU VALOR AGREGADO

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
INFORME VISITA AGRO EXPO	DOCENTE. TECNICO	JULIO 2023

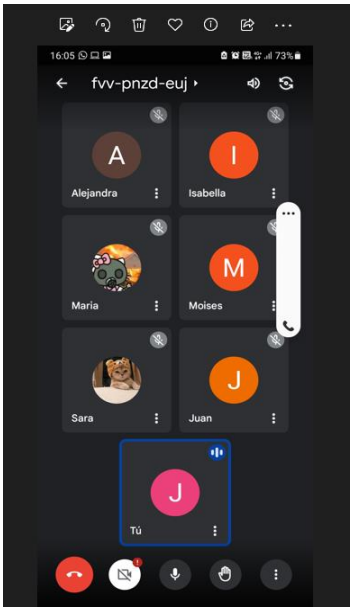
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

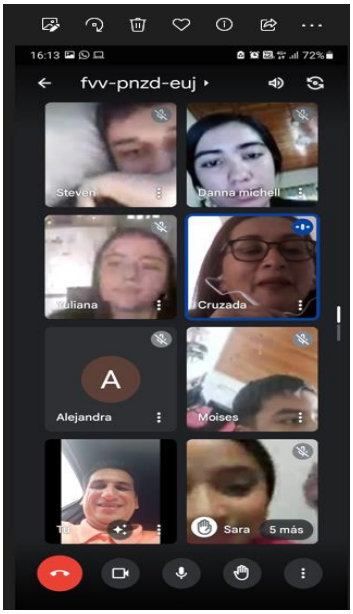
Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

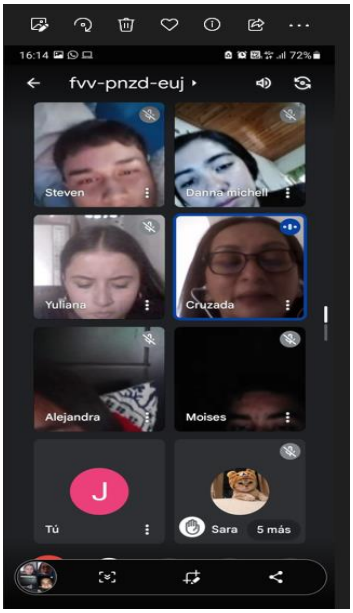
Powered by CamScanner

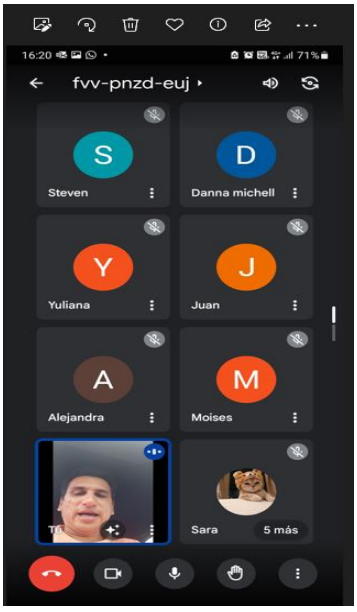
Sesión 21 de julio con los aprendices Puerto Boyacá IE José Antonio Galán grado 10

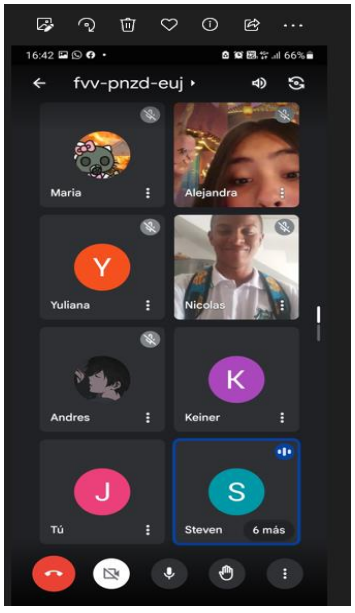
Se trabajaron temas de tratamiento térmico y métodos de conservación en alimentos, se socializo la importancia de los cuidados, diferentes procesos que se tienen según la normatividad vigente colombiana.

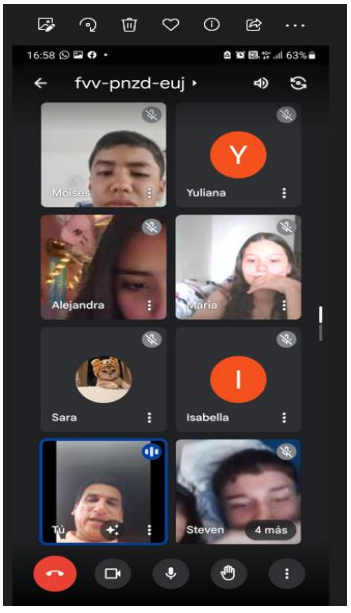


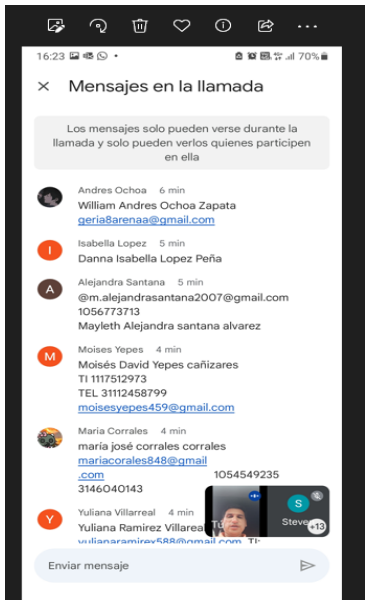


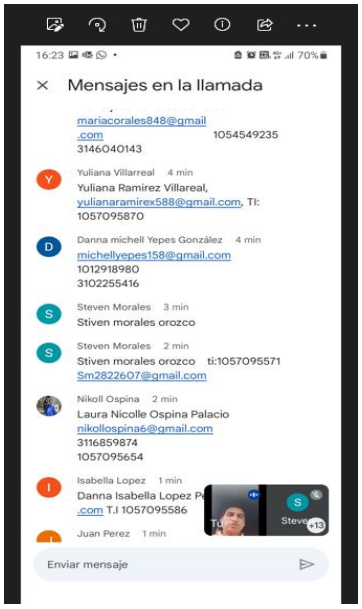


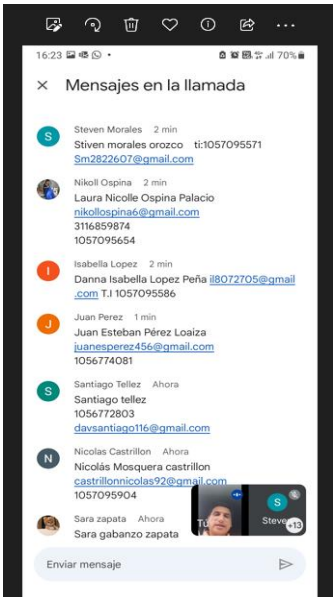


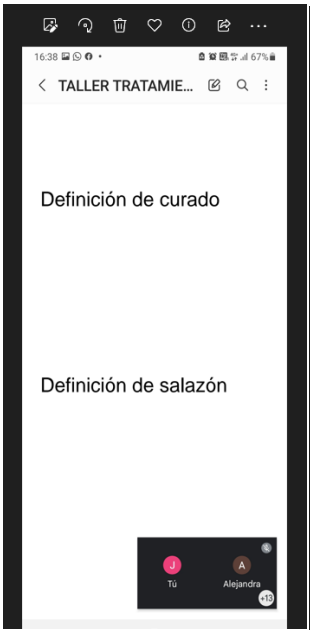


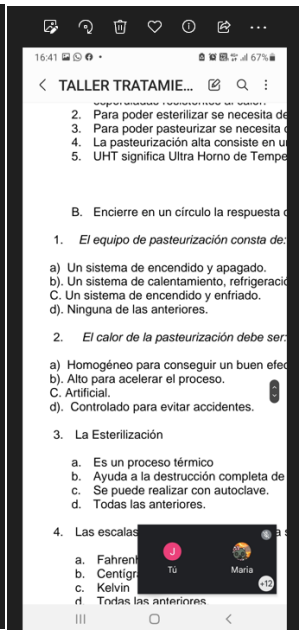


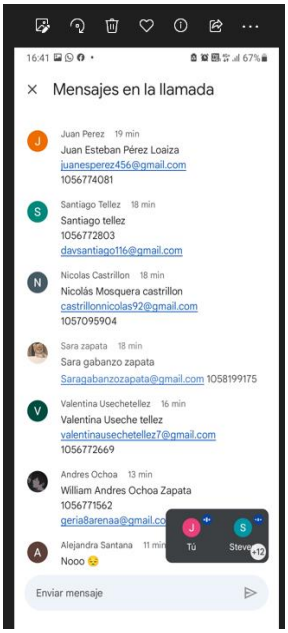

Mensajes en la llamada
Los mensajes solo pueden verse durante la llamada y solo pueden verlos quienes participen en ella
Andres Ochoa 6 min
William Andres Ochoa Zapata
geria8arenaa@gmail.com
Isabella Lopez 5 min
Danna Isabella Lopez Peña
Alejandra Santana 5 min
@m.alejandrasantana2007@gmail.com
1056773713
Mayleth Alejandra santana alvarez
Moises Yepes 4 min
Moisés David Yepes cañizares
TI 1117512973
TEL 31112458799
moisesyepes459@gmail.com
Maria Corrales 4 min
maría josé corrales corrales
mariacorales848@gmail
.com 1054549235
3146040143
Yuliana Villarreal 4 min
Enviar mensaje

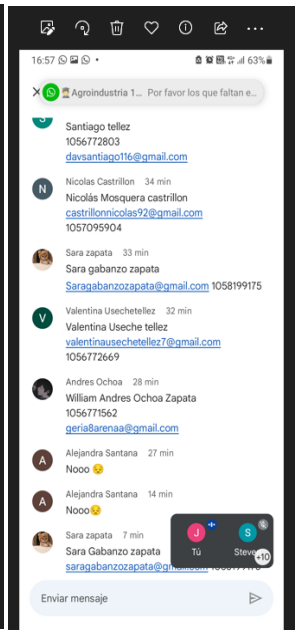

Mensajes en la llamada
mariacorales848@gmail
.com 1054549235
3146040143
Yuliana Villarreal 4 min
Yuliana Ramirez Villareal,
yulianaramirex588@gmail.com, TI:
1057095870
Danna michell Yepes González 4 min
michellyepes158@gmail.com
1012918980
3102255416
Steven Morales 3 min
Stiven morales orozco
Steven Morales 2 min
Stiven morales orozco ti:1057095571
Sm2822607@gmail.com
Nikoll Ospina 2 min
Laura Nicolle Ospina Palacio
nikollospina6@gmail.com
3116859874
1057095654
Isabella Lopez 1 min
Danna Isabella Lopez
.com T.I 1057095586
Juan Perez 1 min
Enviar mensaje


Mensajes en la llamada
Steven Morales 2 min
Stiven morales orozco ti:1057095571
Sm2822607@gmail.com
Nikoll Ospina 2 min
Laura Nicolle Ospina Palacio
nikollospina6@gmail.com
3116859874
1057095654
Isabella Lopez 2 min
Danna Isabella Lopez Peña il8072705@gmail
.com T.I 1057095586
Juan Perez 1 min
Juan Esteban Pérez Loaiza
juanesperez456@gmail.com
1056774081
Santiago Tellez Ahora
Santiago tellez
1056772803
davsantiago116@gmail.com
Nicolas Castrillon Ahora
Nicolás Mosquera castrillon
castrillonnicolas92@gmail.com
1057095904
Sara zapata Ahora
Sara gabanzo zapata
Enviar mensaje


TALLER TRATAMIE...
Definición de curado
Definición de salazón


TALLER TRATAMIE...
2. Para poder esterilizar se necesita de
3. Para poder pasteurizar se necesita
4. La pasteurización alta consiste en u
5. UHT significa Ultra Horno de Tempe
B. Encierre en un círculo la respuesta
1. El equipo de pasteurización consta de:
a) Un sistema de encendido y apagado.
b). Un sistema de calentamiento, refrigeraci
C. Un sistema de encendido y enfriado.
d). Ninguna de las anteriores.
2. El calor de la pasteurización debe ser:
a) Homogéneo para conseguir un buen efe
b). Alto para acelerar el proceso.
C. Artificial.
d). Controlado para evitar accidentes.
3. La Esterilización
a. Es un proceso térmico
b. Ayuda a la destrucción completa de
c. Se puede realizar con autoclave.
d. Todas las anteriores.
4. Las escalas
a. Fahren
b. Centígr
c. Kelvin
d. Todas las anteriores


Mensajes en la llamada
Juan Perez 19 min
Juan Esteban Pérez Loaiza
juanesperez456@gmail.com
1056774081
Santiago Tellez 18 min
Santiago tellez
1056772803
davsantiago116@gmail.com
Nicolas Castrillon 18 min
Nicolás Mosquera castrillon
castrillonnicolas92@gmail.com
1057095904
Sara zapata 18 min
Sara gabanzo zapata
Saragabanzozapata@gmail.com 1058199175
Valentina Usechetellez 16 min
Valentina Useche tellez
valentinausechetellez7@gmail.com
1056772669
Andres Ochoa 13 min
William Andres Ochoa Zapata
1056771562
geria8arenaa@gmail.com
Alejandra Santana 11 min
Nooo
Enviar mensaje


Agroindustria 1... Por favor los que faltan e...
Santiago tellez
1056772803
davsantiago116@gmail.com
Nicolas Castrillon 34 min
Nicolás Mosquera castrillon
castrillonnicolas92@gmail.com
1057095904
Sara zapata 33 min
Sara gabanzo zapata
Saragabanzozapata@gmail.com 1058199175
Valentina Usechetellez 32 min
Valentina Useche tellez
valentinausechetellez7@gmail.com
1056772669
Andres Ochoa 28 min
William Andres Ochoa Zapata
1056771562
geria8arenaa@gmail.com
Alejandra Santana 27 min
Nooo
Alejandra Santana 14 min
Nooo
Sara zapata 7 min
Sara Gabanzo zapata
Enviar mensaje