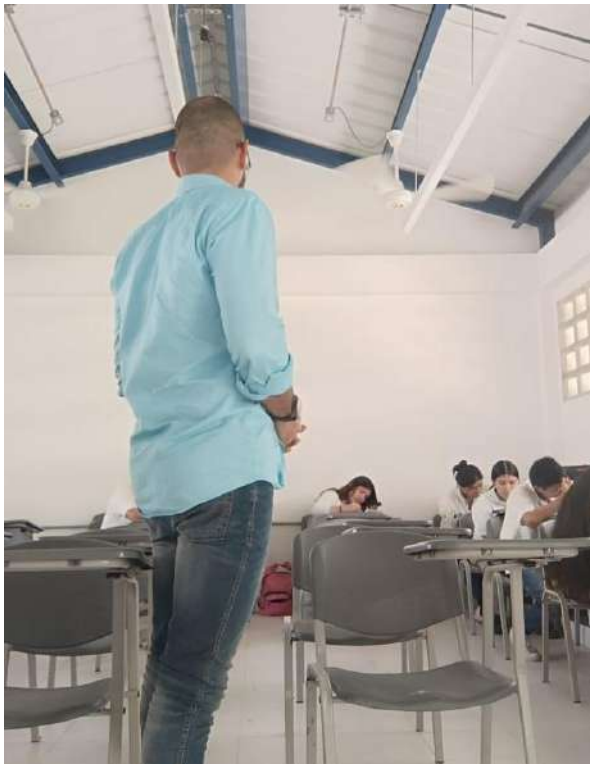
fecha, 7 – 14 – 15 diciembre

ficha, 2693439

programa, Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos

Actividades realizadas: presentación guías de Calidad de materias primas para productos cárnicos, insumos, envases, maquinaria y equipos en la industria de cárnicos, variables de operación y control de equipos de producción y BPM.





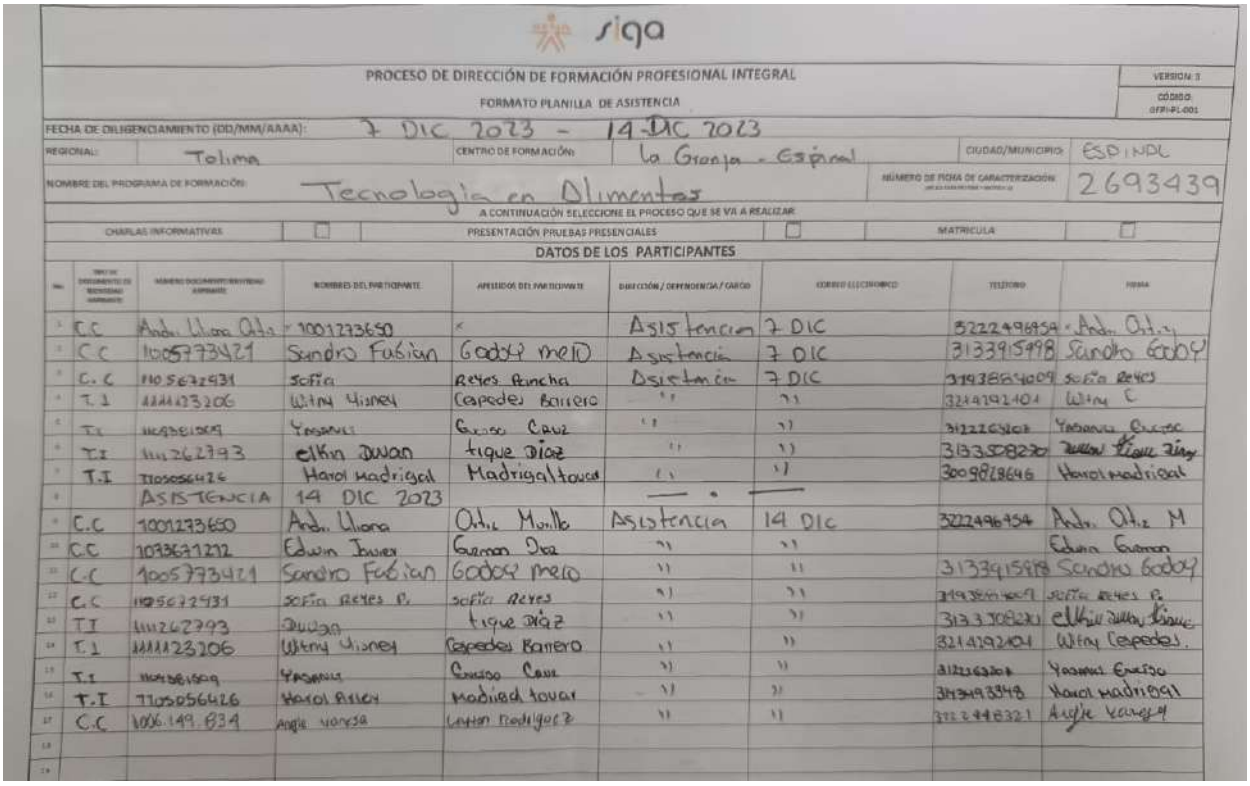








Asistencias



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 7 DIC 2023 - 14 DIC 2023

REGIONAL: Tolima | CENTRO DE FORMACIÓN: La Granja - Espinal | CIUDAD/MUNICIPIO: ESPINAL

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnologia en Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2693439

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	Andr. Uliana Ortiz	1001273650	<	Asistencia	7 DIC	3222496954	Andr. Ortiz
2	C.C	1005773421	Sandra Fabian	Godoy mejo	Asistencia	7 DIC	3133915498	Sandra Godoy
3	C.C	1105672931	Sofia	Reyes Poncha	Asistencia	7 DIC	3193864009	Sofia Reyes
4	T.I	1111123206	Wilny Yisney	Cepedes Barrero	"	"	3214792404	Wilny C
5	T.I	1106361509	Yasmin	Cruzo Cruz	"	"	3122263201	Yasmin Cruzo
6	T.I	1112627793	elkin Juan	trique Diaz	"	"	3133508230	Elkin Diaz
7	T.I	1105056426	Harol Madrigal	Madrigal Tovar	"	"	3009878646	Harol madrigal
8		ASISTENCIA	14 DIC 2023		—	—		
9	C.C	1001273650	Andr. Uliana	Ortiz Murillo	Asistencia	14 DIC	3222496954	Andr. Ortiz M
10	C.C	1093671272	Edwin Javier	German Diaz	"	"		Edwin German
11	C.C	1005773421	Sandra Fabian	Godoy mejo	"	"	3133915498	Sandra Godoy
12	C.C	1105672931	sofia Reyes P.	sofia Reyes	"	"	3193864009	sofia reyes P.
13	TI	1112627793	Juan	trique Diaz	"	"	3133508230	elkin Diaz
14	T.I	1111123206	Wilny Yisney	Cepedes Barrero	"	"	3214792404	Wilny Cepedes.
15	T.I	1106361509	Yasmin	Cruzo Cruz	"	"	3122263201	Yasmin Cruzo
16	T.I	1105056426	Harol Rolon	Madrigal Tovar	"	"	3193493348	Harol madrigal
17	C.C	1006.149.834	Angie Vanesa	Leiton Rodriguez	"	"	3112948321	Angie Vanesa
18								
19								

SENA | siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 15 DIC 2023

REGIONAL: Tolima | CENTRO DE FORMACIÓN: Centro Agrop. La Granja | CIUDAD/MUNICIPIO: Espinal

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnología en Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2693439

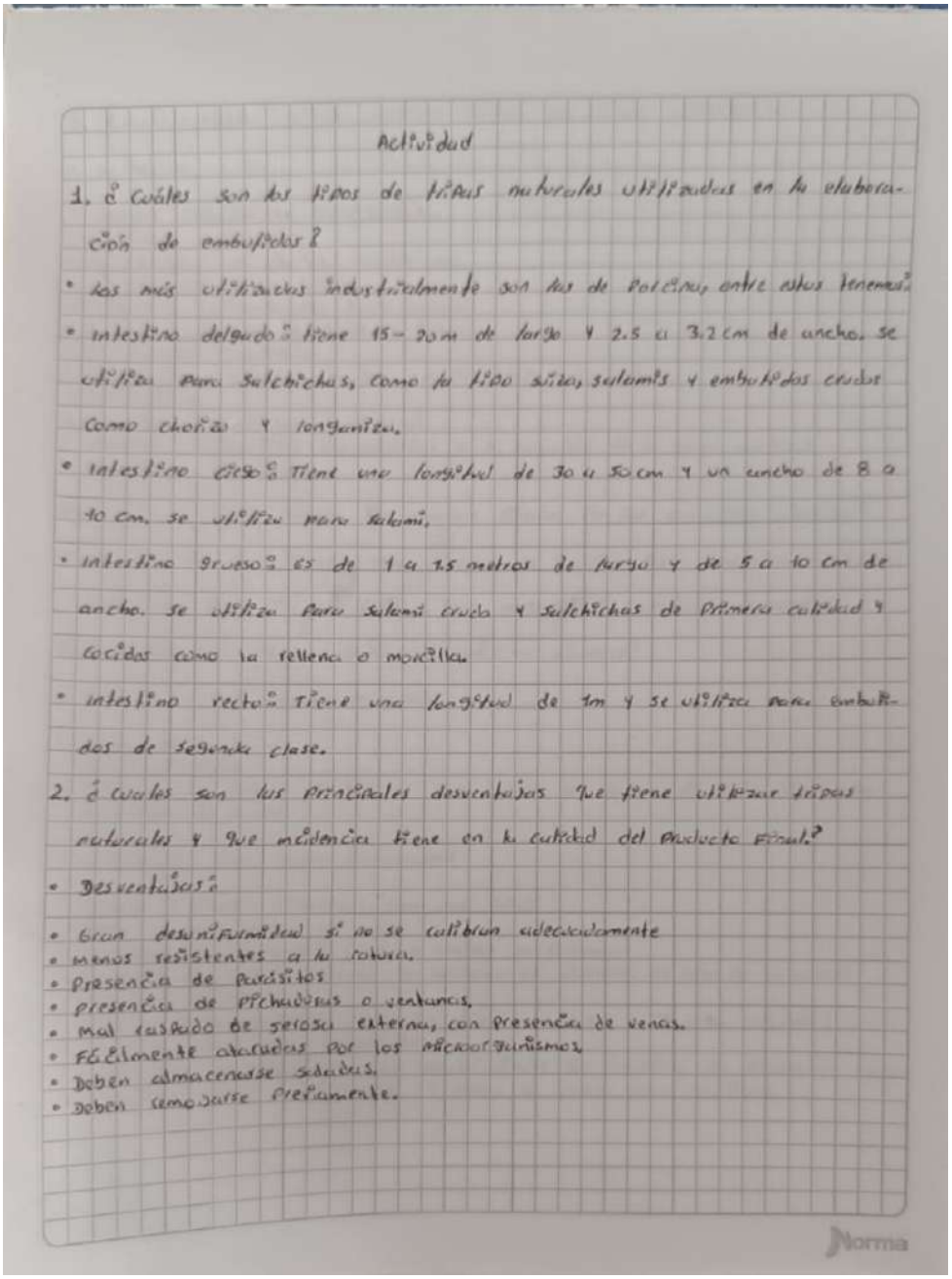
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1111267293	Elkin Duvan	Tique Diaz	asistencia	15 DIC - 2023	3133508270	Elkin Duvan Tique Diaz
2	T.I	1065581509	Yeisonis	Cerezo Cruz	"	"	3122263207	Yeisonis Cerezo
3	T.I	1105056626	Harol Arley	Madrigal Lovera	"	"	3009829846	Harol madrigal
4	T.I	1111173206	Witny Yidney	Cespedes Barrero	"	"	3214292101	Witny Cespedes
5	C.C	1105672931	sofia	Reyes Pinchá	"	"	3143884064	sofia reyes
6	C.C	1005773421	Sandra Fabian	Godoy melo	"	"	3133915998	Sandra Godoy
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Actividades – taller – evaluación, ejecutadas por aprendices:



Actividad

1. ¿Cuáles son los tipos de tripas naturales utilizadas en la elaboración de embutidos?

- Las más utilizadas industrialmente son las de Porcino, entre estas tenemos:
- Intestino delgado: tiene 15 – 20 m de largo y 2.5 a 3.2 cm de ancho. se utiliza para salchichas, como la tipo suiza, salamis y embutidos crudos como chorizo y longaniza.
- Intestino ciego: Tiene una longitud de 30 a 50 cm y un ancho de 8 a 10 cm. se utiliza para salami.
- Intestino grueso: es de 1 a 1.5 metros de largo y de 5 a 10 cm de ancho. se utiliza para salami crudo y salchichas de primera calidad y cocidas como la rellena o mortilla.
- Intestino recto: Tiene una longitud de 1m y se utiliza para embutidos de segunda clase.

2. ¿Cuales son los principales desventajas que tiene utilizar tripas naturales y que incidencia tiene en la calidad del producto final?

- Desventajas:

- Gran desuniformidad si no se calibran adecuadamente
- menos resistentes a la rotura.
- Presencia de parásitos
- presencia de pitchaduras o ventanas.
- mal raspado de serosa externa, con presencia de venas.
- Fácilmente atacadas por los microorganismos
- Deben almacenarse saladas.
- Deben remojarse previamente.

Norma

3. ¿Qué ventajas tiene utilizar tripas de origen cartilaginal?

- Ventajas

- Largos periodos de conservación.
- Calibrado uniforme
- Registentes al ataque bacteriano.
- Resistentes a la rotura
- Algunas impermeables (cero merma)
- otras permeables a gases y humo.
- se pueden imprimir
- se pueden engrapar y usar en procesos automáticos.
- No tóxicas.
- Algunas comestibles (colágeno)
- Algunas contráctiles (se adaptan a la reducción de la masa cárnica)
- Facilidad de pelado.

4. ¿Qué funciones tienen los envases finales de los productos cárnicos?

- La función que tienen estos envases es proteger para conservar sus caracteristicas, para ello se utilizan gran variedad de materiales de envases.

5. ¿Cuáles son los embalajes utilizados en cárnicos?

- Embalajes para carnes en canal

- Sacos de manta
- sacos plásticos
- cobertura de telas sintéticas para cubrir los huesos de corte sin romper las bolsas de vacío.

- Embalajes para carne deshuesadas

- Bolsas o fundas plásticas para las cajas.
- Bolsa de tres capas al vacío
- Bandejas de "duropor" (espuma rígida de polímero)
- Bandejas de cartón (tienen la ventaja de absorber el jugo de la carne)
- Bandejas plásticas
- película termoencogible (pasa por túnel de calor o plancha caliente)
- cajas de cartón para transporte
- cajas para congelamiento, con recubrimiento de parafina, de diferentes grosores - bovinas para montacarga y cajas de cartón para aves finas

Norma

- Embalajes para embutidos

- Bolsa para empacar al vacío
- Bolsa plástica con agujeros para ventilación
- Bolsas para termo-encogibles
- Papel aluminio
- Rollos de película para maquinas automáticas de empaque al vacío
- Malla elástica
- Latas de aluminio
- Bolsas de sistema tetra-Pak (bolsas de polietileno con capa de aluminio, para empaque de larga vida sin refrigeración)
- Tela con parafina para productos crudos y cocidos.

6. Dibuje cada una de las tripas observadas en clase y mencione las diferencias entre unas y otras.

- Tripa natural



- Tripa artificial



- Diferencias

- Tripa natural
- es natural
- son provenientes de animales
- se debe permanecer aislada y refrigerada
- se debe estar remojando

- Tripa artificial
- es elaborada industrialmente
- no son toxicas
- se pueden imprimir
- largos periodos de conservación
- Resiste al ataque bacteriano.

Sofia Reyes Pancho

Ficha: 2693473

Actividad

1. ¿Que son los tipos de tripas naturales utilizados en la elaboracion de embutido?

RTA: • Artificial
• Porcino
• bovino
• Caprina
• Ovino

Intestino grueso
Intestino delgado
Intestino recto

2. ¿cuales son los principales desventajas que tiene utilizar tripas naturales y que incidencia tiene en la calidad del producto final?

RTA: • Gran desuniformidad si no se calibran adecuadamente
• Menos resistentes a la rotura
• Presencia de parasitos
• Presencia de pinchaduras o ventanas
• Mal raspado de serosa externa, con presencia de vetas
• Facilmente atacadas por los microorganismos
• Deben almacenarse salados
• Deben remojarse previamente

Consigue dotar una mayor calidad a los embutidos conservan y potencian sus caracteristicas organolepticas

3. ¿Que Ventajas tiene utilizar tripas de origen artificial?

RTA: • No toxicas
• Calibrado uniforme
• Largos periodos de conservacion
• Facilidad de pelado
• Resistentes al ataque bacteriano
• Se pueden imprimir
• Algunas impermeables (ceio merma)
• Algunas Comestibles (colageno)
• Otras permeables a gases y humo

Primavera

4. ¿Que funciones tienen los envases finales de los productos cárnicos?

RTA= Los envases finales de los productos cárnicos tienen como funciones de protección, conservación y presentación del producto

5. ¿Cuales son los embalajes utilizados en cárnicos?

RTA= Embalaje para carnes en canal

- Sacos de manta
- Sacos plasticos
- Cobertura de cintas sinteticas para cubrir los huesos de corte sin vacio

Embalaje para carnes deshuesadas

- Bolsas o lienzos plasticos para los cogo
- Bolsas tres capas al vacio
- Bandejas de "duropor" (espuma rigido de polimero)
- Bandejas plasticas
- Pelicula termoencogible

Embalaje para embutido

- Bolsa para empacar al vacio
- Bolsa plastica con agujeros para ventilacion
- Bolsas para termo-encogibles
- Rollos de pelicula
- Latas de aluminio
- Bolsas de sistema tetra pak
- Bolsas de polietileno
- Tela con parafina

6. Dibuje cada una de las tripas observadas en clase y mencione las diferentes entre unas y otras



Tripa Natural

- Aspecto tradicional
- Variacion de calible
- Hacer un buen baudo
- Almacenar en refrige-racion
- No modificable
- Precio mas alto



Tripa artificial

- Aspecto mas artificial, todos los productos son iguales
- Neutra en aromas
- Precio mas bajo
- Mejor calidad higienica
- Mas estabilidad en calibre

Primavera

Wfeny Yaney Cespedes Barrero 04-12-23

Ficha: 2693473

ACTIVIDAD

1. ¿Cuales son los tipos de tripa naturales utilizados en la elaboracion de embutidos?
2. ¿Cuales son las principales desventajas que tiene utilizar tripas naturales y que incidencia tiene en la calidad del producto final?
3. ¿Que ventajas tiene utilizar tripas de origen artificial?
4. ¿Que funciones tienen las envases finales de los productos carnicos?
5. ¿Cuale son los embalajes utilizados en carnicos?
6. Dibuje cada una de las tripas observadas en clase y mencione las diferencias entre unas y otras.

SOLUCION

1. Las más usadas son las de porcino, entre estas están
   - Intestino delgado: 12-15 m y 2.5 a 3.2 cm de ancho, se usa para salchichas tipo suiza, salami embutidos y embutidos crudos como chorizos y longanizas.
   - Intestino ciego: 30 a 50 cm y 8 a 10 cm de ancho, se usa para salami.
   - Intestino grueso: 1 a 1,5 m de largo y 5 a 10 cm de ancho, se usa para salami crudo, salchicha de primera calidad y rellero o morcilla.
   - Intestino recto: 1 m y se usa para embutidos de 2 clase.

2. Pueden contener presencia de parasitos que les puede ocasionar daño al consumidor. las principales desventajas son:
   - Facil ruptura
   - Atacan facilmente los microorganismos
   - Deben almacenarlen salados.

   Si tuvo un mal procesamiento este tipo de tripa, en la calidad del producto final, podemos contar con olores y sabores desagradables que no son tolerados y pueden causar daño al consumidor.

3. - largos periodos de conservacion
   - Resisten al ataque bacteriano
   - Resistentes a la ruptura
   - No son toxicos
   - Algunos son comestibles y otros no
   - Algunos contractiles (se adaptan a la mano carnica).
   - Facil pelado.

4. Protegerlos para conservar sus caracteristicas fisicas y organolepticas, la calidad depende del costo, tiempo de conservacion, temperatura de almacenamiento y requerimiento de los diversos productos.

5. Se usan para. tres tipos de carnes.

1. Carnes en canal.
   - Sacos de manta
   - Sacos plasticos
   - Cintas sinteticas para cubrir los huesos sin romper las bolsas de vacio

2. Carnes deshuesadas.
   - Bolsas o lienzos plasticos para cajas
   - Bolsa de tres capas al vacio
   - Bandejas de duropor
   - Bandejas de carton
   - Bandejas plasticas
   - Pelicula termo encogible
   - Cajas de carton para transporte
   - Cajas para congelamiento.

3. Carnes embutidas.
   - Bolsas para empacar al vacio
   - Bolsas plasticas con agujeros para ventilacion
   - Bolsas termo-encogibles
   - Pelicula termo-encogible
   - Papel de aluminio
   - Rollos de pelicula para empaque al vacio
   - Malla elastica
   - Latas de aluminio
   - Bolsas tetra-pak
   - Tela con parafina para productos crudos y cocidos.

6.

TRIPA NATURAL



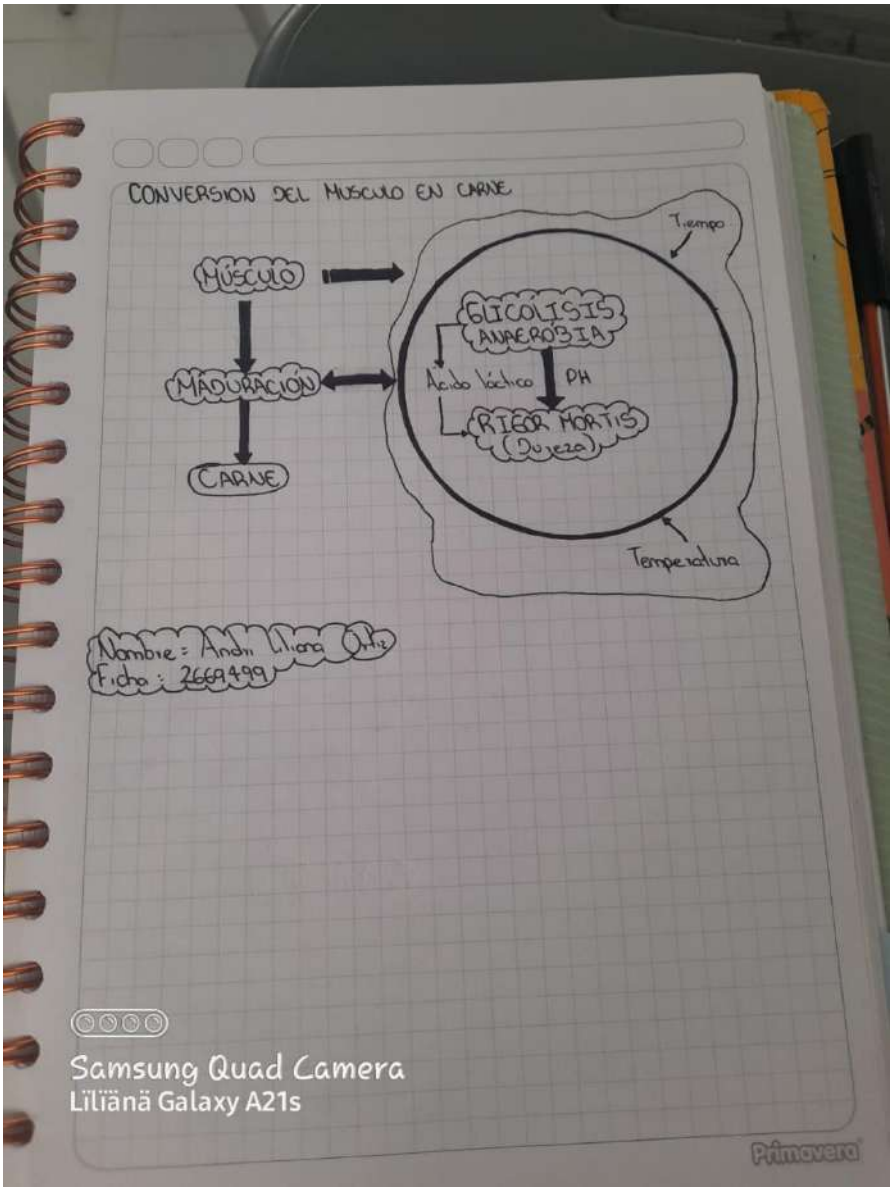
TRIPA ARTIFICIAL



DIFERENCIAS

Natural
- Son provenientes de animales
- Se debe almacenar salada y refrigerada.
- Participa en las caracteristicas organolepticas del producto
- Son comestibles
- Menos resistentes a la ruptura

Artificial
- Son elaboradas industrialmente
- No necesita almacenamiento
- No interviene mucho en las caracteristicas organolepticas.
- No todos son comestibles.
- Mas resistentes a la ruptura.

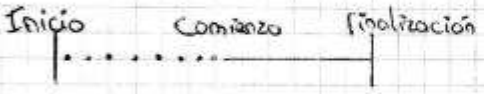

CONVERSION DEL MUSCULO EN CARNE
MÚSCULO
MADURACIÓN
CARNE
GLICÓLISIS ANAEROBIA
Ácido láctico
PH
RIGOR MORTIS (Dureza)
Tiempo
Temperatura
Nombre = Andri Liliana
Ficha: 2669499
Samsung Quad Camera
Lïlïänä Galaxy A21s
Primavera

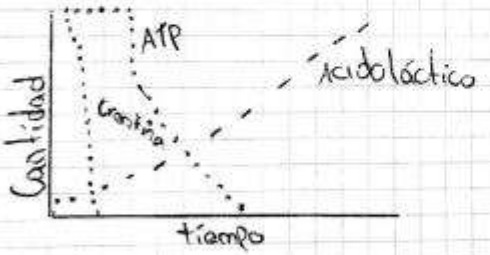
2. ¿Que es la maduración de la carne?

Rta = La carne lista para el consumo, se obtiene despues de un tiempo de almacenamiento en refrigeración tras el cual la carne resulta mas tierna y jugosa. Ademas el aspecto de la carne cambia, aparece un matiz, rojizo el color se aclara y surge un aroma mas agradable.

2) en que consiste la evducion post morten explicar cambios

Rta = descanso en el pH hasta 5.5 : 5.8 a la 24h



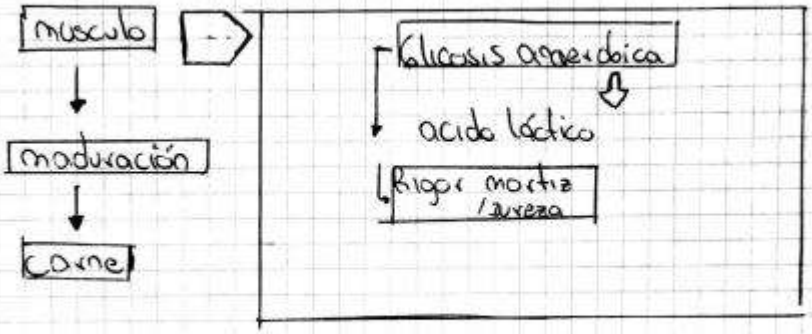


ATP: el cuerpo deja de producir energia ocansionado que disminuya en el paso del tiempo.

Acido lactico: en la sangre ya no se transporta el azúcar (glucosa) la cual se empieza a producir acido lactico

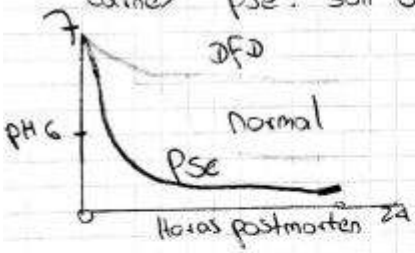
Creatina: el cuerpo deja de producir Creatina ocasionado que disminuya con el paso del tiempo.

Conservación del musculo de la carne



Las alteraciones de post morten

R// Carnes DFD: Son carnes oscuras, duras y secas
Carnes PSE: Son carnes palidas, blandas y exudativas



¿Que ocurre en las etapas de rigor mortis?

etapas del rigor mortis

1) Pre rigor: ocurre un consumo de Atp (energia)
2) rigor mortis: ocurre la rigidez cadaverica y liberacion de enzimas proteicas
3) post- rigor: ocurre el proceso de maduración

Porque es importante la limpieza y densifección en la industria alimentaria

Rtall es importante porque hace mantener un producto inocuo libre microorganismo

limpieza : es la mugre que se realiza con la escoba vota con el fin de eliminar (ell lo superficial

desinfecaon : es realizado con detergentes en diferentes Concentraccion con el fin de eliminar la carga microbiana

¿Que es la trazabilidad de la industria carnica

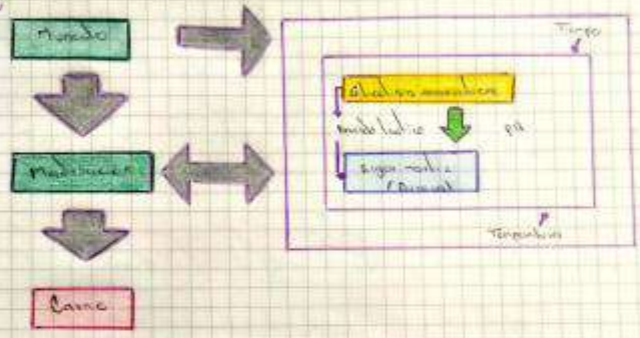
la trazabilidad en laindustria Carnica es imfresendible para el control seguimiento y analisis desde la producción y consumo de la materia prima. todo va total mente registrado de acuerdo a la planilla y la hora y el dia. hasta la fase de expedicion y Comercialización.

Yesenia Cuesta Cruz - 1C... 14/11/23

CONVERSIÓN DEL MÚSCULO EN LA CARNE

1. ¿Diagrama de la conversión del músculo de la carne?

R/

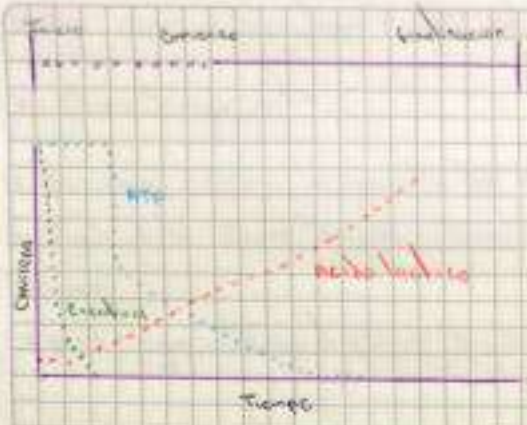


2. Qué es la maduración de la carne

R/ La carne lista para el consumo, se obtiene después de un tiempo de almacenamiento en refrigeración, tras el cual la carne resulta más tierna y jugosa. Además el aspecto de la carne cortada, aparece una matiz rojizo, el color se aclara y surge un aroma más agradable

3. ¿En qué consiste la evolución post mortem, explicar cambios

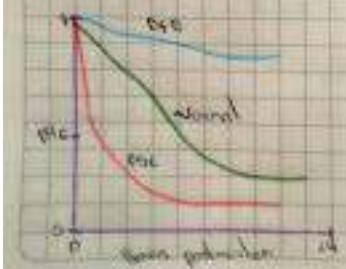
R/ Descenso del pH hasta 5.7 - 5.8 a las 24 horas



- **DTG**: El cuerpo baja de peso a medida que pasa el tiempo
- **Pérdida inicial**: Es la cantidad de [illegible] que [illegible] cuando [illegible]
- **Ganancia**: El cuerpo baja de peso a medida que pasa el tiempo

a. Describa los diferentes [illegible]

Curva DTG: [illegible]
Curva PGE: [illegible]



5. Que opina a los dueños de viga moto

6. Dueños de viga moto

1. Que viga : Ocupa el mismo de BTB (Encuesta)
2. Viga moto : Ocupa la mayoría dominante y Vehículos de altas gamas
3. Post viga : Ocupa el puesto de mudanza

6 Por que es importante la limpieza y desinfección de la máquina diariamente

Es importante por que nos ayuda a evitar la acumulación de residuos en todo el proceso, nos ayuda a obtener un producto inocuo, higiénico y seguro para el consumo.

Gracias a los detergentes que se utilizan en los procesos podemos disolver la grasa y los residuos, lo cual nos ayuda a evitar la proliferación de microorganismos a la hora de empezar a elaborar un producto

7. Que es la trazabilidad de la materia prima

La trazabilidad en la industria cárnica es imprescindible para el control, seguridad de todo aquello que pasa por procesos industriales de producción, transformación y distribución. De este modo es muy fácil localizar cualquier material para evitar fallos que nos afecten a nivel económico y evitar retirar del mercado productos que puedan suponer un riesgo para la salud.