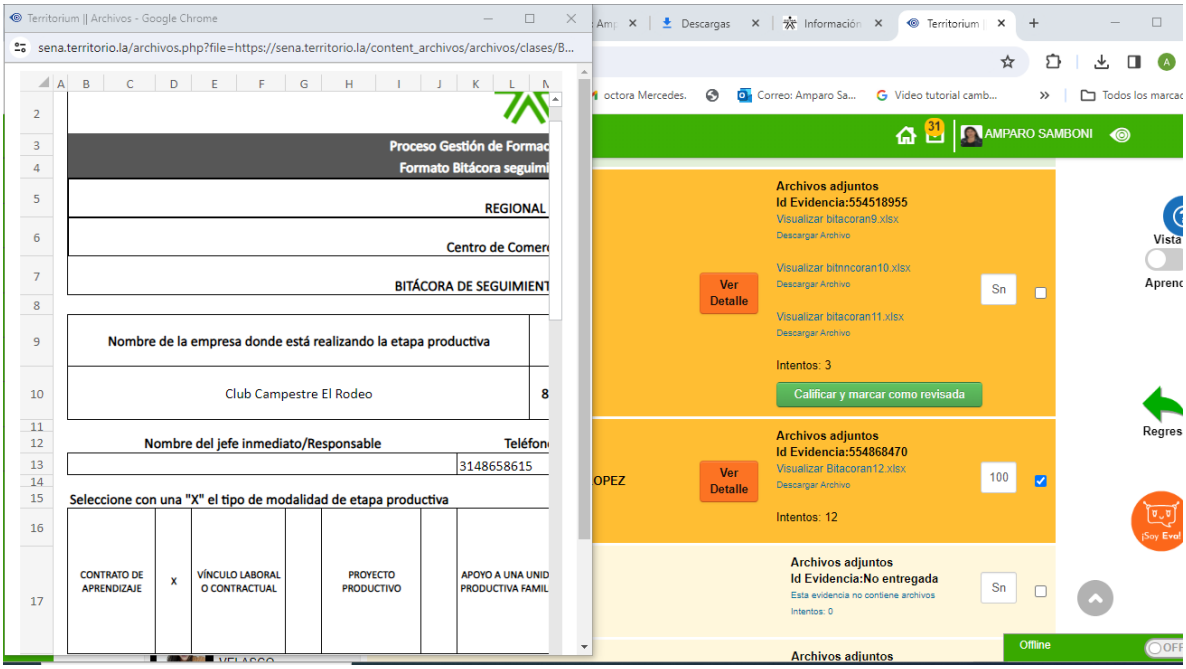
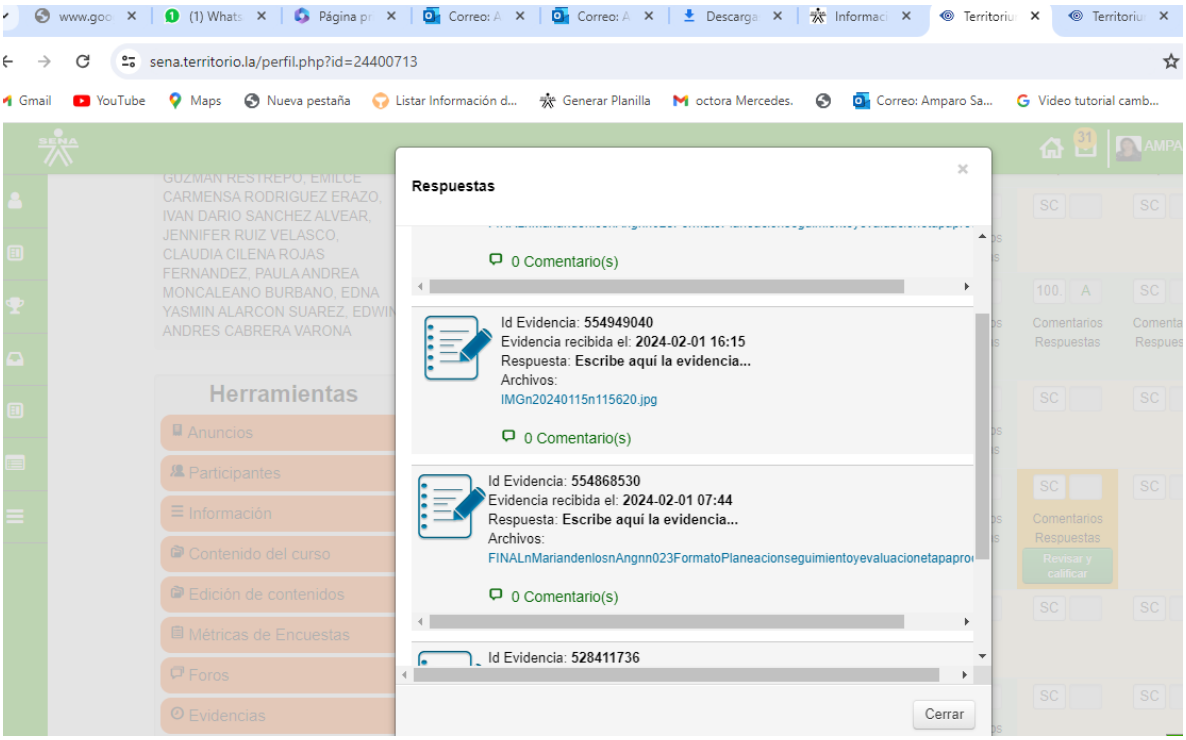
EVIDENCIAS APRENDICES

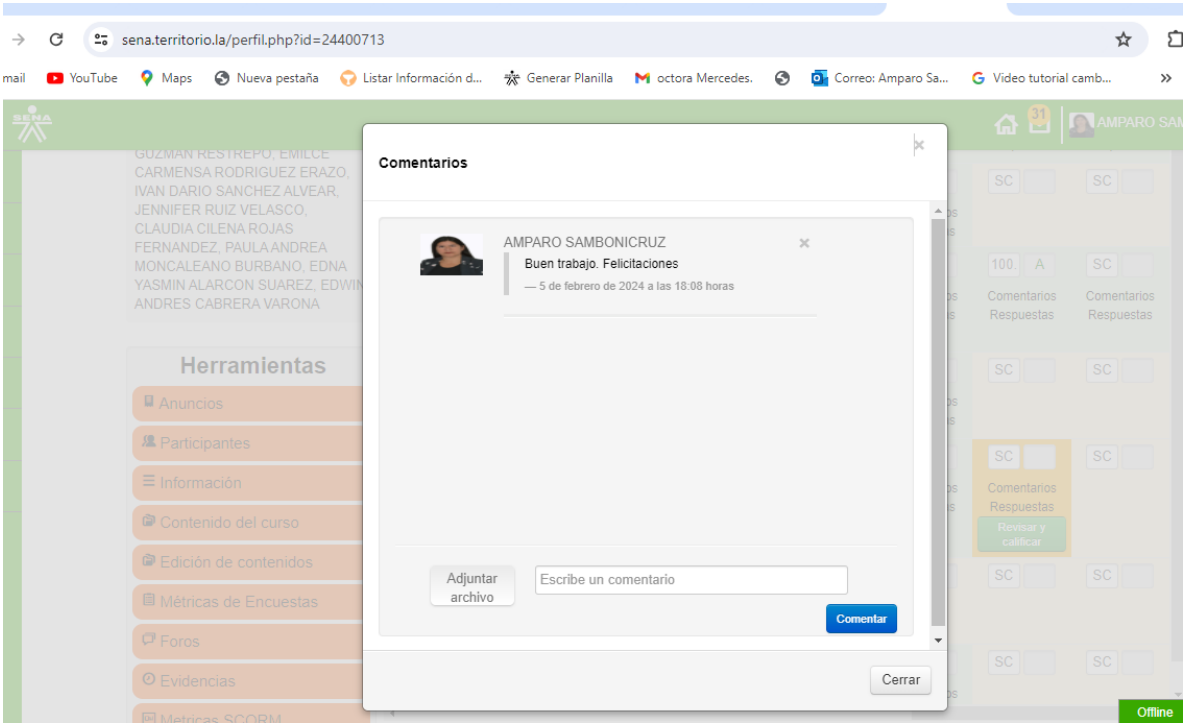
Evidencias de aprendices publicación de bitácoras y revisión en territorium



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

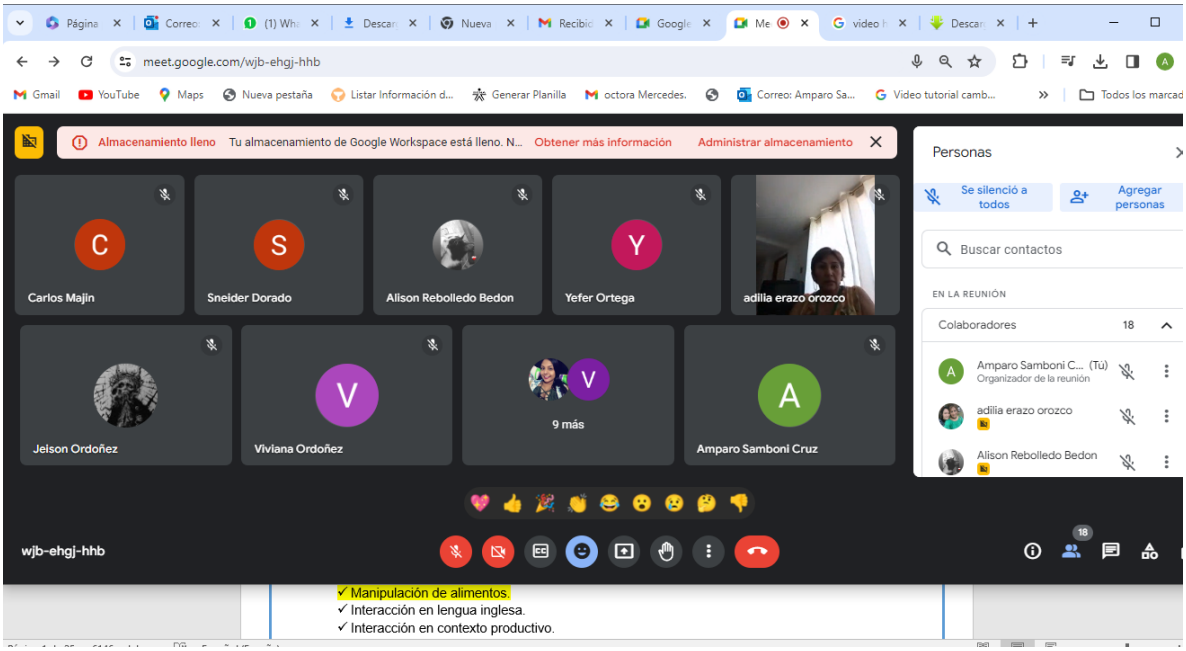


Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices ficha 2875733 en clase de reconocimiento de la guía de aprendizaje no 1.



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices de Servicio de barismo, en reconocimiento normativa sanitaria vigente en alimentos.



Samboni, A. (2024) Programa técnico en barismo, [fotografía]. Elaboración propia

Grupo de aprendices cocina identificación de los aditivos químicos utilizados en la industria de alimentos.



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices de cocina, ficha 2875733, en identificación de la Resolución 2674 de 2015.



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices de cocina, ficha 2875733, en identificación de la Resolución 2674 de 2015.



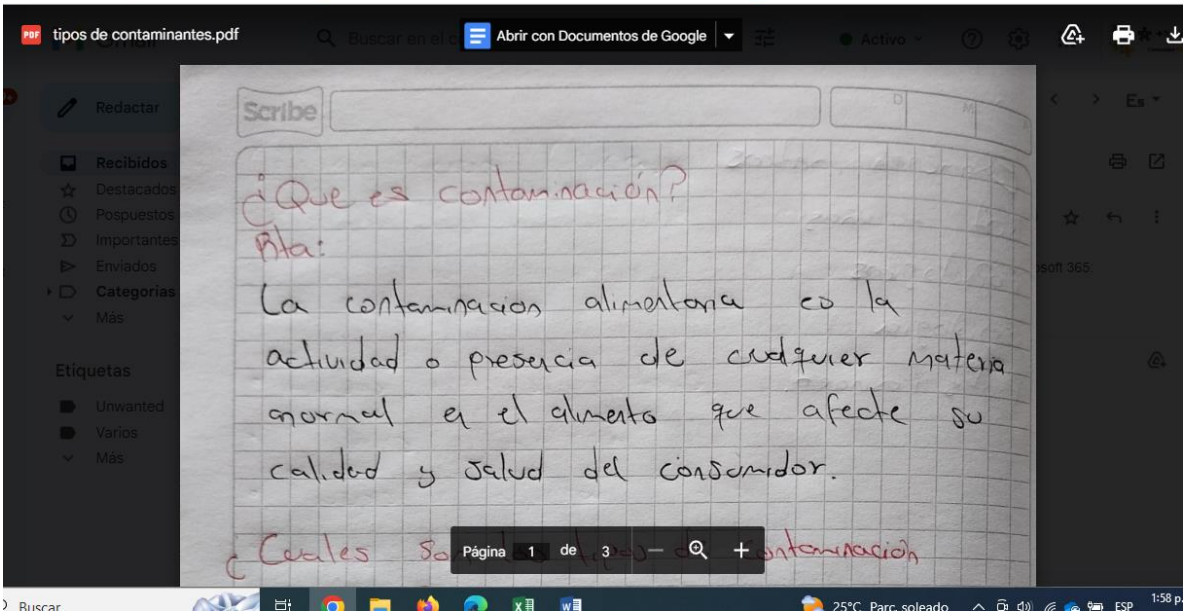
Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

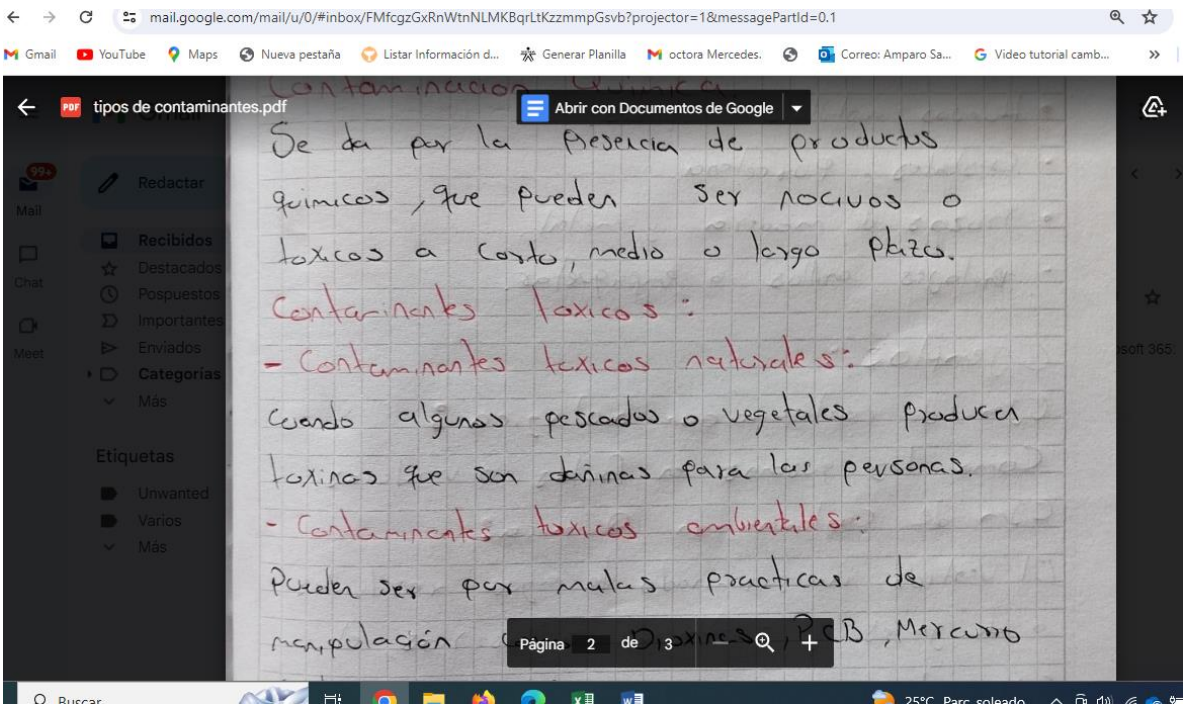
Aprendices de servicio de Restaurante y bar ficha 2873262, en identificación los contaminantes de los alimentos

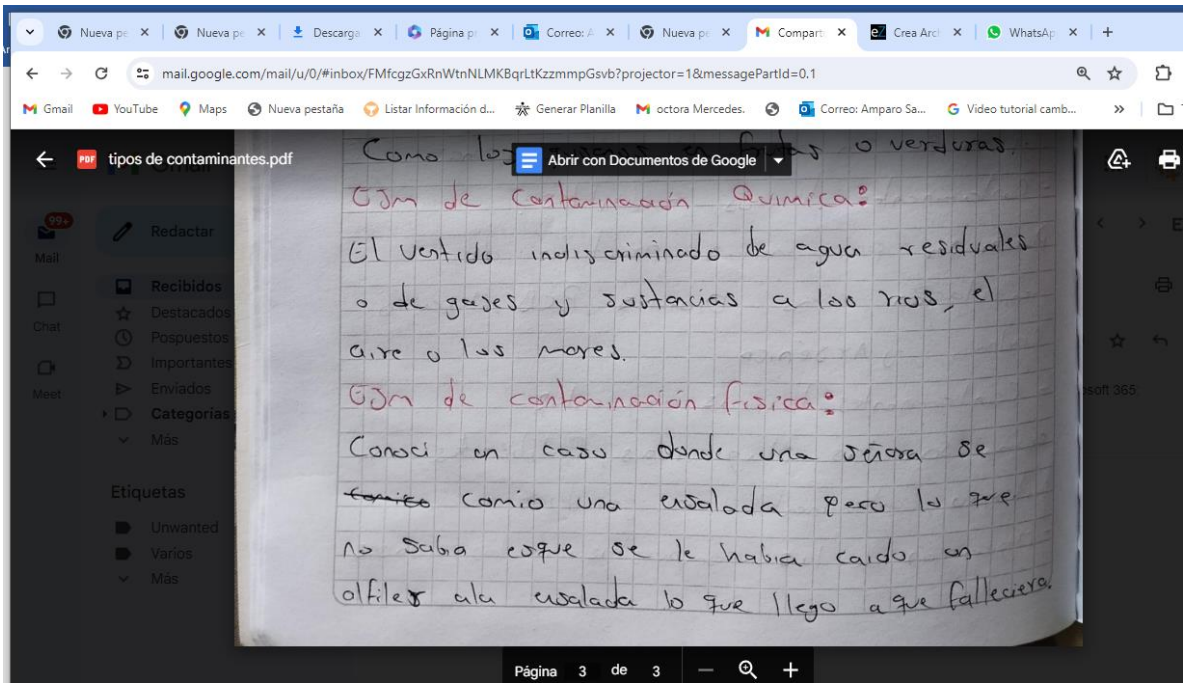


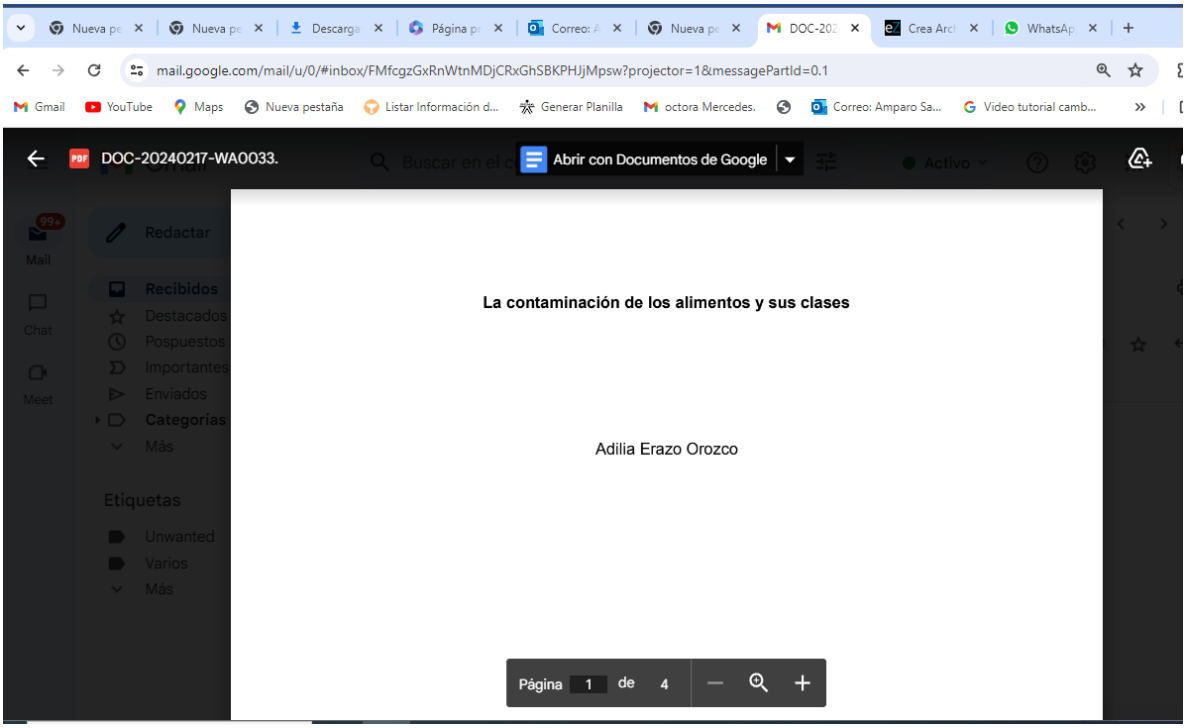
Samboni, A. (2024) Programa técnico en servicio de restaurantea, [fotografía]. Elaboración propia

Evicencias aprendices

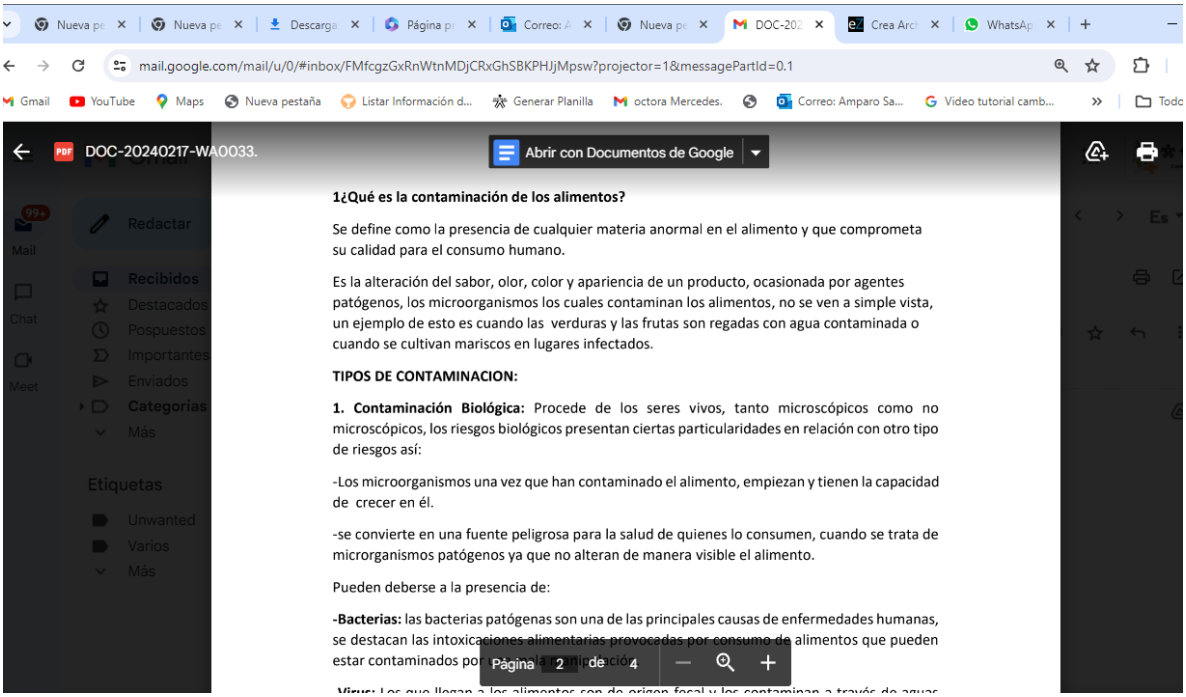

tipos de contaminantes.pdf
Abrir con Documentos de Google
Scribe
¿Que es contaminación?
Rta:
La contaminación alimentaria es la actividad o presencia de cualquier materia anormal en el alimento que afecte su calidad y salud del consumidor.
¿Cuales
Página 1 de 3

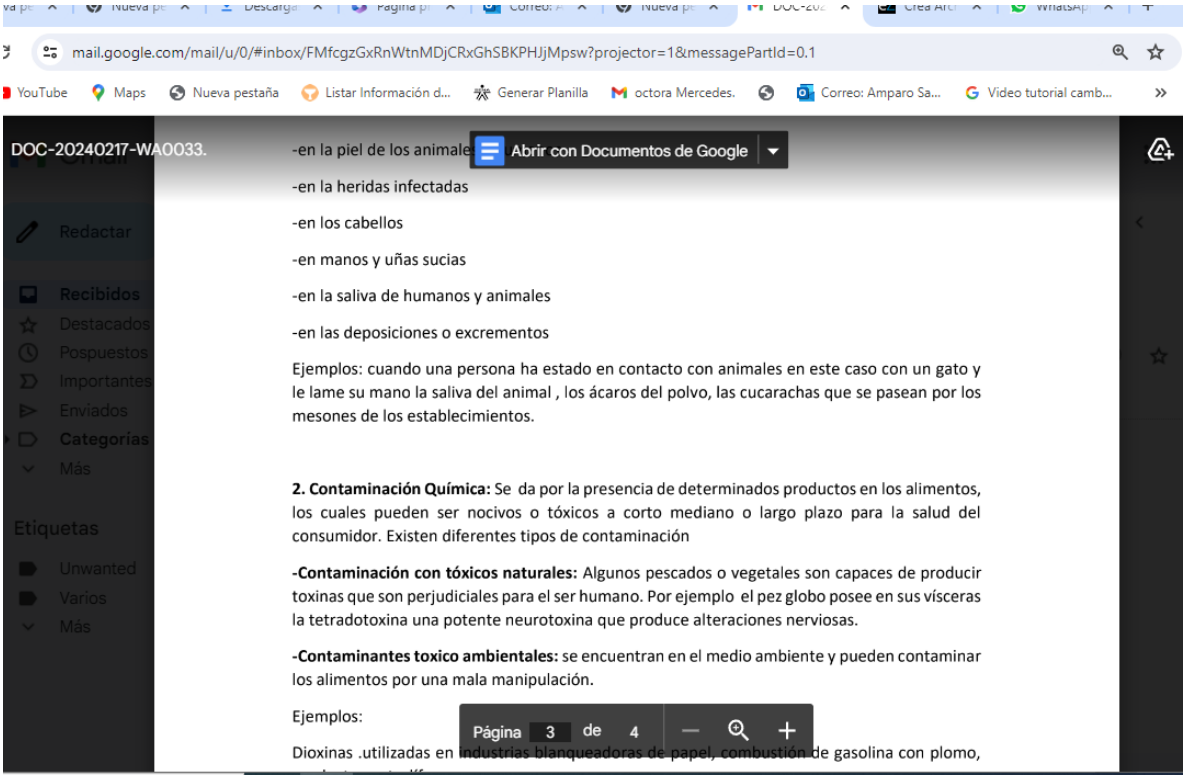

mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGxRnWtnNLMKBqrLtKzzmmpGsvb?projector=1&messagePartId=0.1
tipos de contaminantes.pdf
Abrir con Documentos de Google
Se da por la presencia de productos químicos, que pueden ser nocivos o toxicos a corto, medio o largo plazo.
Contaminantes toxicos:
- Contaminantes toxicos naturales:
Cuando algunos pescados o vegetales producen toxinas que son dañinas para las personas.
- Contaminantes toxicos ambientales:
Pueden ser por malas practicas de manipulación
PCB, Mercurio
Página 2 de 3

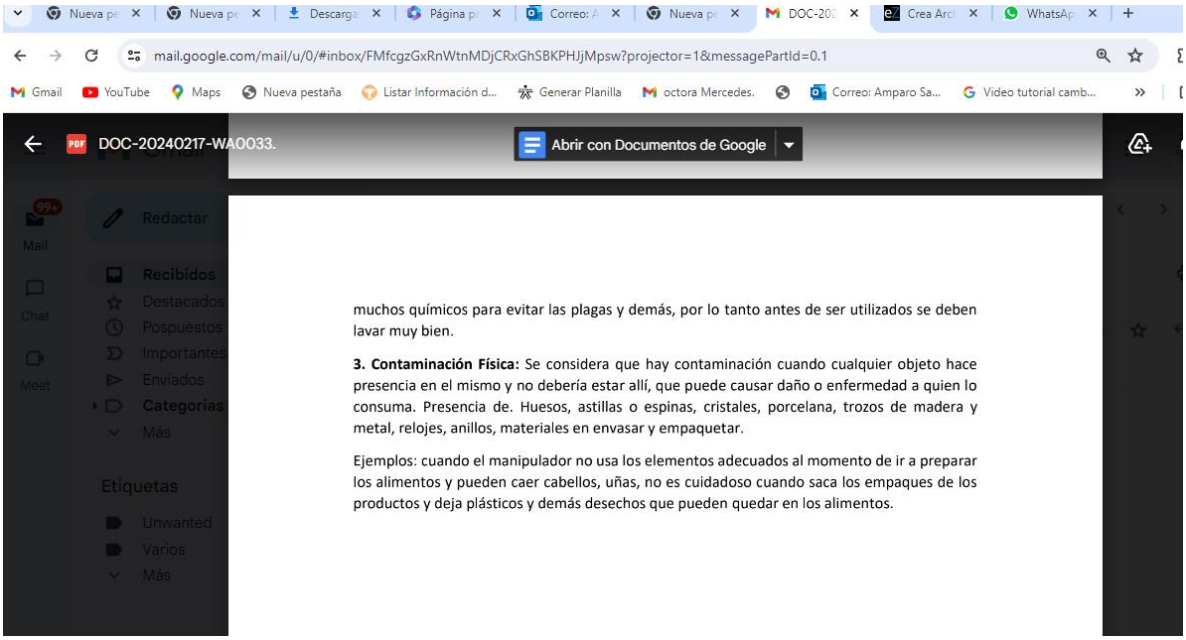

mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGxRnWtnNLMKBqrLtKzzmmpGsvb?projector=1&messagePartId=0.1
tipos de contaminantes.pdf
Abrir con Documentos de Google
Como
o verduras.
¿Un de Contaminación Química?
El vertido indiscriminado de agua residuales
o de gases y sustancias a los ríos, el
aire o los mares.
¿Un de contaminación física?
Conocí un caso donde una señora se
comio una ensalada pero lo que
No Sabia es que se le había caido un
alfiler a la ensalada lo que llego a que falleciera.
Página 3 de 3

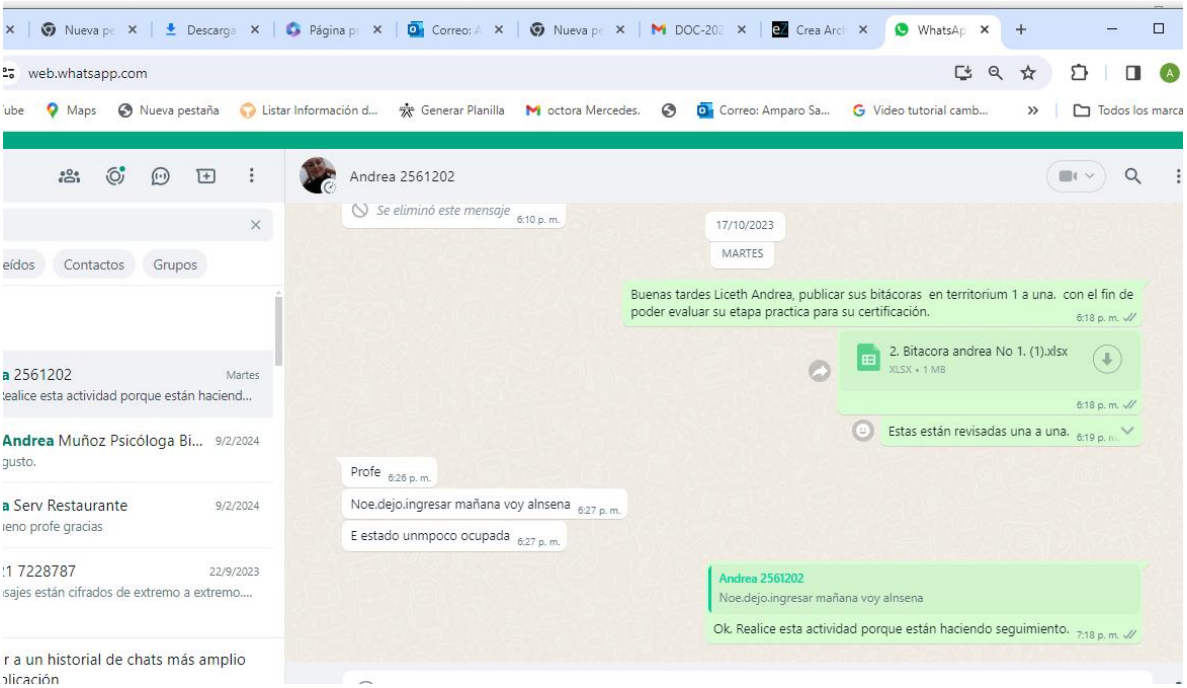

mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGxRnWtnMDjCRxGhSBKPHJjMpsw?projector=1&messagePartId=0.1
DOC-20240217-WA0033.
Abrir con Documentos de Google
La contaminación de los alimentos y sus clases
Adilia Erazo Orozco
Página 1 de 4

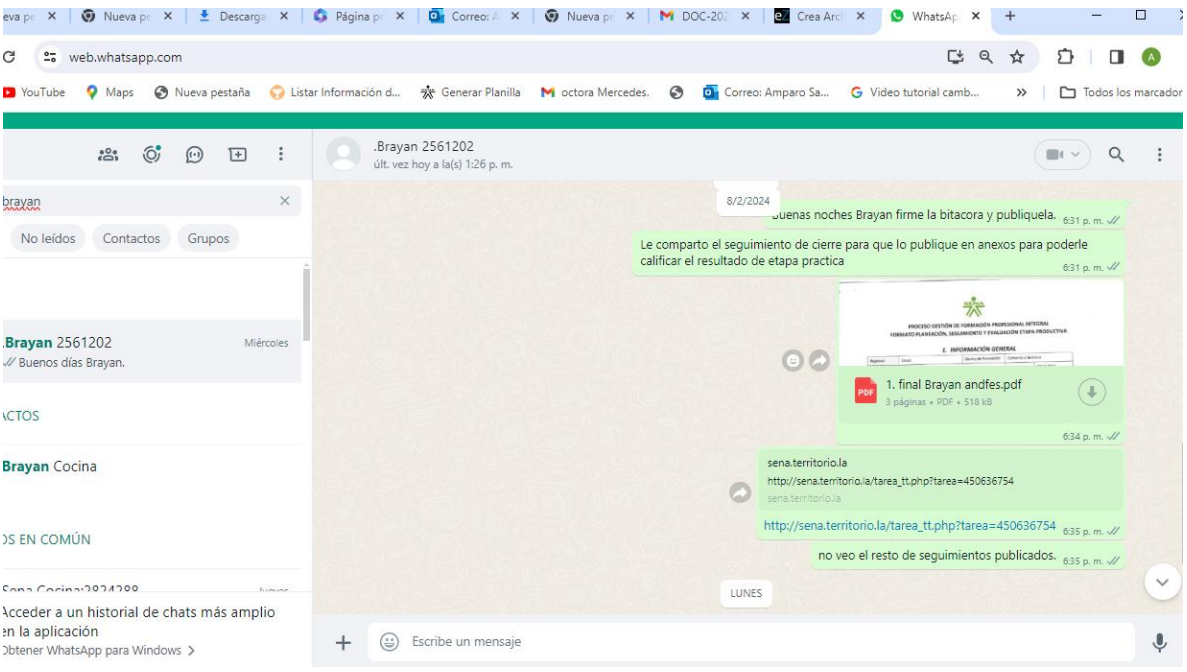

mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGxRnWtnMDjCRxGhSBKPHJjMpsw?projector=1&messagePartId=0.1
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información d...
Generar Planilla
octora Mercedes.
Correo: Amparo Sa...
Video tutorial camb...
DOC-20240217-WA0033.
Abrir con Documentos de Google
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Programa: Técnico en Cocina
Instructora: Ing. Amparo Samboni
Popayán, Cauca 17 de febrero del 2024
Página 1 de 4

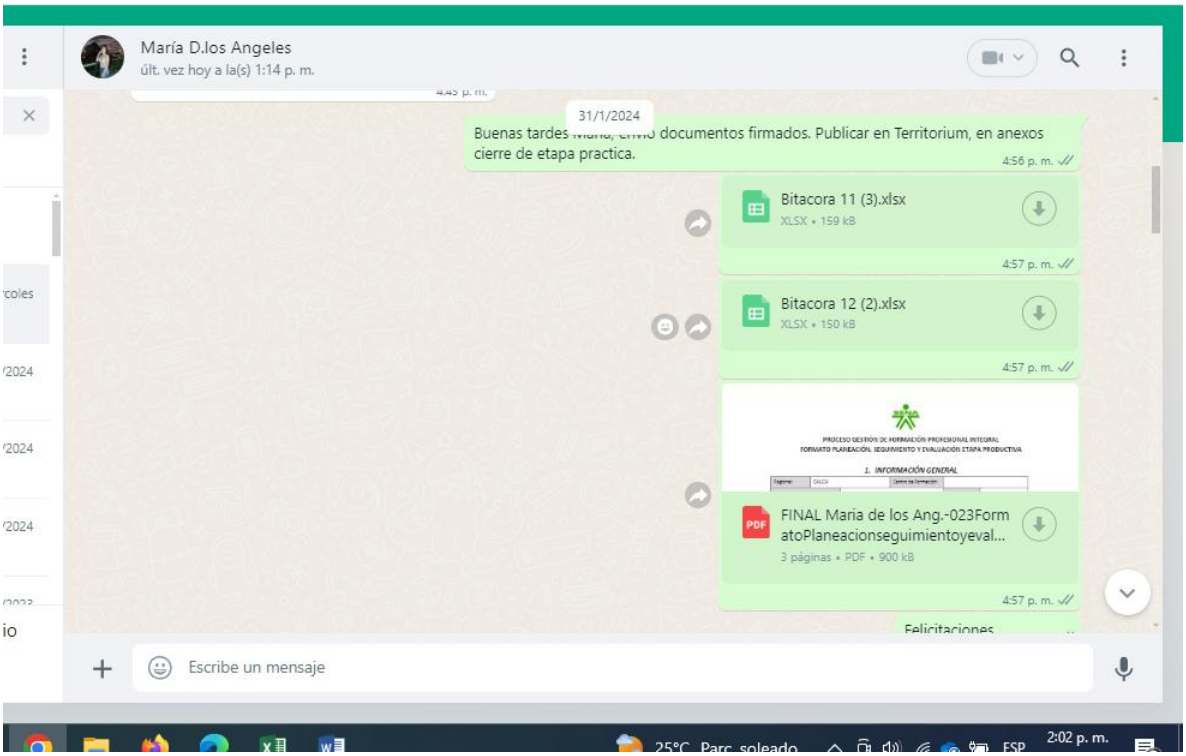

mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGxRnWtnMDjCRxGhSBKPHJjMpsw?projector=1&messagePartId=0.1
DOC-20240217-WA0033.
Abrir con Documentos de Google
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
1¿Qué es la contaminación de los alimentos?
Se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento y que comprometa su calidad para el consumo humano.
Es la alteración del sabor, olor, color y apariencia de un producto, ocasionada por agentes patógenos, los microorganismos los cuales contaminan los alimentos, no se ven a simple vista, un ejemplo de esto es cuando las verduras y las frutas son regadas con agua contaminada o cuando se cultivan mariscos en lugares infectados.
TIPOS DE CONTAMINACION:
1. Contaminación Biológica: Procede de los seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos, los riesgos biológicos presentan ciertas particularidades en relación con otro tipo de riesgos así:
-Los microorganismos una vez que han contaminado el alimento, empiezan y tienen la capacidad de crecer en él.
-se convierte en una fuente peligrosa para la salud de quienes lo consumen, cuando se trata de microrganismos patógenos ya que no alteran de manera visible el alimento.
Pueden deberse a la presencia de:
-Bacterias: las bacterias patógenas son una de las principales causas de enfermedades humanas, se destacan las intoxicaciones alimentarias provocadas por consumo de alimentos que pueden estar contaminados por
Página 2 de 4

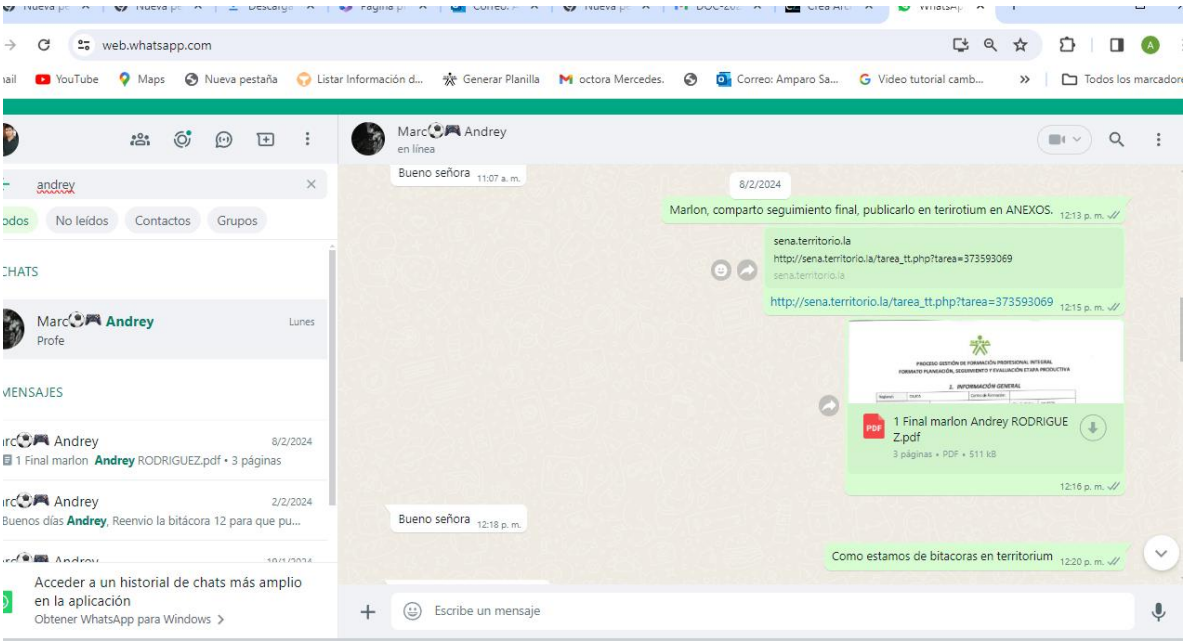

mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGxRnWtnMDjCRxGhSBKPHJjMpsw?projector=1&messagePartId=0.1
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información d...
Generar Planilla
octora Mercedes.
Correo: Amparo Sa...
Video tutorial camb...
DOC-20240217-WA0033.
Abrir con Documentos de Google
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
-en la piel de los animales
-en la heridas infectadas
-en los cabellos
-en manos y uñas sucias
-en la saliva de humanos y animales
-en las deposiciones o excrementos
Ejemplos: cuando una persona ha estado en contacto con animales en este caso con un gato y le lame su mano la saliva del animal , los ácaros del polvo, las cucarachas que se pasean por los mesones de los establecimientos.
2. Contaminación Química: Se da por la presencia de determinados productos en los alimentos, los cuales pueden ser nocivos o tóxicos a corto mediano o largo plazo para la salud del consumidor. Existen diferentes tipos de contaminación
-Contaminación con tóxicos naturales: Algunos pescados o vegetales son capaces de producir toxinas que son perjudiciales para el ser humano. Por ejemplo el pez globo posee en sus vísceras la tetradotoxina una potente neurotoxina que produce alteraciones nerviosas.
-Contaminantes toxico ambientales: se encuentran en el medio ambiente y pueden contaminar los alimentos por una mala manipulación.
Ejemplos:
Página 3 de 4
Dioxinas .utilizadas en industrias blanqueadoras de papel, combustión de gasolina con plomo,

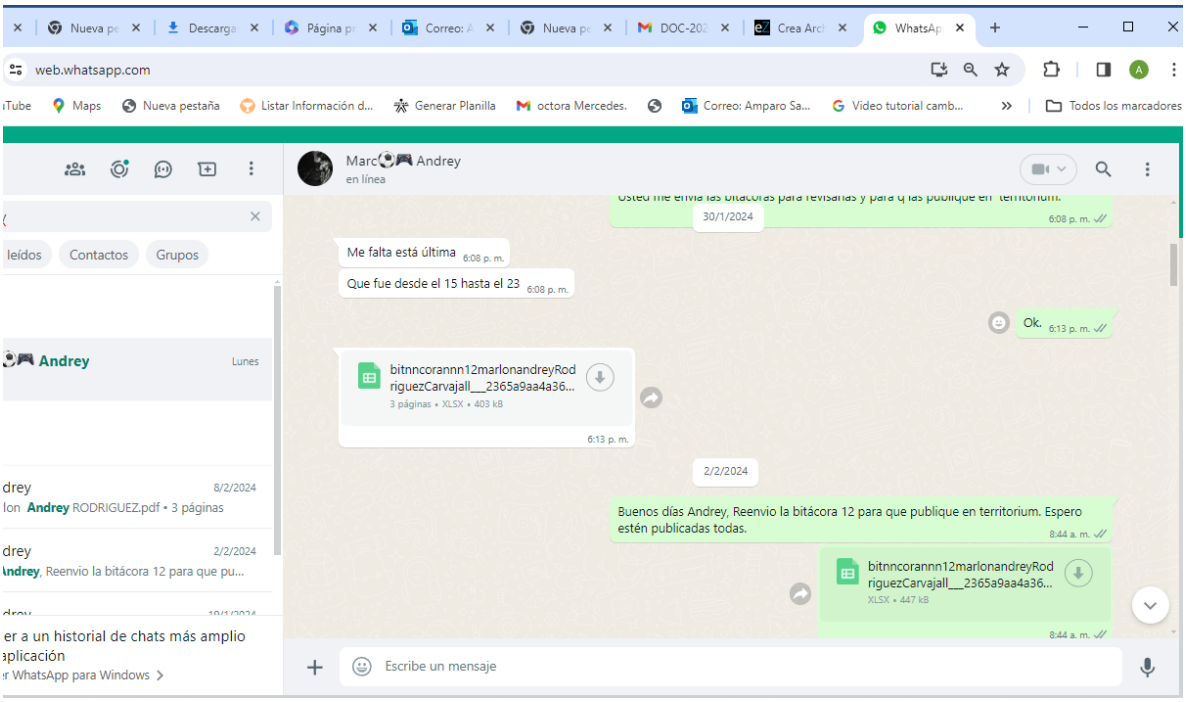

mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGxRnWtnMDjCRxGhSBKPHJjMpsw?projector=1&messagePartId=0.1
Gmail
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información d...
Generar Planilla
octora Mercedes.
Correo: Amparo Sa...
Video tutorial camb...
DOC-20240217-WA0033.
Abrir con Documentos de Google
Mail
Chat
Meet
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Categorías
Más
Etiquetas
Unwanted
Varios
Más
muchos químicos para evitar las plagas y demás, por lo tanto antes de ser utilizados se deben lavar muy bien.
3. Contaminación Física: Se considera que hay contaminación cuando cualquier objeto hace presencia en el mismo y no debería estar allí, que puede causar daño o enfermedad a quien lo consuma. Presencia de. Huesos, astillas o espinas, cristales, porcelana, trozos de madera y metal, relojes, anillos, materiales en envasar y empaquetar.
Ejemplos: cuando el manipulador no usa los elementos adecuados al momento de ir a preparar los alimentos y pueden caer cabellos, uñas, no es cuidadoso cuando saca los empaques de los productos y deja plásticos y demás desechos que pueden quedar en los alimentos.


web.whatsapp.com
Andrea 2561202
Se eliminó este mensaje 6:10 p. m.
17/10/2023
MARTES
Buenas tardes Liceth Andrea, publicar sus bitácoras en territorium 1 a una. con el fin de poder evaluar su etapa practica para su certificación. 6:18 p. m.
2. Bitacora andrea No 1. (1).xlsx
XLSX • 1 MB
6:18 p. m.
Estas están revisadas una a una. 6:19 p. m.
Profe 6:26 p. m.
Noe.dejo.ingresar mañana voy alnsena 6:27 p. m.
E estado unmpoco ocupada 6:27 p. m.
Andrea 2561202
Noe.dejo.ingresar mañana voy alnsena
Ok. Realice esta actividad porque están haciendo seguimiento. 7:18 p. m.
Contactos
Grupos
Martes
9/2/2024
9/2/2024
22/9/2023


web.whatsapp.com
.Brayan 2561202
últ. vez hoy a la(s) 1:26 p. m.
8/2/2024
Buenas noches Brayan firme la bitacora y publiquela. 6:31 p. m.
Le comparto el seguimiento de cierre para que lo publique en anexos para poderle calificar el resultado de etapa practica 6:31 p. m.
1. final Brayan andfes.pdf
3 páginas • PDF • 518 kB
6:34 p. m.
sena.territorio.la
http://sena.territorio.la/tarea_tt.php?tarea=450636754
http://sena.territorio.la/tarea_tt.php?tarea=450636754 6:35 p. m.
no veo el resto de seguimientos publicados. 6:35 p. m.
LUNES
Escribe un mensaje
No leídos
Contactos
Grupos
Miércoles
Buenos días Brayan.
Brayan Cocina


María D.los Angeles
últ. vez hoy a la(s) 1:14 p. m.
31/1/2024
Buenas tardes [illegible] documentos firmados. Publicar en Territorium, en anexos cierre de etapa practica.
4:56 p. m.
Bitacora 11 (3).xlsx
XLSX • 159 kB
4:57 p. m.
Bitacora 12 (2).xlsx
XLSX • 150 kB
4:57 p. m.
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO PLANEACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN ETAPA PRODUCTIVA
1. INFORMACIÓN GENERAL
FINAL Maria de los Ang.-023FormatoPlaneacionseguimientoyeval...
3 páginas • PDF • 900 kB
4:57 p. m.
Felicitaciones
Escribe un mensaje
25°C Parc. soleado
ESP
2:02 p. m.


web.whatsapp.com
YouTube
Maps
Nueva pestaña
Listar Información d...
Generar Planilla
octora Mercedes:
Correo: Amparo Sa...
Video tutorial camb...
Todos los marcadores
andrey
No leídos
Contactos
Grupos
CHATS
Marc Andrey
Profe
Lunes
MENSAJES
Marc Andrey
1 Final marlon Andrey RODRIGUEZ.pdf • 3 páginas
8/2/2024
Marc Andrey
Buenos días Andrey, Reenvio la bitácora 12 para que pu...
2/2/2024
Acceder a un historial de chats más amplio en la aplicación
Obtener WhatsApp para Windows
Marc Andrey
en línea
Bueno señora 11:07 a. m.
8/2/2024
Marlon, comparto seguimiento final, publicarlo en terirotium en ANEXOS. 12:13 p. m.
sena.territorio.la
http://sena.territorio.la/tarea_tt.php?tarea=373593069
sena.territorio.la
http://sena.territorio.la/tarea_tt.php?tarea=373593069 12:15 p. m.
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO PLANEACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN ETAPA PRODUCTIVA
1. INFORMACIÓN GENERAL
1 Final marlon Andrey RODRIGUEZ.pdf
3 páginas • PDF • 511 kB
12:16 p. m.
Bueno señora 12:18 p. m.
Como estamos de bitacoras en territorium 12:20 p. m.
Escribe un mensaje


web.whatsapp.com
Marc Andrey
en línea
30/1/2024
Me falta está última 6:08 p. m.
Que fue desde el 15 hasta el 23 6:08 p. m.
Ok. 6:13 p. m.
bitnncorannn12marlonandreyRodriguezCarvajall___2365a9aa4a36...
3 páginas • XLSX • 403 kB
6:13 p. m.
2/2/2024
Buenos días Andrey, Reenvio la bitácora 12 para que publique en territorium. Espero estén publicadas todas.
8:44 a. m.
bitnncorannn12marlonandreyRodriguezCarvajall___2365a9aa4a36...
XLSX • 447 kB
8:44 a. m.
Escribe un mensaje
leídos
Contactos
Grupos
Andrey
Lunes
8/2/2024
2/2/2024
Andrey, Reenvio la bitácora 12 para que pu...
er a un historial de chats más amplio
aplicación
r WhatsApp para Windows