**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO MES AGOSTO-SEPTIEMBRE 2024**

**ACOMPAÑAMIENTO PRESENCIAL, EVIDENCIA DE PARTICIPACIÓN DE APRENDIZAJES.**

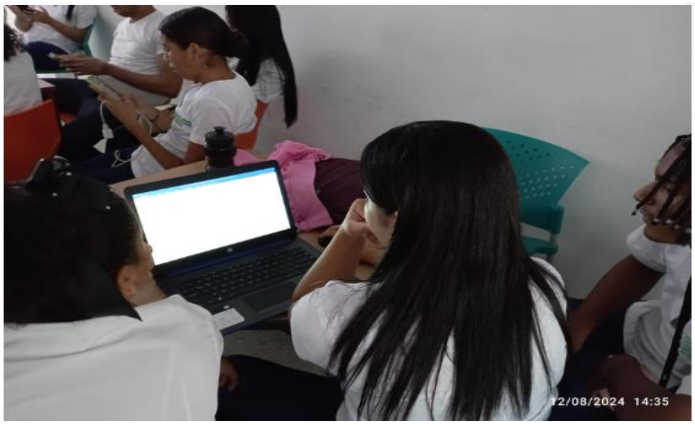
**Actividades:**

## TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA FICHA 2928903

**12-08-2024:**

Se continúa con la edición de formatos diseñados por los aprendices como modelos a usar en el laboratorio de Microbiología, posteriormente pasamos al Laboratorio a continuar actividades propias de la práctica como los repiques para análisis de *Salmonella sp*.







**16-08-2024:**

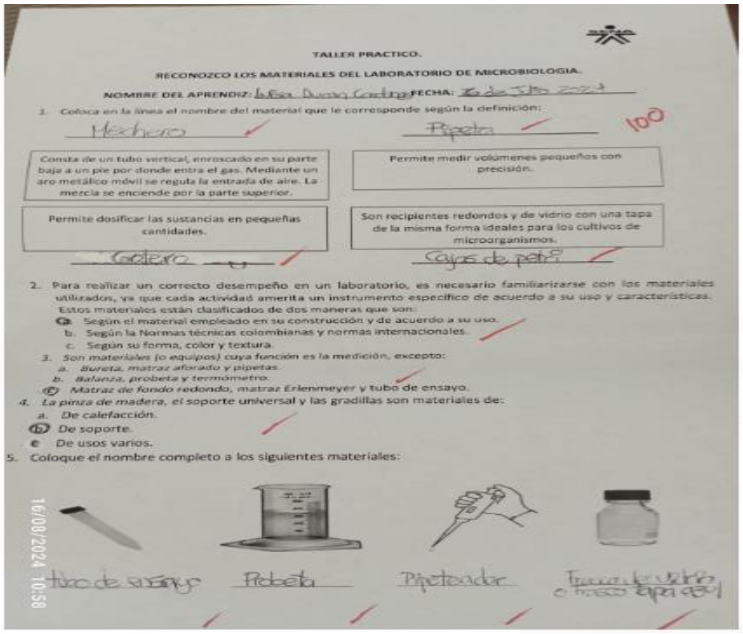
Se inicia la formación en el Laboratorio de Microbiología con la realización de repiques y tinciones para detección de patógenos. Terminada la actividad práctica, se realiza taller evaluativo de Materiales del Laboratorio de Microbiología, finalizando con inicio de tema nuevo relacionado con el manejo de No Conformidades.











TALLER PRACTICO.

RECONOZCO LOS MATERIALES DEL LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA.

NOMBRE DEL APRENDIZ: [illegible] FECHA: 16 de Sept 2024

100

1. Coloca en la línea el nombre del material que le corresponde según la definición:

Mechero — Pipeta

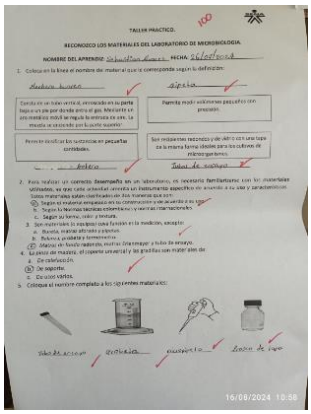
| | |
|---|---|
| Consta de un tubo vertical, enroscado en su parte baja a un pie por donde entra el gas. Mediante un aro metálico móvil se regula la entrada de aire. La mezcla se enciende por la parte superior. | Permite medir volúmenes pequeños con precisión. |
| Permite dosificar las sustancias en pequeñas cantidades. | Son recipientes redondos y de vidrio con una tapa de la misma forma ideales para los cultivos de microorganismos. |
| Gotero | Cajas de petri |

2. Para realizar un correcto desempeño en un laboratorio, es necesario familiarizarse con los materiales utilizados, ya que cada actividad amerita un instrumento específico de acuerdo a su uso y características. Estos materiales están clasificados de dos maneras que son:
   a. Según el material empleado en su construcción y de acuerdo a su uso.
   b. Según la Normas técnicas colombianas y normas internacionales.
   c. Según su forma, color y textura.
3. *Son materiales (o equipos) cuya función es la medición, excepto:*
   a. *Bureta, matraz aforado y pipetas.*
   b. *Balanza, probeta y termómetro.*
   c. *Matraz de fondo redondo, matraz Erlenmeyer y tubo de ensayo.*
4. *La pinza de madera, el soporte universal y las gradillas son materiales de:*
   a. *De calefacción.*
   b. *De soporte.*
   c. *De usos varios.*
5. Coloque el nombre completo a los siguientes materiales:



Hoja de bisturí — Probeta — Pipeteador — Frasco de vidrio o tapa roja

16/08/2024 10:58



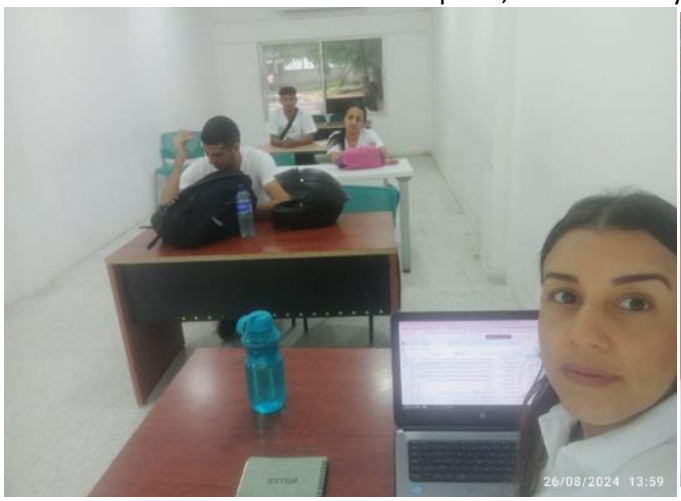






**26-08-2024:**

Por motivos de lluvias intensas durante el día, la asistencia a este encuentro fue poca, de igual manera con los tres aprendices que asistieron, se practicó la realización del Diagrama de Ishikawa para la resolución de No conformidades relacionadas con Limpieza, desinfección y esterilización.












**30-08-2024:**

Se toma la asistencia del grupo de formación, posteriormente se iniciaron las actividades de siembra y repique en XLD de los análisis para cereales. Se termina la formación con la socialización de los Diagramas de Ishikawa restantes.
Este mismo dìa se realizò sesión virtual del comité de evaluación de la ficha.

**02-09-2024:**

Se inicia la formación con la toma de la asistencia para posteriormente iniciar con las tinciones y repique pendientes por realizar.














**06-09-2024:**

Revisiòn de los informes de resultados obtenidos de los diferentes productos analizados en el Laboratorio por cada aprendìz (agua, cárnicos, lácteos, harinas, frutas/jugos7nèctares, hortalizas).










**09-09-2024:**

Se realiza lluvia de ideas sobre el tema El Papel del Técnico de alistamiento de laboratorio de Microbiología como abrebocas para la temática Muestreo microbiológico en las plantas de procesamiento de alimentos.






**12-09-2024:**

Los aprendices realizan los repiques correspondientes a las siembras realizadas para los parámetros especificados en la Resolución 1407/22 para Hortalizas.
Posteriormente se concluyó el tema Técnicas de muestreo microbiológico en la planta de procesamiento de alimentos y se programa actividad práctica del tema.















**TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.**

**FICHA 2824596**

**22-08-2024:**

Los aprendices realizaron sus exposiciones sobre los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, oído y gusto). De igual manera el instructor realiza aclaraciones y contextualización del papel de los órganos de los sentidos en la percepción sensorial.





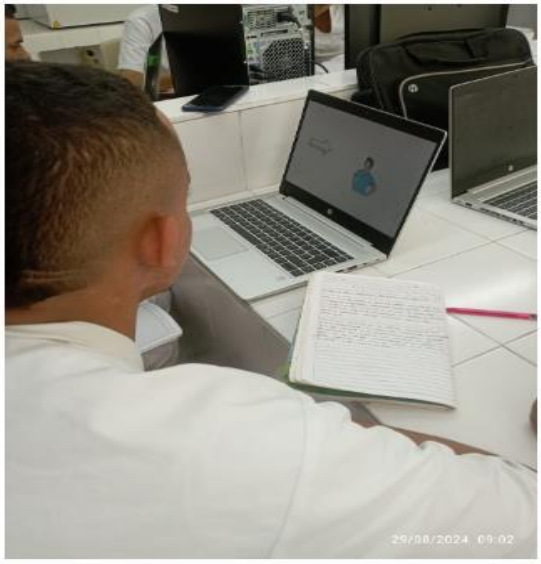




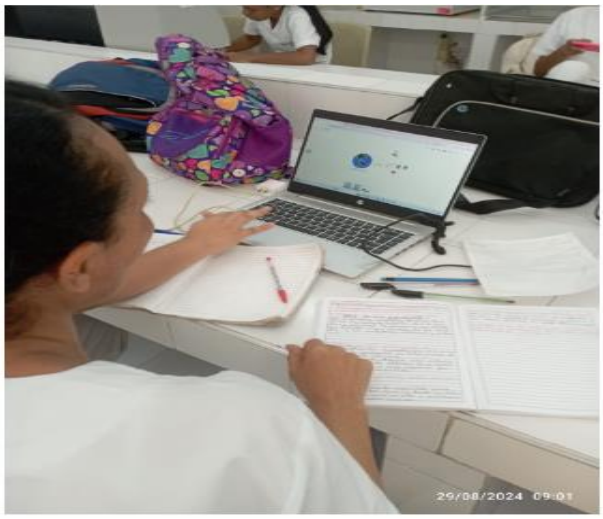
**29-08-2024:**

Terminada las exposiciones se realiza inicio de nuevo tema, Percepción Sensorial, se envía video vía grupo de WhatsApp para el análisis y realización del taller durante la formación.

Video disponible en la web: https://www.youtube.com/watch?v=Nfn1qgKh4N4
https://www.youtube.com/watch?v=O4uv7Fk7cbY












**05-09-2024:**

Se inicia con toma de asistencia y se realiza evaluación sobre Órganos de los sentidos, obteniendo resultados satisfactorios en todo el grupo.








**12-09-2024:**

Se realiza taller práctico de características organolépticas de algunos alimentos (aspecto, textura y olor).
Se organizan grupos para nuevo tema.







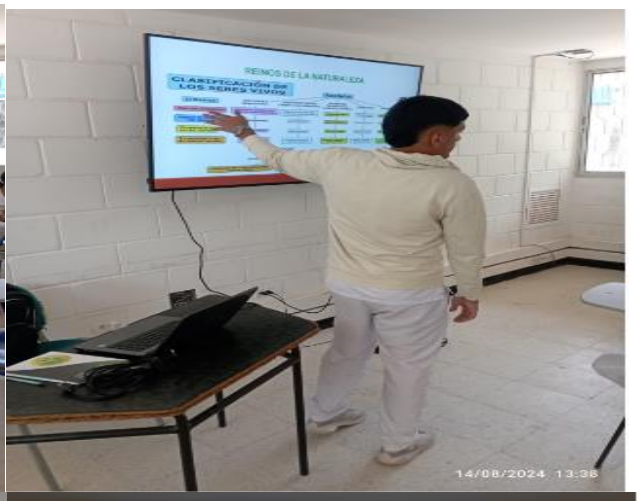
**TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.**

**FICHA 2929203**

**14-08-2024:**

Se inicia formación tomando la asistencia y posteriormente se realiza presentación con diapositivas sobre la temática de Morfología de los Microorganismos. Se realiza adicionalmente un sondeo participativo donde los aprendices explican la taxonomía y estructura bacteriana.











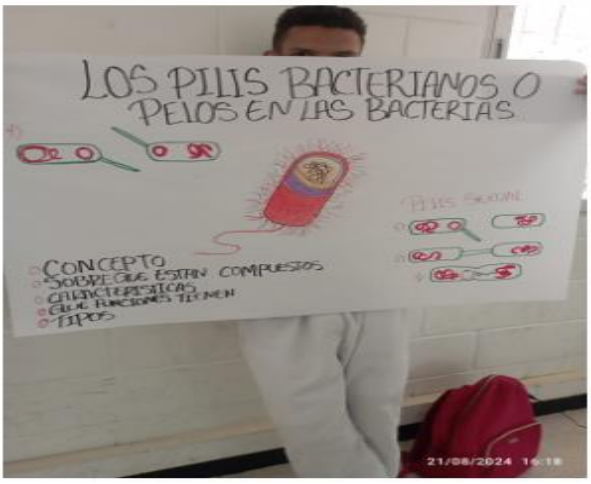

**21-08-2024:**

Se inicia con la toma de la asistencia y la organización de grupos para la realización de exposiciones sobre los Organelos en la bacteria (funciones y características).











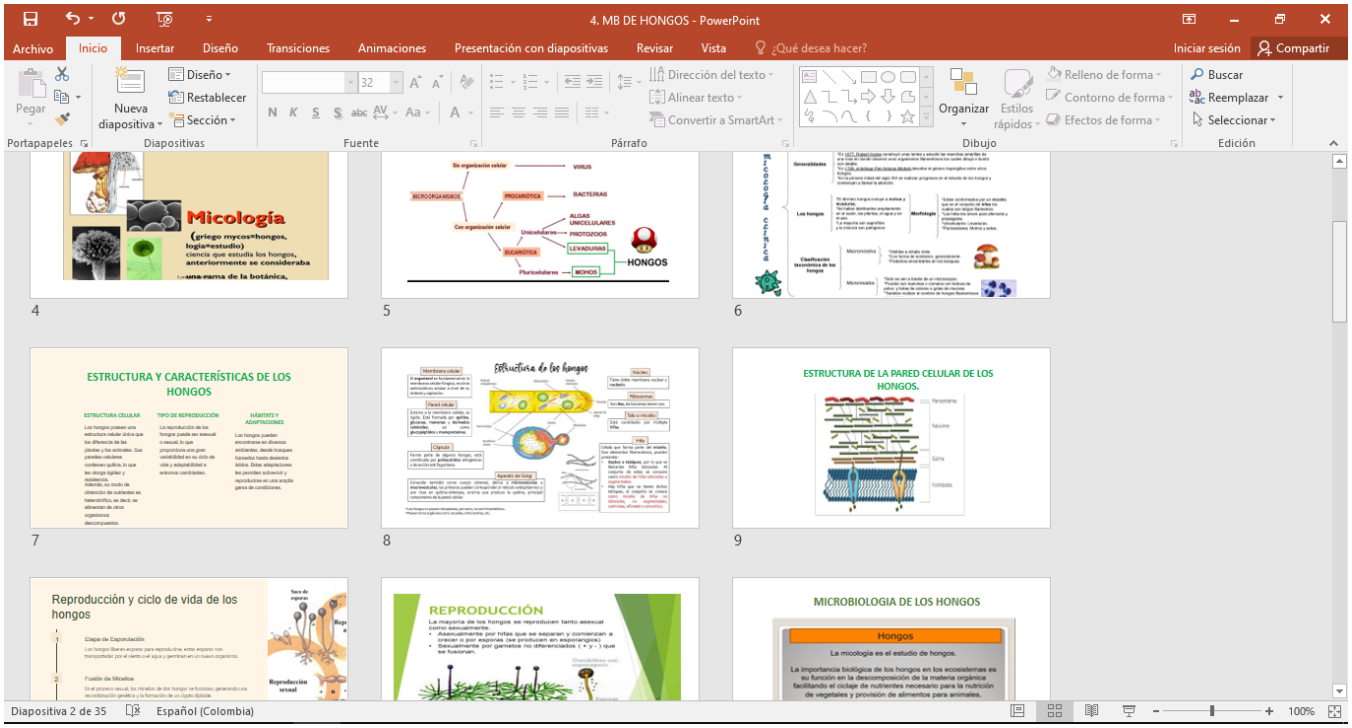




**28-08-2024:**

Continuación de exposiciones de organelos bacterianos (funciones y características). Posteriormente el Instructor inicia tema Morfología Fúngica.





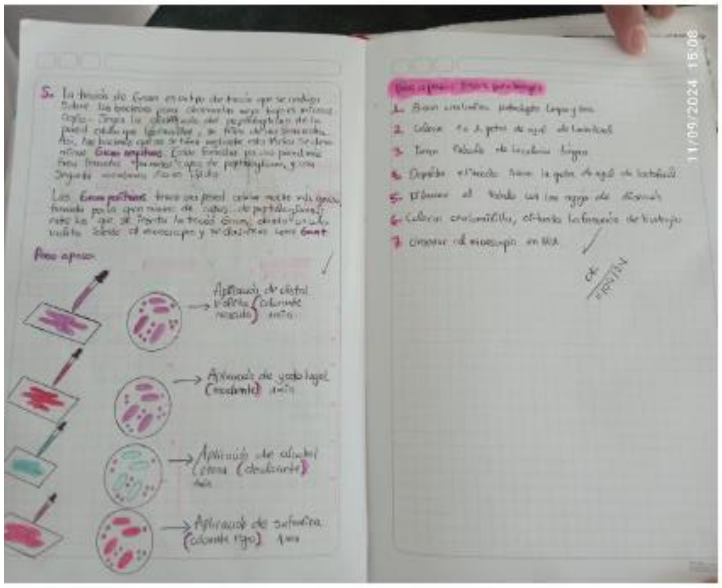

**04-09-2024:**

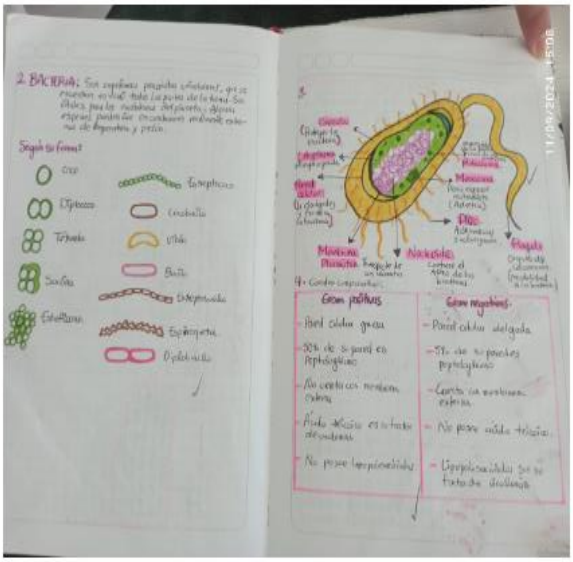
Se toma asistencia del grupo de formación y se realiza taller evaluativo, obteniendo resultados satisfactorios de la gran mayoría del curso.

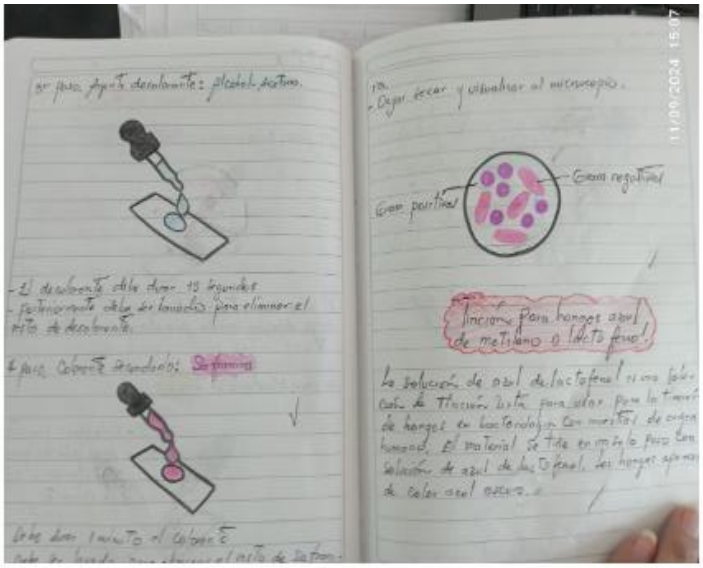
**11-09-2024:**

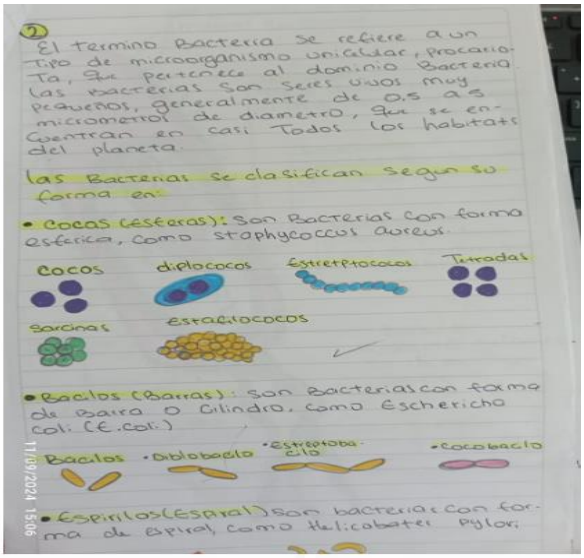
Se revisa taller refuerzo enviado en la formación pasada sobre la Tinción de Gram, además de coloca video y se

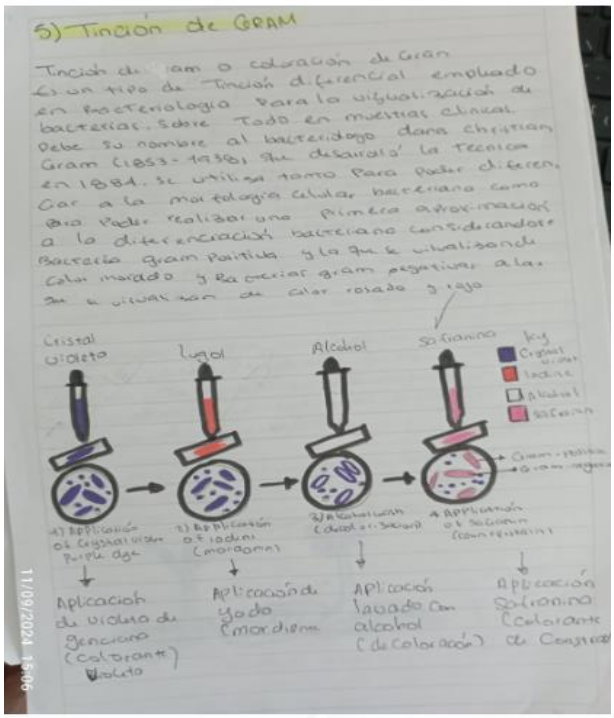
explica en el tablero.

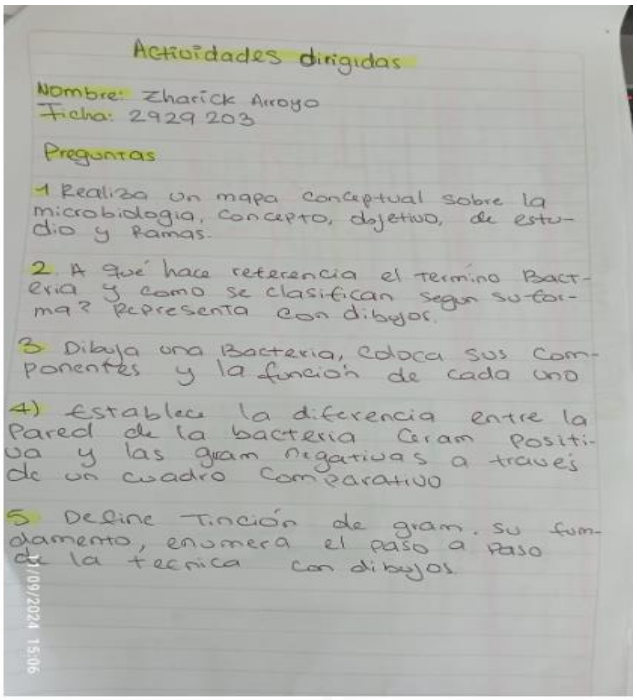






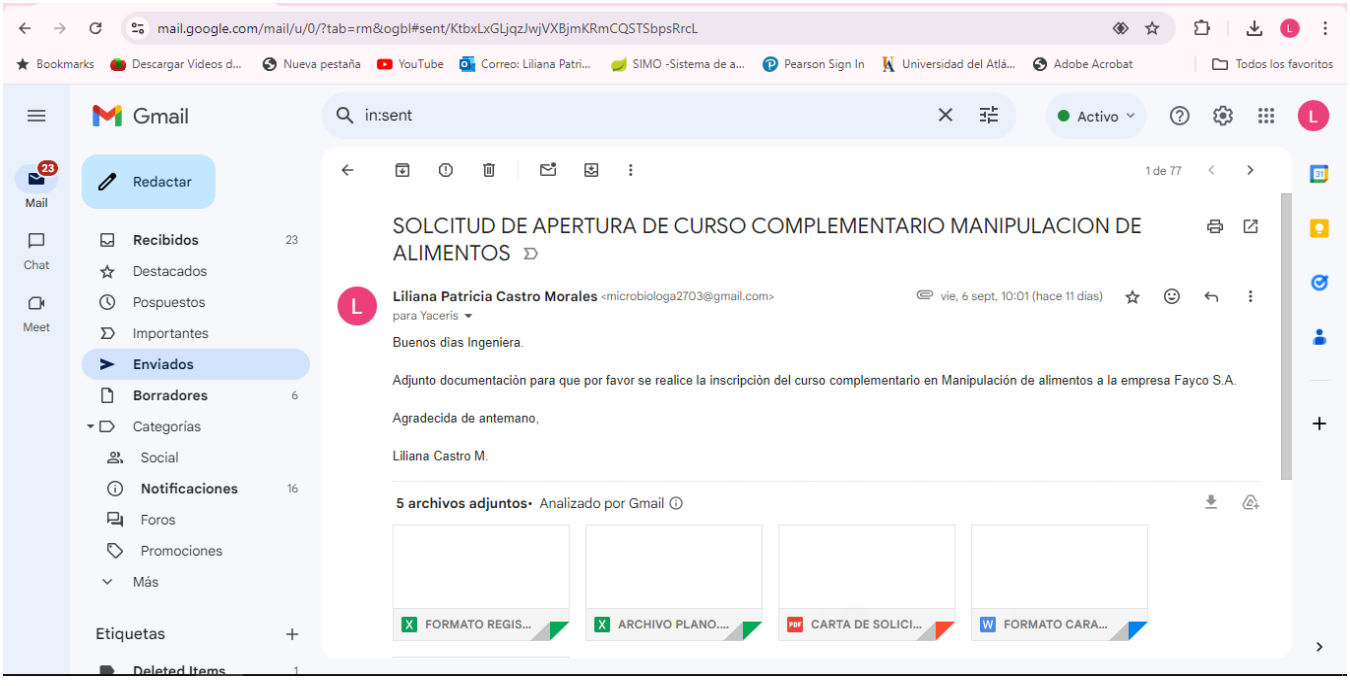





## COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Evidencias de gestión de curso complementario en Manipulación de alimentos en la empresa Fayco Grupo 2.




mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#inbox/FMfcgzQVzXXhnDhhLlqxkPHxFGBGvqSF
Gmail
Buscar correo
Activo
Redactar
Recibidos 23
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 6
Categorías
Social
Notificaciones 16
Foros
Promociones
Más
Etiquetas
9 de 420
RV: SOLCITUD DE APERTURA DE CURSO COMPLEMENTARIO MANIPULACION DE ALIMENTOS
Recibidos
Yaceris Mercedes Castro Escorcia
para Brizz, mí, Yonathan, Ermit, Oritza, Karen
vie, 6 sept, 10:29 (hace 11 días)
Buenos días, Brizz
Cordial saludo
Estimada, proceder según lo requerido.
Un abrazo y bendiciones
De: Liliana Patricia Castro Morales <microbiologa2703@gmail.com>
Enviado: viernes, 6 de septiembre de 2024 10:01
Para: Yaceris Mercedes Castro Escorcia <ycastroe@sena.edu.co>
Asunto: SOLCITUD DE APERTURA DE CURSO COMPLEMENTARIO MANIPULACION DE ALIMENTOS
Buenos dias Ingeniera.
Adjunto documentaciòn para que por favor se realice la inscripciòn del curso complementario en Manipulación de alimentos a la empresa Fayco S.A.