PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO MES SEPTIEMBRE- OCTUBRE 2024

ACOMPAÑAMIENTO PRESENCIAL, EVIDENCIA DE PARTICIPACIÓN DE APRENDIZAJES.

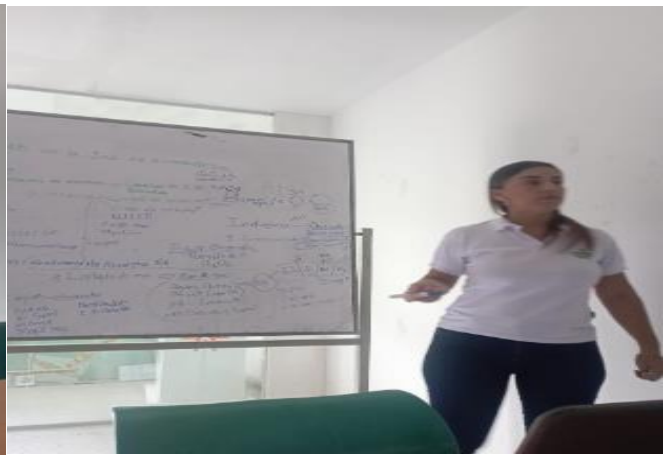
Actividades:

TÉCNICO EN ALISTAMIENTO DE MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA FICHA 2928903

16-09-2024:

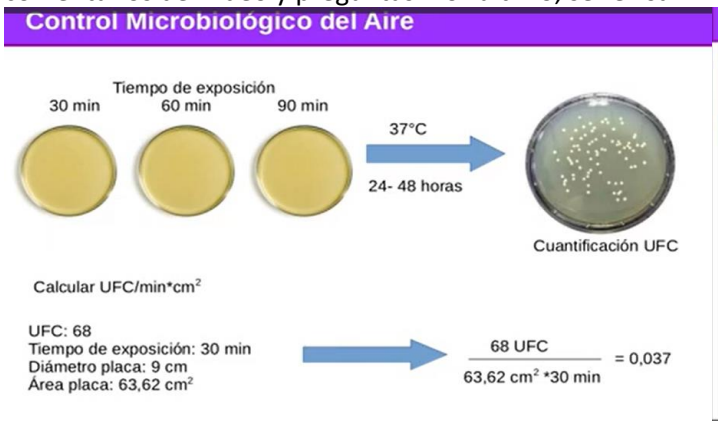
Formación encaminada a socializar los roles del Técnico de laboratorio de Microbiología en la industria. Posteriormente se inicia explicación por parte del instructor en cuanto a las Técnicas de muestreo de manipuladores. Finalizamos organizando los grupos para realizar controles microbiológicos en las plantas de lácteos, cárnicos y panadería.

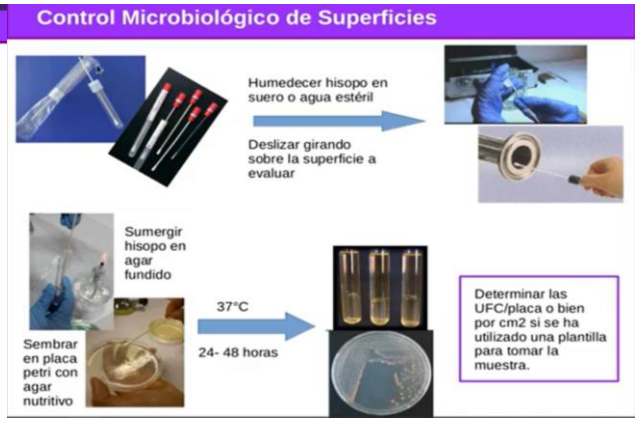




20-09-2024:

Se inicia formación con un recorderis previo sobre las técnicas de muestreo microbiológico en la industria y posteriormente se proyecta video sobre Muestreo Microbiológico en las plantas de alimento. Se socializan comentarios del video y preguntas. Por último, se revisan informes de las siembras anteriores.





Disponible en la web: https://www.youtube.com/watch?v=wBEtdClpRj4&t=178s







23-09-2024:

Se realizaron una serie de exposiciones por parte de los aprendices donde ellos socializaron últimos avances en técnicas de muestreo en la industria.







30-09-2024:

En los grupos que se organizaron el día 16 de septiembre para los muestreos en las áreas de cárnicos, lácteos y panadería, se procedió a hacer los controles microbiológicos para ambientes, superficies y manipuladores.








07-10-2024:

Formación realizada para revisar los informes de resultados de los controles microbiológicos para ambientes, superficies y manipuladores tomados en las plantas de lácteos, cárnicos y panadería de SENA Cedagro.

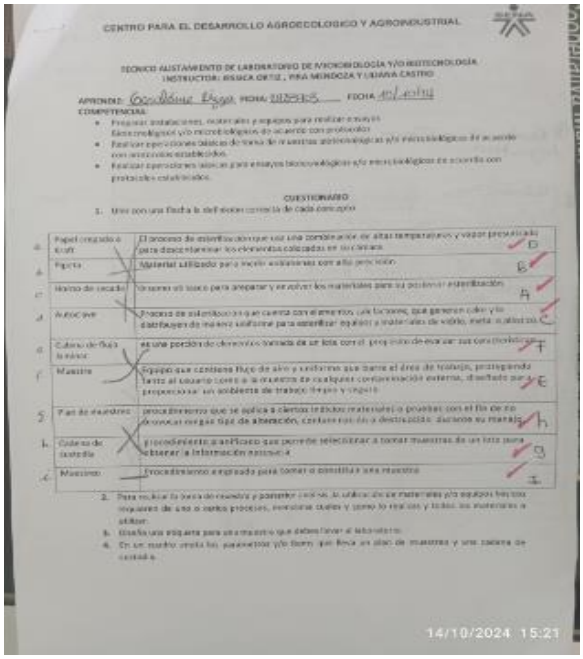
10-10-2024:

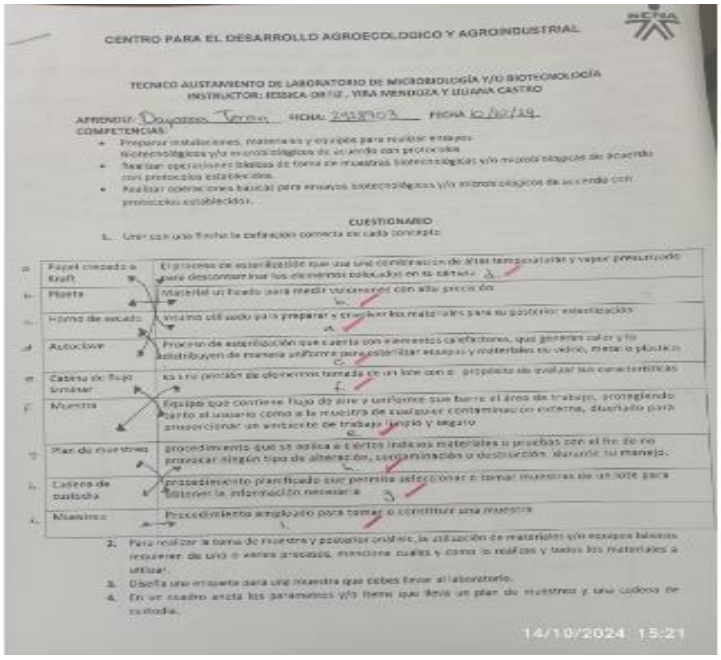
En esta oportunidad se realiza evaluación final del trimestre seguida de las exposiciones de temas escogidos como

BIOSEGURIDAD, MICROORGANISMOS INDICADORES y PLANES DE CONTINGENCIA EN EL LAORATORIO DE MICROBIOLOGIA.





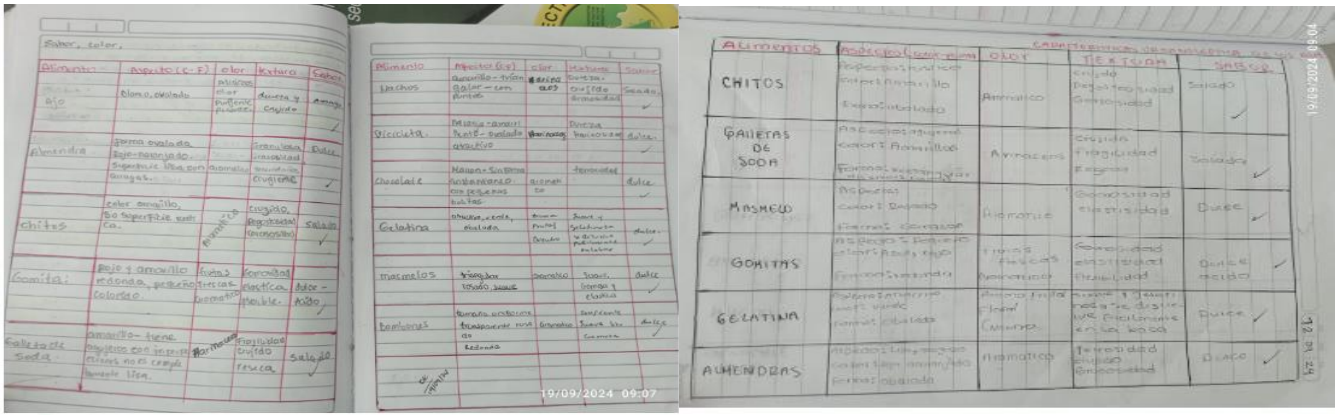


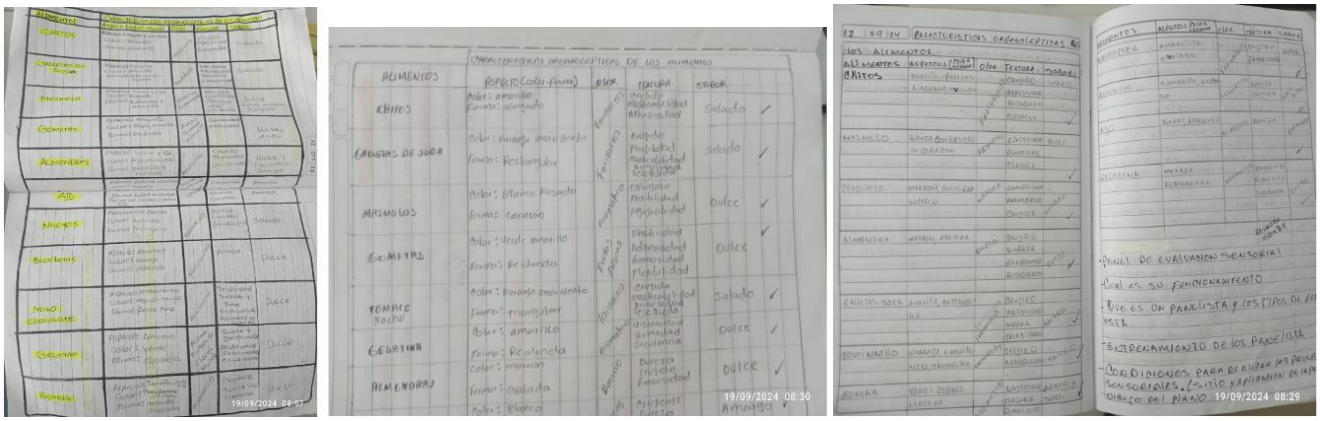


TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

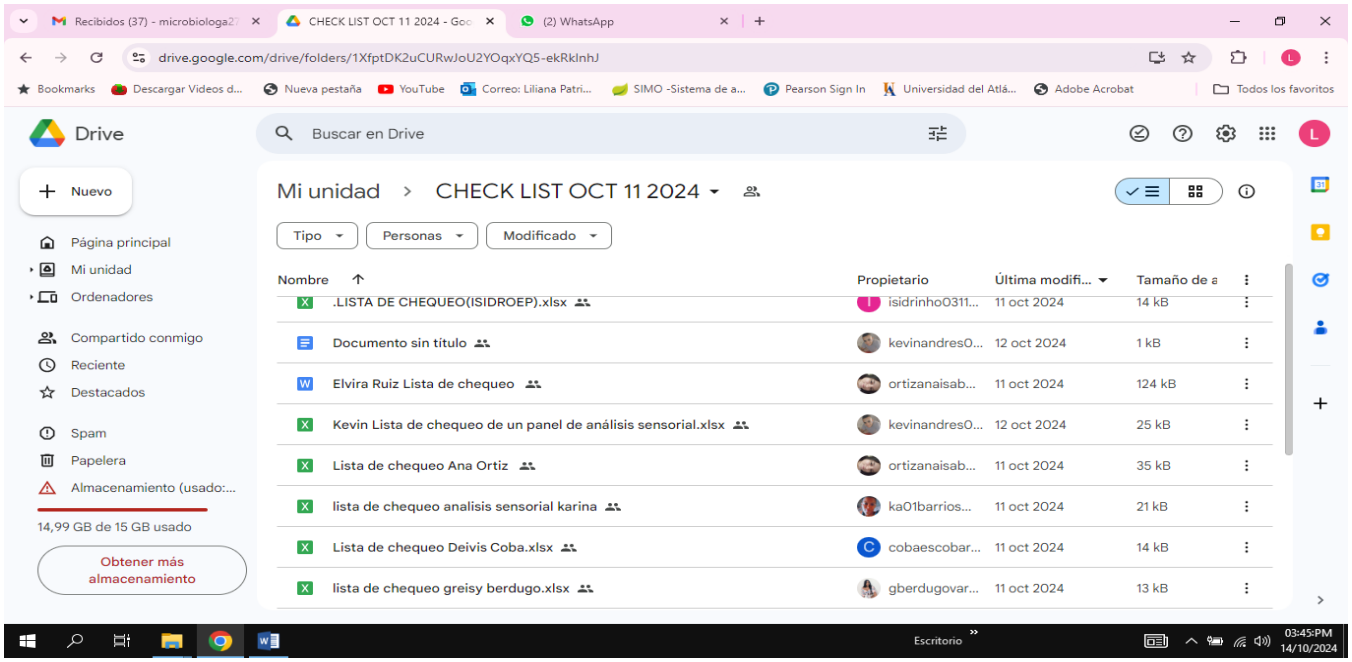
FICHA 2824596

19-09-2024: se inicia la formación con la revisión del cuadro de caracterìsticas organolépticas de los alimentos y posteriormente se colocò un taller sobre Funcionamiento del Panel de evaluación sensorial, tipos de panelista, condiciones de la prueba (sitio y aplicación) y condiciones de las muestras. Posteriormente diseñar una presentación en diapositivas.





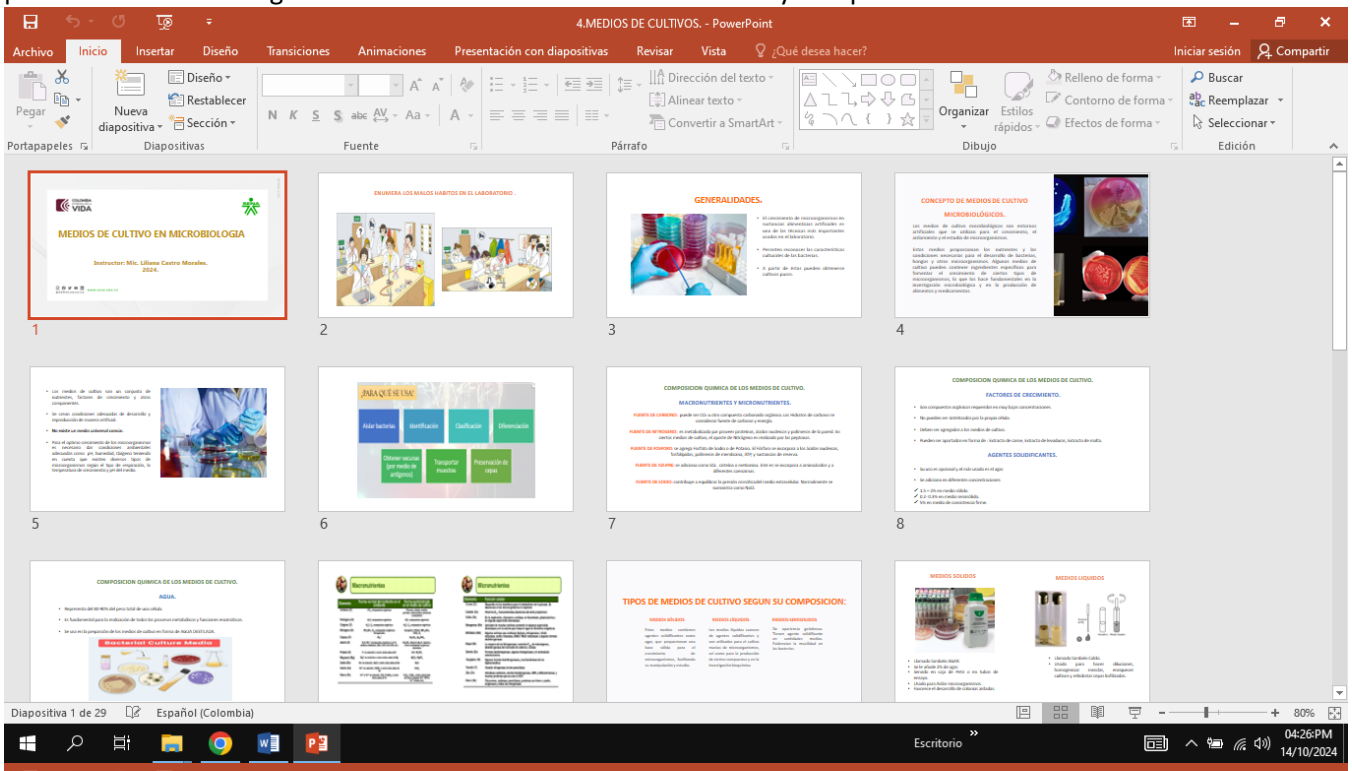
11-10-2024: se realiza la formación mediante una actividad dirigida que consistió en el diseño de una lista de chequeo o lista de verificación **que** permita evaluar las condiciones de funcionamiento del panel de análisis sensorial en el CVA. Al tèrmino de la jornada, a través de un drive de carpeta compartida, los aprendices enviaron sus evidencias.

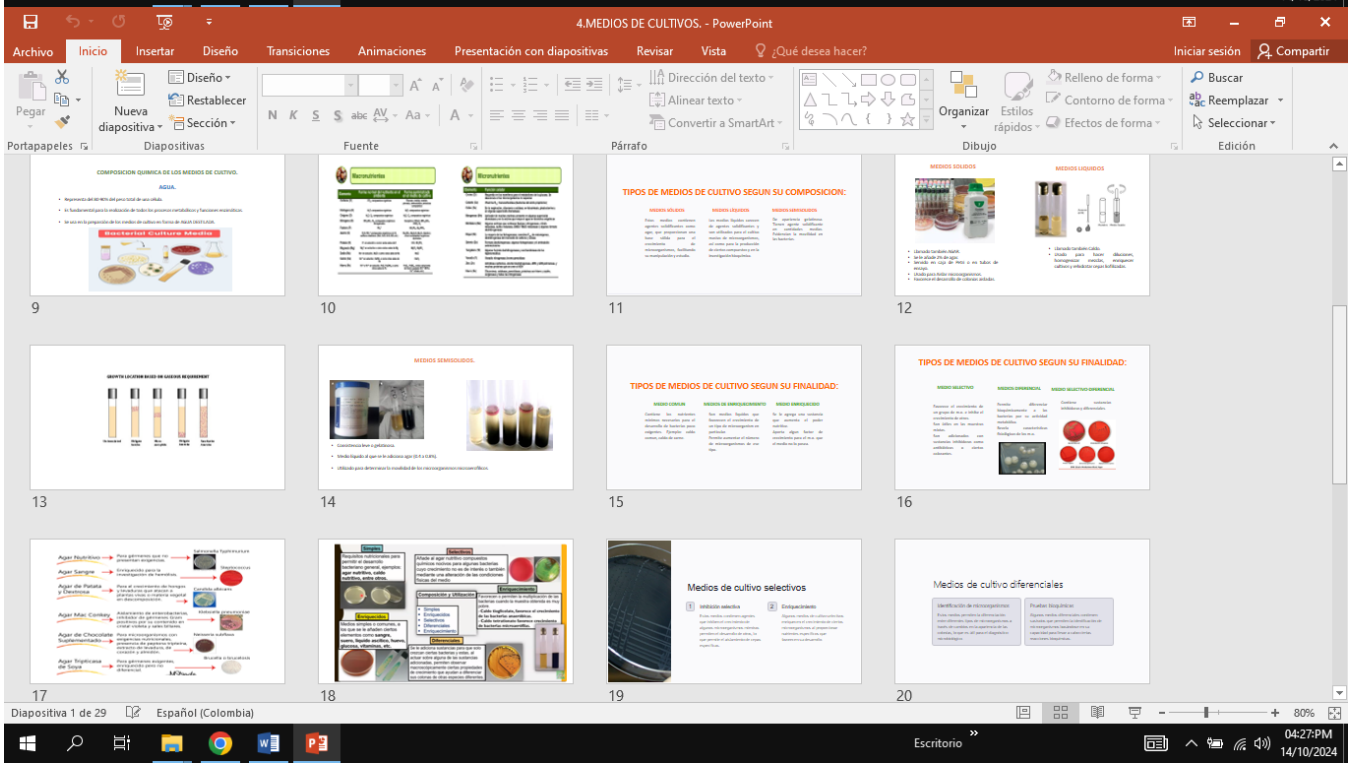


TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

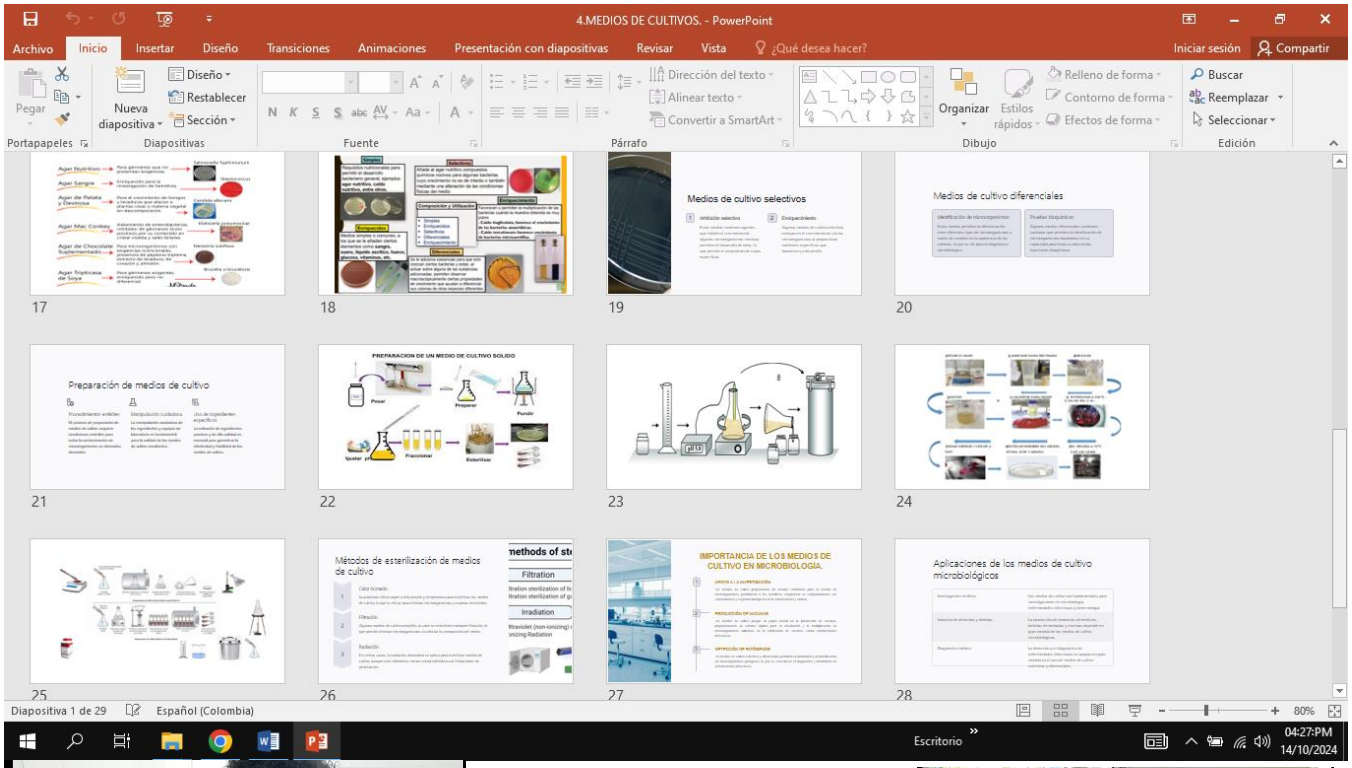
FICHA 2929203

18-09-2024: se inicia formación con exposición por parte del instructor sobre la temática de MEDIOS DE CULTIVOS, posteriormente se dirige taller sobre clases de medios de cultivo y componentes de los mismos.



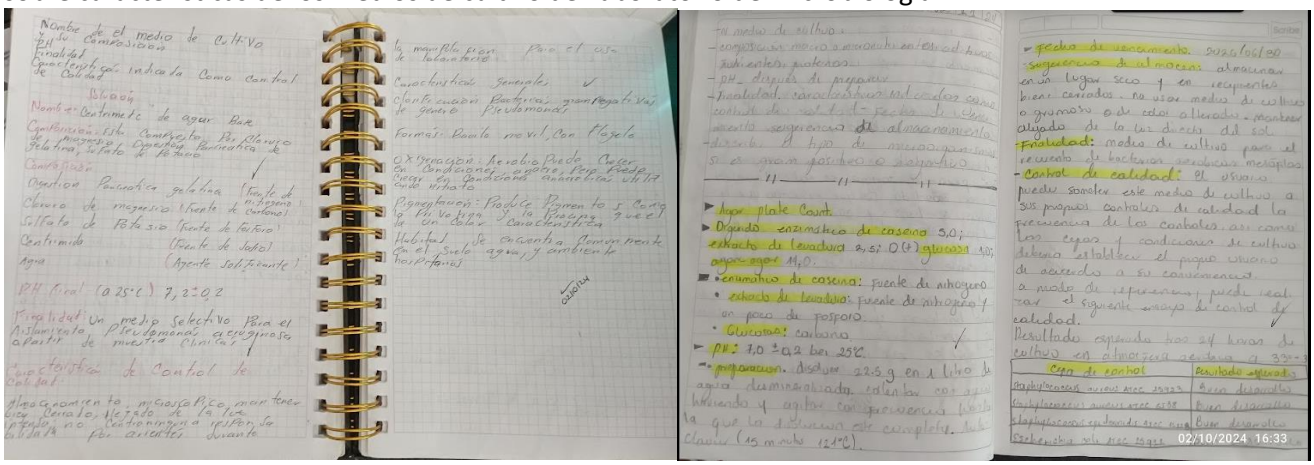


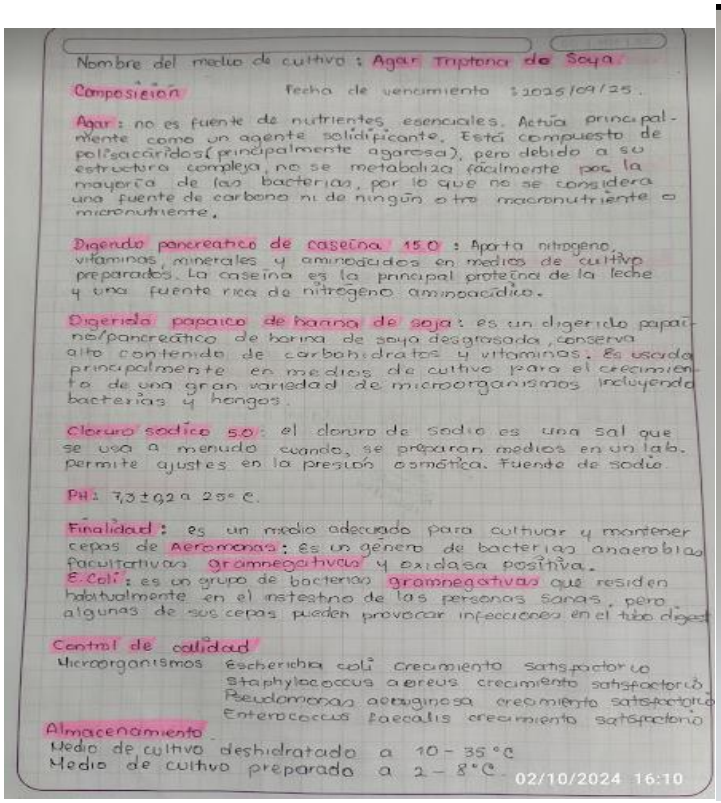
02-10-2024: se inicia formación haciendo un recorderis de la temática relacionada con Medios de cultivo y posteriormente nos dirigimos se organiza taller individual práctico sobre Identificación de las características de los medios de cultivo teniendo en cuenta la información suministrada en los recipientes que los contienen. Se le entrega a cada aprendiz un medio de cultivo para que identifique nombre del medio, composición de macronutrientes y micronutrientes, finalidad, pH, vencimiento, condiciones de almacenamiento y características del microorganismo para el cual es usado.

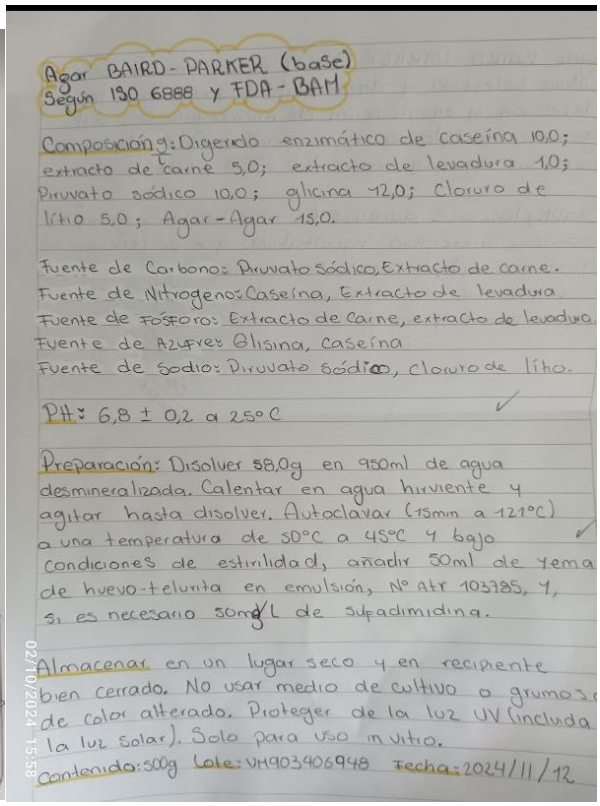




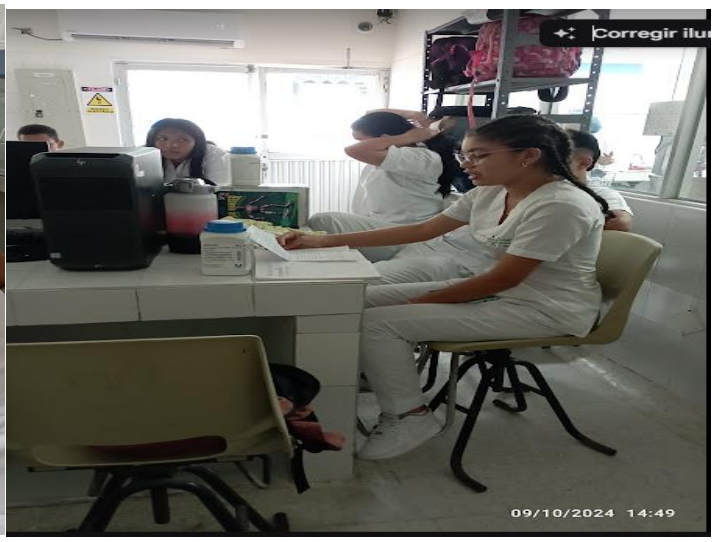
09-10-2024: se inicia formación revisando los talleres practicados en la formación anterior y socialización del taller sobre características de los medios de cultivo del laboratorio de Microbiología.











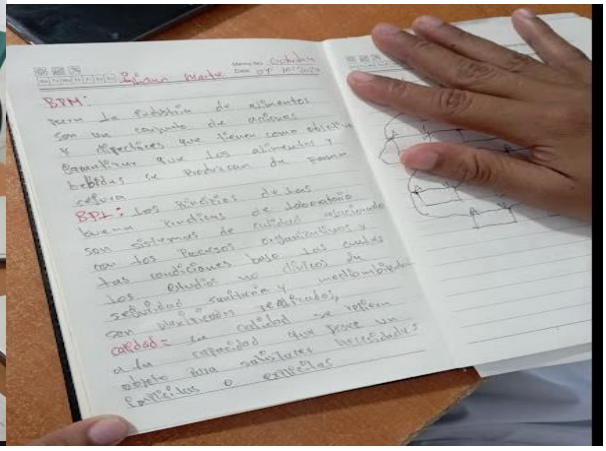
TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

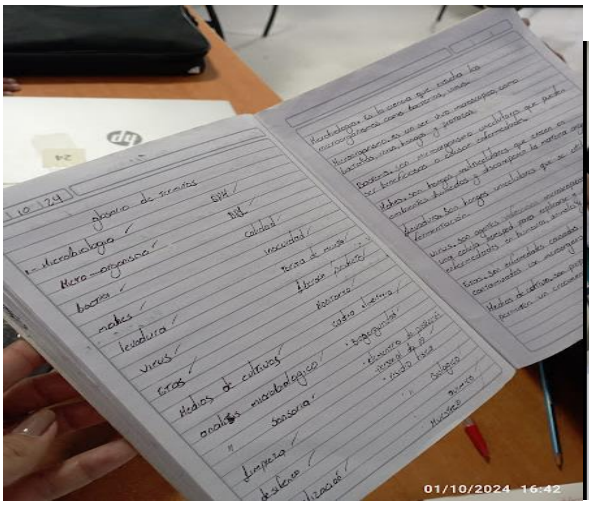
FICHA 2992629

17-09-2024: se inicia la formación haciendo la presentación del instructor y de cada uno de los aprendices, ellos haciendo conocer las expectativas que tienen sobre la competencia y el instructor dando a conocer el diseño curricular y los resultados de aprendizaje, los cuales fueron escritos en sus libretas.

01-10.2024: se organizan grupos de trabajo para consultar os términos de un glosario relacionado con la competencia.



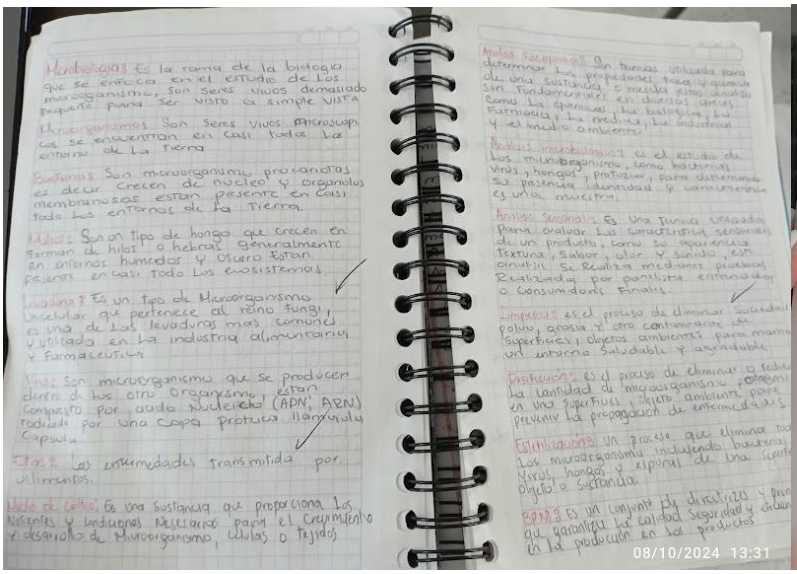


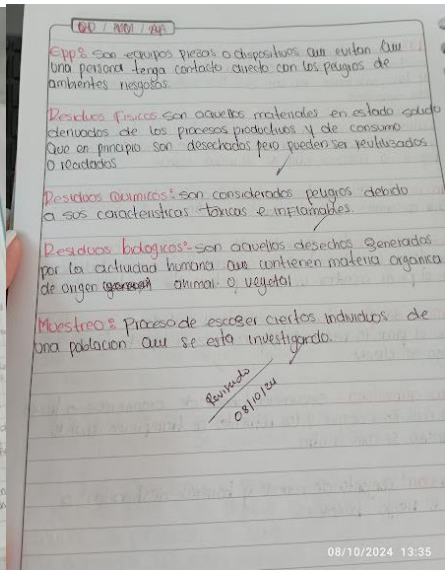


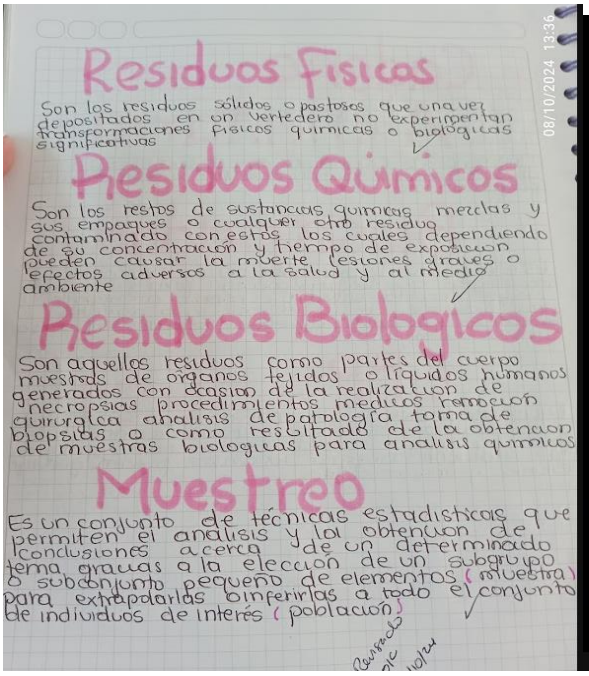


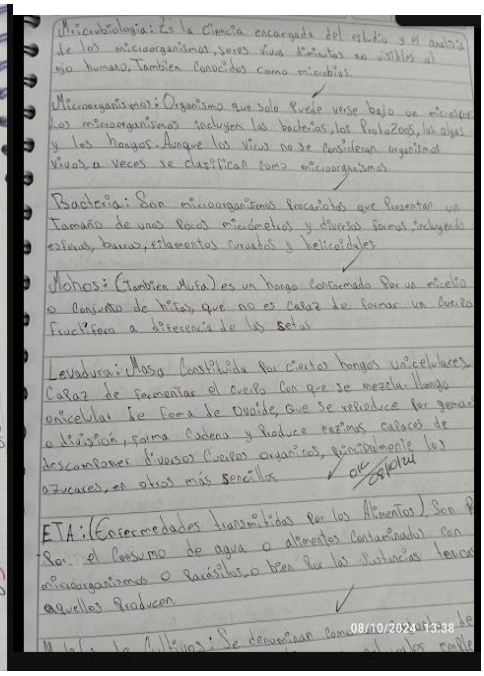


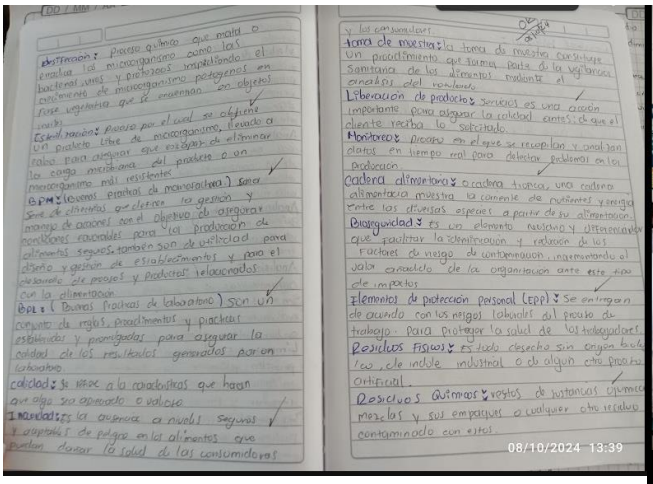
08-10.2024: se revisa la evidencia de la realización del glosario de términos y posteriormente se comparte un video sobre las ETAS y se debatieron los términos del glosario.


Microbiología: Es la rama de la biología que se enfoca en el estudio de los microorganismos. Son seres vivos demasiado pequeños para ser vistos a simple vista
Microorganismos: Son seres vivos microscópicos se encuentran en casi todos los entornos de la Tierra
Bacterias: Son microorganismos procariotas es decir crecen de núcleo y organelos membranosos están presente en casi todos los entornos de la Tierra.
Hifas: Son un tipo de hongo que crecen en forman de hilos o hebras generalmente en entornos humedos y oscuro están presens en casi todo los ecosistemas
Levadura: Es un tipo de Microorganismo unicelular que pertenece al reino fungi, es una de las levaduras mas comunes y utilizada en la industria alimentaria y farmaceutica
Virus: Son microorganismo que se producen dentro de los otro Organismo, estan Compuesto por acido Nucleico (ADN, ARN) rodeado por una capa protiea llamada Capsula.
Ejemplo: Los enfermedades transmitida por alimentos.
Medio de Cultivo: Es una sustancia que proporciona los Nutrientes y condiciones Necesarios para el Crecimiento y desarrollo de Microorganismo, células o tejidos
Medios Bacteriologicos: Son técnicas utilizada para determinar las propiedades fisica y quimica de una sustancia o mezcla. Estos analisis son fundamentales en diversas áreas, como las ciencias, la biología, la farmacia, la medicina y la industria y el medio ambiente.
Analisis microbiologicos: es el estudio de los microorganismo, como bacterias, virus, hongos, protozoos, para determinar su presencia, identidad y caracteristicas es una muestra.
Analisis Sensorial: Es una Tecnica utilizada para evaluar las caracteristica sensoriales de un producto, como su apariencia, Textura, Sabor, olor y sonido, esto analisis se Realiza mediante pruebas Realizadas por panelistas entrenados o Consumidores Finales.
Limpieza: es el proceso de eliminar Suciedad, polvo, grasa y otro contaminante de Superficies y objetos ambientes para mantener un entorno Saludable y agradable.
Desinfección: es el proceso de eliminar o reducir la Cantidad de microorganismo patogenos en una superficie, objeto ambiente para prevenir la propagacion de enfermedades
Esterilización: Un proceso que elimina todos los Microorganismo incluyendo bacterias, Virus, hongos y esporas de una superficie, Objeto o Sustancia.
BPM: Es un conjunto de directrices y procedimientos que garantizan la calidad, Seguridad y eficiencia en la producción en los productos
08/10/2024 13:31


EPP: Son equipos piezas o dispositivos que evitan que una persona tenga contacto directo con los peligros de ambientes nesgotos.
Residuos Fisicos son aquellos materiales en estado solido derivados de los procesos productivos y de consumo que en principio son desechados pero pueden ser reutilizados o reciclados
Residuos Quimicos: son considerados peligros debido a sus caracteristicas tóxicas e inflamables.
Residuos biologicos: son aquellos desechos generados por la actividad humana que contienen materia organica de origen animal o vegetal
Muestreo: Proceso de escoger ciertos individuos de una población que se esta investigando.
Revisado 08/10/24
08/10/2024 13:35


Residuos Fisicos
Son los residuos sólidos o pastosos que una vez depositados en un vertedero no experimentan transformaciones fisicos quimicas o biologicas significativas
Residuos Químicos
Son los restos de sustancias quimicas mezclas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con estos los cuales dependiendo de su concentracion y tiempo de exposicion pueden causar la muerte lesiones graves o efectos adversos a la salud y al medio ambiente
Residuos Biologicos
Son aquellos residuos como partes del cuerpo muestras de organos tejidos o liquidos humanos generados con ocasion de la realizacion de necropsias procedimientos medicos remocion quirurgica analisis de patologia toma de biopsias o como resultado de la obtencion de muestras biologicas para analisis quimicos
Muestreo
Es un conjunto de técnicas estadisticas que permiten el analisis y la obtencion de conclusiones acerca de un determinado tema gracias a la eleccion de un subgrupo o subconjunto pequeño de elementos (muestra) para extrapolarlas binferirlas a todo el conjunto de individuos de interés (población)
Revisado 08/10/24
08/10/2024 13:36


Microbiología: Es la Ciencia encargada del estudio y el analisis de los microorganismos, seres vivos diminutos no visibles al ojo humano. Tambien Conocidos como microbios.
Microorganismos: Organismo que solo Puede verse bajo un microscopio los microorganismos incluyen las bacterias, los Protozoos, las algas y los hongos. Aunque los Virus no se Consideran organismos Vivos a veces se clasifican como microorganismos
Bacteria: Son microorganismos procariotas que Presentan un Tamaño de unas pocas micrometros y diversas formas incluyendo esferas, barras, filamentos curvados y helicoidales
Mohos: (Tambien Muta) es un hongo Conformado Por un micelio o conjunto de hifas, que no es capaz de formar un cuerpo fructifero a diferencia de los setas
Levaduras: Masa Constituida Por ciertos hongos unicelulares Capaz de fermentar el Cuerpo con que se mezcla. Hongo unicelular de Forma de Ovoide, que se reproduce por gemacion o división, forma Cadenas y Produce enzimas capaces de descomponer diversos Cuerpos organicos, principalmente los azucares, en otros más sencillos
ETA: (Enfermedades Transmitidas Por los Alimentos) Son P... Por el Consumo de agua o alimentos Contaminados con microorganismos o parasitos, o bien Por las Toxinas tercia... aquellos Producen
08/10/2024 13:38


Esterilización: Proceso por el cual se obtiene
Toma de muestra: la toma de muestra constituye
Liberación de producto: Servicios es una acción
Monitoreo: Proceso en el cual se recopilan y analizan
Cadena alimentaria: o cadena trófica, una cadena
Elementos de protección personal (EPP): Se entregaran
Residuos Físicos: es todo desecho sin origen
08/10/2024 13:39


14:41


08/10/2024 14:42


08/10/2024

COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Evidencias de la formación y actividades realizadas con el grupo 2 de la empresa Fayco S.A.





