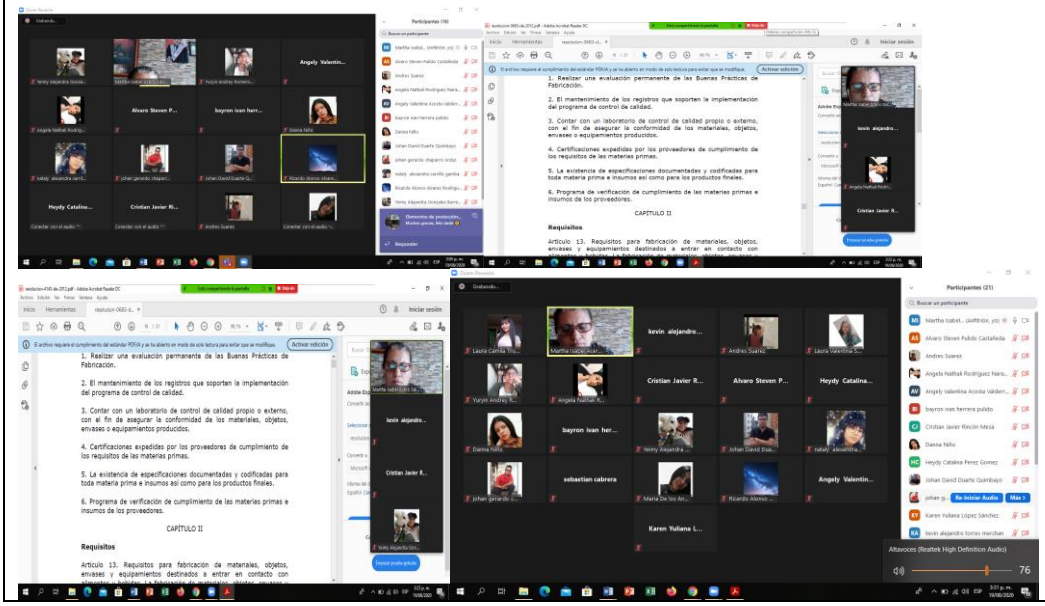
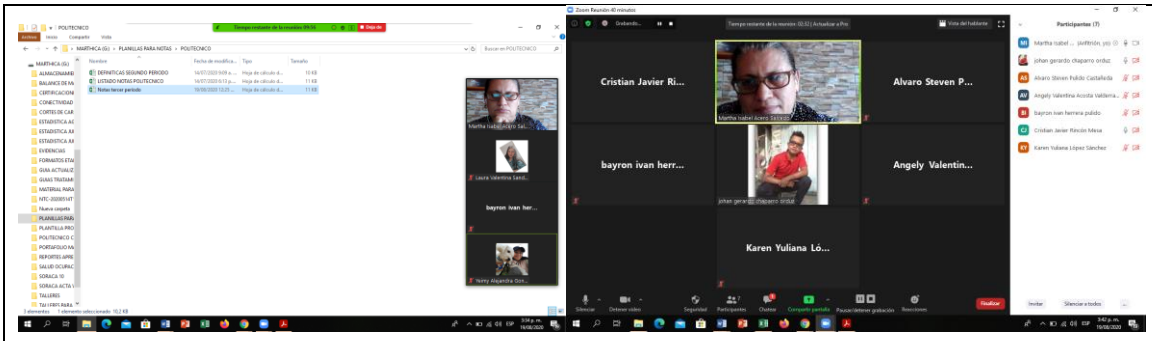
| ACTA No. | | |
|---|---|---|
| **REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA** | | |
| **CIUDAD Y FECHA: Sogamoso, 19 de agosto de 2020** | **HORA INICIO: 8:00 am** | **HORA FIN: 3:00 pm** |
| **LUGAR: I.E Politécnico Álvaro González Santana** | **DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL** | |
| **TEMA (S):** Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Politécnico Álvaro González Santana | | |
| **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° 2062078 | | |
| **DESARROLLO DE LA REUNIÓN** | | |

1. Se realizó clase por la plataforma zoom.
2. Saludo
3. Se realizó llamado a lista, no participaron de la sesión los estudiantes: Agudelo Álvarez Karen Valentina y Salcedo Montañez José Luis.
4. Se organizó con los diferentes grupos de estudiantes los temas para las exposiciones que deben realizar el día 26 de agosto.
5. Se les recordó a los estudiantes la importancia de realizar las actividades, que tienen pendientes y se les recordó que por interno pueden dar a conocer las diferentes inquietudes o dificultades en el desarrollo de las diferentes actividades.
6. Revisión de actividades enviadas por los aprendices vía WhatsApp, sobre evaluación virtual.
7. Se envió documentos vía WhatsApp para que los estudiantes preparen sus exposiciones.

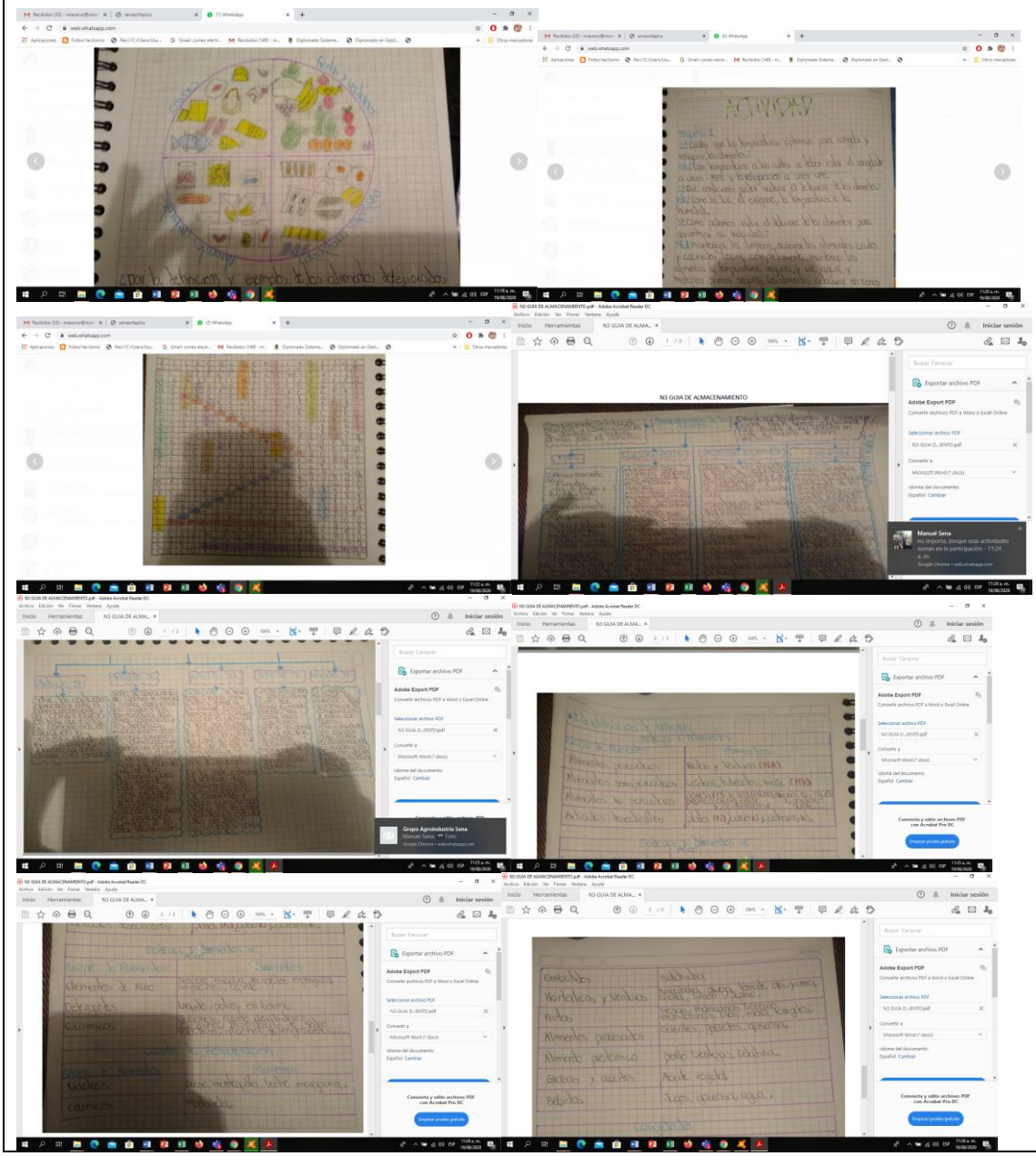
**Evidencias: Pantallazos del trabajo realizado**

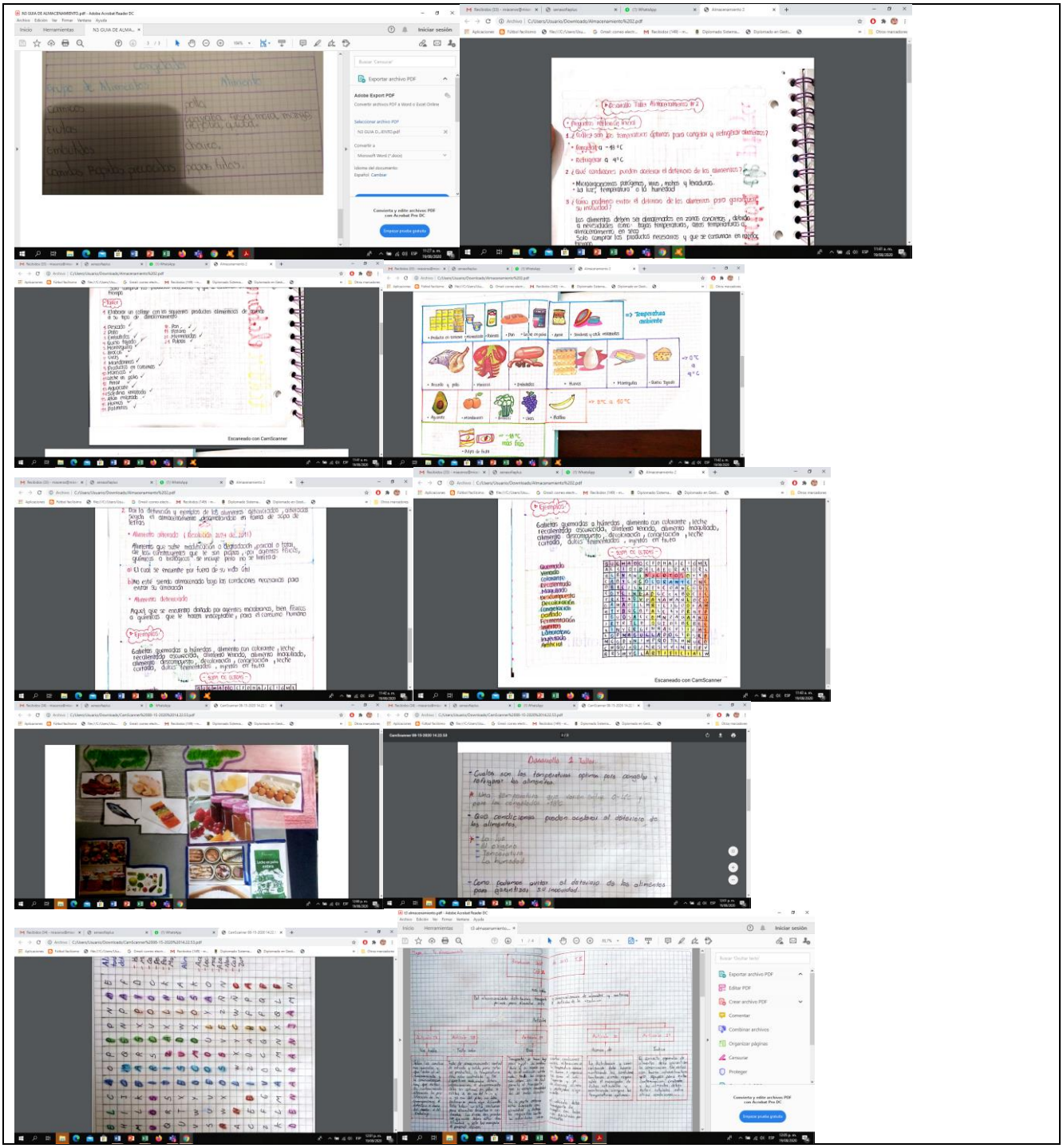
1. **Clase vía zoom**

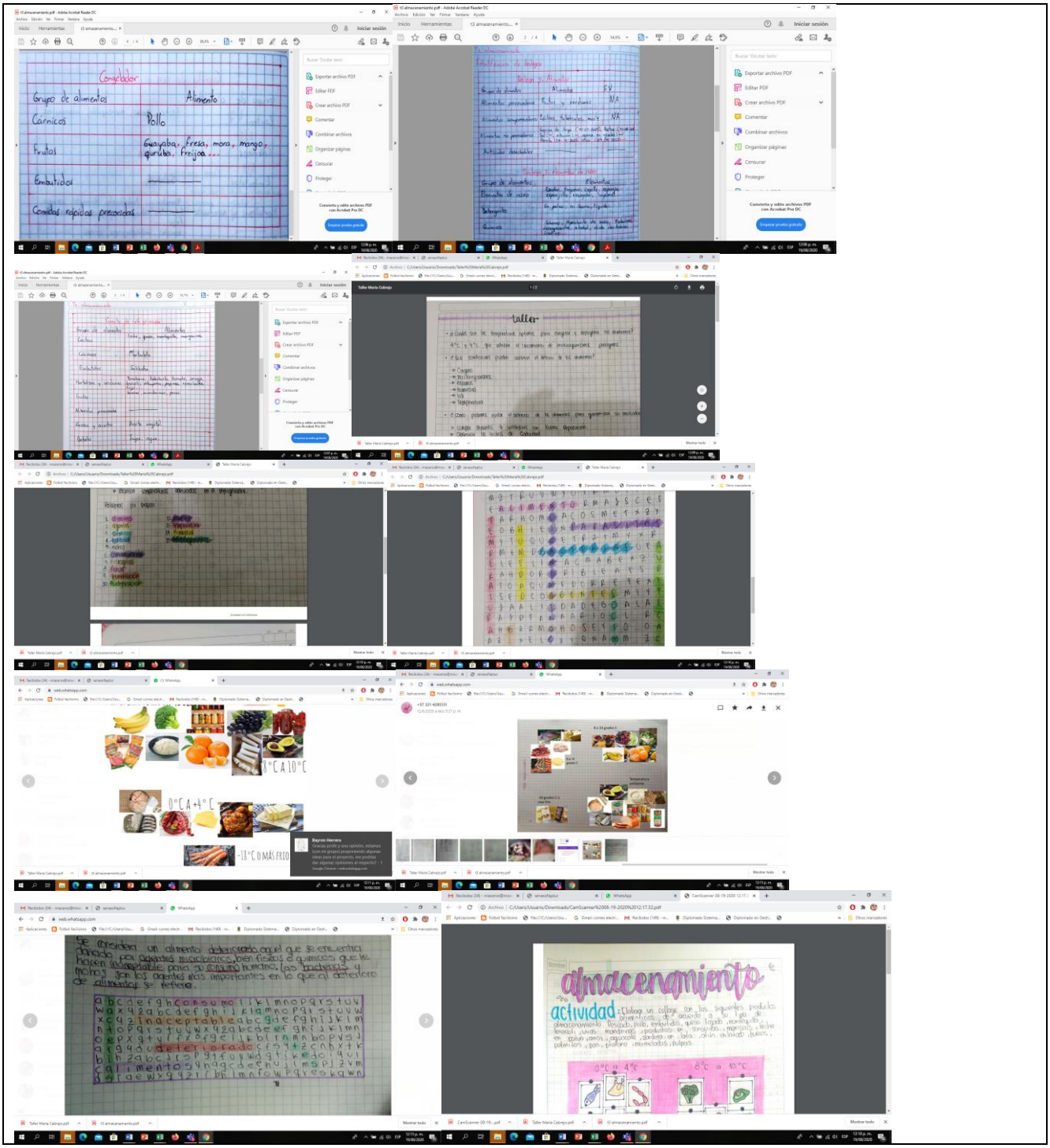




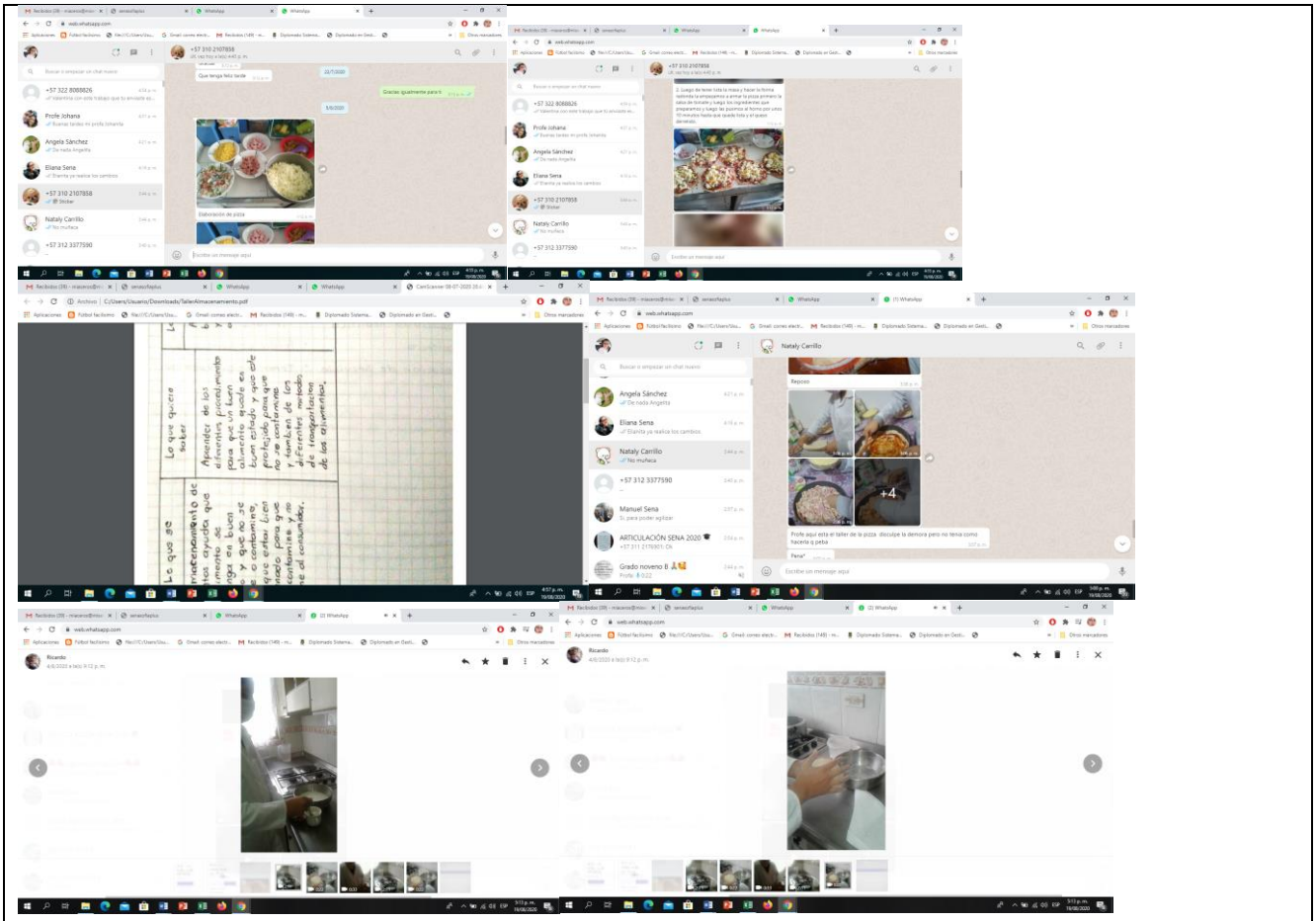

## 2. REVISION DE ACTIVIDADES



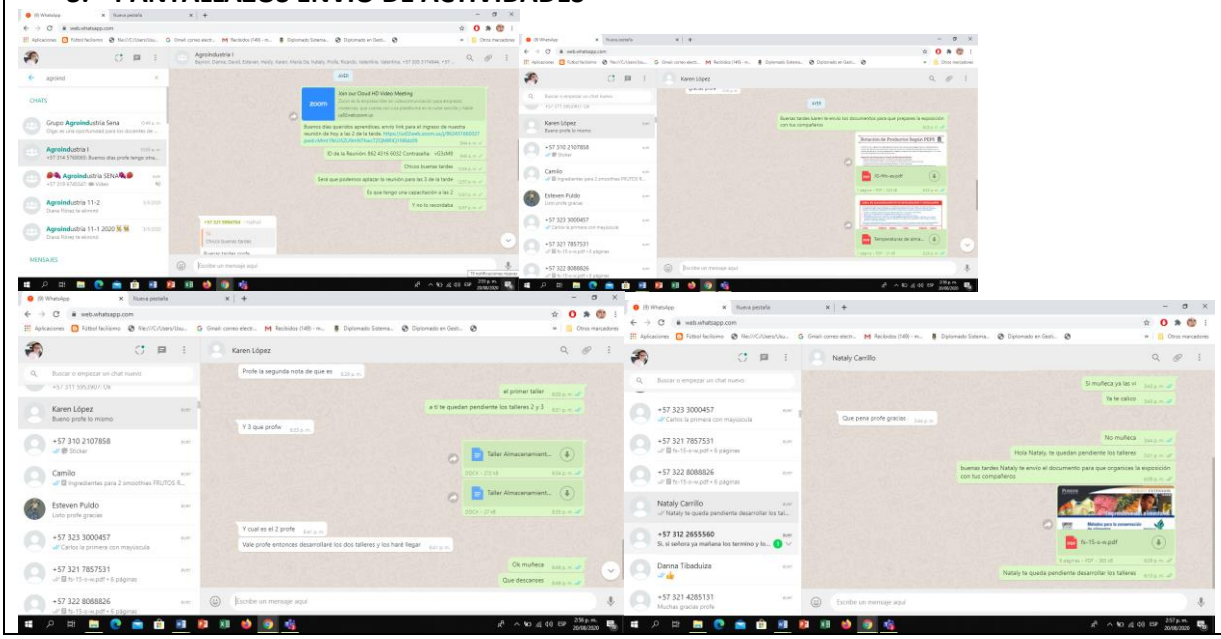


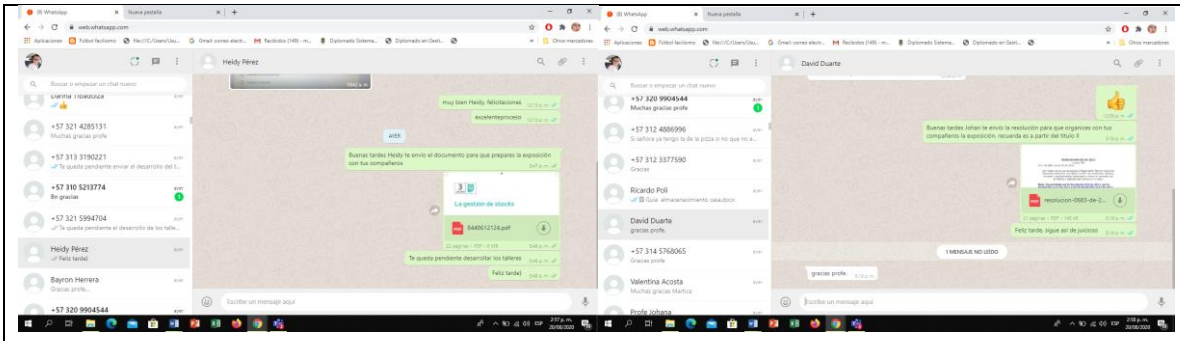

Grupo de alimentos
Alimento
Cárnicos
Pollo
Frutas
Guayaba, fresa, mora, mango, guruba, frejoa...
Embutidos
Comidas rapidas procesadas
Taller
almacenamiento
actividad


actividad 2
Almacenamiento de los alimentos
TIPOS DE ALMACENAMIENTO
ALMACENAMIENTO SECO
ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN
ALMACENAMIENTO EN CONGELACIÓN
EN LA NEVERA ALIMENTOS REFRIGERADOS
Algunas de las bacterias causantes de intoxicaciones alimentarias pueden multiplicarse a temperatura ambiente en muy poco tiempo, y una de las mejores maneras de evitar esto es refrigerar los alimentos a la temperatura adecuada.
EN EL CONGELADOR ALIMENTOS CONGELADOS
Es aconsejable envasar los productos en porciones pequeñas, ya que, de esta manera, la congelación será más rápida y conservará menos riesgos alimentarios. Esto no sólo facilita su congelación, sino que también permite una mejor organización de las raciones.
Las bolsas de plástico herméticas para congelar son muy útiles para el envasado. Deben utilizarse una sola vez y conviene quitar la mayor cantidad de aire posible. Por otro lado, hay que tener en cuenta que cuando los alimentos se congelan se expanden, por lo que habrá que dejar un espacio proporcional para evitar que los envases estallen.
Se debe utilizar el criterio "lo primero que entra es lo primero que sale",
ALIMENTOS QUE NO NECESITAN FRÍO
Los alimentos que no necesitan frío deben colocarse en un lugar fresco y seco
Para racionalizar el consumo, es aconsejado reorganizar frecuentemente los armarios, de tal manera que se intente cumplir con la máxima: "lo primero que entra es lo primero que sale". De esta manera, consumiremos primero aquellos productos con una fecha de caducidad más próxima.
Si se abre un producto y no se consume en su totalidad, se debe retirar el envase original y trasladarlo a un recipiente hermético para su conservación en el frigorífico.
Erica Johana Salamanca Tovar - 1001
Almacenamiento de alimentos
Resolución 2674 de 2013
Transporte
Almacenamiento
Ficha técnica
Fruta
Pulpa de fruta
Especialidad
Comidas rápidas
Alimentos perecederos
Alimentos semiperecederos
Alimentos no perecederos



## 3. PANTALLAZOS ENVIO DE ACTIVIDADES





| COMPROMISOS | | |
|---|---|---|
| **ACTIVIDAD** | **RESPONSABLE** | **FECHA** |
| **Preparar exposiciones sobre temas y documentos entregados.**<br>**Realizar explicación via WhatsApp sobre dudas de las actividades a los estudiantes.** | **Aprendices**<br><br>**Instructor** | **26 de agosto de 2020** |
| **ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)** | | |

**REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No-  DEL DÍA____19 ___ DEL MES DE____Agosto _____ DEL AÑO 2020**

| OBJETIVO (S) | Clase vía zoom sobre Almacenamiento de alimentos, socialización de talleres a desarrollar. |
|---|---|

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | CÉDULA | TIPO DE VINCULACIÓN | | EMPRESA/DEPENDENCIA | CORREO ELECTRÓNICO | CELULAR/EXT. SENA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PLANTA | CONTRATISTA | | | | |
| | Martha Isabel Acero Salcedo | 23384428 | | x | CEDEAGRO | maceros@sena.edu.co | 3124062093 | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |