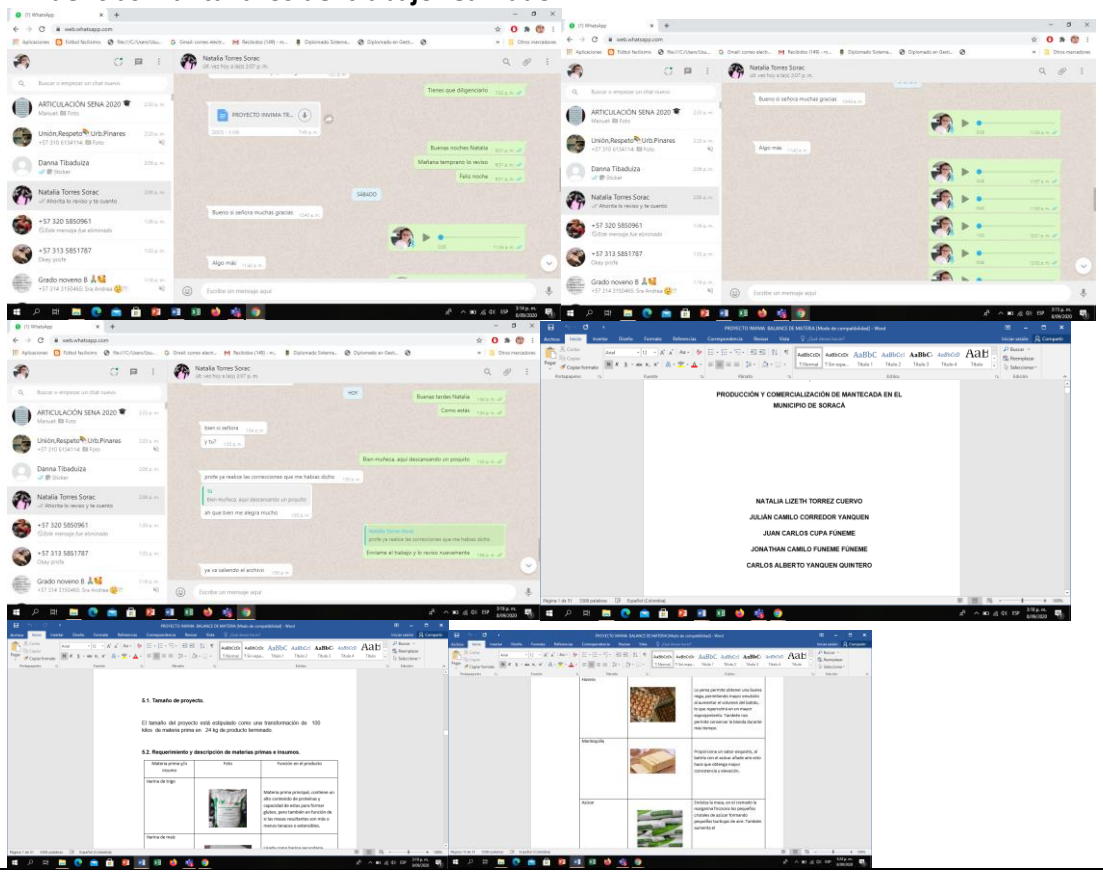
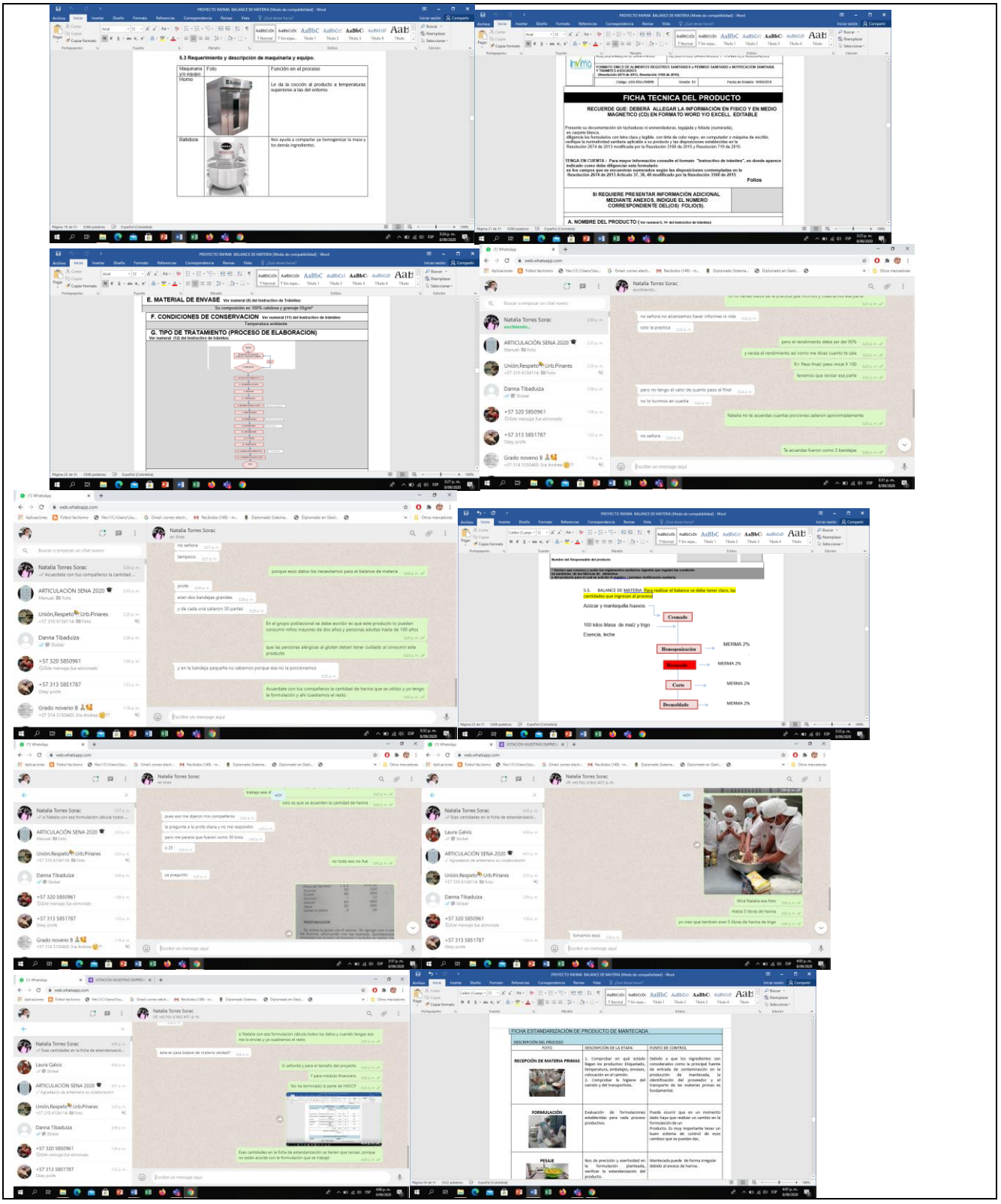
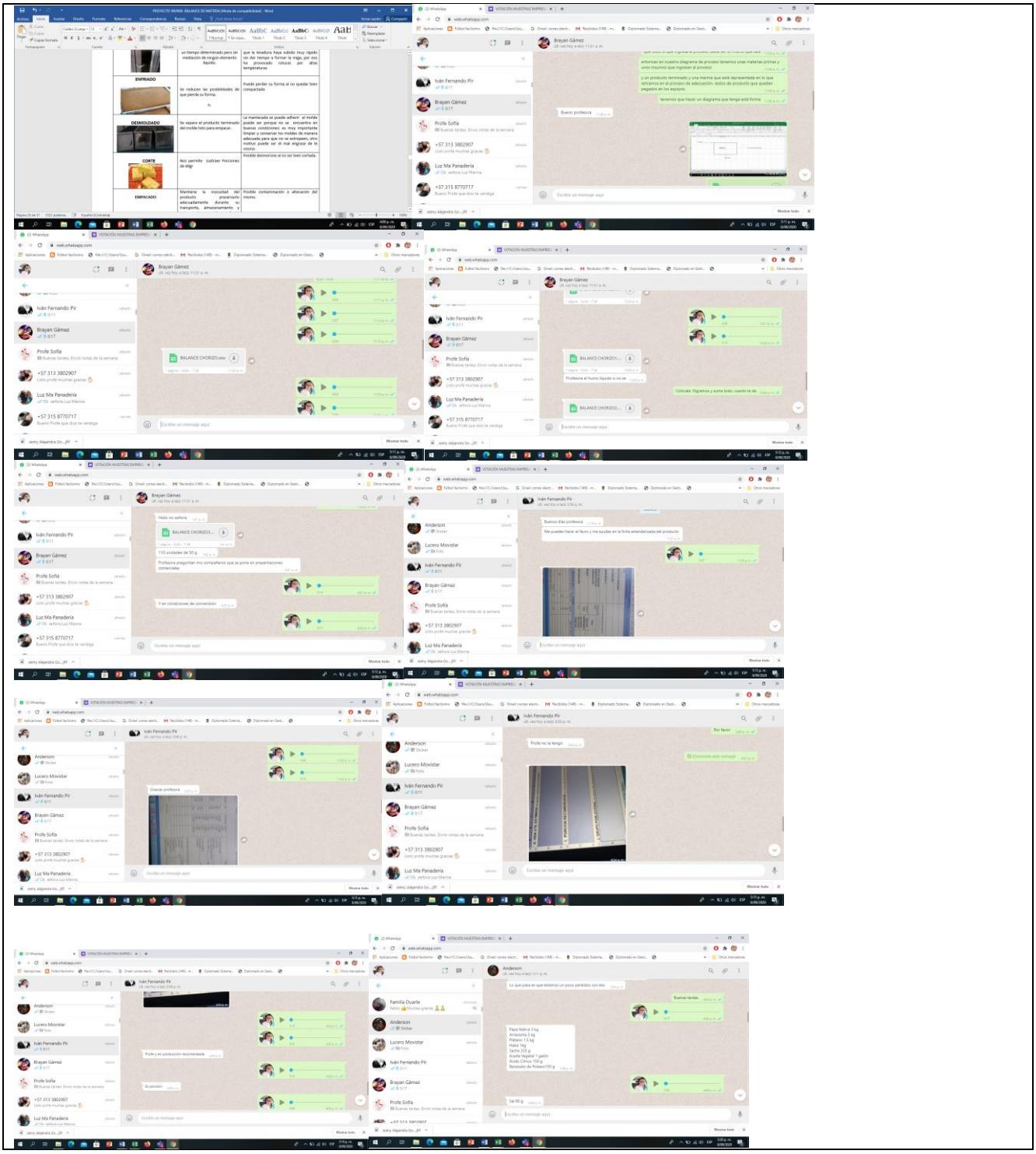
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Soraca, 08 de septiembre de 2020	**HORA INICIO: 8:00 am**	**HORA FIN: 3:00 pm**
LUGAR: I.E Simón Bolívar	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Simón Bolívar		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado ____11_____ que corresponde a la ficha de caracterización N° 1867471.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

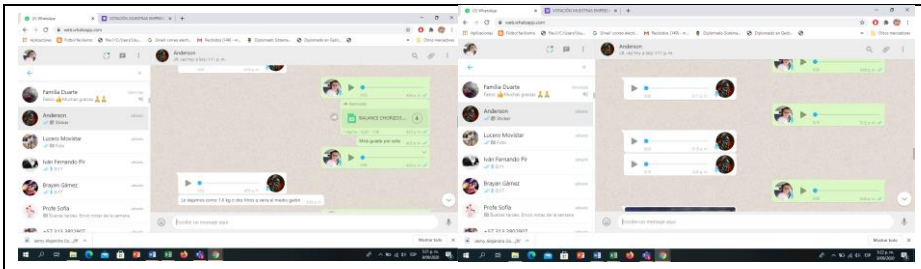
1. Saludo
2. Se le recordó al grupo de estudiantes, que cualquier duda que tengan con respecto al módulo técnico, pueden escribir al WhatsApp y que se les colabora para que adelanten el trabajo y tengan tiempo suficiente para realizar las correcciones necesarias.
3. Se realizó proceso de formación a estudiantes sobre módulo técnico de proyectos productivos.
4. Se realizó explicación y revisión de estudio técnico a los grupos de chorizo y mantecada por WhatsApp.

Evidencias: Pantallazos del trabajo realizado




6.3 Requerimiento y descripción de maquinaria y equipo.
Maquinaria y/o equipo
Foto
Función en el proceso
Horno
Le da la cocción al producto a temperaturas superiores a las del entorno.
Batidora
Nos ayuda a compactar ya homogenizar la masa y los demás ingredientes.
FICHA TECNICA DEL PRODUCTO
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE
Folios
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).
A. NOMBRE DEL PRODUCTO
E. MATERIAL DE ENVASE
F. CONDICIONES DE CONSERVACION
G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION)
5.5. BALANCE DE MATERIA
Azucar y mantequilla huevos
100 kilos Masa de maiz y trigo
Esencia, leche
Cremado
Homogenización
Horneado
Corte
Desmoldado
MERMA 2%
FICHA ESTANDARIZACIÓN DE PRODUCTO DE MANTECADA
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
FOTO
DESCRIPCION DE LA ETAPA
PUNTO DE CONTROL
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMAS
FORMULACIÓN
PESAJE





COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Realizar correcciones sugeridas y enviar nuevamente para revisión. **Realizar explicación via WhatsApp sobre inquietudes a los estudiantes de los diferentes proyectos**	**Aprendices** **Instructor**	**15 de Septiembre de 2020**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA____08 __ DEL MES DE Septiembre DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Realizar revisión y brindar asesoría en la elaboración del módulo técnico de los proyectos de muchacho relleno y mantecada.

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	