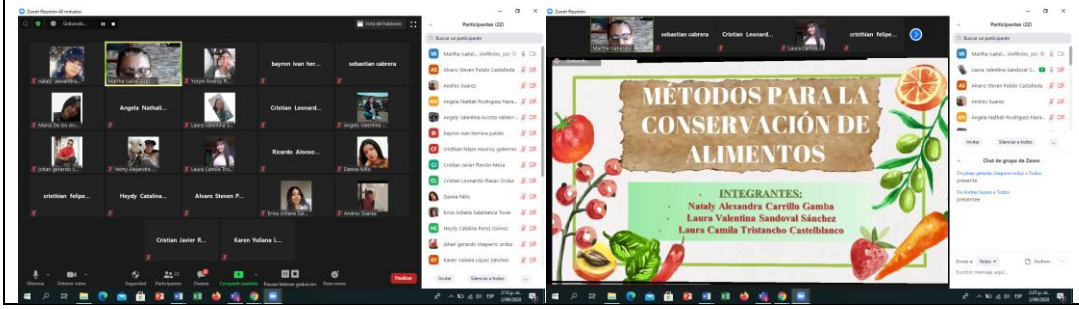
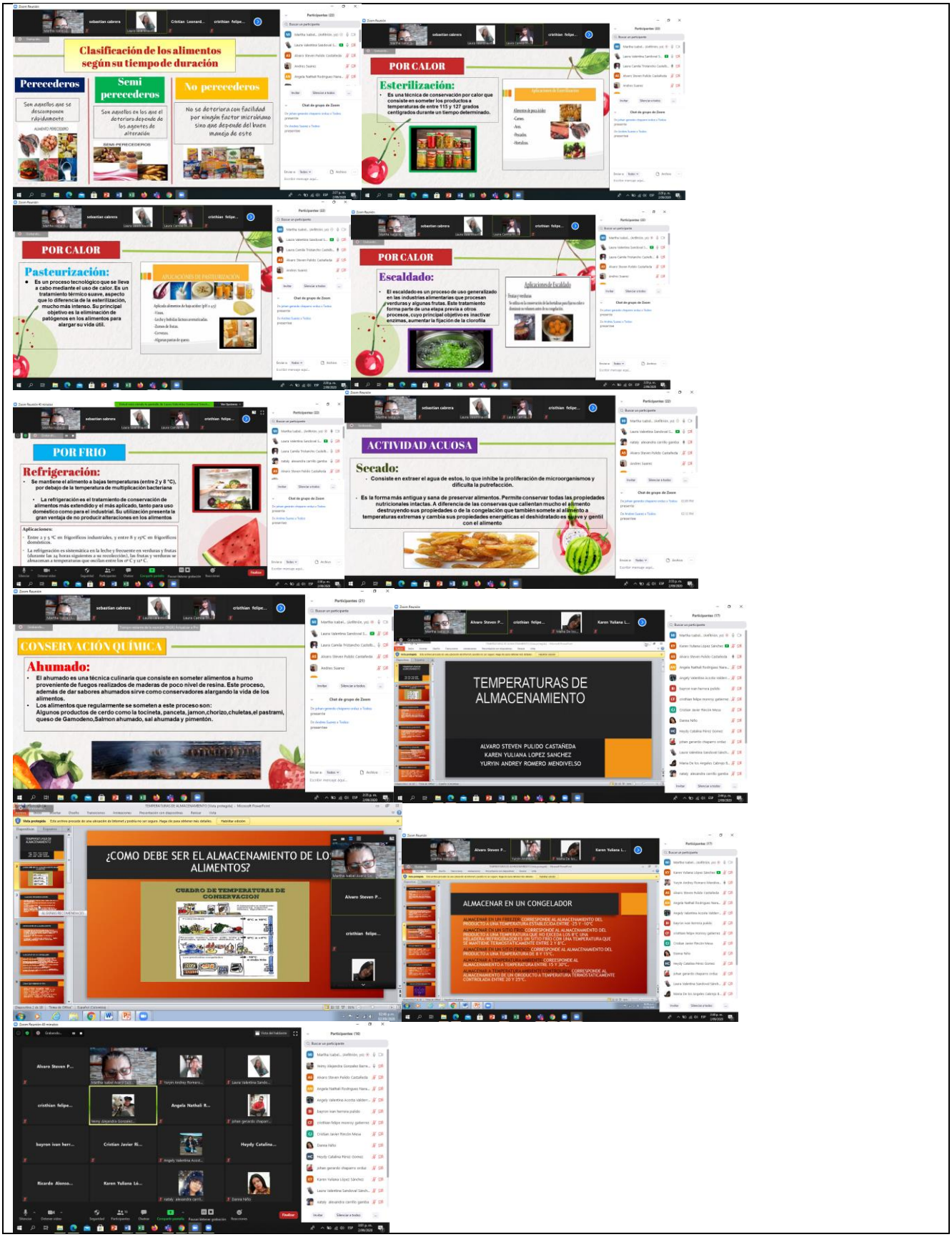
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Sogamoso, 02 de septiembre de 2020	**HORA INICIO: 8:00 am**	**HORA FIN: 3:00 pm**
LUGAR: I.E Politécnico Álvaro González Santana	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO 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. Los grupos 3, 6 y 7 realizaron exposiciones sobre Normatividad; Material de los envases de alimentos y almacenamiento y conservación de alimentos.
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 les solicito al grupo de estudiantes foto 3x4 fondo blanco para proceso de carnetización.

Evidencias: Pantallazos del trabajo realizado

1. **Clase vía zoom**




Clasificación de los alimentos según su tiempo de duración
Perecederos
Son aquellos que se descomponen rápidamente
Semi perecederos
Son aquellos en los que el deterioro depende de los agentes de alteración
No perecederos
No se deteriora con facilidad por ningún factor microbiano sino que depende del buen manejo de este
POR CALOR
Esterilización:
Es una técnica de conservación por calor que consiste en someter los productos a temperaturas de entre 115 y 127 grados centígrados durante un tiempo determinado.
POR CALOR
Pasteurización:
Es un proceso tecnológico que se lleva a cabo mediante el uso de calor. Es un tratamiento térmico suave, aspecto que lo diferencia de la esterilización, mucho más intenso. Su principal objetivo es la eliminación de patógenos en los alimentos para alargar su vida útil.
POR CALOR
Escaldado:
El escaldado es un proceso de uso generalizado en las industrias alimentarias que procesan verduras y algunas frutas. Este tratamiento forma parte de una etapa previa a otros procesos, cuyo principal objetivo es inactivar enzimas, aumentar la fijación de la clorofila
POR FRIO
Refrigeración:
Se mantiene el alimento a bajas temperaturas (entre 2 y 8 °C), por debajo de la temperatura de multiplicación bacteriana
La refrigeración es el tratamiento de conservación de alimentos más extendido y el más aplicado, tanto para uso doméstico como para el industrial. Su utilización presenta la gran ventaja de no producir alteraciones en los alimentos
Aplicaciones:
ACTIVIDAD ACUOSA
Secado:
Consiste en extraer el agua de estos, lo que inhibe la proliferación de microorganismos y dificulta la putrefacción.
Es la forma más antigua y sana de preservar alimentos. Permite conservar todas las propiedades nutricionales intactas. A diferencia de las conservas que calientan mucho el alimento destruyendo sus propiedades o de la congelación que también somete al alimento a temperaturas extremas y cambia sus propiedades energéticas el deshidratado es suave y gentil con el alimento
CONSERVACIÓN QUÍMICA
Ahumado:
El ahumado es una técnica culinaria que consiste en someter alimentos a humo proveniente de fuegos realizados de maderas de poco nivel de resina. Este proceso, además de dar sabores ahumados sirve como conservadores alargando la vida de los alimentos.
Los alimentos que regularmente se someten a este proceso son:, Algunos productos de cerdo como la tocineta, panceta, jamon,chorizo,chuletas,el pastrami, queso de Gamodeno,Salmon ahumado, sal ahumada y pimentón.
TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO
ALVARO STEVEN PULIDO CASTAÑEDA
KAREN YULIANA LOPEZ SANCHEZ
YURYIN ANDREY ROMERO MENDIVELSO
¿COMO DEBE SER EL ALMACENAMIENTO DE LO ALIMENTOS?
CUADRO DE TEMPERATURAS DE CONSERVACION
ALMACENAR EN UN CONGELADOR

2. REVISION DE ACTIVIDADES



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Realizar explicación vía WhatsApp sobre dudas de las actividades a los estudiantes. **Guía Organizacional y trabajar temática sobre tipos de empresas**	**Aprendices** **Instructor**	**09 de septiembre de 2020**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA____02 ___ DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Clase vía zoom sobre Almacenamiento de alimentos, exposiciones sobre almacenamiento de alimentos realizadas por los estudiantes.

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	