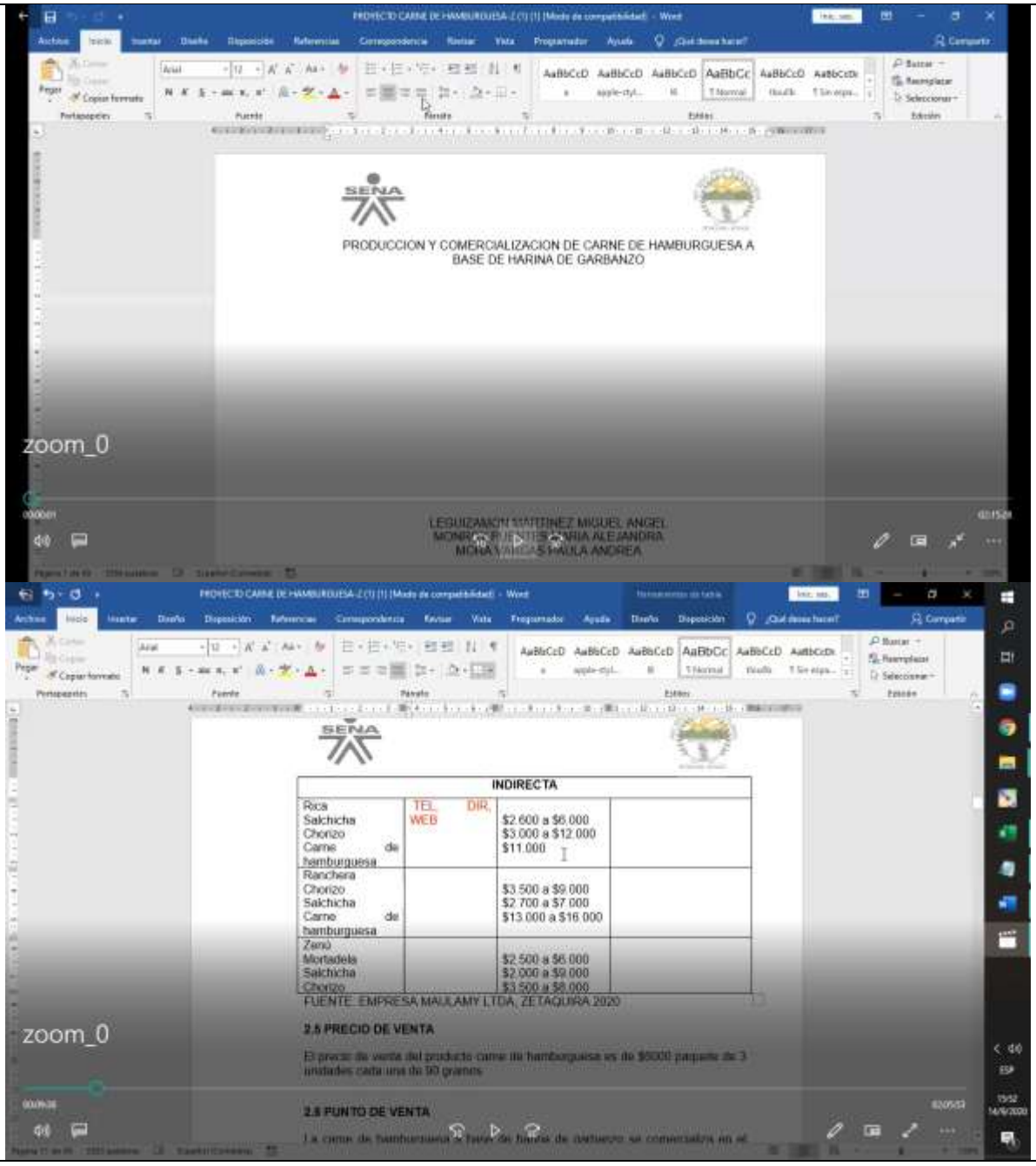
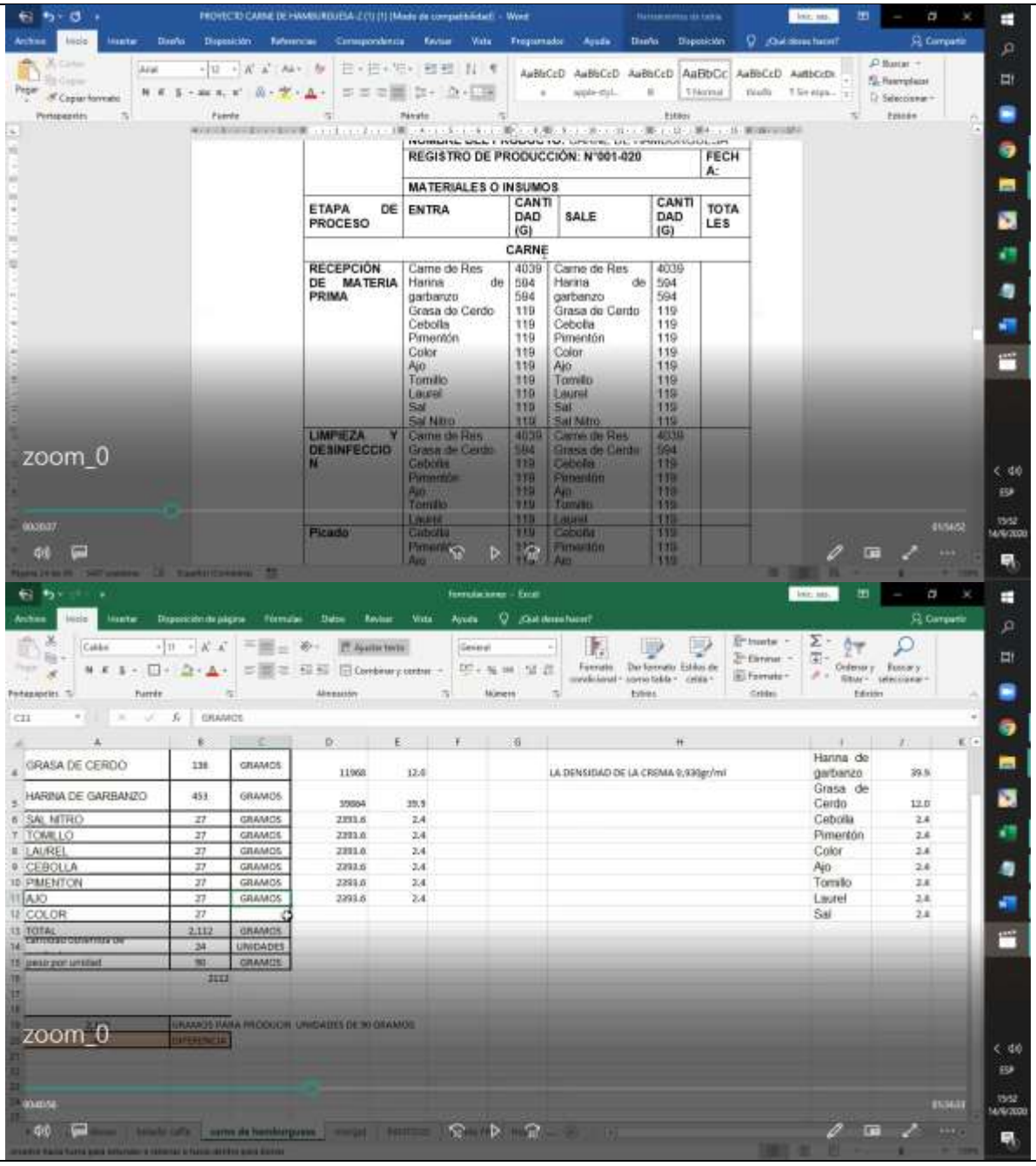
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA:	**HORA INICIO: 7:00**	**HORA FIN: 16:00**
LUGAR: formación virtual y reunion	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa san jose de la florida		
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°		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Reunión agroindutria 		


PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE HAMBURGUESA A BASE DE HARINA DE GARBANZO
zoom_0
INDIRECTA
Rica
Salchicha
Chorizo
Carne de hamburguesa
TEL.
DIR.
WEB
$2.600 a $6.000
$3.000 a $12.000
$11.000
Ranchera
Chorizo
Salchicha
Carne de hamburguesa
$3.500 a $9.000
$2.700 a $7.000
$13.000 a $16.000
Zenú
Mortadela
Salchicha
Chorizo
$2.500 a $6.000
$2.000 a $9.000
$3.500 a $8.000
FUENTE: EMPRESA MAULAMY LTDA, ZETAQUIRA 2020
2.5 PRECIO DE VENTA
El precio de venta del producto carne de hamburguesa es de $5000 paquete de 3 unidades cada una de 90 gramos
2.5 PUNTO DE VENTA
zoom_0

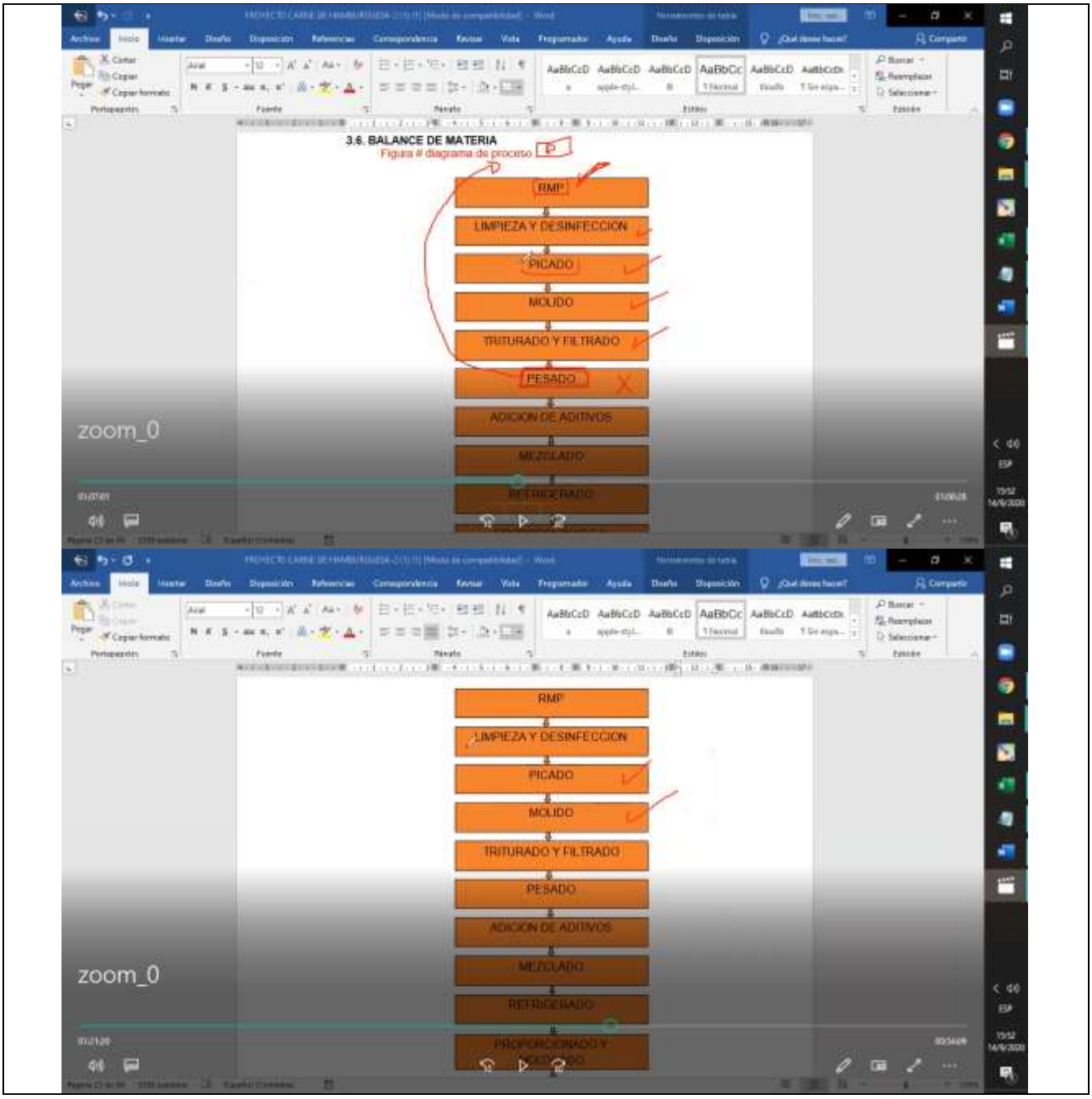


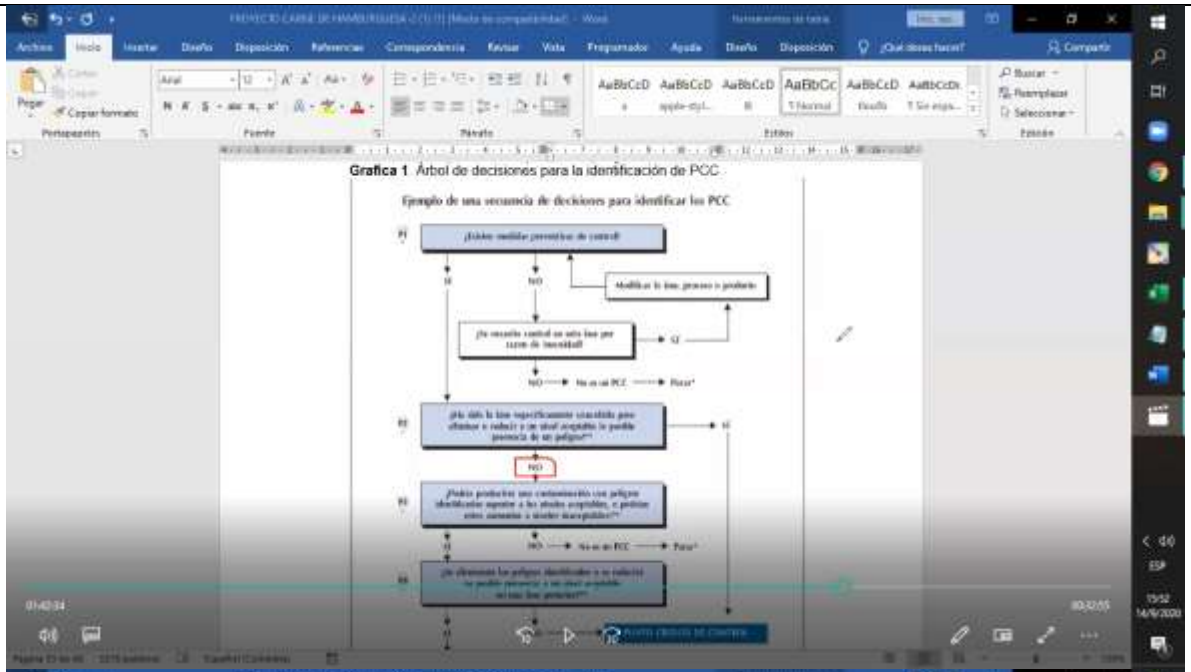
	REGISTRO DE PRODUCCIÓN: N°001-020				FECHA:
	MATERIALES O INSUMOS				
ETAPA DE PROCESO	ENTRA	CANTIDAD (G)	SALE	CANTIDAD (G)	TOTALES
	CARNE				
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Carne de Res	4039	Carne de Res	4039	
	Harina de garbanzo	594	Harina de garbanzo	594	
	Grasa de Cerdo	119	Grasa de Cerdo	119	
	Cebolla	119	Cebolla	119	
	Pimentón	119	Pimentón	119	
	Color	119	Color	119	
	Ajo	119	Ajo	119	
	Tomillo	119	Tomillo	119	
	Laurel	119	Laurel	119	
	Sal	119	Sal	119	
	Sal Nitro	119	Sal Nitro	119	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Carne de Res	4039	Carne de Res	4039	
	Grasa de Cerdo	594	Grasa de Cerdo	594	
	Cebolla	119	Cebolla	119	
	Pimentón	119	Pimentón	119	
	Ajo	119	Ajo	119	
	Tomillo	119	Tomillo	119	
	Laurel	119	Laurel	119	
Picado	Cebolla	119	Cebolla	119	
	Pimentón	119	Pimentón	119	
	Ajo	119	Ajo	119	

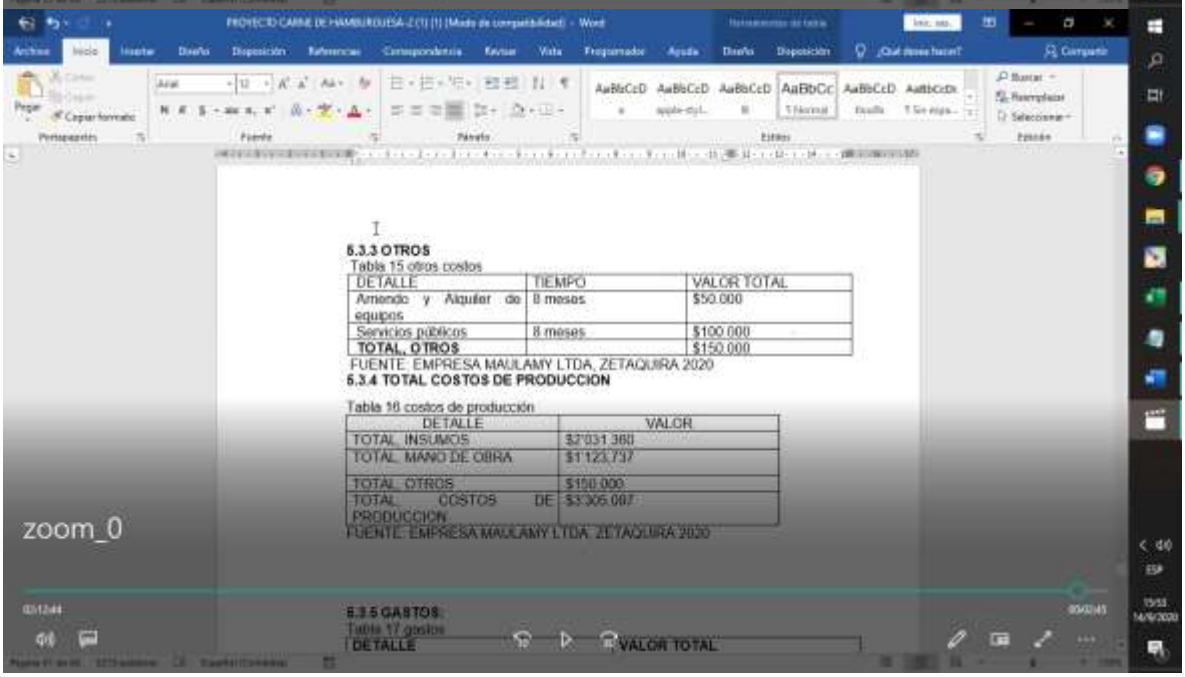
zoom_0

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	
4	GRASA DE CERDO	138	GRAMOS	11968	12.0			LA DENSIDAD DE LA CREMA 0,930gr/ml	Harina de garbanzo	39.5		
5	HARINA DE GARBANZO	453	GRAMOS	35804	35.9				Grasa de Cerdo	12.0		
6	SAL NITRO	27	GRAMOS	2393.6	2.4				Cebolla	2.4		
7	TOMILLO	27	GRAMOS	2393.6	2.4				Pimentón	2.4		
8	LAUREL	27	GRAMOS	2393.6	2.4				Color	2.4		
9	CEBOLLA	27	GRAMOS	2393.6	2.4				Ajo	2.4		
10	PIMENTON	27	GRAMOS	2393.6	2.4				Tomillo	2.4		
11	AJO	27	GRAMOS	2393.6	2.4				Laurel	2.4		
12	COLOR	27							Sal	2.4		
13	TOTAL	2,112	GRAMOS									
14		24	UNIDADES									
15		90	GRAMOS									
16		2112										
17												
18												
19		GRAMOS PARA PRODUCIR UNIDADES DE 90 GRAMOS										
20		DIFERENCIA										

zoom_0


3.6. BALANCE DE MATERIA
Figura # diagrama de proceso
RMP
LIMPIEZA Y DESINFECCION
PICADO
MOLIDO
TRITURADO Y FILTRADO
PESADO
ADICION DE ADITIVOS
MEZCLADO
REFRIGERADO
zoom_0
RMP
LIMPIEZA Y DESINFECCION
PICADO
MOLIDO
TRITURADO Y FILTRADO
PESADO
ADICION DE ADITIVOS
MEZCLADO
REFRIGERADO
zoom_0





COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				

GD-F-007 V.02