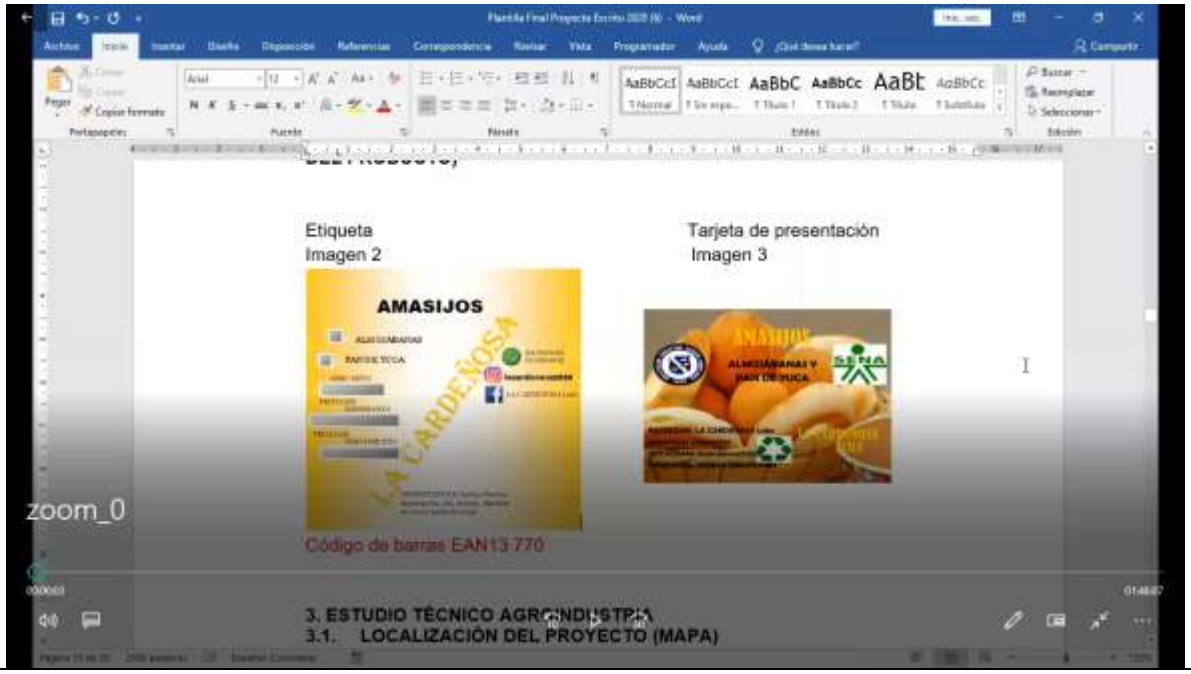
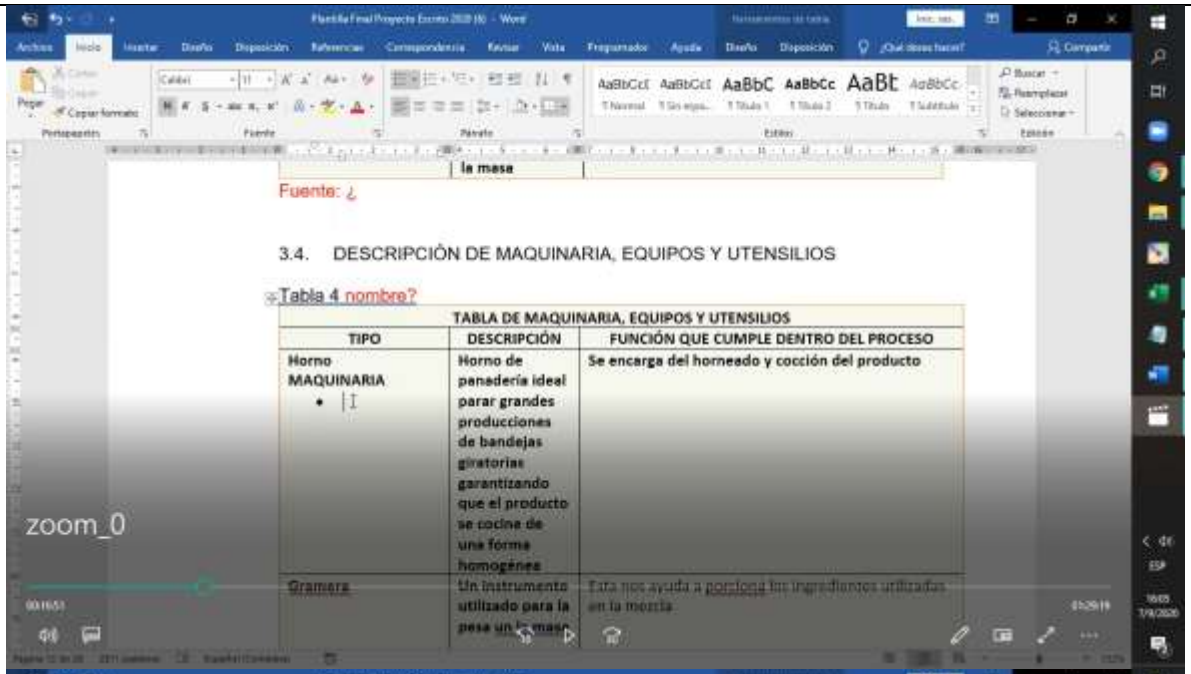
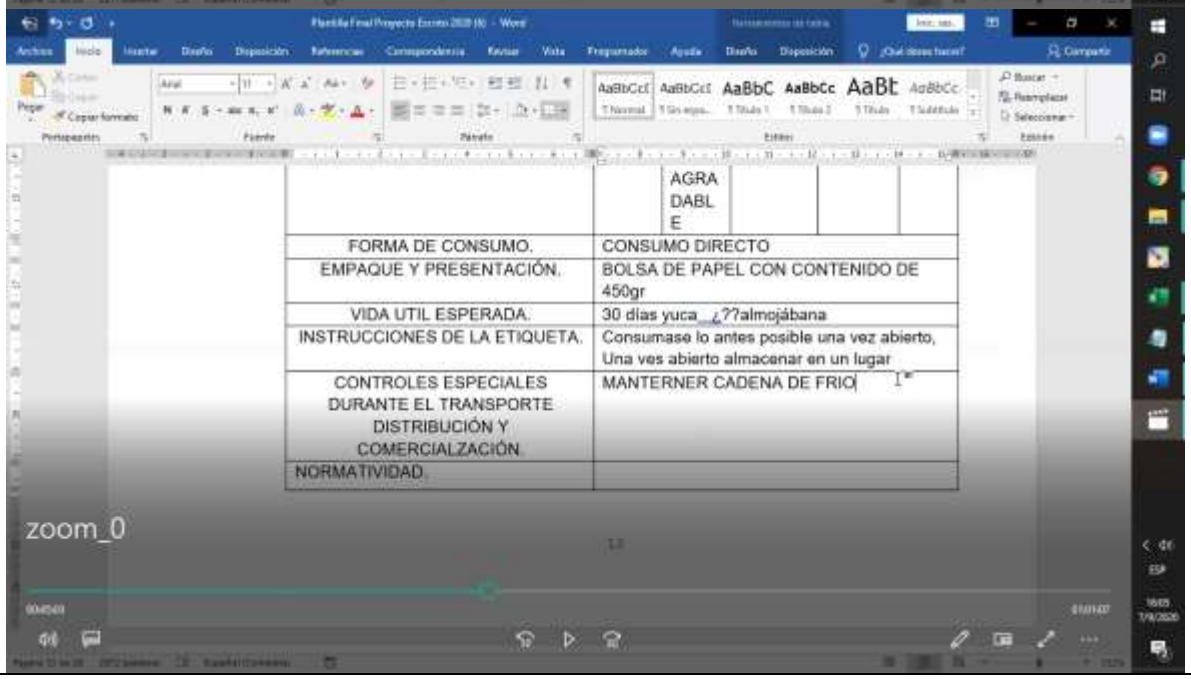
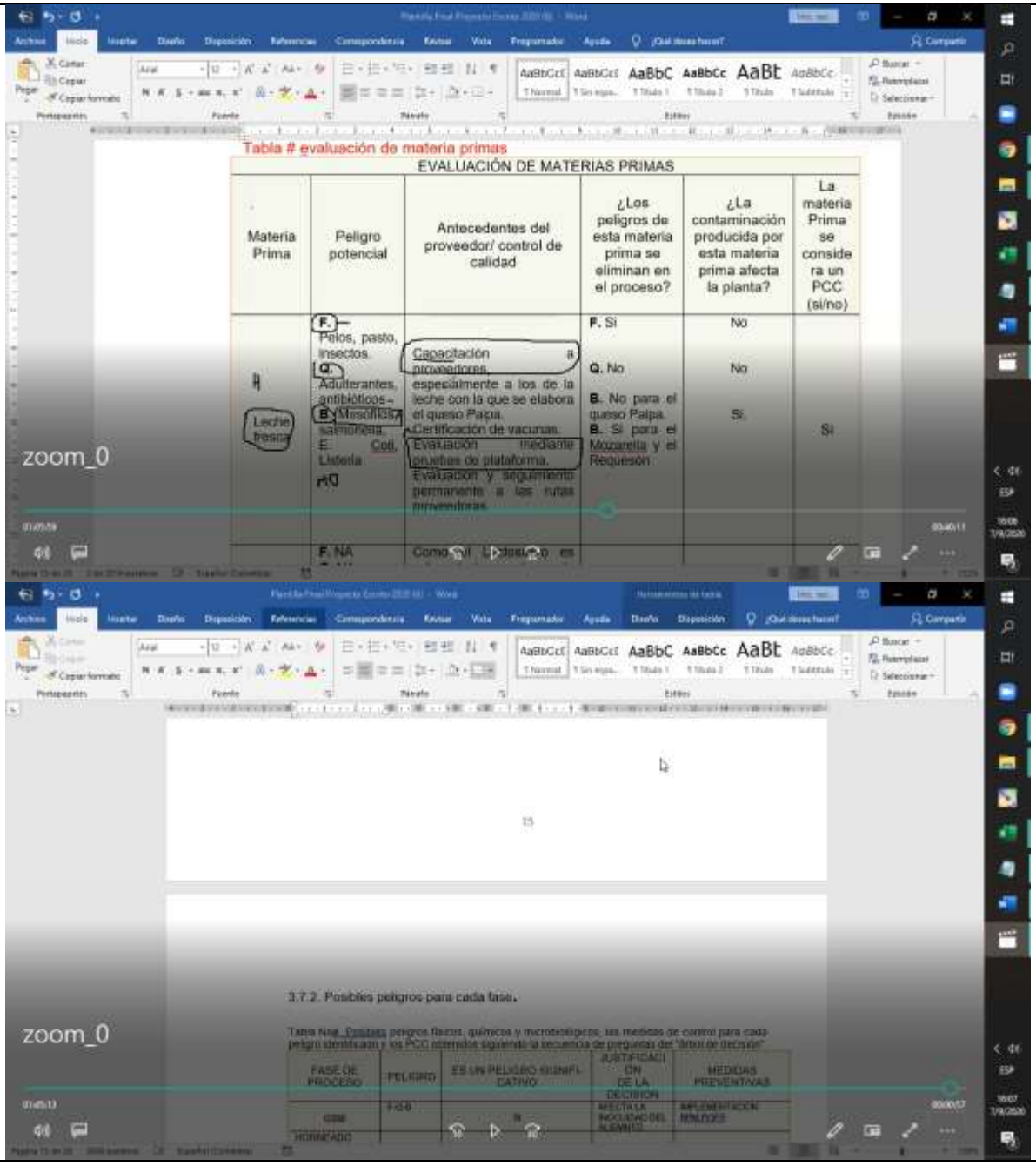
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 26 de agosto de 2020	**HORA INICIO: 7:00**	**HORA FIN: 16:00**
LUGAR: formación virtual	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Tenica Miraflores y 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° 1858215, 1860226		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

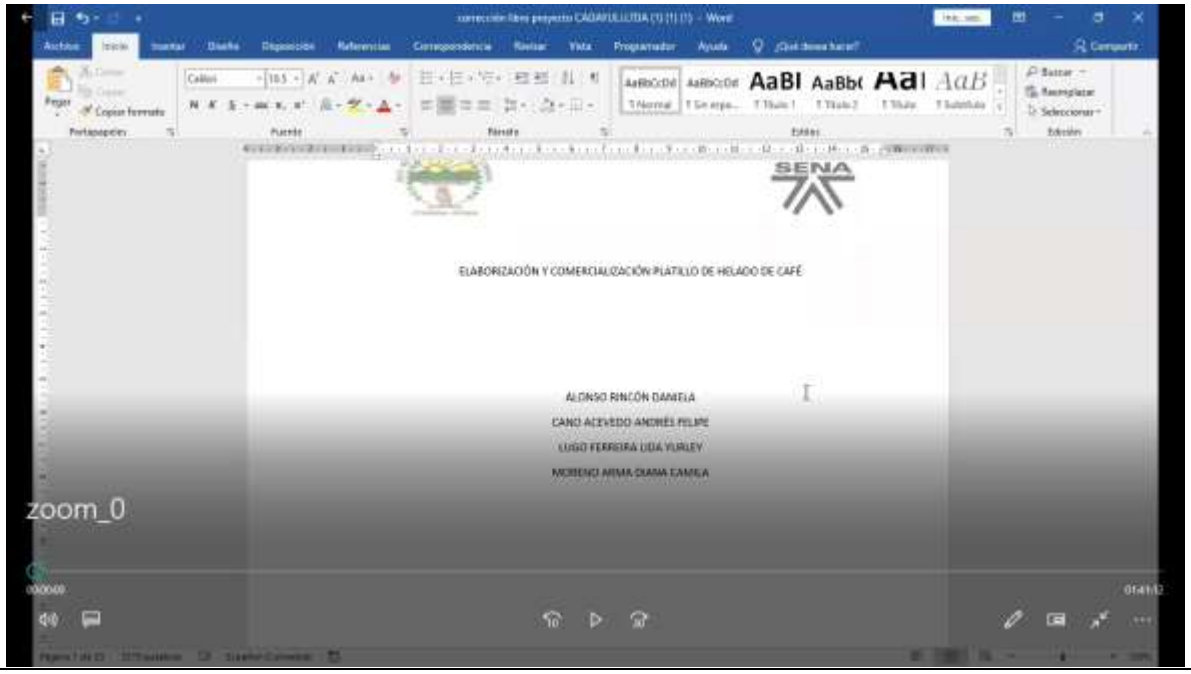


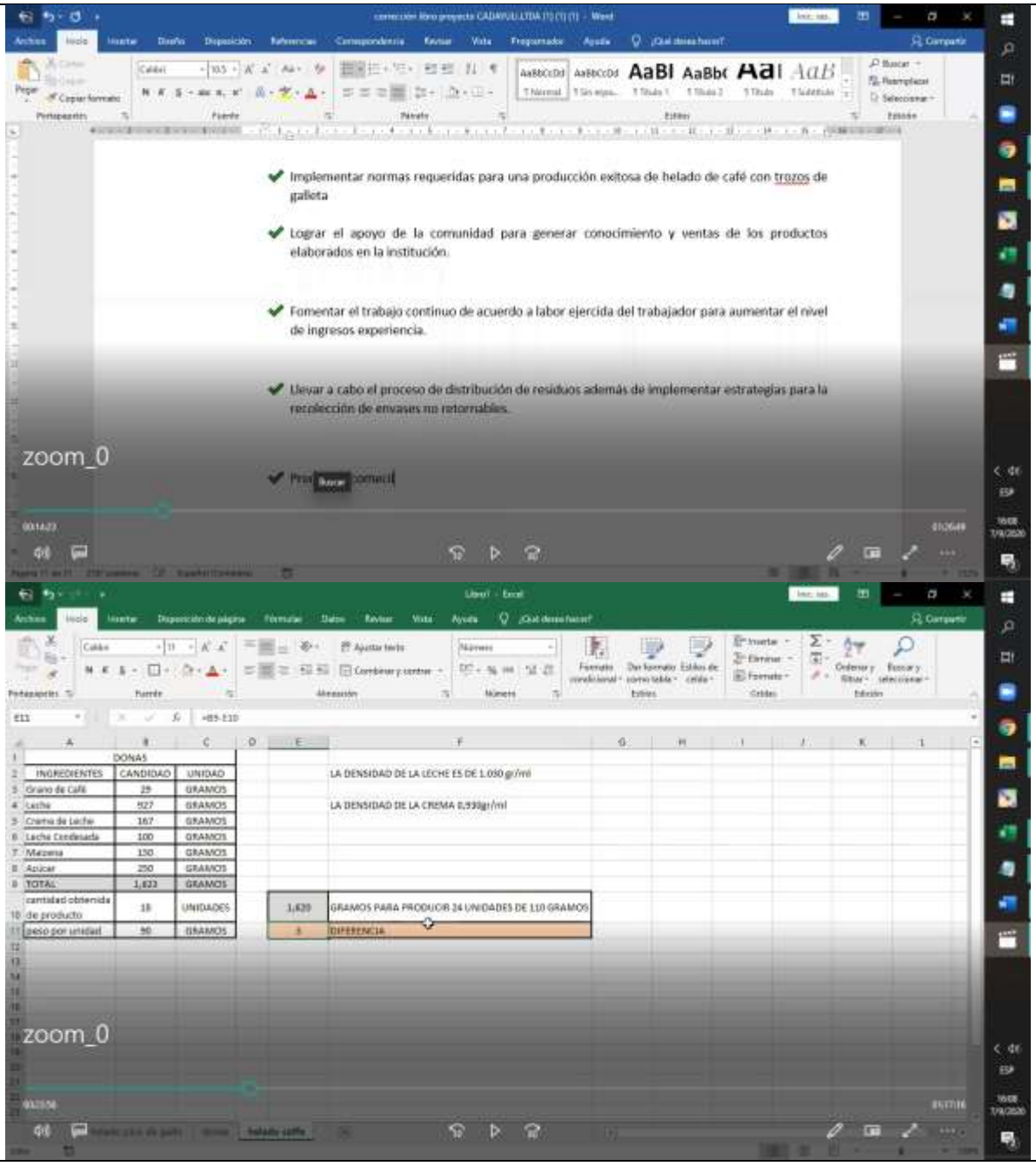

la masa
Fuente: ¿
3.4. DESCRIPCIÒN DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS
Tabla 4 nombre?
TABLA DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS
TIPO
DESCRIPCIÓN
FUNCIÓN QUE CUMPLE DENTRO DEL PROCESO
Horno MAQUINARIA
Horno de panadería ideal parar grandes producciones de bandejas giratorias garantizando que el producto se cocine de una forma homogénea
Se encarga del horneado y cocción del producto
Gramera
Un instrumento utilizado para la pesa un kg mas
Esta nos ayuda a porcionar los ingredientes utilizados en la mezcla
zoom_0

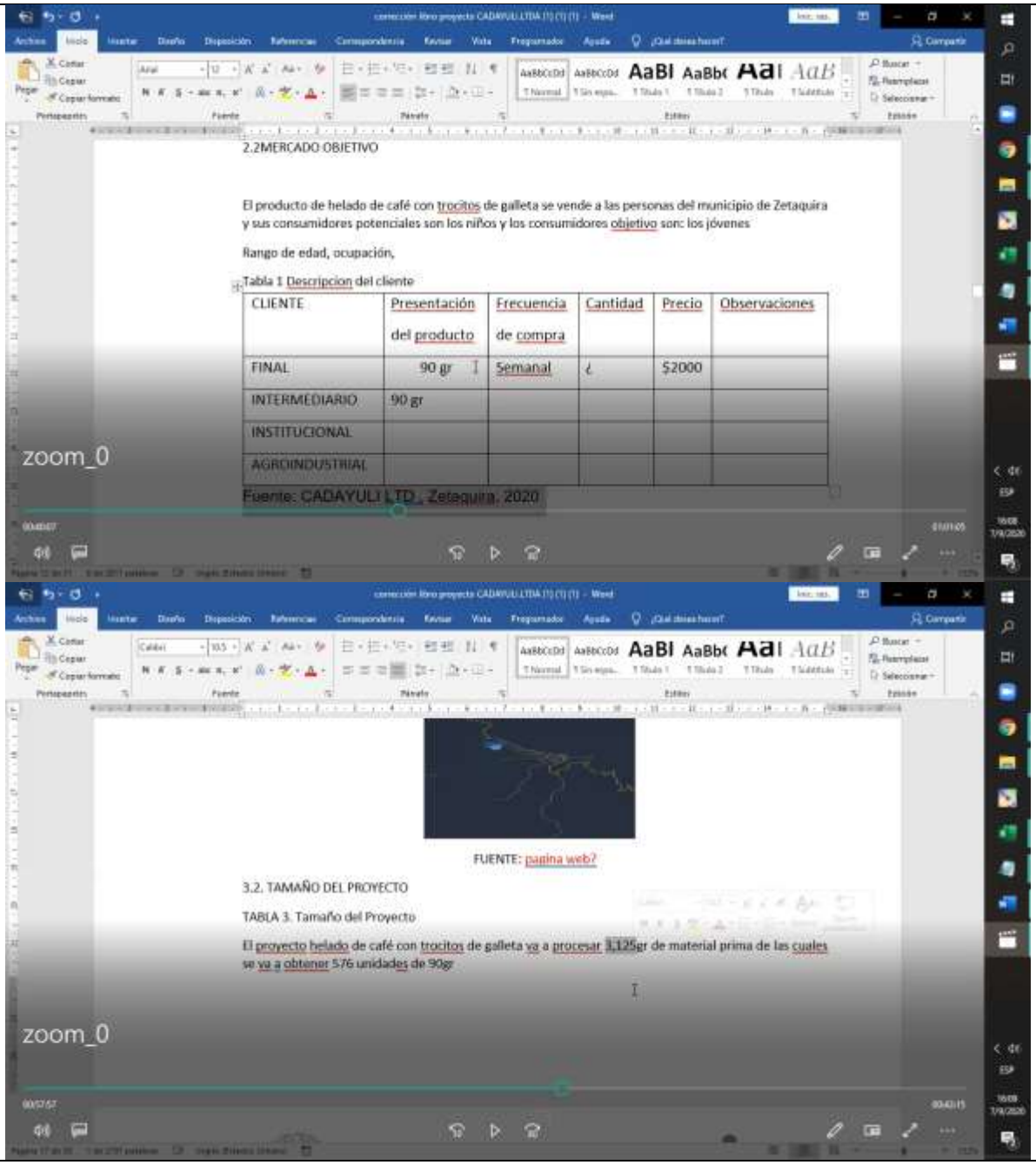

AGRADABLE
FORMA DE CONSUMO.
CONSUMO DIRECTO
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN.
BOLSA DE PAPEL CON CONTENIDO DE 450gr
VIDA UTIL ESPERADA.
30 dias yuca ¿??almojábana
INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA.
Consumase lo antes posible una vez abierto, Una ves abierto almacenar en un lugar
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL TRANSPORTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALZACIÓN.
MANTERNER CADENA DE FRIO
NORMATIVIDAD.
zoom_0

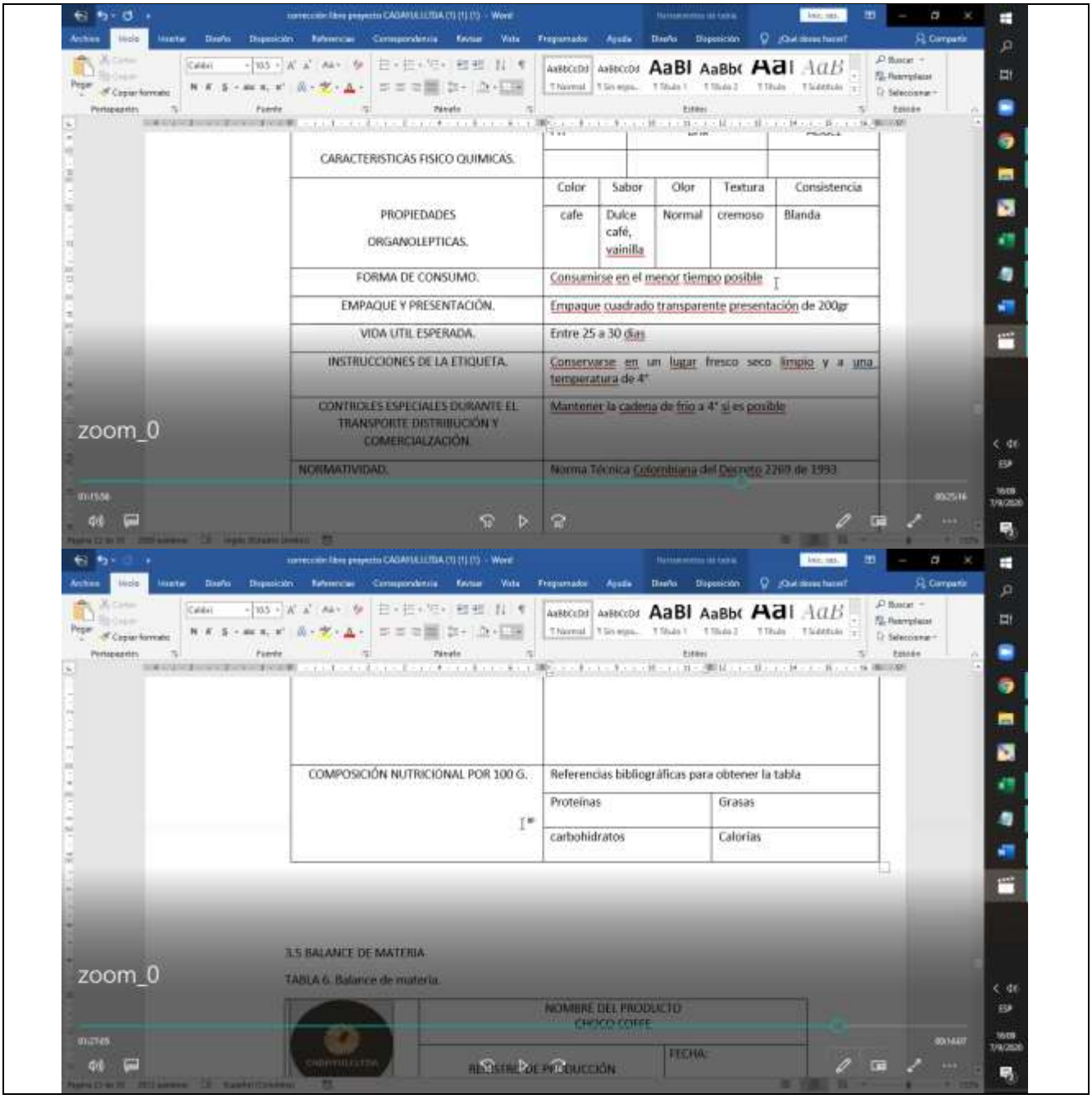

Tabla # evaluación de materia primas
EVALUACIÓN DE MATERIAS PRIMAS
Materia Prima
Peligro potencial
Antecedentes del proveedor/ control de calidad
¿Los peligros de esta materia prima se eliminan en el proceso?
¿La contaminación producida por esta materia prima afecta la planta?
La materia Prima se considera un PCC (si/no)
Leche fresca
F. Pelos, pasto, insectos
Q. Adulterantes, antibióticos
B. Mesofilos, salmonella
E. Coli, Listeria
Capacitación proveedores, especialmente a los de la leche con la que se elabora el queso Paipa.
Certificación de vacunas.
Evaluación mediante pruebas de plataforma.
Evaluación y seguimiento permanente a las rutas proveedoras.
F. Si
Q. No
B. No para el queso Paipa.
B. Si para el Mozarella y el Requesón
No
No
Si
Si
F. NA
zoom_0
3.7.2. Posibles peligros para cada fase.
FASE DE PROCESO
PELIGRO
ES UN PELIGRO SIGNIFICATIVO
JUSTIFICACION DE LA DECISION
MEDIDAS PREVENTIVAS
zoom_0


chat: Bloc de notas
Archivo Edición Formato Ver Ayuda
12:10:43 De Nilson Criollo : si me entendieron chicas?
12:10:51 De Nilson Criollo : no las escucho
12:11:13 De liced plazas : si señor
12:38:45 De Aleja : si señor


ELABORIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN PLATILLO DE HELADO DE CAFÉ
ALONSO RINCÓN DANIELA
CANO ACEVEDO ANDRÉS FELIPE
LUGO FERREIRA LIDA YURLEY
MORENO ARIAS DIANA CAMILA
zoom_0


Implementar normas requeridas para una producción exitosa de helado de café con trozos de galleta
Lograr el apoyo de la comunidad para generar conocimiento y ventas de los productos elaborados en la institución.
Fomentar el trabajo continuo de acuerdo a labor ejercida del trabajador para aumentar el nivel de ingresos experiencia.
Llevar a cabo el proceso de distribución de residuos además de implementar estrategias para la recolección de envases no retornables.
zoom_0
DONAS
INGREDIENTES CANTIDAD UNIDAD
Grano de Café 29 GRAMOS
Leche 927 GRAMOS
Crema de Leche 167 GRAMOS
Leche Condesada 100 GRAMOS
Mazena 150 GRAMOS
Azúcar 250 GRAMOS
TOTAL 1,623 GRAMOS
cantidad obtenida de producto 18 UNIDADES
peso por unidad 90 GRAMOS
LA DENSIDAD DE LA LECHE ES DE 1.030 gr/ml
LA DENSIDAD DE LA CREMA 0,930gr/ml
1,620 GRAMOS PARA PRODUCIR 24 UNIDADES DE 110 GRAMOS
3 DIFERENCIA
zoom_0


2.2MERCADO OBJETIVO
El producto de helado de café con trocitos de galleta se vende a las personas del municipio de Zetaquira y sus consumidores potenciales son los niños y los consumidores objetivo son: los jóvenes
Rango de edad, ocupación,
Tabla 1 Descripcion del cliente
CLIENTE | Presentación del producto | Frecuencia de compra | Cantidad | Precio | Observaciones
FINAL | 90 gr | Semanal | ¿ | $2000 |
INTERMEDIARIO | 90 gr
INSTITUCIONAL
AGROINDUSTRIAL
Fuente: CADAYULI LTD., Zetaquira, 2020
zoom_0
FUENTE: pagina web?
3.2. TAMAÑO DEL PROYECTO
TABLA 3. Tamaño del Proyecto
El proyecto helado de café con trocitos de galleta va a procesar 3,125gr de material prima de las cuales se va a obtener 576 unidades de 90gr
zoom_0



CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS.					
PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS.	Color	Sabor	Olor	Textura	Consistencia
	cafe	Dulce café, vainilla	Normal	cremoso	Blanda
FORMA DE CONSUMO.	Consumirse en el menor tiempo posible				
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN.	Empaque cuadrado transparente presentación de 200gr				
VIDA UTIL ESPERADA.	Entre 25 a 30 días				
INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA.	Conservarse en un lugar fresco seco limpio y a una temperatura de 4°				
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL TRANSPORTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.	Mantener la cadena de frio a 4° si es posible				
NORMATIVIDAD.	Norma Técnica Colombiana del Decreto 2269 de 1993				

zoom_0

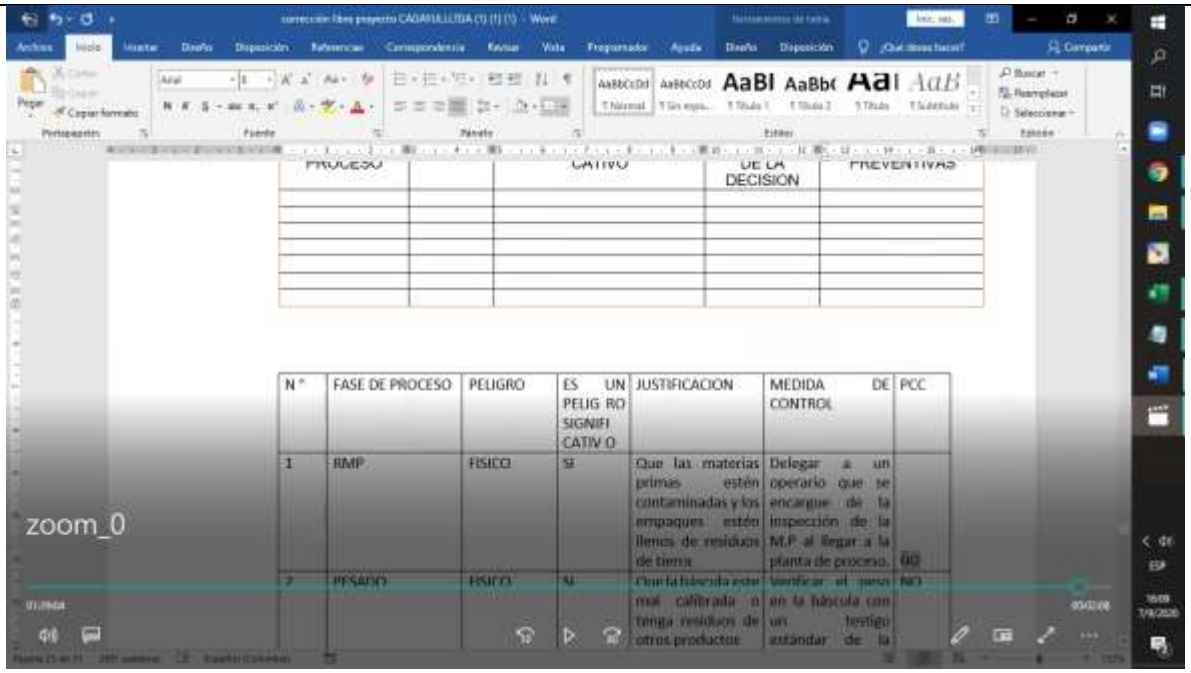
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100 G.	Referencias bibliográficas para obtener la tabla	
	Proteínas	Grasas
	carbohidratos	Calorías

3.5 BALANCE DE MATERIA

TABLA 6. Balance de materia

	NOMBRE DEL PRODUCTO CHOCO COFFE	
	REGISTRO DE PRODUCCIÓN	FECHA:

zoom_0



N°	FASE DE PROCESO	PELIGRO	ES UN PELIGRO SIGNIFICATIVO	JUSTIFICACION	MEDIDA DE CONTROL	PCC
1	RMP	FISICO	SI	Que las materias primas estén contaminadas y los empaques estén llenos de residuos de tierra	Delegar a un operario que se encargue de la inspección de la M.P al llegar a la planta de proceso.	NO
2	PESADO	FISICO	SI	Que la báscula esté mal calibrada o tenga residuos de otros productos	Verificar el peso en la báscula con un testigo estándar de la	NO

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