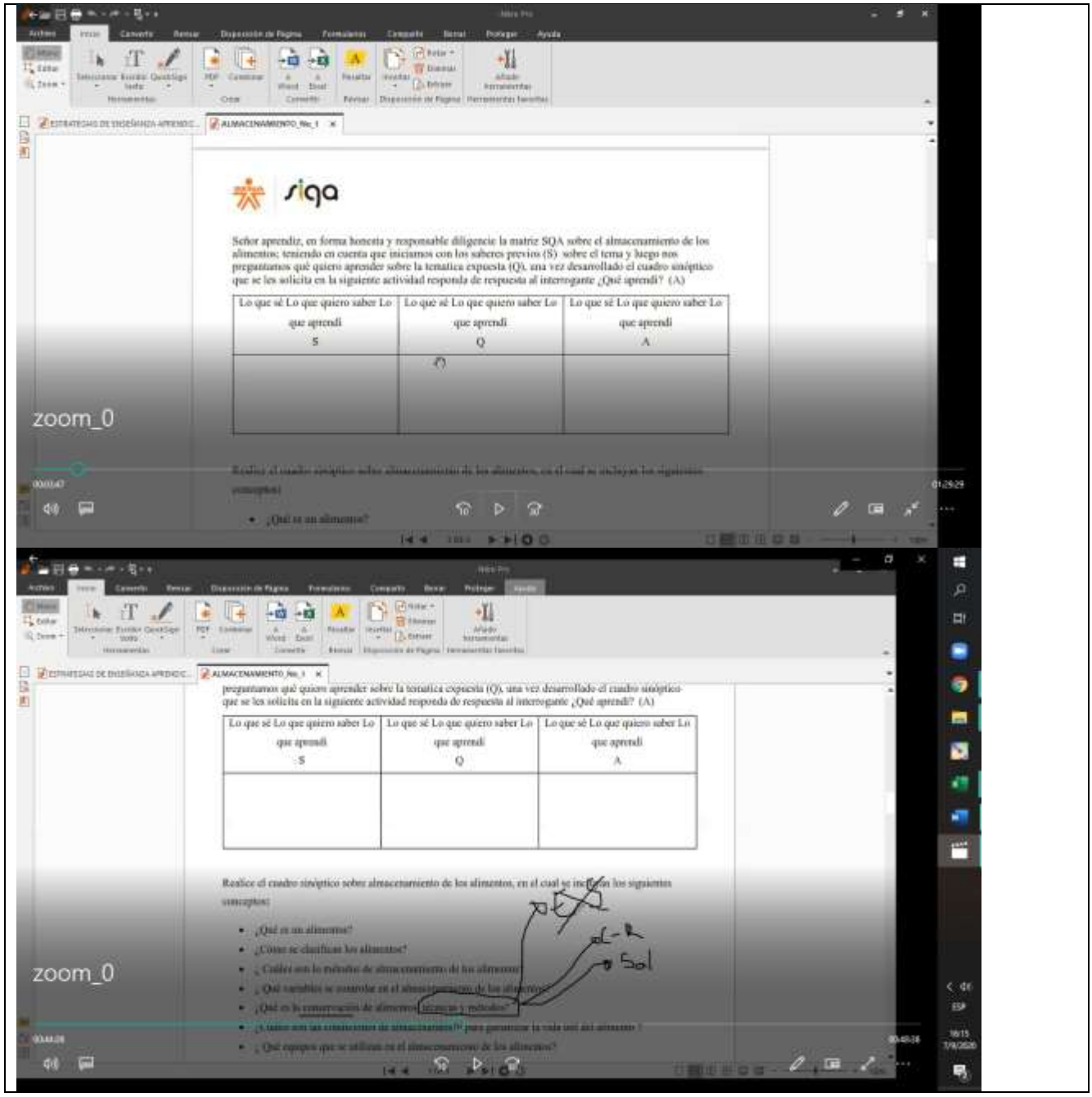
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 27 de agosto de 2020	**HORA INICIO: 7:00**	**HORA FIN: 16:00**
LUGAR: formación virtual	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Técnica Miraflores, San José de la florida		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado ___10 y 11____ que corresponde a la ficha de caracterización N° 2061994, 1860226		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

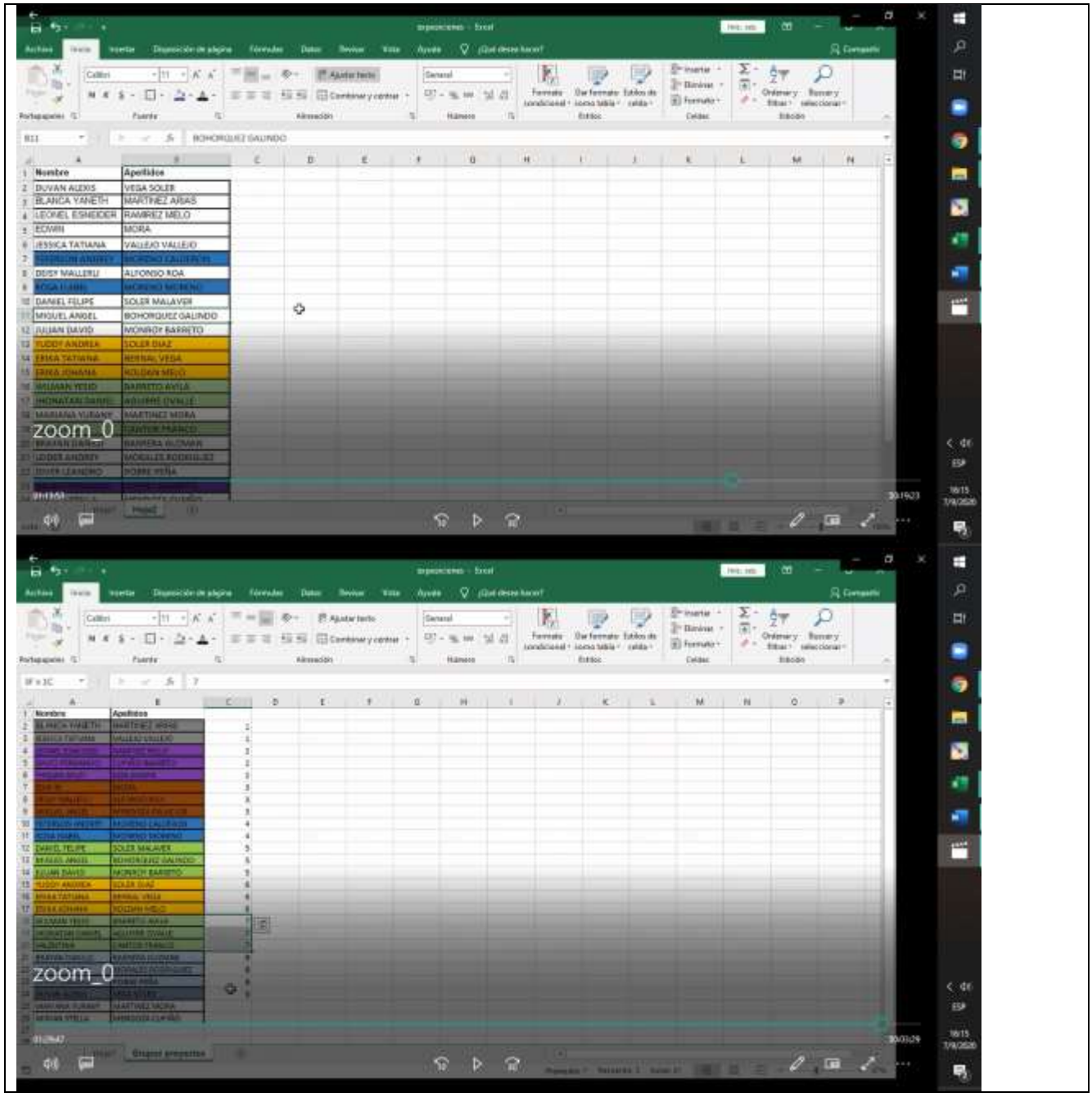


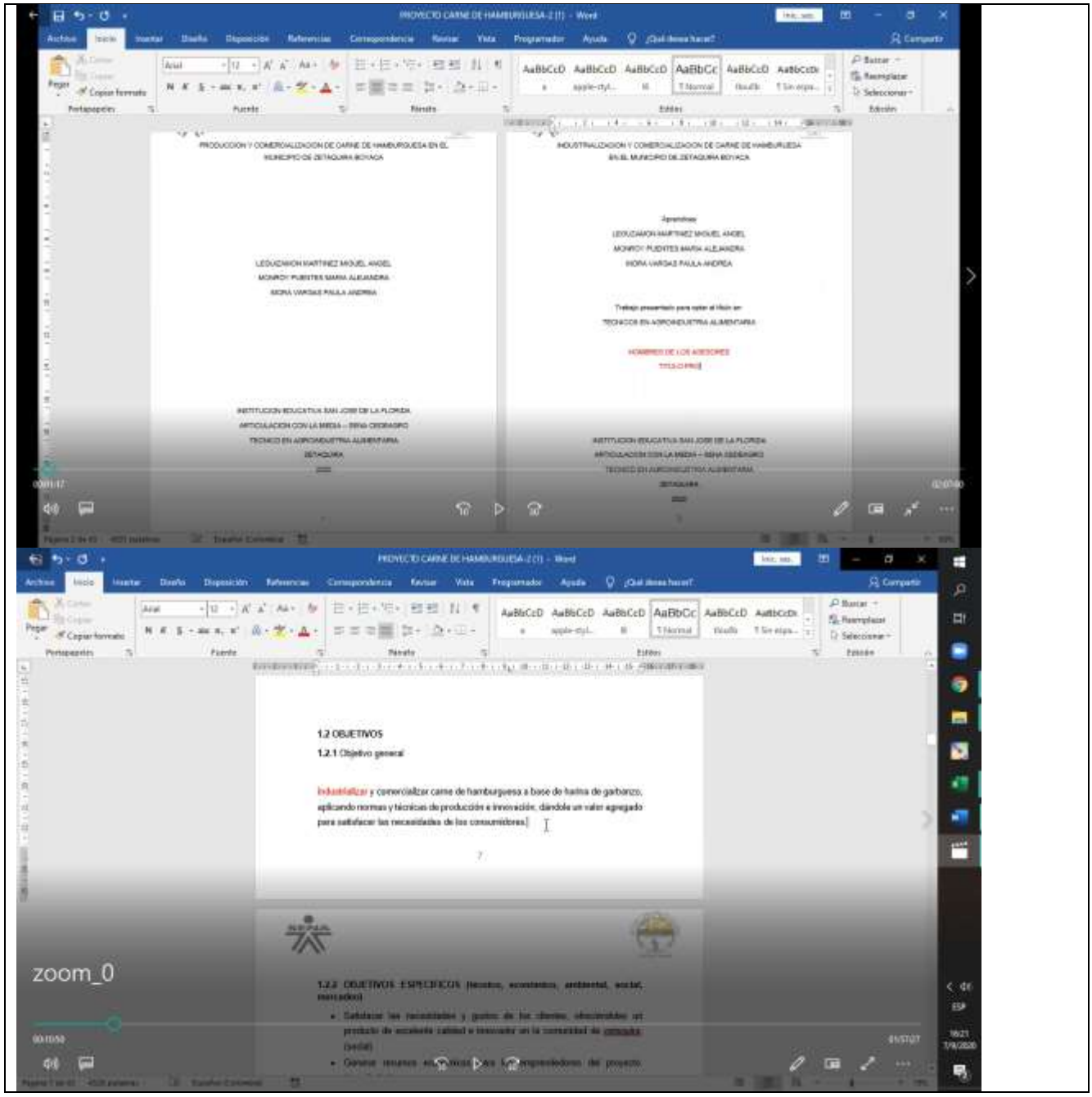
chat: Bloc de notas

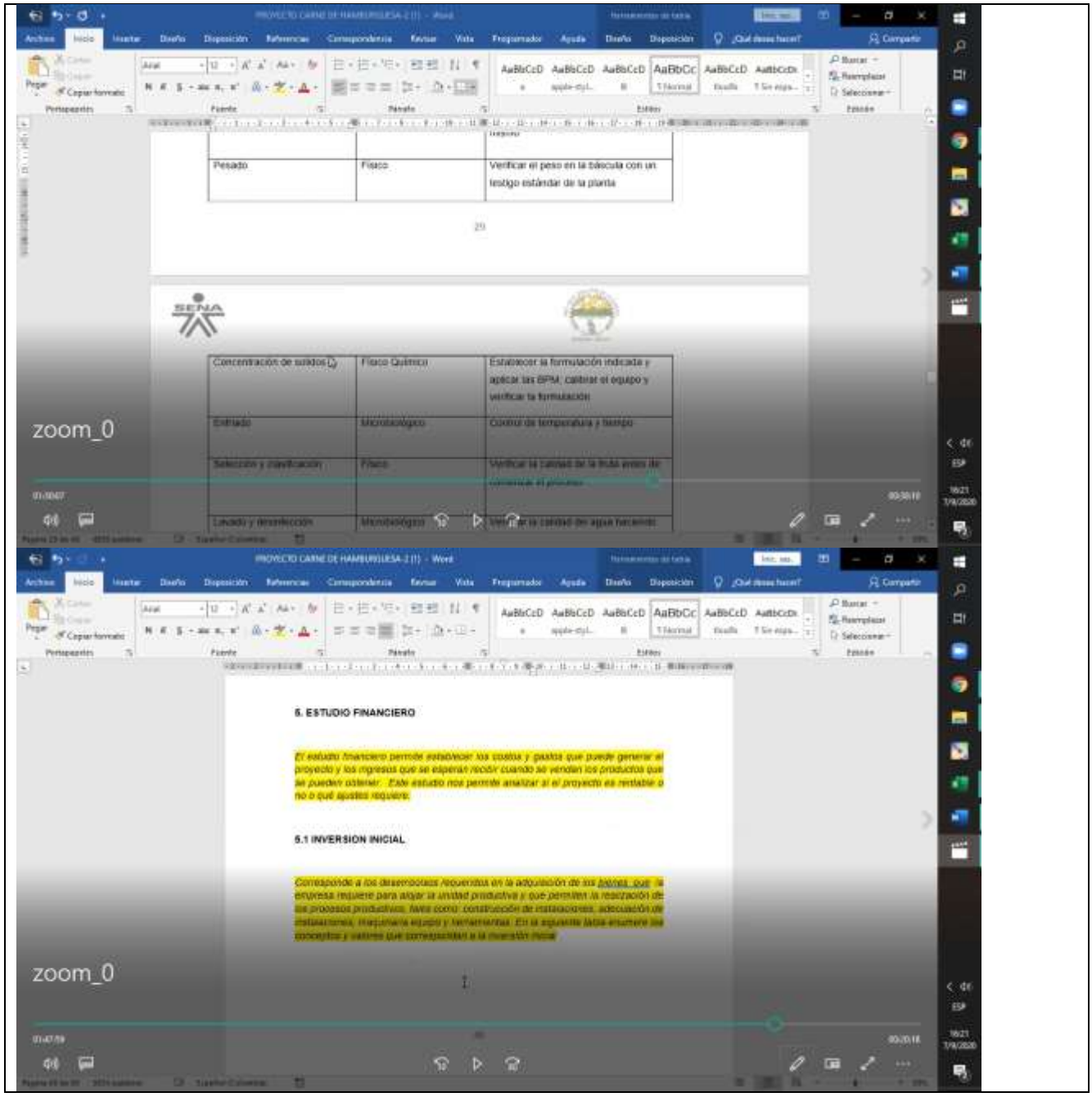
Archivo Edición Formato Ver Ayuda

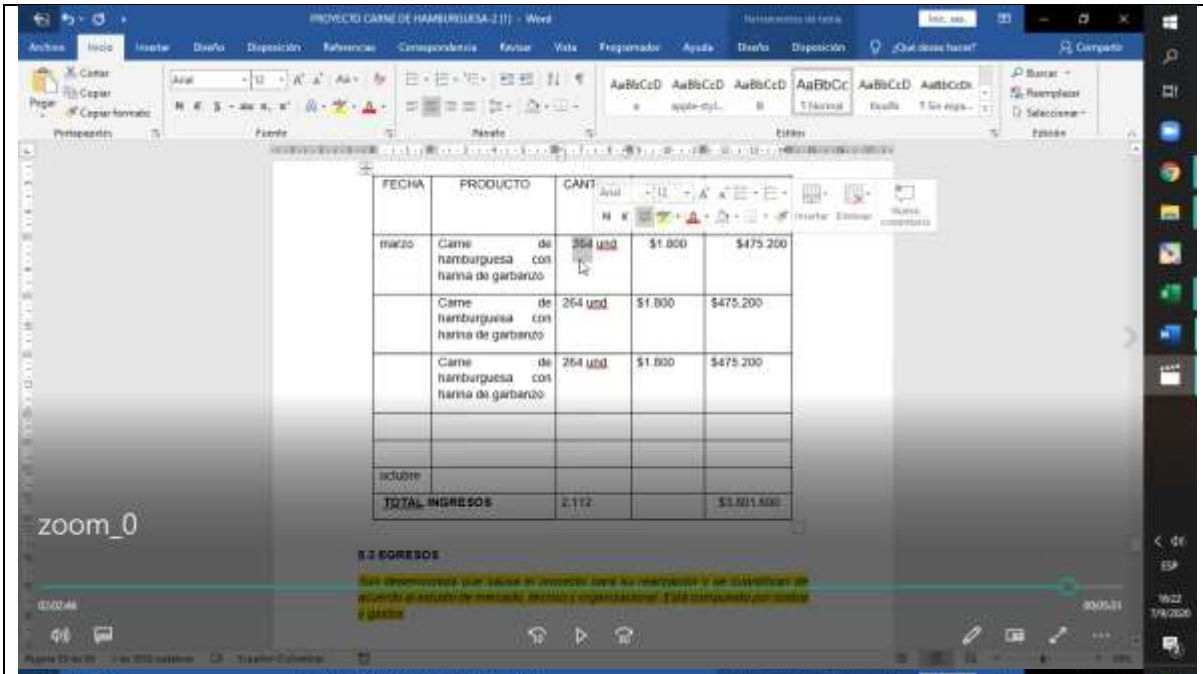
09:57:37 De Danna : Ingeniero no lo escuchamos
10:04:38 De valentina : los alimentos plásticos o formadores, los alimentos energéticos y los alimentos reguladores. los primeros son los que proporcio
10:10:14 De Leider : almacenamiento de alimentos secos : bodega. almacenamiento refrigerado y almacenamiento congelado : cuartos de frio
10:14:42 De Leider : refrigeración : 0 C• y 5C• y congelación : 0C• y - 18•
10:19:00 De valentina : por que hay algunos alimentos que vamos a mantener en constante uso
10:19:41 De Daniel soler .Julián monroy : porque algunos nesesitamos conservarlo más que otros
10:26:04 De Leider : Temperatura. Humedad. Aire(ventilación). luz solar y tener en cuenta las fechas de vencimiento y de consumo preferente
10:32:55 De Daniel soler .Julián monroy : la sala son en caso del pescado y la carne
10:42:33 De Daniel soler .Julián monroy : Ingeniero si nos desconectamos es porque ya se va a cayar el internet
11:00:08 De David : Mi grupo es: Yhojan Roa, Miguel Mendoza y Yo (David Cuñño)
11:05:45 De David : profe disculpe y Esneider Ramirez también
11:03:50 De Nilson Criollo a Blanca Martinez(En privado) : hola blanca
11:03:58 De Nilson Criollo a Blanca Martinez(En privado) : cual es tu grupo de trabajo
11:04:01 De Blanca Martinez a Nilson Criollo(En privado) : hola
11:04:24 De Blanca Martinez a Nilson Criollo(En privado) : Jessica Vallejo y yo
11:04:34 De Nilson Criollo a Duvan Vega(En privado) : hola duvan cual es tu grupo de trabajo
11:05:46 De Duvan Vega a Nilson Criollo(En privado) : Todavia no se no tengo grupo
11:07:42 De Leider a Nilson Criollo(En privado) : leider morales. diver Leandro. Broyan Guzman
11:08:03 De Deisy Alfonso a Nilson Criollo(En privado) : profe y Edwin mora tambien
11:10:07 De David : profe entonces mi grupo es: Yhojan Roa, Esneider Ramirez y Yo (David Cuñño)
11:11:56 De Deisy Alfonso a Nilson Criollo(En privado) : profe una pregunta, se puede utilliar extracto de fruta
11:13:09 De Nilson Criollo a Deisy Alfonso(En privado) : si
11:14:29 De Deisy Alfonso a Nilson Criollo(En privado) : bueno, muchas gracias
11:17:07 De Duvan Vega : Yo puedo estar individual?
11:17:29 De Danna : Si se puede


siga
Señor aprendiz, en forma honesta y responsable diligencie la matriz SQA sobre el almacenamiento de los alimentos; teniendo en cuenta que iniciamos con los saberes previos (S) sobre el tema y luego nos preguntamos qué quiero aprender sobre la temática expuesta (Q), una vez desarrollado el cuadro sinóptico que se les solicita en la siguiente actividad responda de respuesta al interrogante ¿Qué aprendí? (A)
Lo que sé Lo que quiero saber Lo que aprendí S
Lo que sé Lo que quiero saber Lo que aprendí Q
Lo que sé Lo que quiero saber Lo que aprendí A
zoom_0
Realice el cuadro sinóptico sobre almacenamiento de los alimentos, en el cual se incluyan los siguientes conceptos:
¿Qué es un alimento?
zoom_0
Realice el cuadro sinóptico sobre almacenamiento de los alimentos, en el cual se incluyan los siguientes conceptos:
¿Qué es un alimento?
¿Cómo se clasifican los alimentos?
¿Cuáles son los métodos de almacenamiento de los alimentos?
¿Qué variables se controlan en el almacenamiento de los alimentos?
¿Qué es la conservación de alimentos, técnicas y métodos?
¿Cuáles son las condiciones de almacenamiento para garantizar la vida útil del alimento?
¿Qué equipos que se utilizan en el almacenamiento de los alimentos?


zoom_0
zoom_0

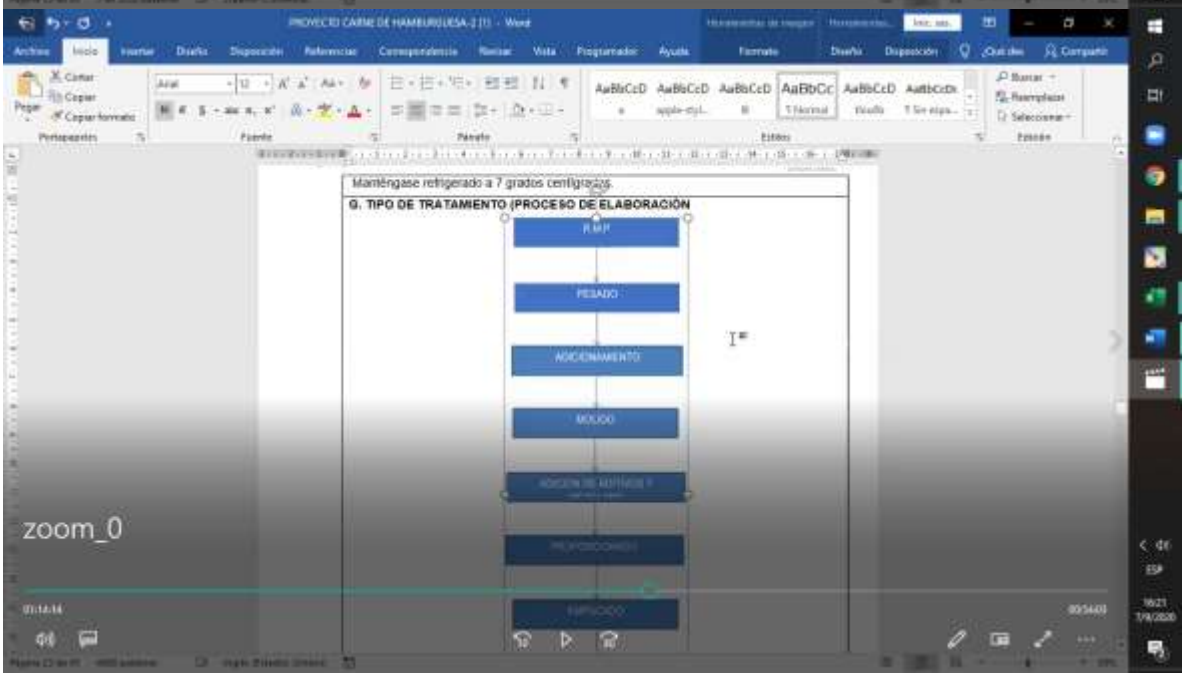

PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE HAMBURGUESA EN EL MUNICIPIO DE ZETAQUIRA BOYACA
INDUSTRIALIZACION Y COMERCIALIZACION DE CARNE DE HAMBURGUESA EN EL MUNICIPIO DE ZETAQUIRA BOYACA
1.2 OBJETIVOS
1.2.1 Objetivo general
Industrializar y comercializar carne de hamburguesa a base de harina de garbanzo, aplicando normas y técnicas de producción e innovación, dándole un valor agregado para satisfacer las necesidades de los consumidores.
zoom_0


Pesado
Físico
Verificar el peso en la báscula con un testigo estándar de la planta
Concentración de sólidos
Físico Químico
Estabilizar la formulación indicada y aplicar las BPM, calibrar el equipo y verificar la formulación
Enfriado
Microbiológico
Control de temperatura y tiempo
Selección y clasificación
Físico
Lavado y desinfección
Microbiológico
zoom_0
5. ESTUDIO FINANCIERO
El estudio financiero permite establecer los costos y gastos que puede generar el proyecto y los ingresos que se esperan recibir cuando se vendan los productos que se pueden obtener. Este estudio nos permite analizar si el proyecto es rentable o no o qué ajustes requiere.
5.1 INVERSIÓN INICIAL
Corresponde a los desembolsos requeridos en la adquisición de los bienes que la empresa requiere para lograr la unidad productiva y que permiten la realización de los procesos productivos, tales como: construcción de instalaciones, adecuación de instalaciones, maquinaria equipo y herramientas. En la siguiente tabla enumere los conceptos y valores que corresponden a la inversión inicial
zoom_0



FECHA	PRODUCTO	CANT		
marzo	Carne de hamburguesa con harina de garbanzo	264 und	$1.800	$475.200
	Carne de hamburguesa con harina de garbanzo	264 und	$1.800	$475.200
	Carne de hamburguesa con harina de garbanzo	264 und	$1.800	$475.200
octubre				
TOTAL INGRESOS		2.112		$3.801.600

8.2 EGRESOS



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