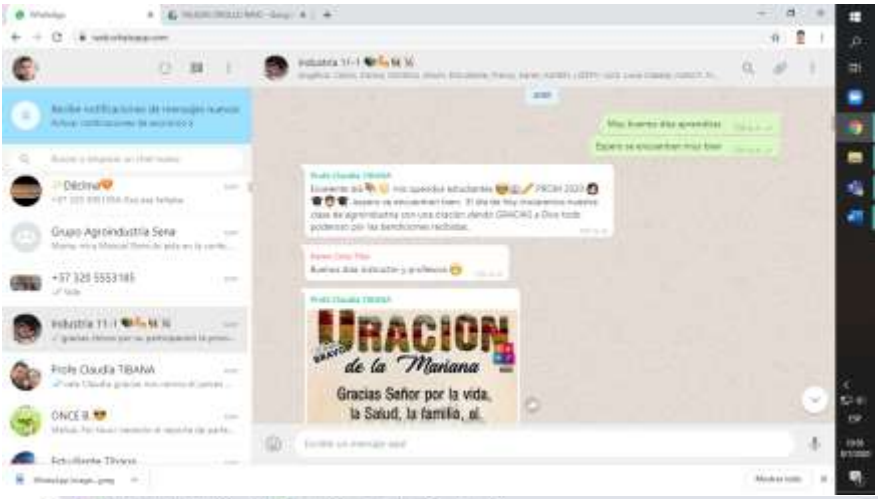
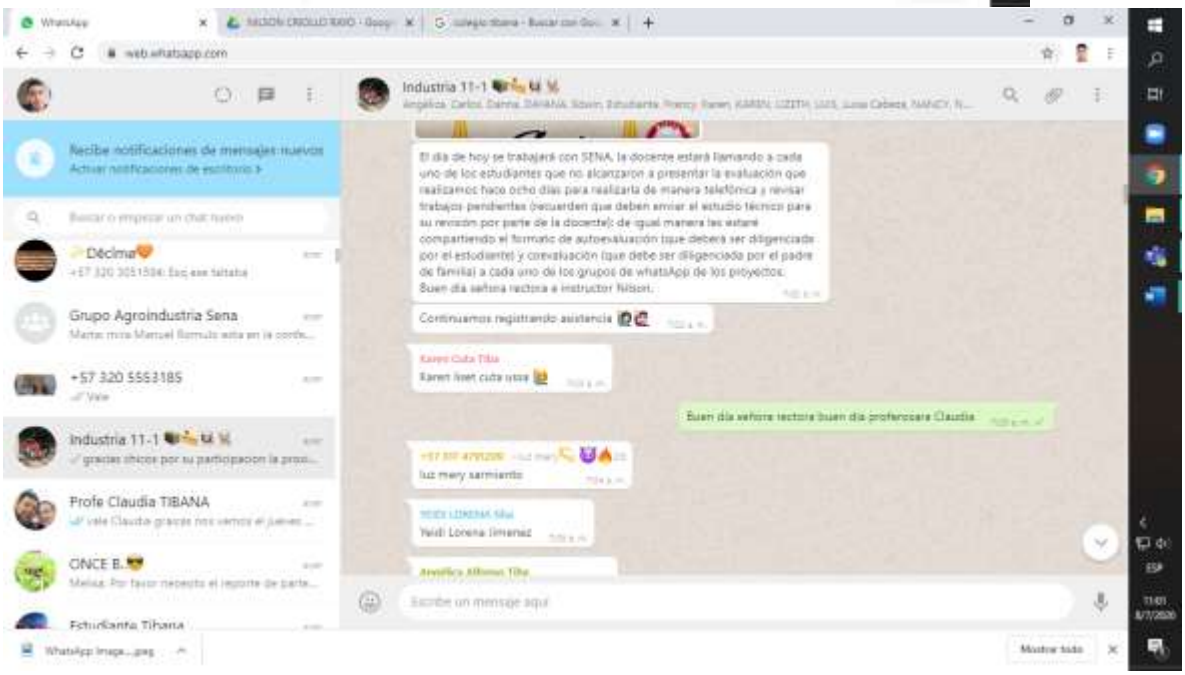
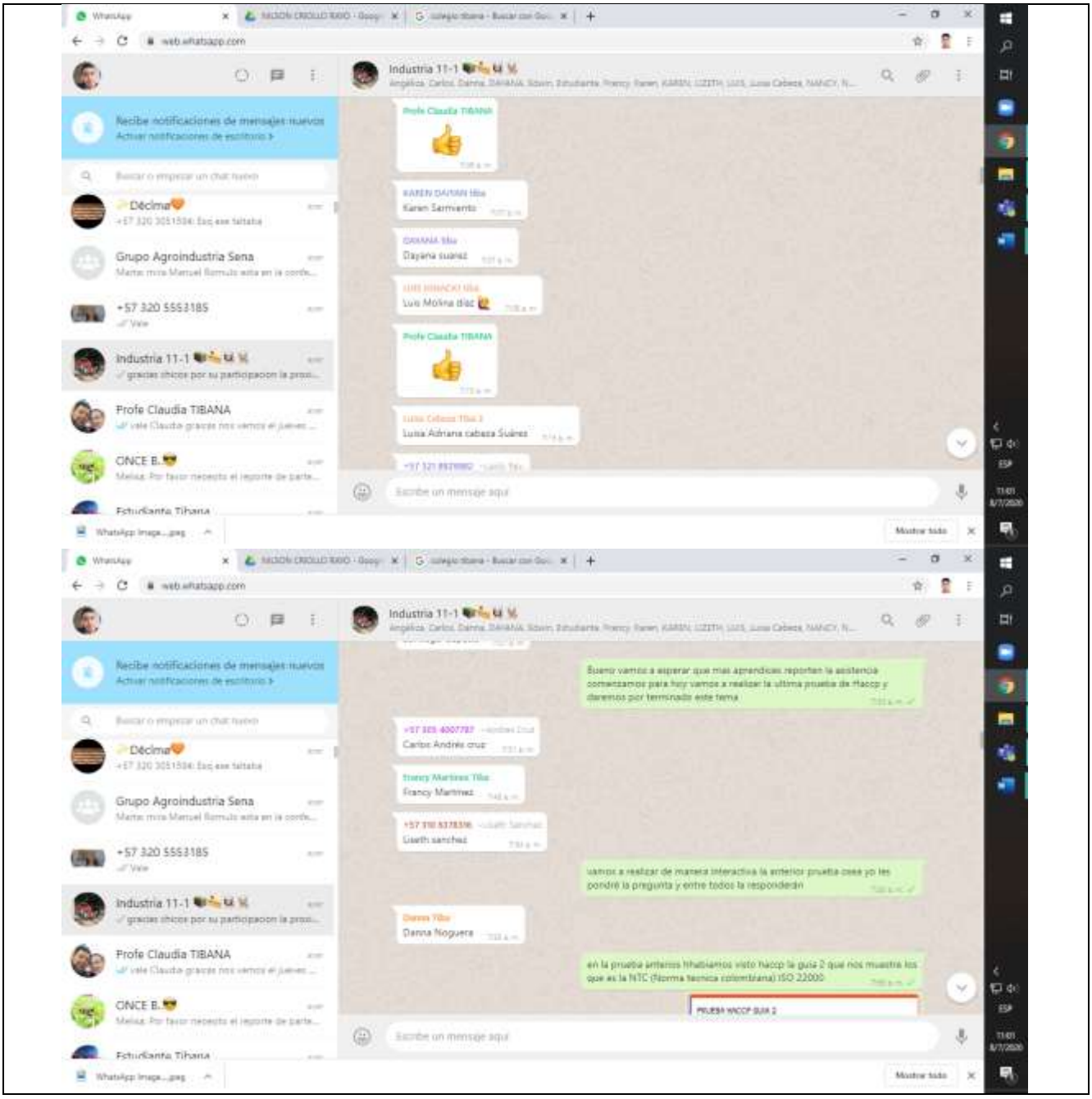
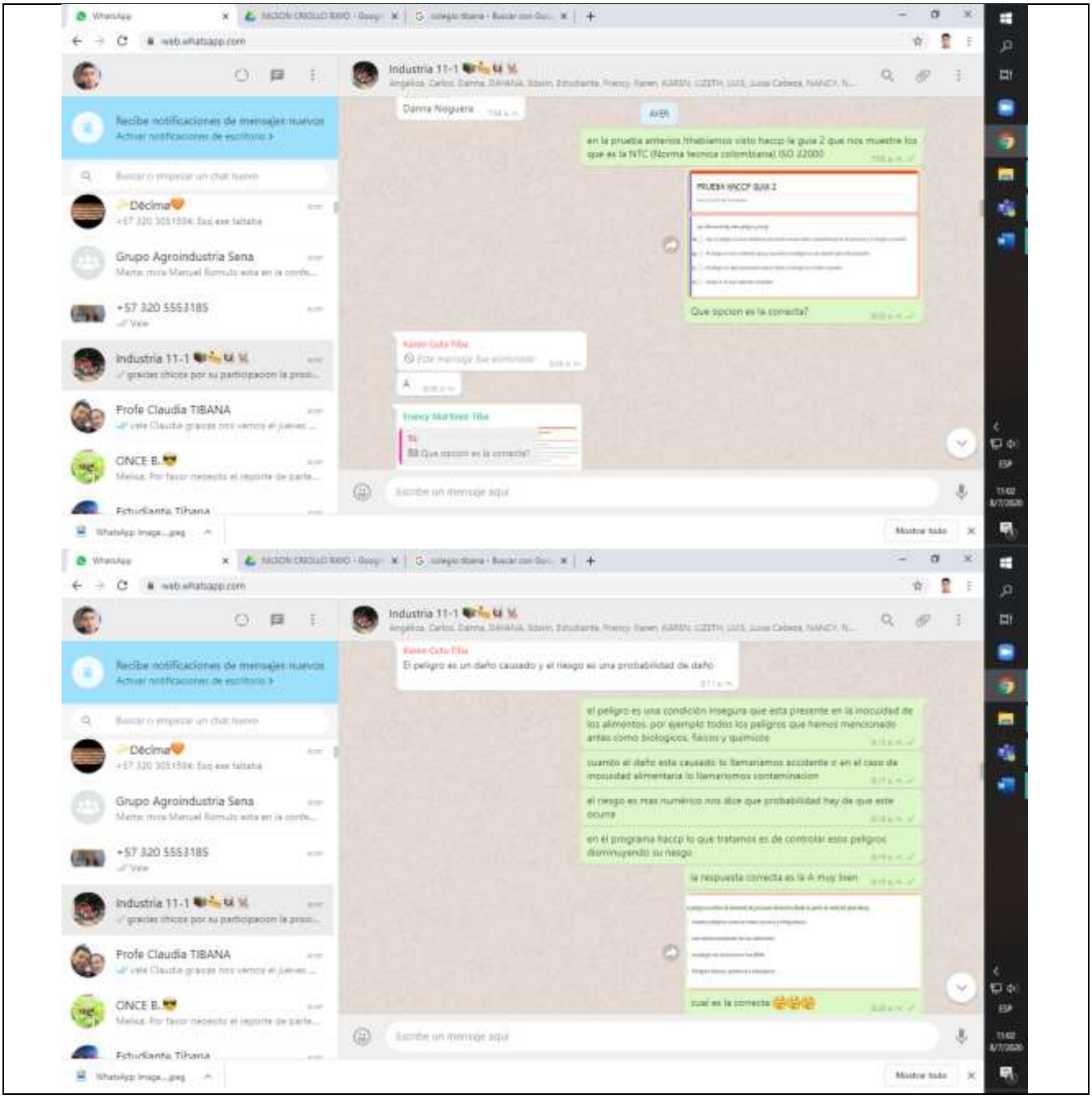
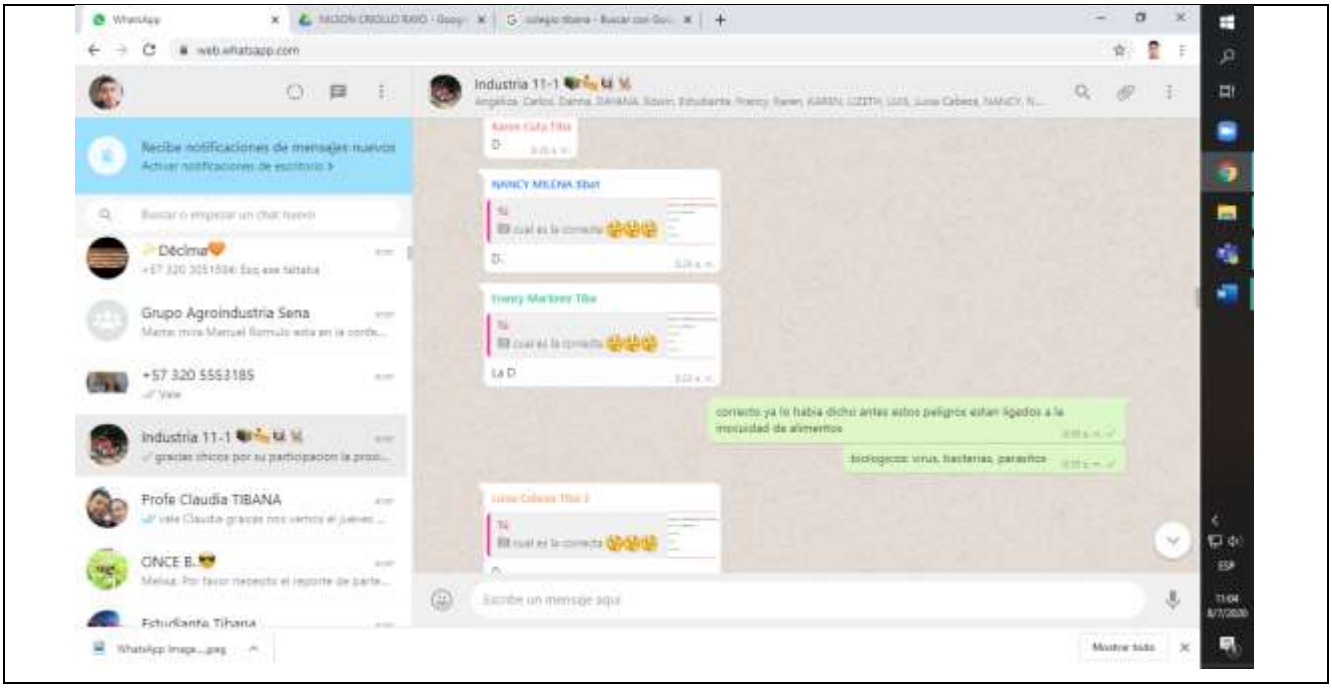
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 7 DE JULIO DE 2020	**HORA INICIO: 7:00**	**HORA FIN: 3:00 PM**
LUGAR: FORMACION VIRTUAL TIBABAN	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa GUSTVO ROMERO HERNANDEZ		
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° 1862574		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

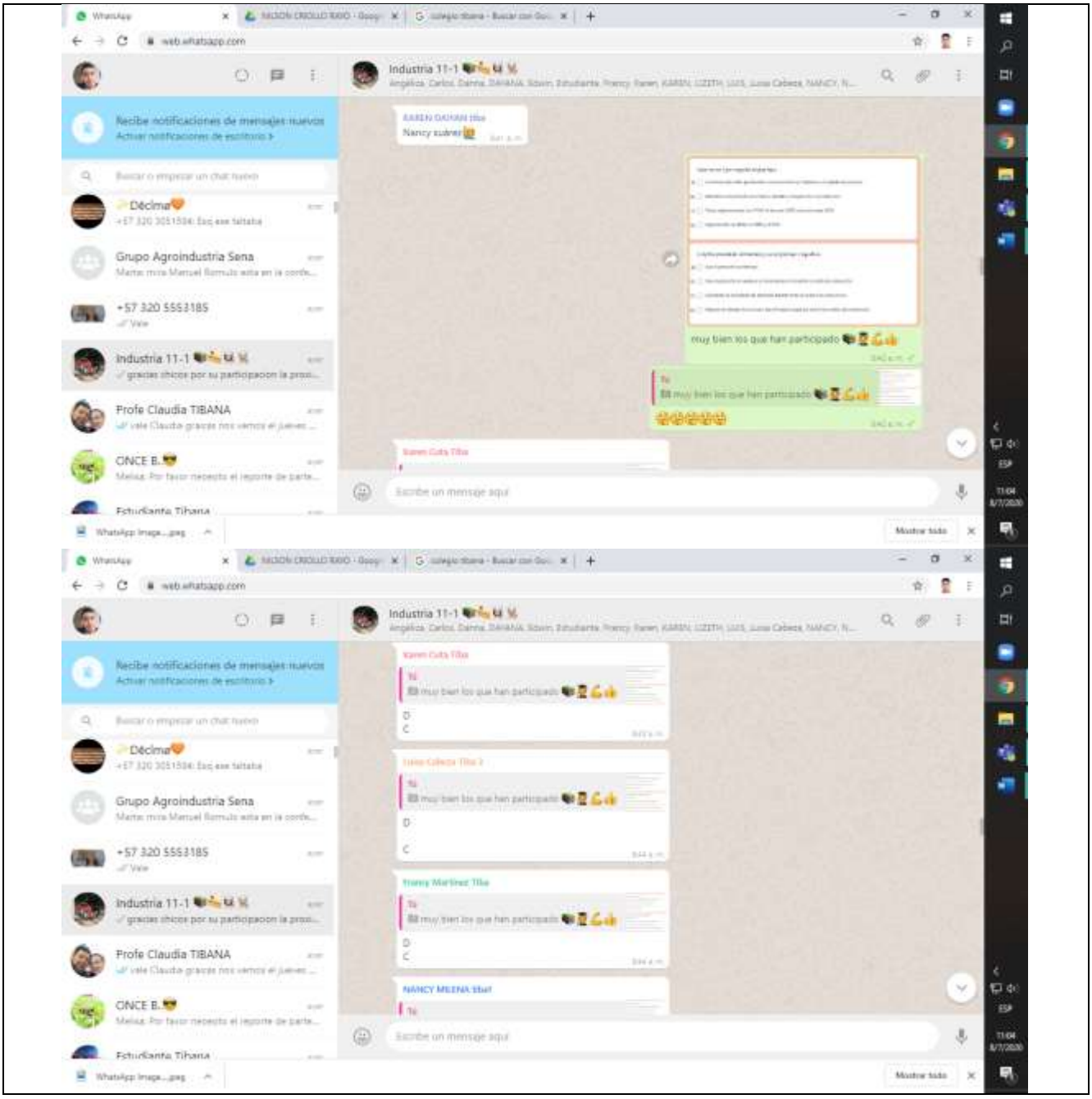


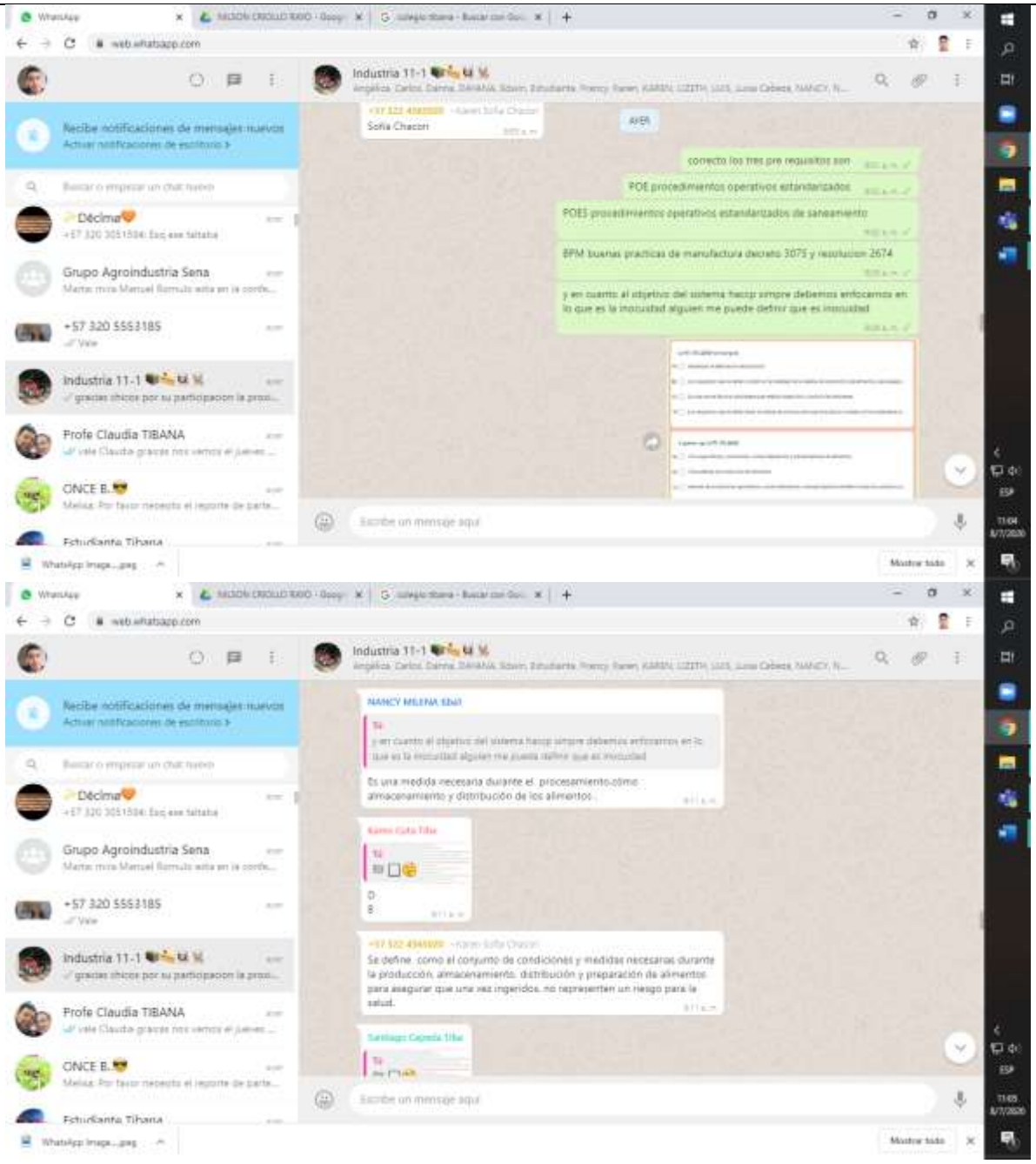


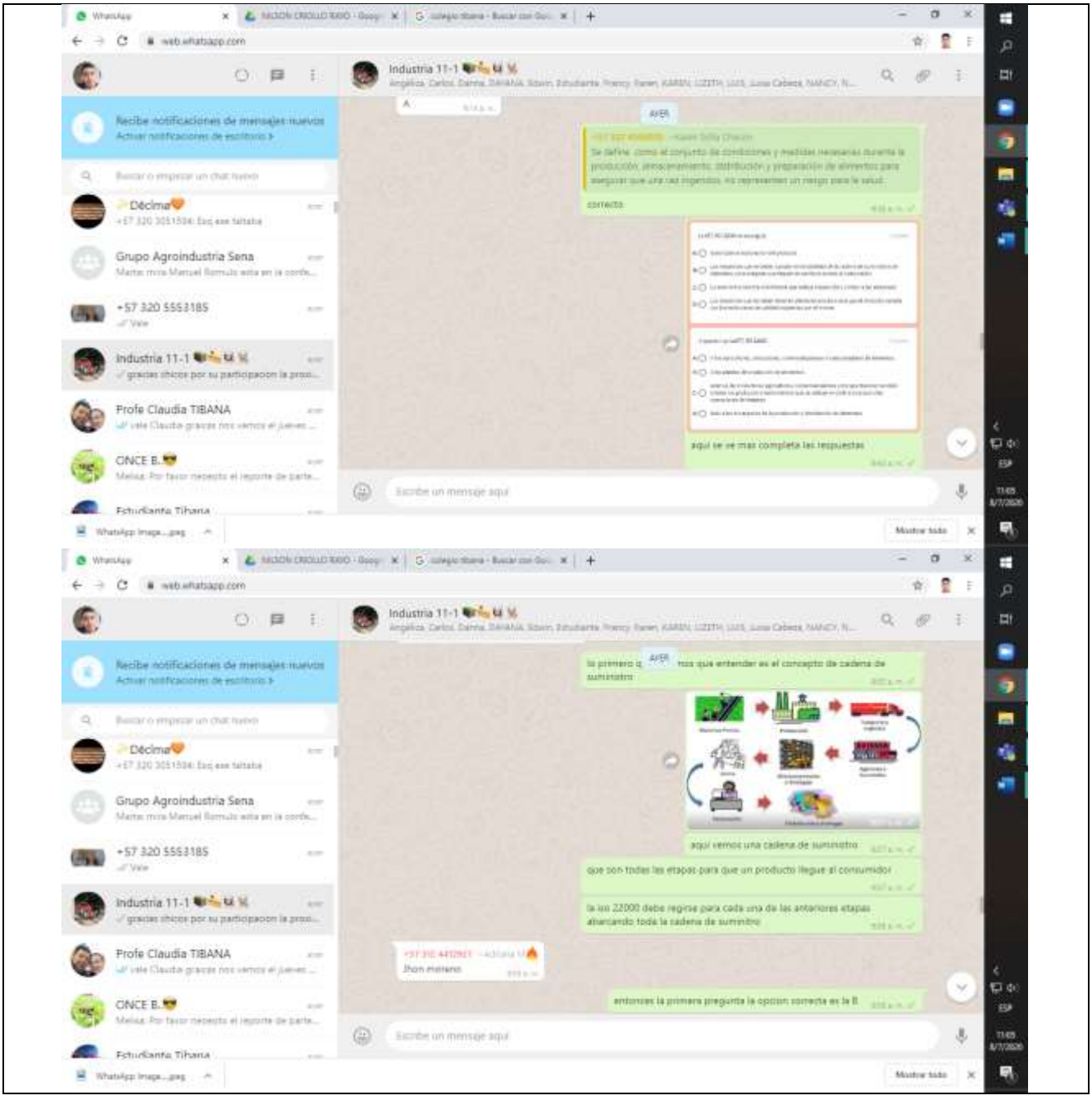

Industria 11-1
Profe Claudia TIBANA
Karen Sarmiento
Dayana suarez
Luis Molina diaz
Luisa Adriana cabeza Suárez
Buenos vamos a esperar que mas aprendices reporten la asistencia comenzamos para hoy vamos a realizar la ultima prueba de Haccp y daremos por terminado este tema
Carlos Andrés cruz
Francy Martinez
Liseth sanchez
vamos a realizar de manera interactiva la anterior prueba osea yo les pondré la pregunta y entre todos la responderán
Danna Noguera
en la prueba anterios hhabiamos visto haccp la guia 2 que nos muestra los que es la NTC (Norma tecnica colombiana) ISO 22000
PRUEBA HACCP GUIA 2
Escribe un mensaje aquí

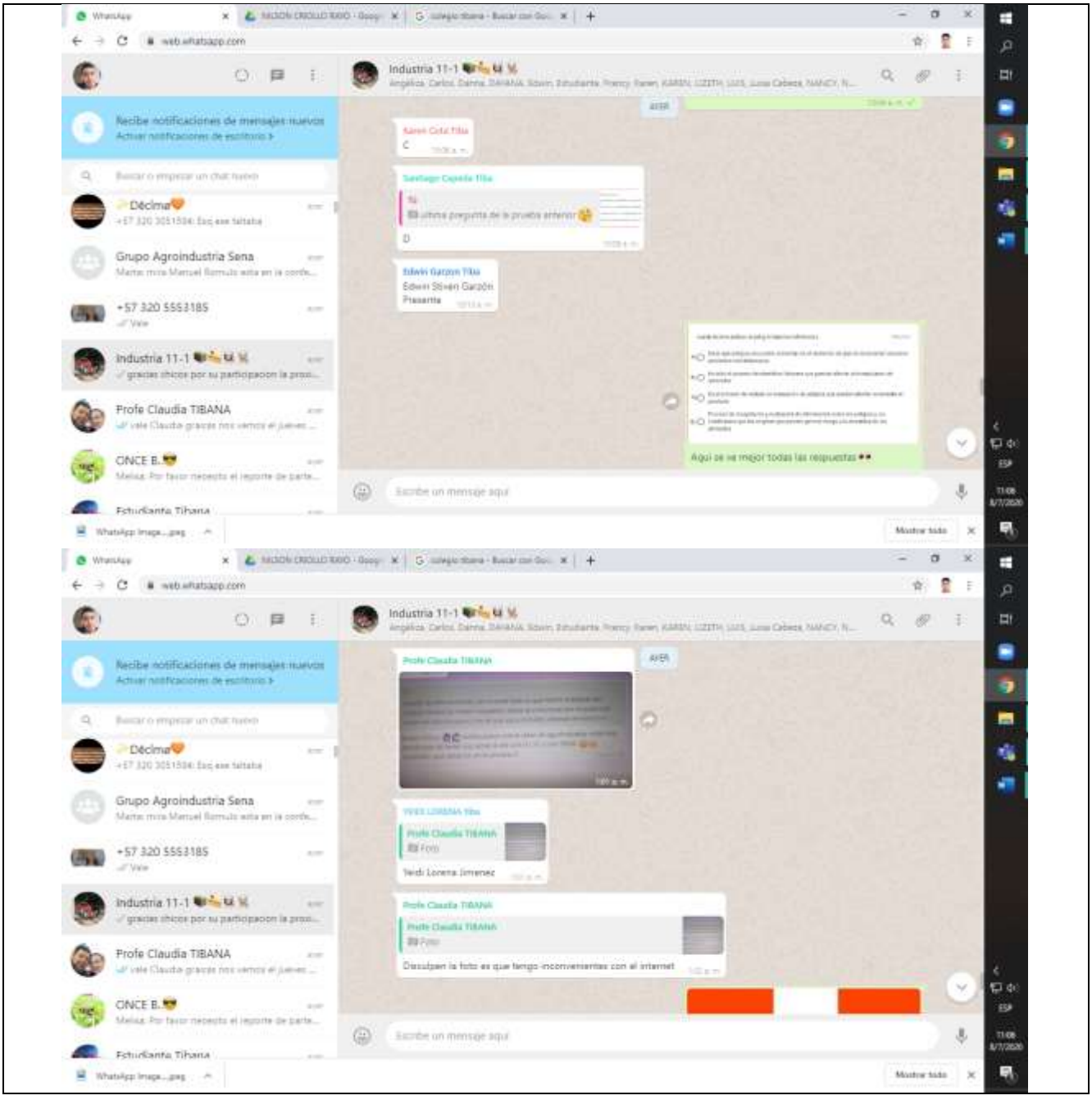

Industria 11-1
Dámna Noguera
AYER
en la prueba anterior hhabiamos visto haccp la guia 2 que nos muestre los que es la NTC (Norma tecnica colombiana) ISO 22000
PRUEBA HACCP GUIA 2
Que opcion es la correcta?
Karen Cuta Tiba
Este mensaje fue eliminado
A
Yuncy Martinez Tiba
Tú
Que opcion es la correcta?
Escribe un mensaje aquí
Industria 11-1
Karen Cuta Tiba
El peligro es un daño causado y el riesgo es una probabilidad de daño
el peligro es una condición insegura que esta presente en la inocuidad de los alimentos. por ejemplo todos los peligros que hemos mencionado antes como biologicos, fisicos y quimicos
cuando el daño esta causado lo llamariamos accidente o en el caso de inocuidad alimentaria lo llamaromos contaminacion
el riesgo es mas numérico nos dice que probabilidad hay de que este ocurra
en el programa haccp lo que tratamos es de controlar esos peligros disminuyendo su riesgo
la respuesta correcta es la A muy bien
cual es la correcta
Escribe un mensaje aquí

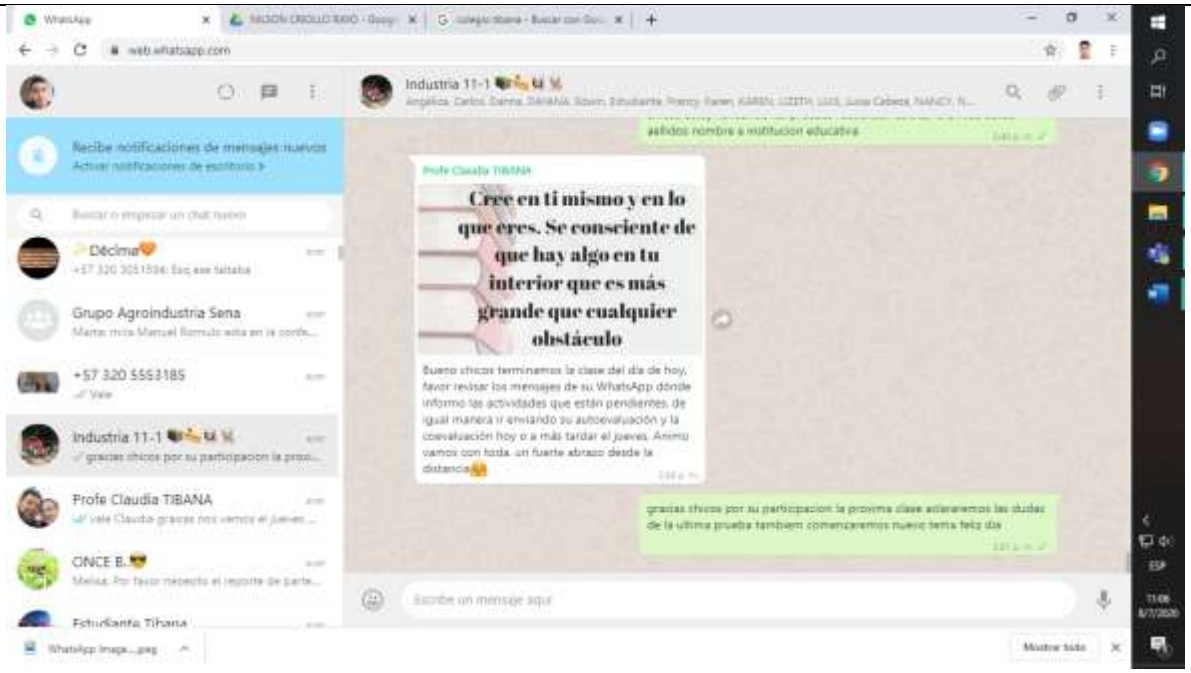

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Décima
Grupo Agroindustria Sena
+57 320 5553185
Industria 11-1
Profe Claudia TIBANA
ONCE B.
Industria 11-1
correcto ya lo había dicho antes estos peligros están ligados a la inocuidad de alimentos
biologicos: virus, bacterias, parasitos
Escribe un mensaje aquí
Mostrar todo


web.whatsapp.com
Industria 11-1
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Décima
Grupo Agroindustria Sena
+57 320 5553185
Industria 11-1
Profe Claudia TIBANA
ONCE B.
muy bien los que han participado
Escribe un mensaje aquí
Mostrar todo
web.whatsapp.com
Industria 11-1
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Décima
Grupo Agroindustria Sena
+57 320 5553185
Industria 11-1
Profe Claudia TIBANA
ONCE B.
Escribe un mensaje aquí
Mostrar todo


Industria 11-1
Sofia Chacon
AYER
correcto los tres pre requisitos son
POE procedimientos operativos estandarizados
POES procedimientos operativos estandarizados de saneamiento
BPM buenas practicas de manufactura decreto 3075 y resolucion 2674
y en cuanto al objetivo del sistema haccp simpre debemos enfocarnos en lo que es la inocuidad alguien me puede definir que es inocuidad
Escribe un mensaje aquí
Industria 11-1
NANCY MILENA EDAT
Tú
y en cuanto al objetivo del sistema haccp simpre debemos enfocarnos en lo que es la inocuidad alguien me puede definir que es inocuidad
Es una medida necesaria durante el procesamiento,como almacenamiento y distribución de los alimentos
Tú
Se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
Escribe un mensaje aquí


Industria 11-1
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Grupo Agroindustria Sena
Profe Claudia TIBANA
ONCE B.
AYER
correcto
aqui se ve mas completa las respuestas
Escribe un mensaje aqui
Industria 11-1
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Grupo Agroindustria Sena
Profe Claudia TIBANA
ONCE B.
AYER
aqui vemos una cadena de suministro
que son todas las etapas para que un producto llegue al consumidor
la iso 22000 debe regirse para cada una de las anteriores etapas abarcando toda la cadena de suministro
Jhon moreno
entonces la primera pregunta la opcion correcta es la B
Escribe un mensaje aqui


Industria 11-1
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Profe Claudia TIBANA
Grupo Agroindustria Sena
Aquí se ve mejor todas las respuestas
Escribe un mensaje aquí
Industria 11-1
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Profe Claudia TIBANA
Grupo Agroindustria Sena
Disculpen la foto es que tengo inconvenientes con el internet
Escribe un mensaje aquí



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Realizar las prueba de evaluación para la guía 1 y dos de haccp	**Aprendices**	**9 de julio 2020**
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				
	Nilson Criollo Rayo	1110491438		x	SENA	nilsoncrio@gmail.com	3104850951	