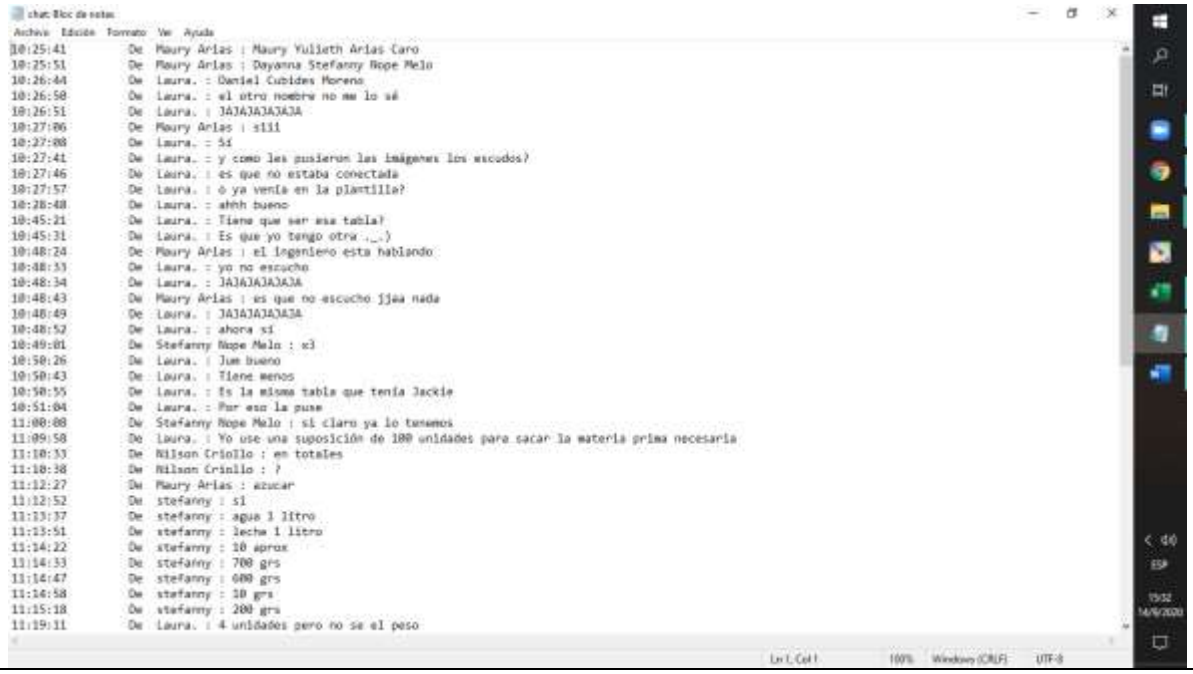
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 2 de septiembre de 2020	**HORA INICIO: 7:00**	**HORA FIN: 16:00**
LUGAR: formación virtual	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa técnica Miraflores		
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		

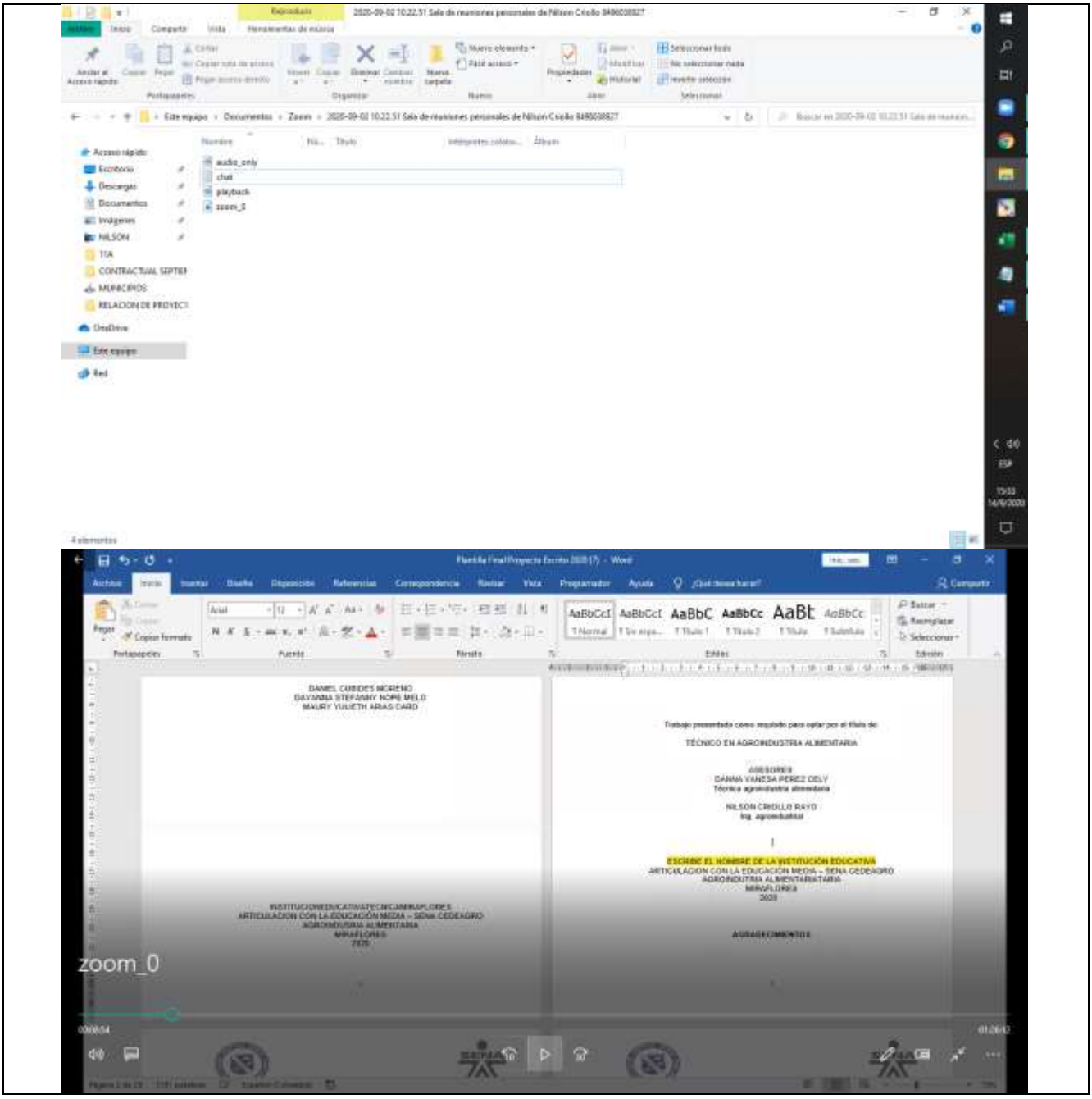


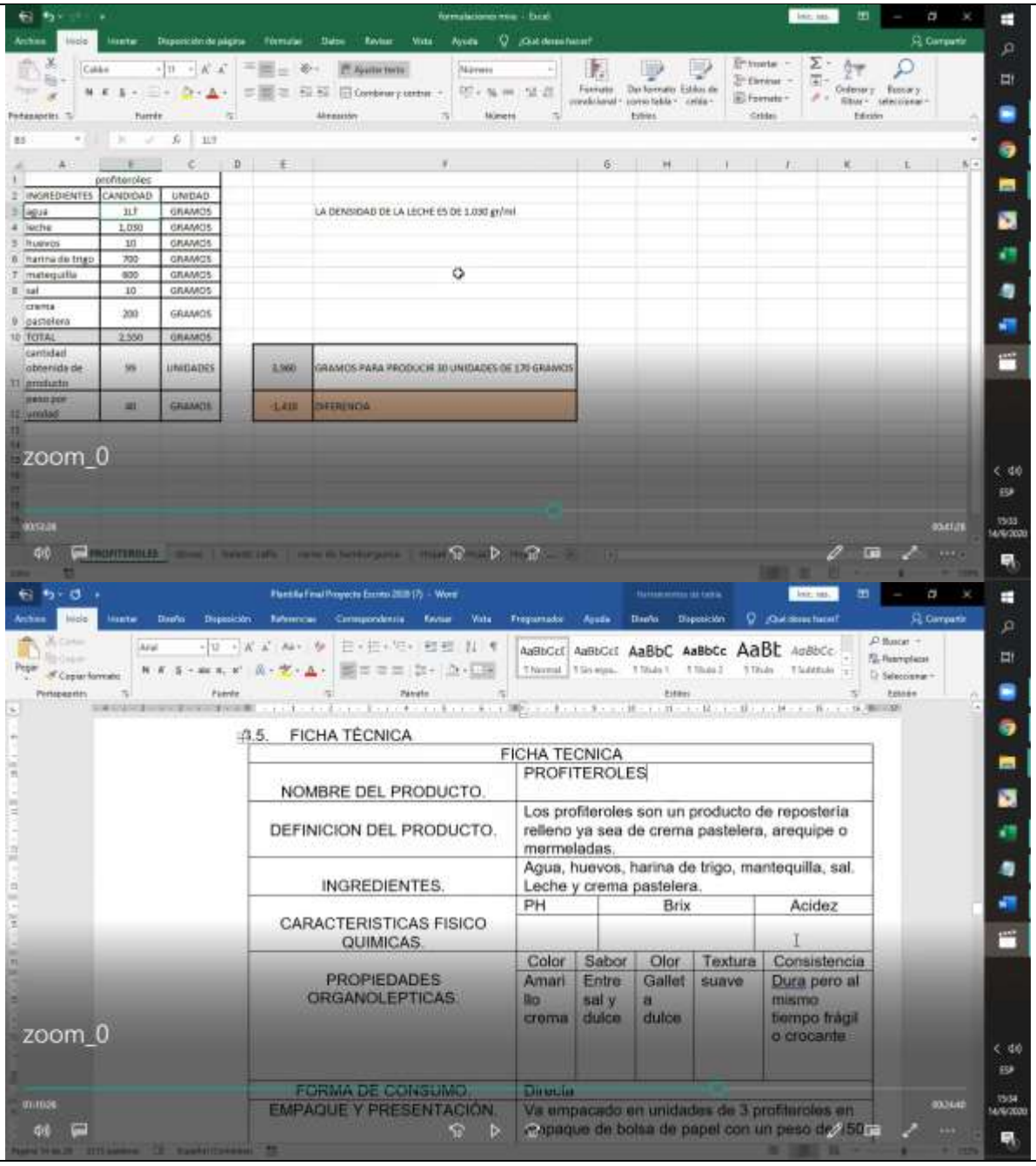
chat: Bloc de notas

Archivo Edición Formato Ver Ayuda

10:25:41 De Maury Arias : Maury Yulieth Arias Caro
10:25:51 De Maury Arias : Dayanna Stefanny Nope Melo
10:26:44 De Laura. : Daniel Cubides Moreno
10:26:50 De Laura. : el otro nombre no me lo sé
10:26:51 De Laura. : JAJAJAJAJAJA
10:27:06 De Maury Arias : siii
10:27:08 De Laura. : Sí
10:27:41 De Laura. : y como les pusieron las imágenes los escudos?
10:27:46 De Laura. : es que no estaba conectada
10:27:57 De Laura. : o ya venía en la plantilla?
10:28:48 De Laura. : ahhh bueno
10:45:21 De Laura. : Tiene que ser esa tabla?
10:45:31 De Laura. : Es que yo tengo otra ._.)
10:48:24 De Maury Arias : el ingeniero esta hablando
10:48:33 De Laura. : yo no escucho
10:48:34 De Laura. : JAJAJAJAJAJA
10:48:43 De Maury Arias : es que no escucho jjaa nada
10:48:49 De Laura. : JAJAJAJAJAJA
10:48:52 De Laura. : ahora sí
10:49:01 De Stefanny Nope Melo : x3
10:50:26 De Laura. : Jum bueno
10:50:43 De Laura. : Tiene menos
10:50:55 De Laura. : Es la misma tabla que tenía Jackie
10:51:04 De Laura. : Por eso la puse
11:00:08 De Stefanny Nope Melo : sí claro ya lo tenemos
11:09:58 De Laura. : Yo use una suposición de 100 unidades para sacar la materia prima necesaria
11:10:33 De Nilson Criollo : en totales
11:10:38 De Nilson Criollo : ?
11:12:27 De Maury Arias : azucar
11:12:52 De stefanny : sí
11:13:37 De stefanny : agua 1 litro
11:13:51 De stefanny : leche 1 litro
11:14:22 De stefanny : 10 aprox
11:14:33 De stefanny : 700 grs
11:14:47 De stefanny : 600 grs
11:14:58 De stefanny : 10 grs
11:15:18 De stefanny : 200 grs
11:19:11 De Laura. : 4 unidades pero no se el peso

Ln 1, Col 1 100% Windows (CRLF) UTF-8


audio_only
chat
playback
zoom_0
DANIEL CUBIDES MORENO
DAYANNA STEFANNY NOPE MELO
MAURY YULIETH ARIAS CARO
TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
ESCRIBE EL NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA
ARTICULACION CON LA EDUCACION MEDIA – SENA CEDEAGRO
AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA/TARIA
MIRAFLORES
2020
AGRADECIMIENTOS
zoom_0



profiteroles

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
agua	317	GRAMOS
leche	1,030	GRAMOS
huevos	10	GRAMOS
harina de trigo	700	GRAMOS
mantequilla	800	GRAMOS
sal	10	GRAMOS
crema pastelera	200	GRAMOS
TOTAL	2,550	GRAMOS
cantidad obtenida de producto	99	UNIDADES
peso por unidad	80	GRAMOS

LA DENSIDAD DE LA LECHE ES DE 1.030 gr/ml

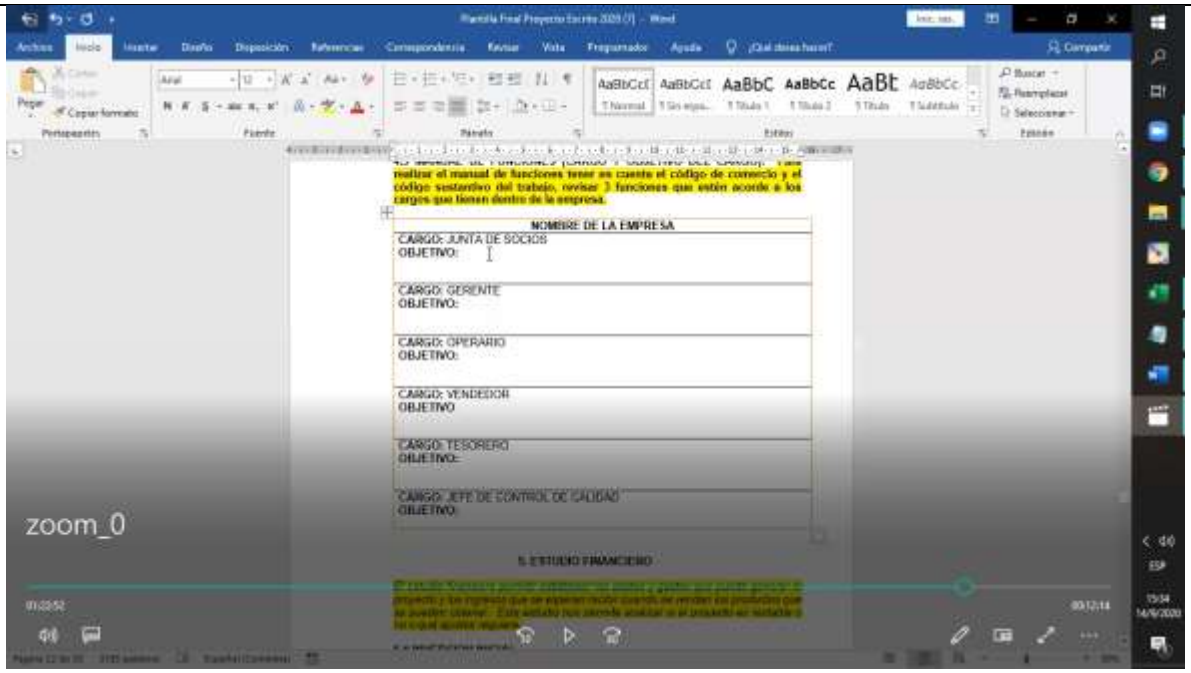
2,560	GRAMOS PARA PRODUCIR 30 UNIDADES DE 170 GRAMOS
-1,410	DIFERENCIA

zoom_0

3.5. FICHA TÈCNICA

FICHA TECNICA					
NOMBRE DEL PRODUCTO.	PROFITEROLES				
DEFINICION DEL PRODUCTO.	Los profiteroles son un producto de reposteria relleno ya sea de crema pastelera, arequipe o mermeladas.				
INGREDIENTES.	Agua, huevos, harina de trigo, mantequilla, sal. Leche y crema pastelera.				
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS.	PH	Brix	Acidez		
PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS	Color	Sabor	Olor	Textura	Consistencia
	Amarillo crema	Entre sal y dulce	Galleta dulce	suave	Dura pero al mismo tiempo frágil o crocante
FORMA DE CONSUMO.	Directa				
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN.	Va empacado en unidades de 3 profiteroles en empaque de bolsa de papel con un peso de 50				

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