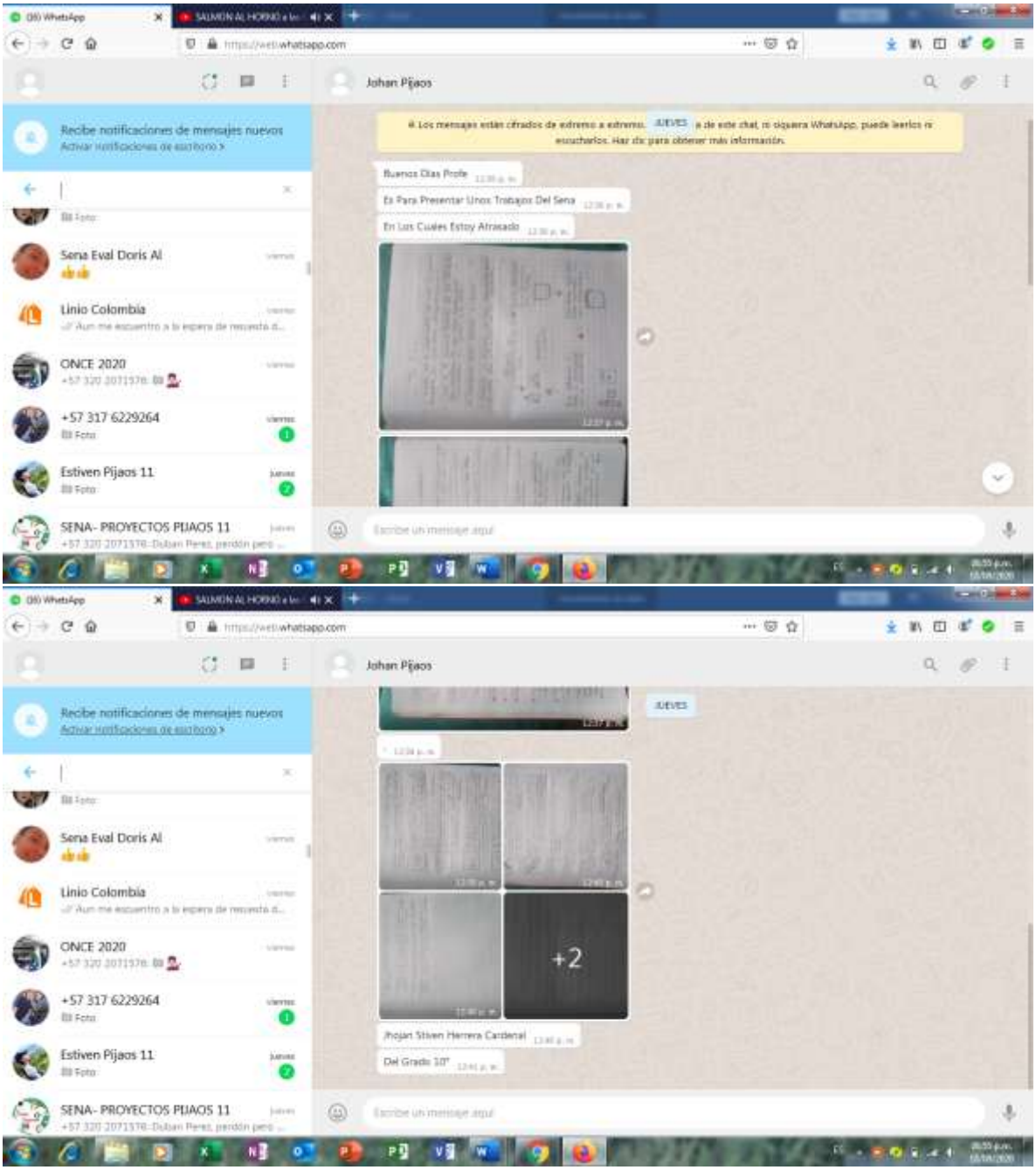
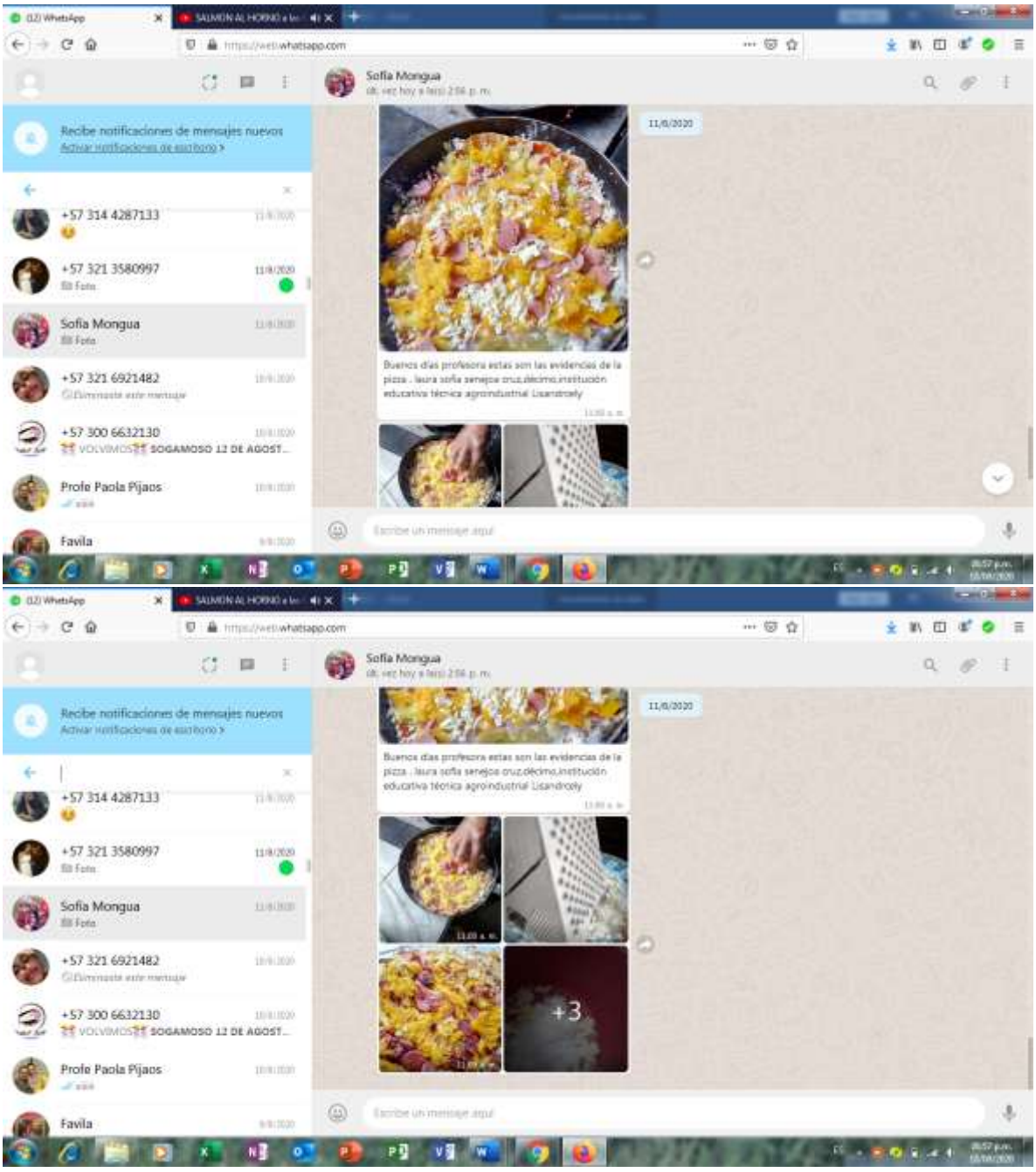
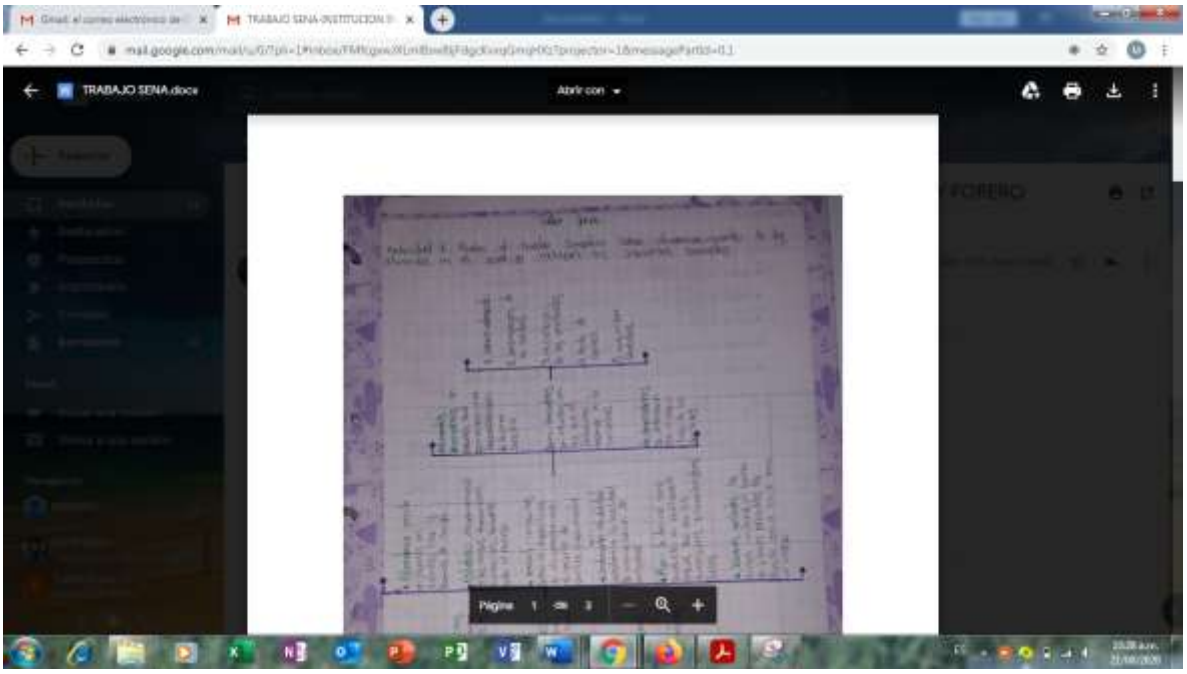
OBLIGACION 4 ANEXO 3

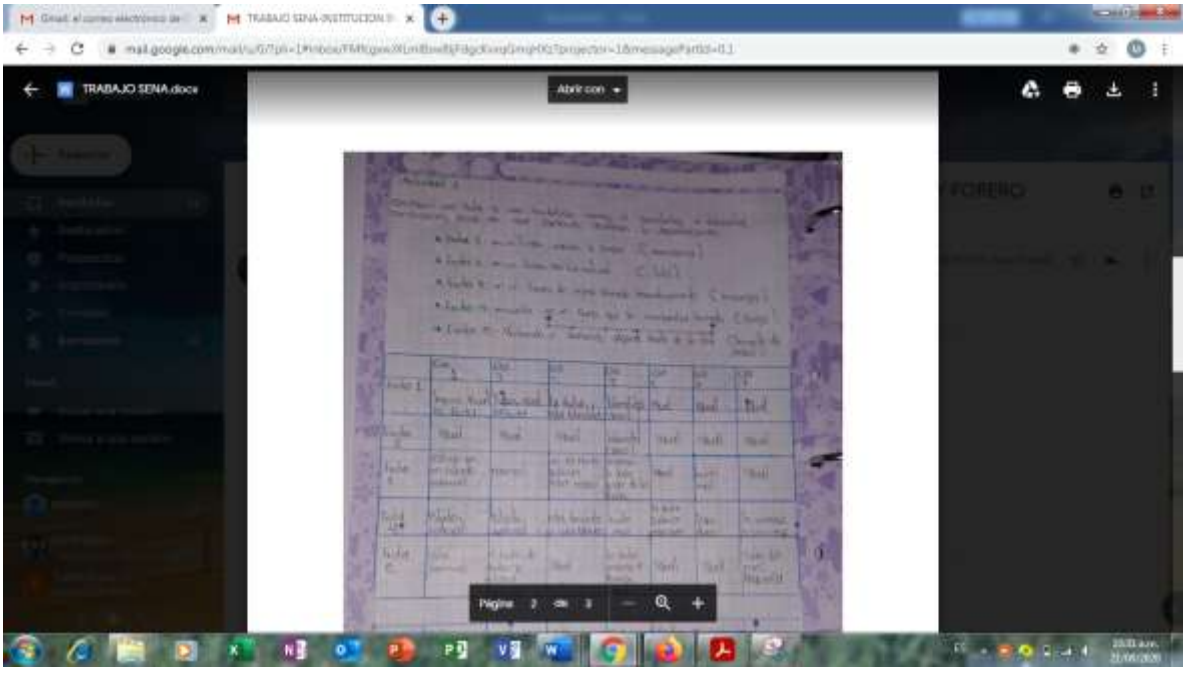
18 AGOSTO REVISON DE ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES

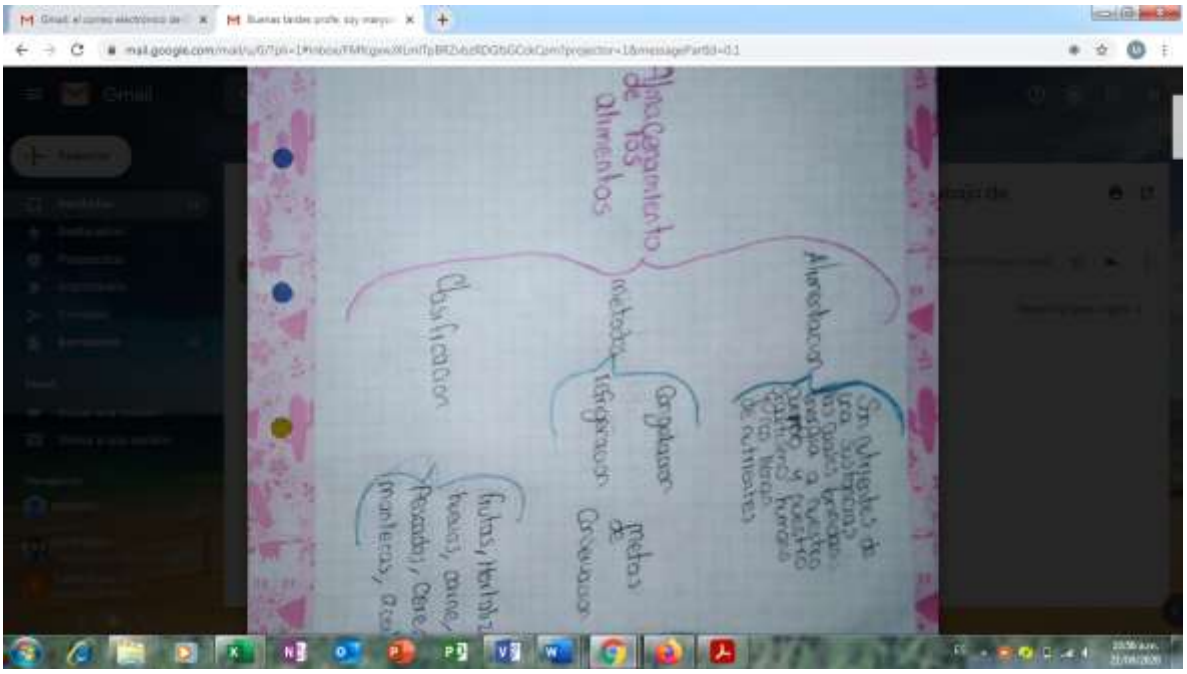




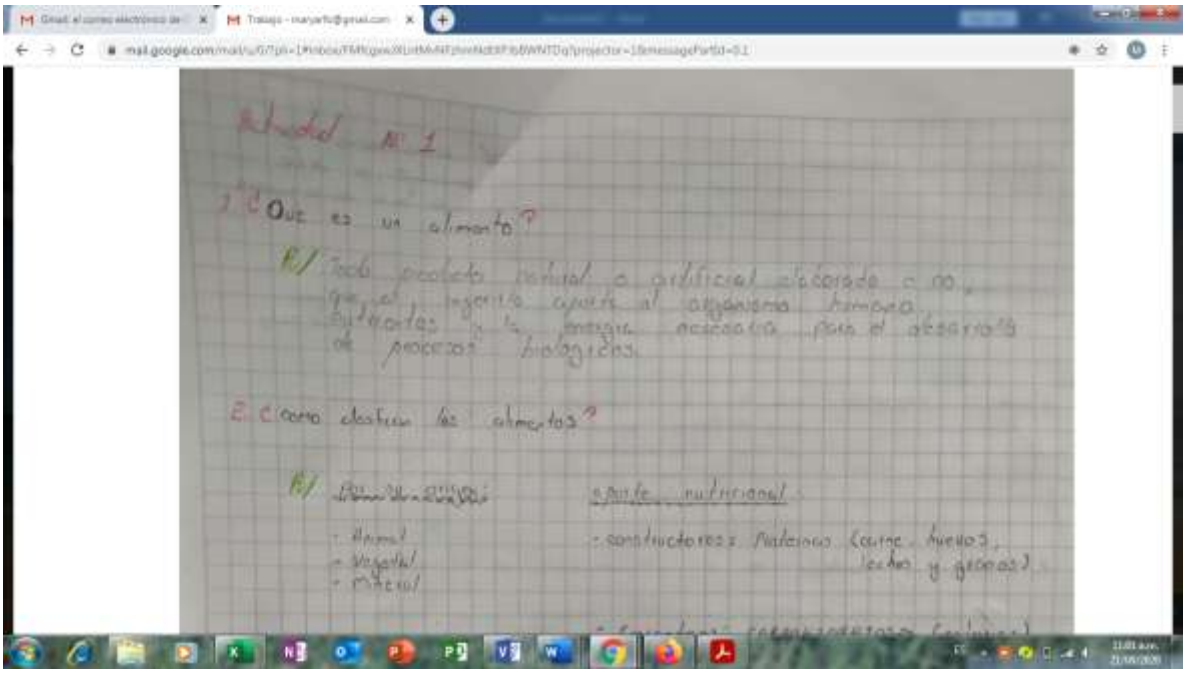
24 AGOSTO REVISION ACTIIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES


TRABAJO SENA.docx
Abrir con
Página 1 de 3


TRABAJO SENA.docx
Abrir con
Página 2 de 3


Clasificación
Alimentos
Organismos
Metabolismo
Asimilación


Abrir con
Página 4 de 5



Actividad N° 1

1. ¿Qué es un alimento?

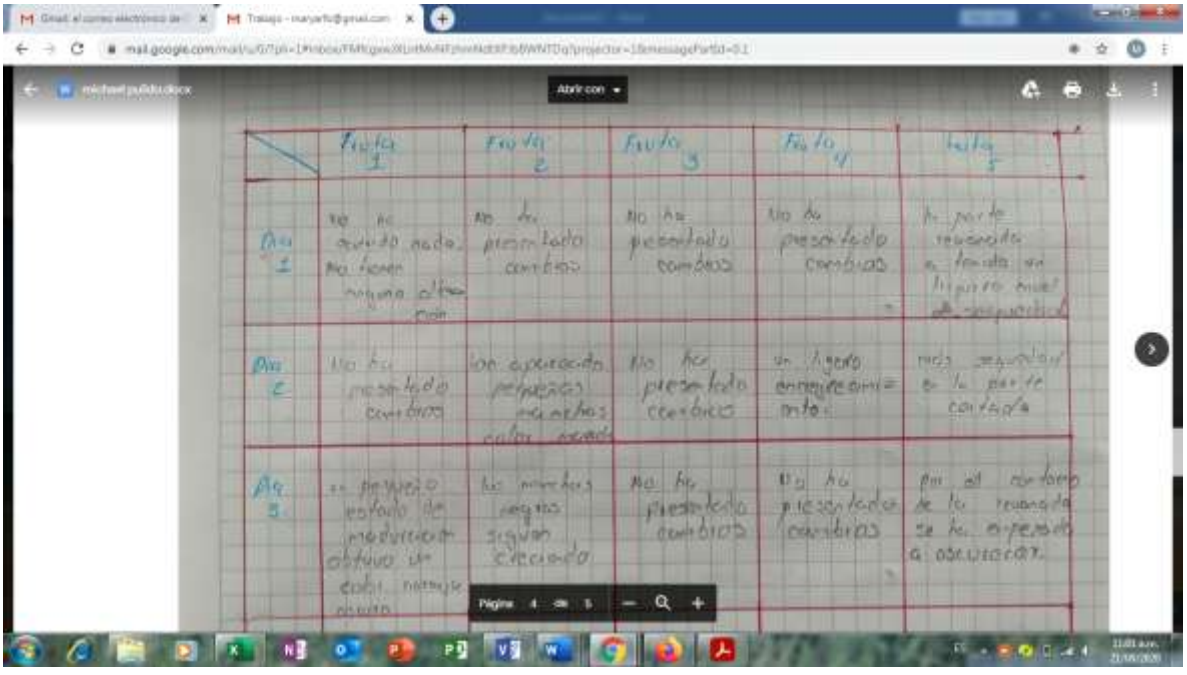
R/ Todo producto natural o artificial elaborado o no, que al ingerirlo aporta al organismo humano sustancias y la energía necesaria para el desarrollo de procesos biológicos.

2. ¿Como clasifican los alimentos?

R/ Según su aporte nutricional:

- Animal
- Vegetal
- Mineral

- constructores: Proteínas (carne, huevos, leche y granos)

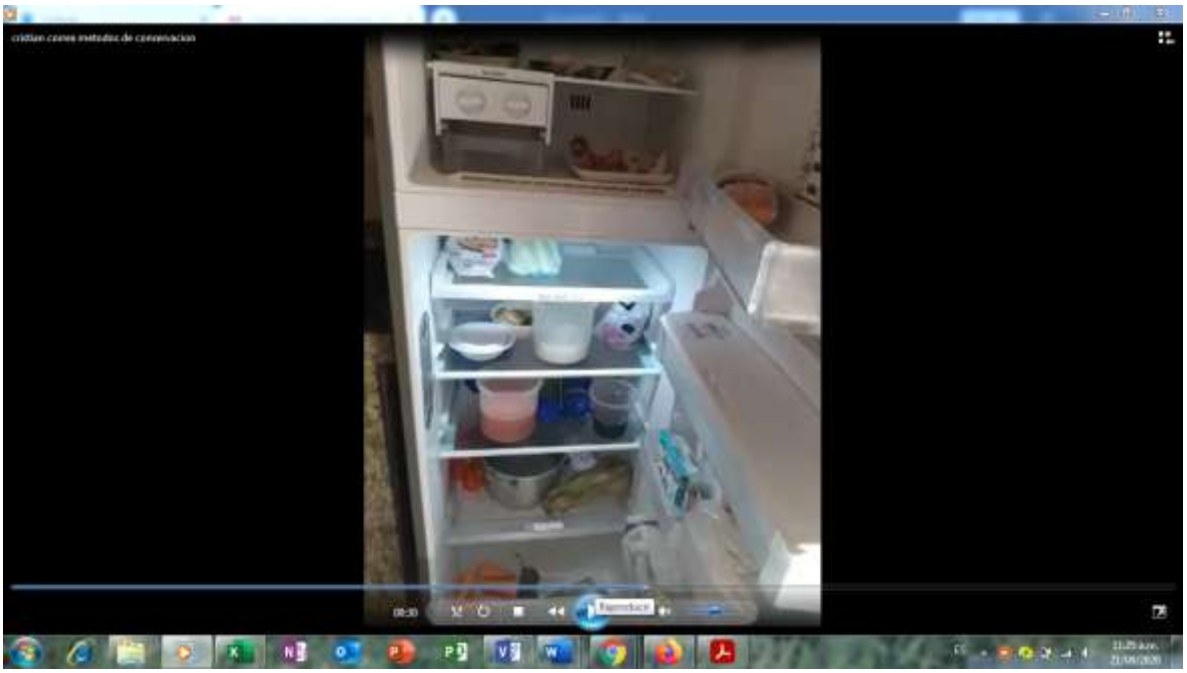


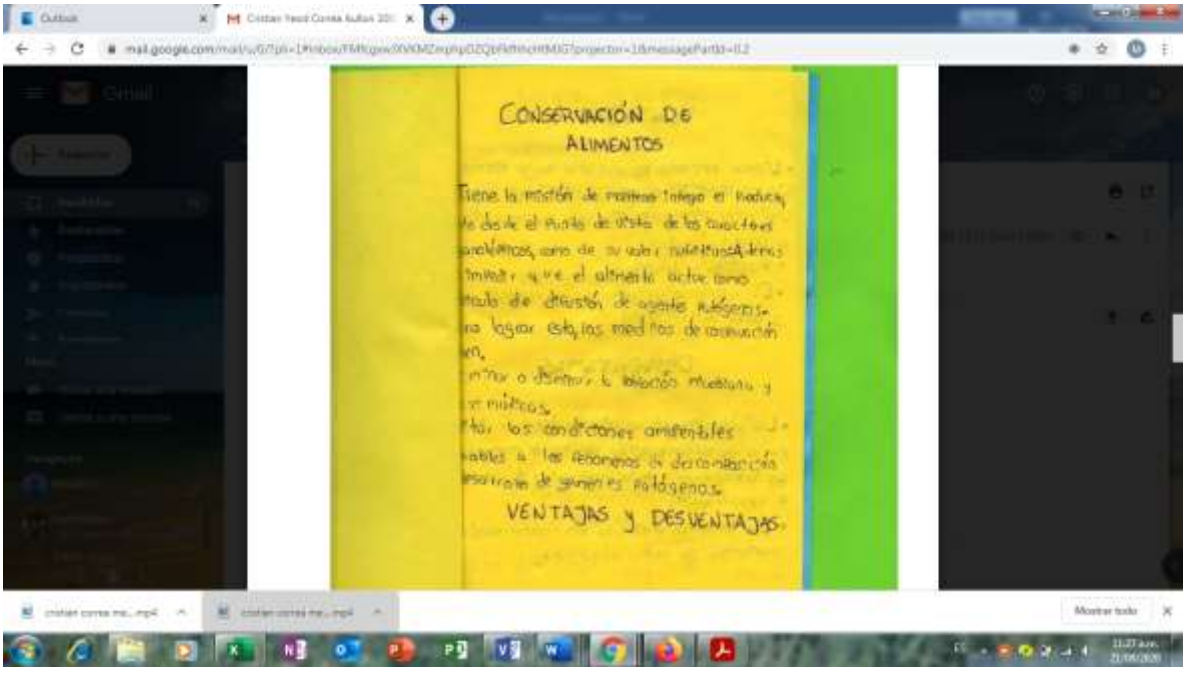
	Fruta 1	Fruta 2	Fruta 3	Fruta 4	Fruta 5
Día 1	No ha sucedido nada. No tienen ninguna alteración	No ha presentado cambios	No ha presentado cambios	No ha presentado cambios	La parte resaltada ha tenido un ligero moho
Día 2	No ha presentado cambios	Un poco de pequeños moho sobre ella	No ha presentado cambios	Un ligero amarillamiento	Más resaltado la parte cortada
Día 3	El pequeño moho ha aumentado obtuvo un color naranja oscuro	Ha aumentado mucho siguen creciendo	No ha presentado cambios	No ha presentado cambios	Por el contorno de la resaltada se ha empezado a oscurecer.

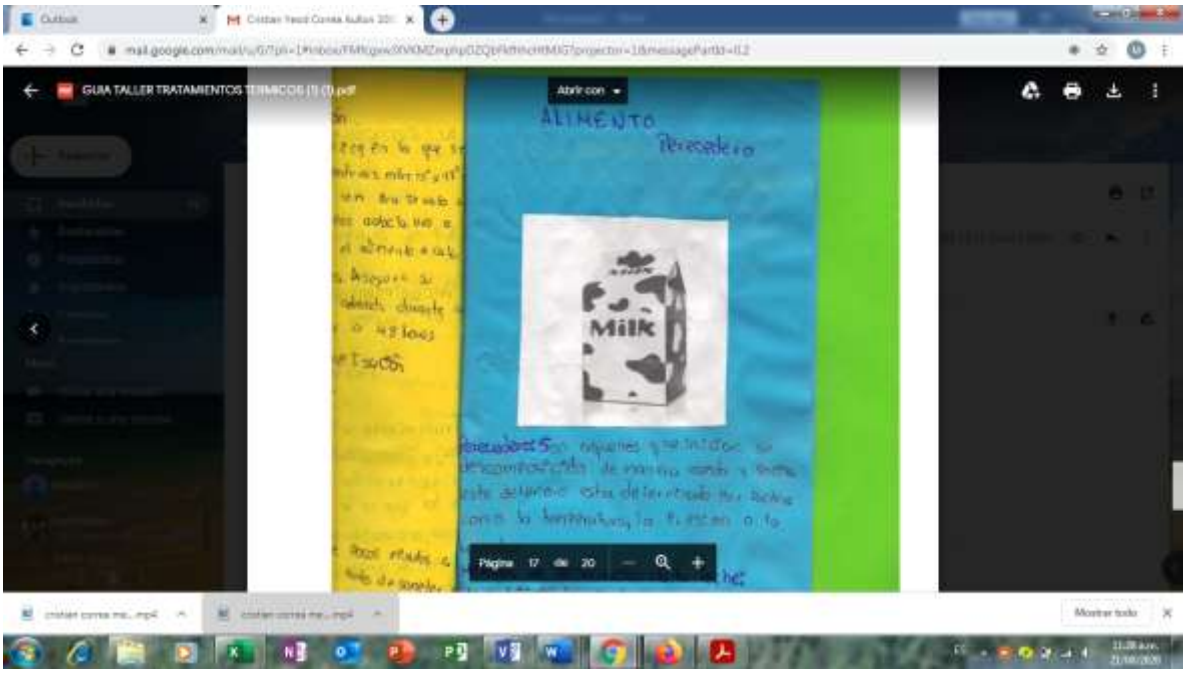
Página 4 de 5



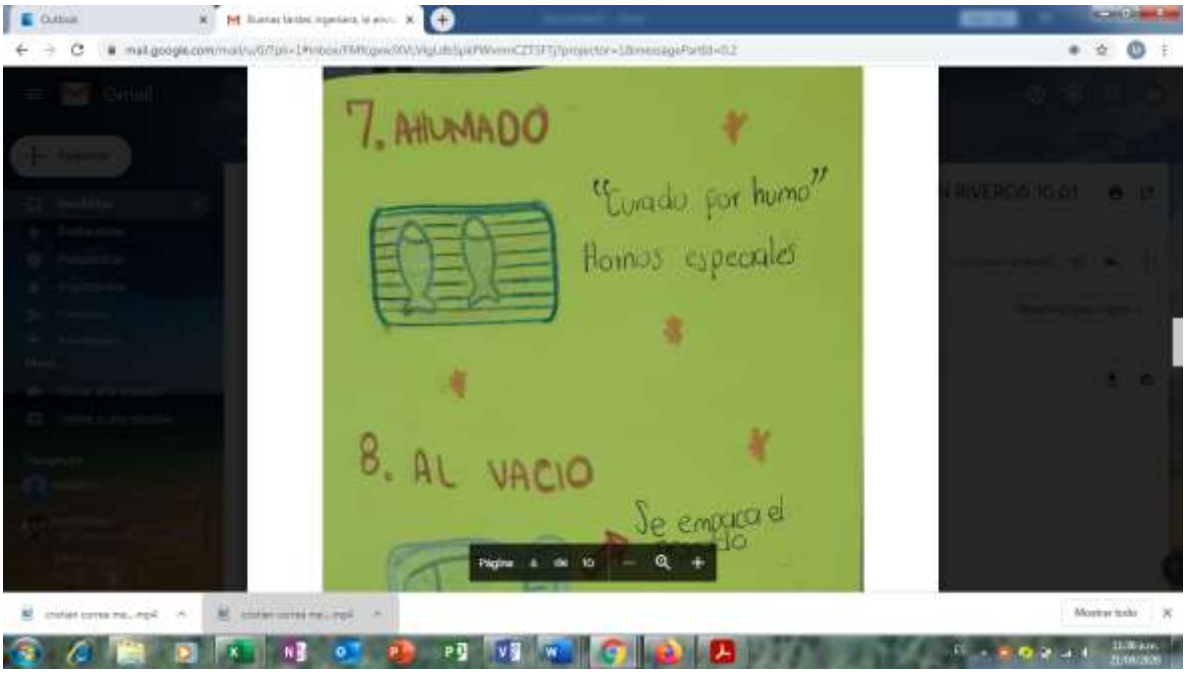


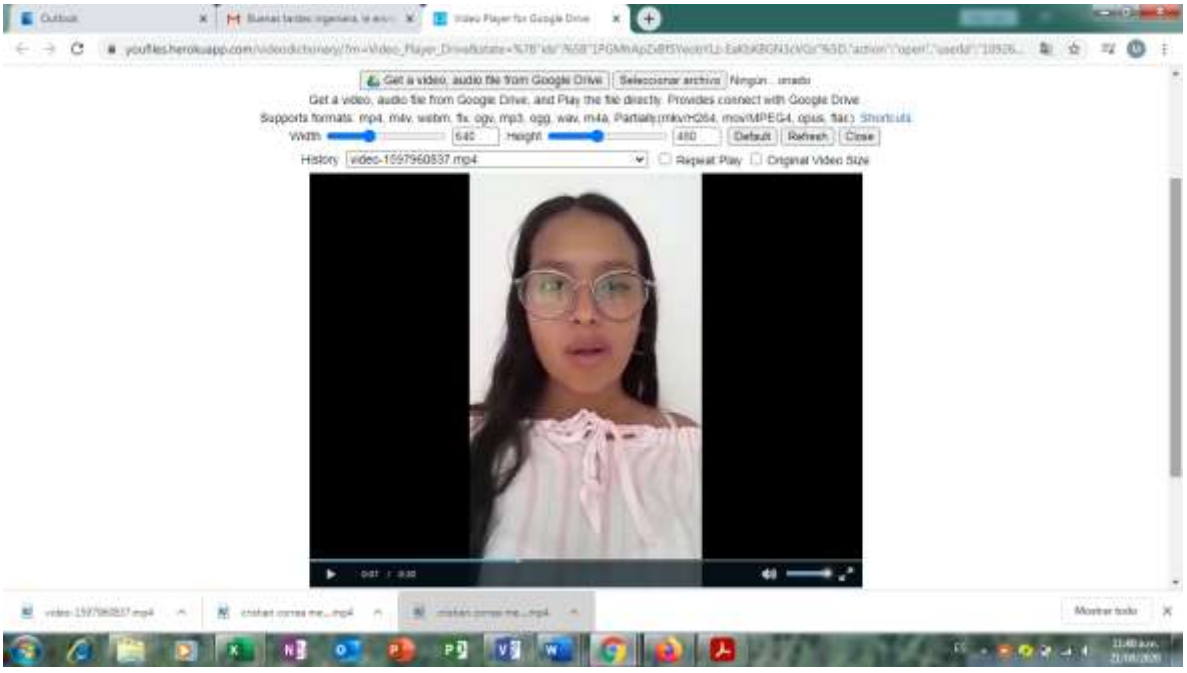

cristian correa metodos de conservacion

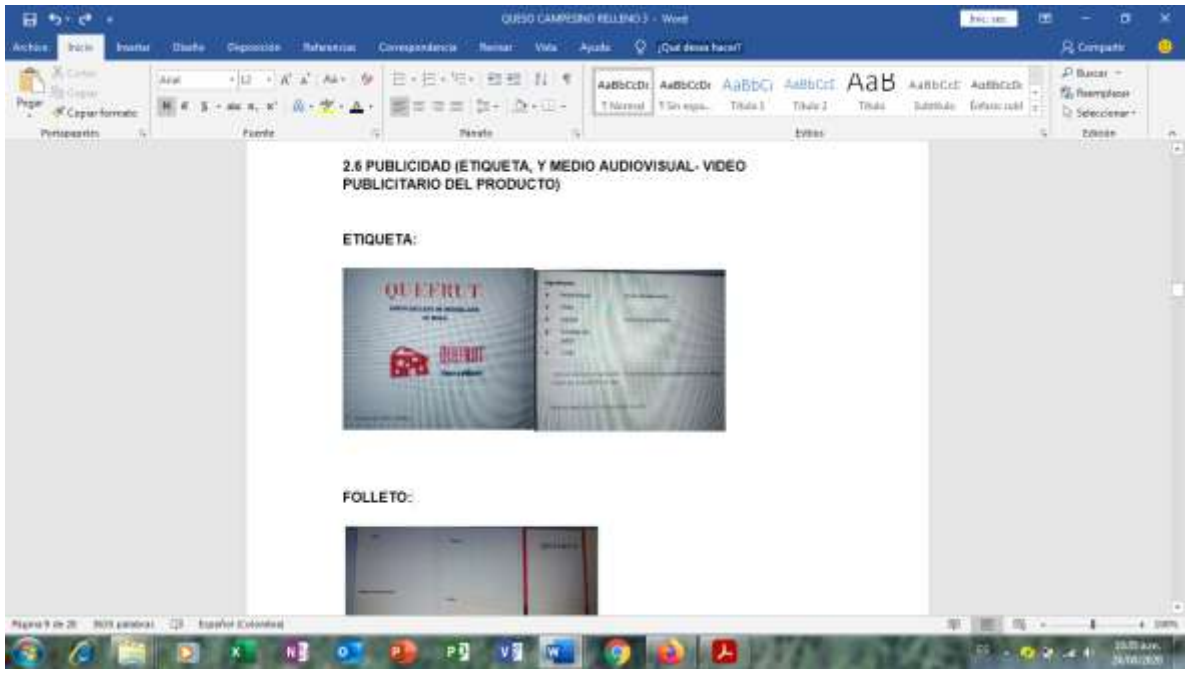

CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS
VENTAJAS y DESVENTAJAS


GUIA TALLER TRATAMIENTOS TERMICOS (1) (1).pdf
Abrir con
ALIMENTO
Milk
Página 17 de 20


Escaneado con CamScanner
METODOS
1. REFRIGERACIÓN


7. AHUMADO
"Curado por humo"
Hornos especiales
8. AL VACIO
Se empuca el
Página 4 de 10


Get a video, audio file from Google Drive
Seleccionar archivo
Ningún ...eado
Get a video, audio file from Google Drive, and Play the file directly. Provides connect with Google Drive
Supports formats: mp4, mkv, webm, flv, ogv, mp3, ogg, wav, m4a, Partially:mkv/H264, mov/MPEG4, opus, flac) Shortcuts
Width
640
Height
480
Default
Refresh
Close
History
video-1597960837.mp4
Repeat Play
Original Video Size

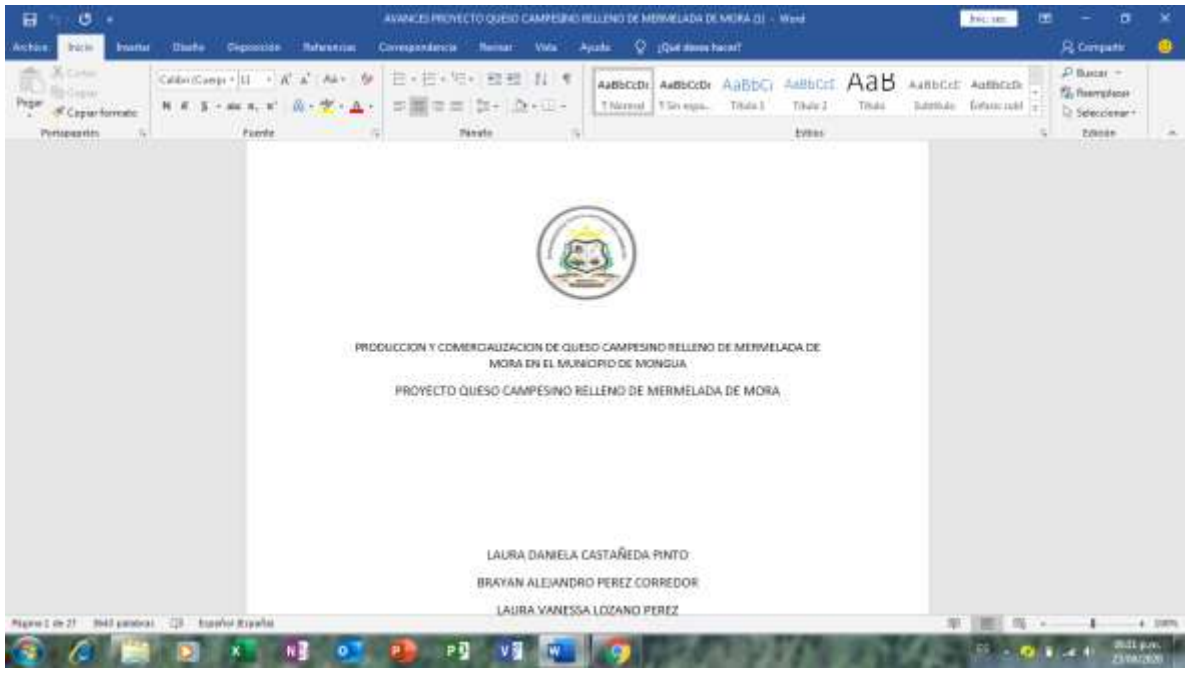


2.6 PUBLICIDAD (ETIQUETA, Y MEDIO AUDIOVISUAL- VIDEO PUBLICITARIO DEL PRODUCTO)

ETIQUETA:

FOLLETO:

25 AGOSTO REVISION DE ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES



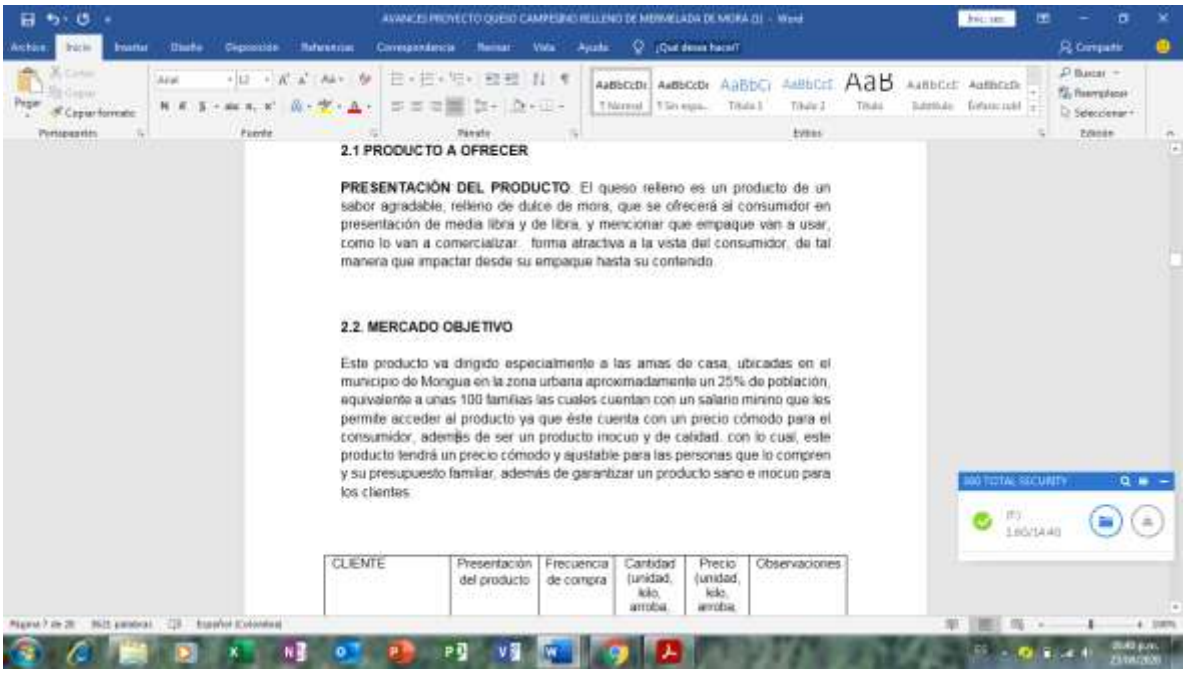
PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE QUESO CAMPESINO RELLENO DE MERMELADA DE MORA EN EL MUNICIPIO DE MONGUA

PROYECTO QUESO CAMPESINO RELLENO DE MERMELADA DE MORA

LAURA DANIELA CASTAÑEDA PINTO

BRAYAN ALEJANDRO PEREZ CORREDOR

LAURA VANESSA LOZANO PEREZ



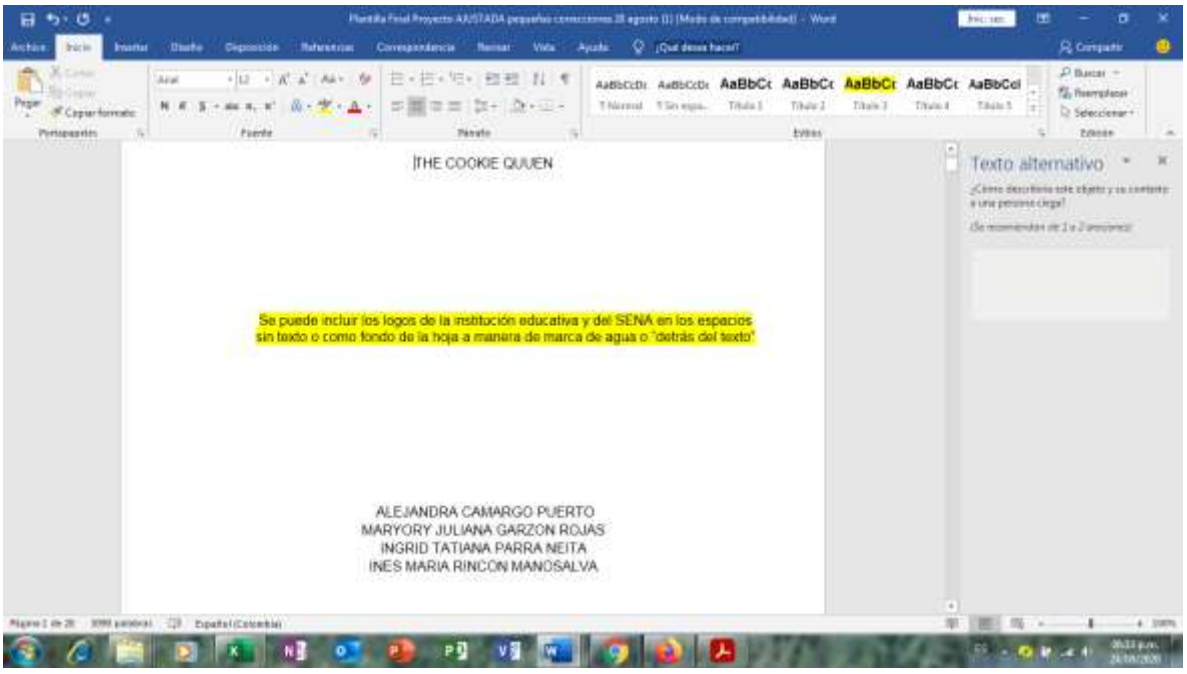
2.1 PRODUCTO A OFRECER

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El queso relleno es un producto de un sabor agradable, relleno de dulce de mora, que se ofrecerá al consumidor en presentación de media libra y de libra, y mencionar que empaque van a usar, como lo van a comercializar. forma atractiva a la vista del consumidor, de tal manera que impactar desde su empaque hasta su contenido.

2.2. MERCADO OBJETIVO

Este producto va dirigido especialmente a las amas de casa, ubicadas en el municipio de Mongua en la zona urbana aproximadamente un 25% de población, equivalente a unas 100 familias las cuales cuentan con un salario mínimo que les permite acceder al producto ya que éste cuenta con un precio cómodo para el consumidor, además de ser un producto inocuo y de calidad. con lo cual, este producto tendrá un precio cómodo y ajustable para las personas que lo compren y su presupuesto familiar, además de garantizar un producto sano e inocuo para los clientes.

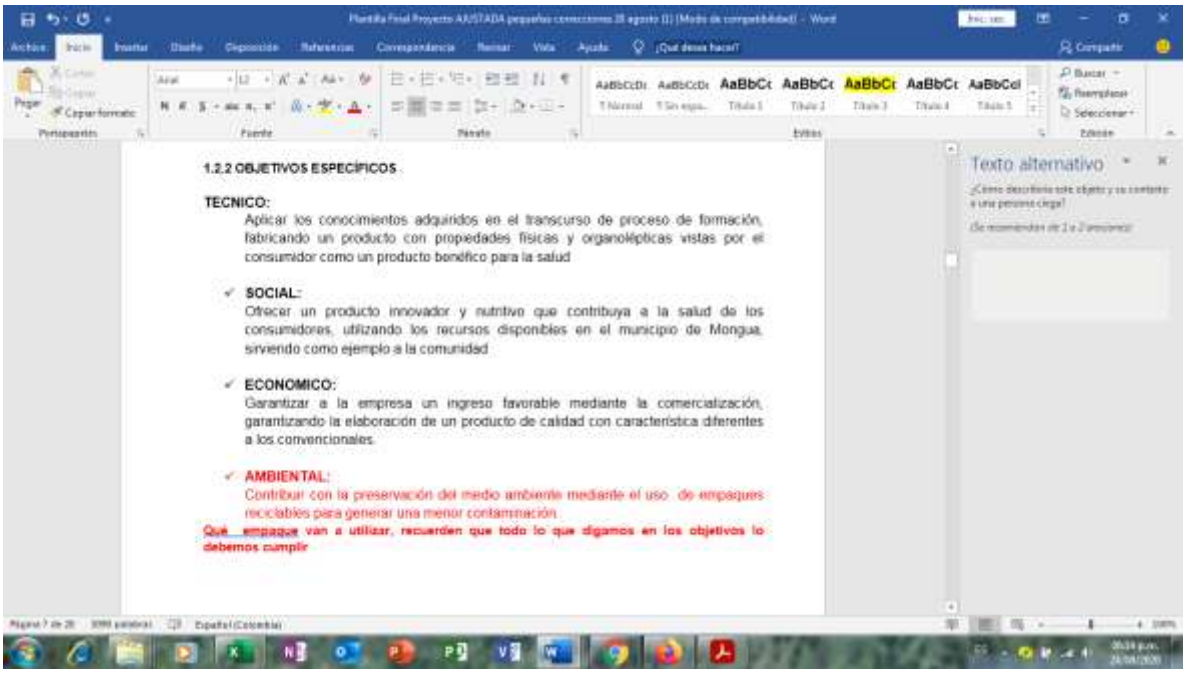
CLIENTE	Presentación del producto	Frecuencia de compra	Cantidad (unidad, kilo, arroba,	Precio (unidad, kilo, arroba,	Observaciones



|THE COOKIE QUUEN

Se puede incluir los logos de la institución educativa y del SENA en los espacios sin texto o como fondo de la hoja a manera de marca de agua o "detrás del texto"

ALEJANDRA CAMARGO PUERTO
MARYORY JULIANA GARZON ROJAS
INGRID TATIANA PARRA NEITA
INES MARIA RINCON MANOSALVA



1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

TECNICO:

Aplicar los conocimientos adquiridos en el transcurso de proceso de formación, fabricando un producto con propiedades físicas y organolépticas vistas por el consumidor como un producto benéfico para la salud

- ✓ **SOCIAL:**
  Ofrecer un producto innovador y nutritivo que contribuya a la salud de los consumidores, utilizando los recursos disponibles en el municipio de Mongua, sirviendo como ejemplo a la comunidad

- ✓ **ECONOMICO:**
  Garantizar a la empresa un ingreso favorable mediante la comercialización, garantizando la elaboración de un producto de calidad con característica diferentes a los convencionales.

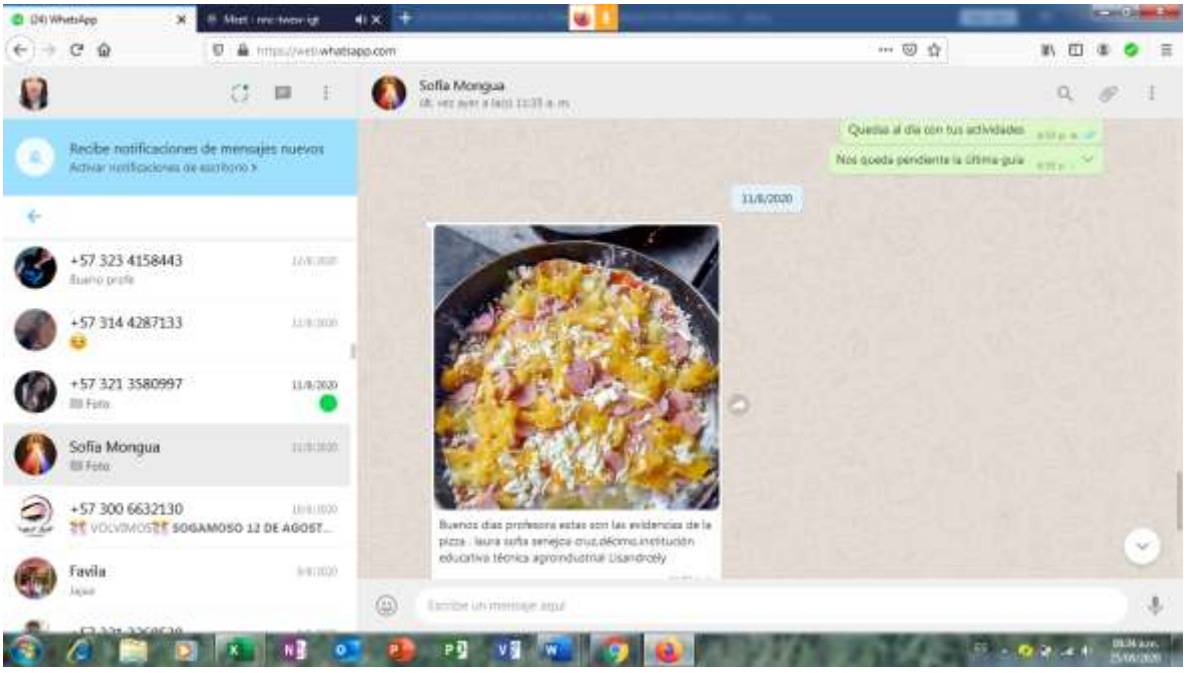
- ✓ **AMBIENTAL:**
  Contribuir con la preservación del medio ambiente mediante el uso de empaques reciclables para generar una menor contaminación

Qué empaque van a utilizar, recuerden que todo lo que digamos en los objetivos lo debemos cumplir

Texto alternativo

¿Cómo describiría este objeto y su contexto a una persona ciega?

(Se recomiendan de 1 a 2 oraciones)



Sofia Mongua

Recibe notificaciones de mensajes nuevos

Activar notificaciones de escritorio >

+57 323 4158443 — Buenos profe

+57 314 4287133

+57 321 3580997 — 11/8/2020 — Foto

Sofia Mongua — Foto

+57 300 6632130 — VOLVIMOS SOGAMOSO 12 DE AGOST...

Favila — Jajaa

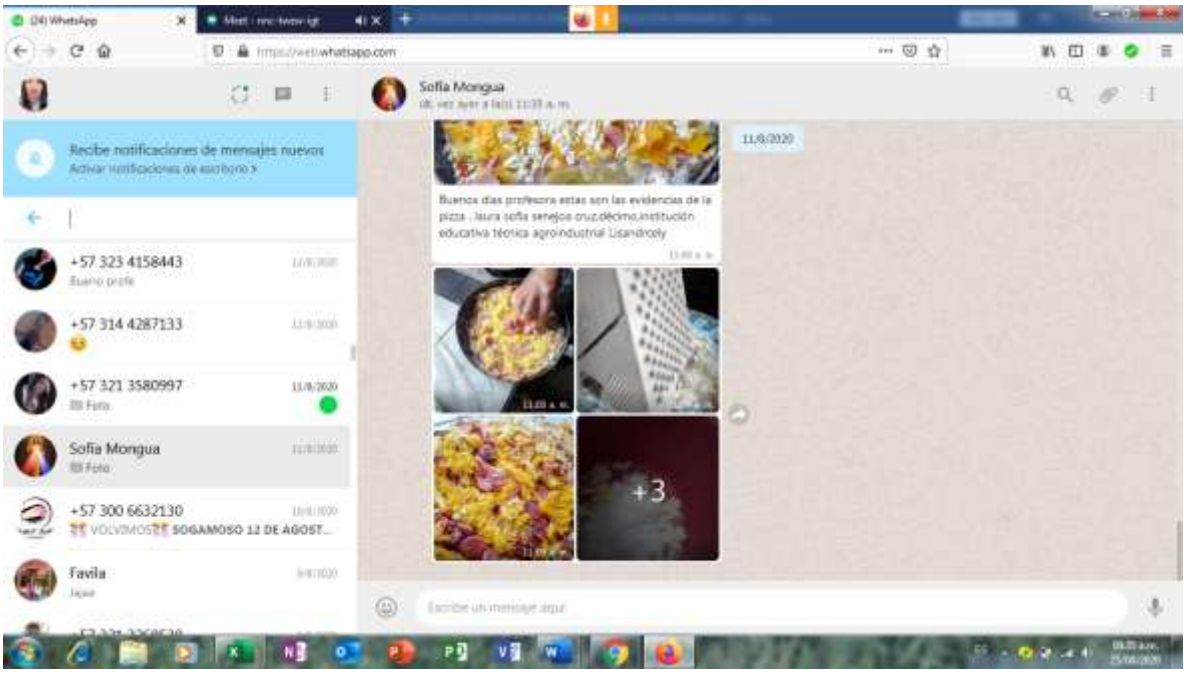
Queda al día con tus actividades

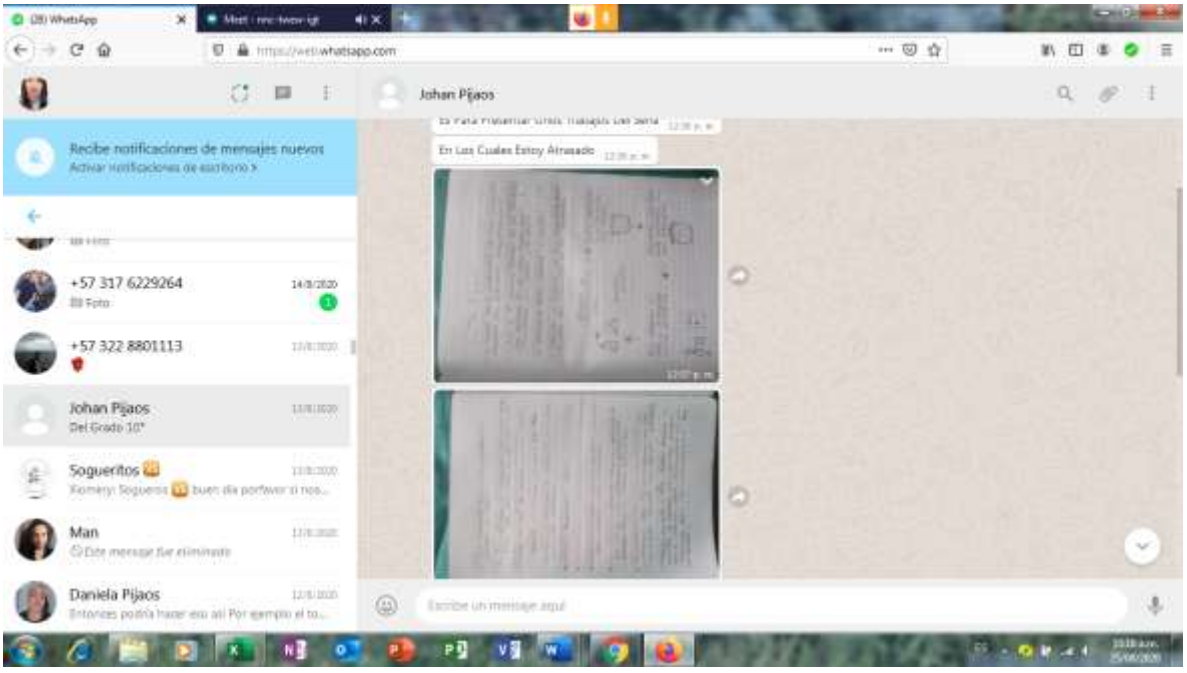
Nos queda pendiente la última guía

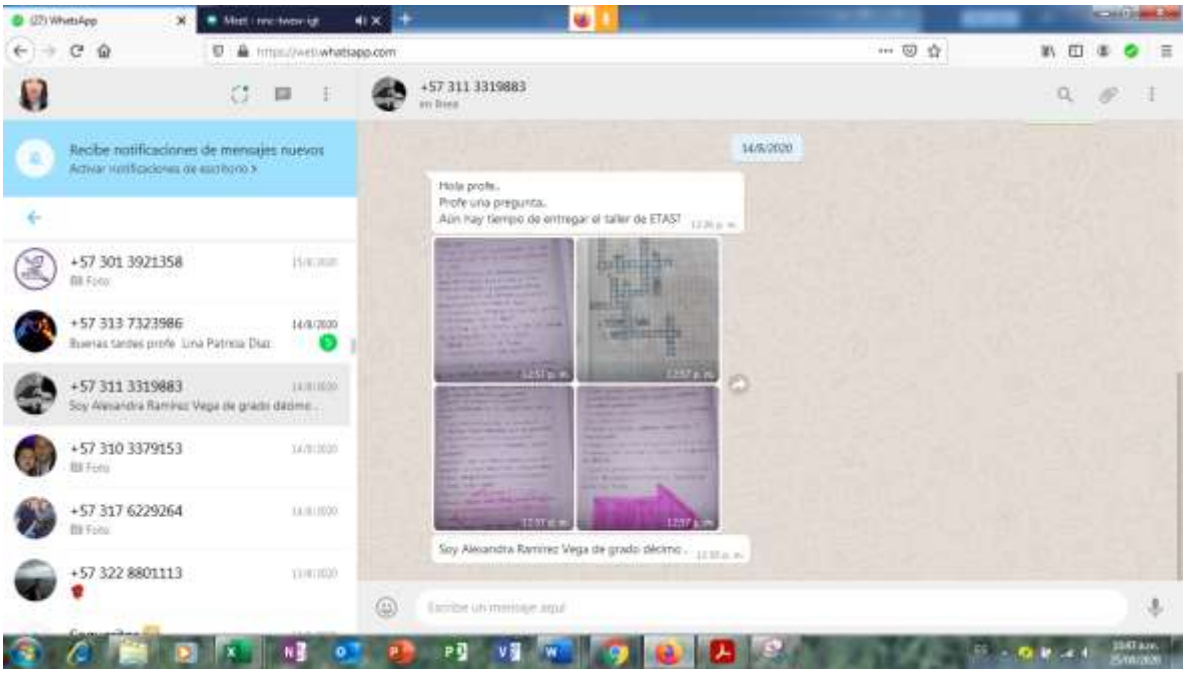
11/8/2020

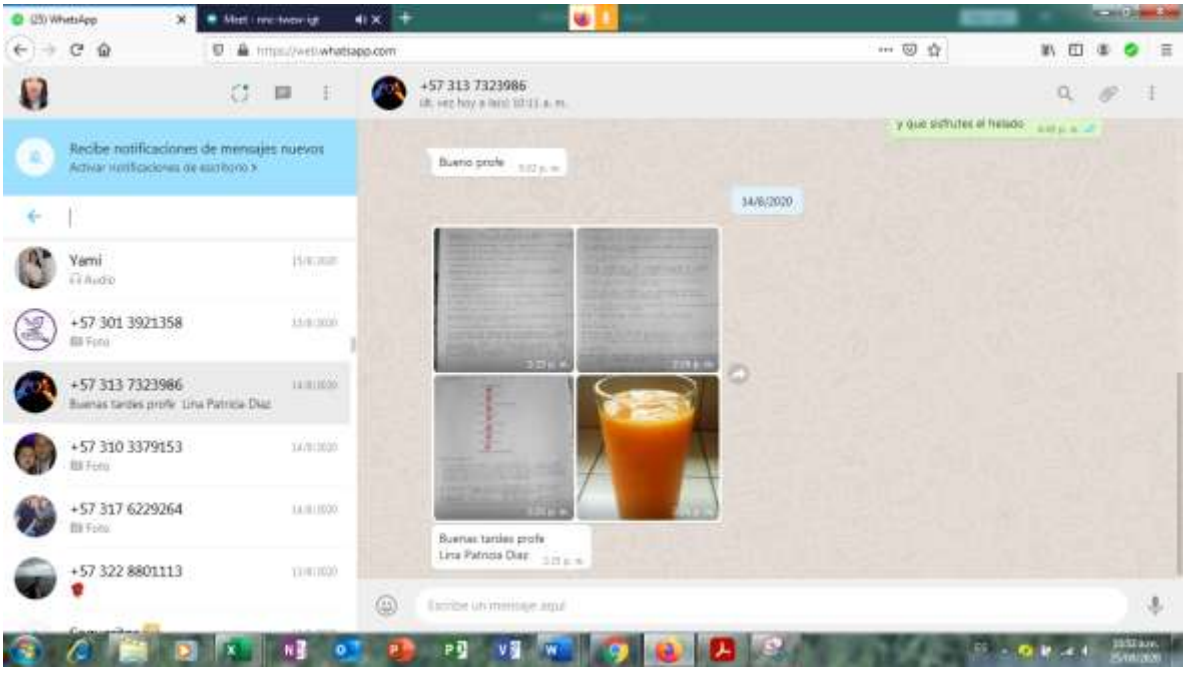
Buenos días profesora estas son las evidencias de la pizza . laura sofia serejeca cruz,décimo,institución educativa técnica agroindustrial Usandrcely

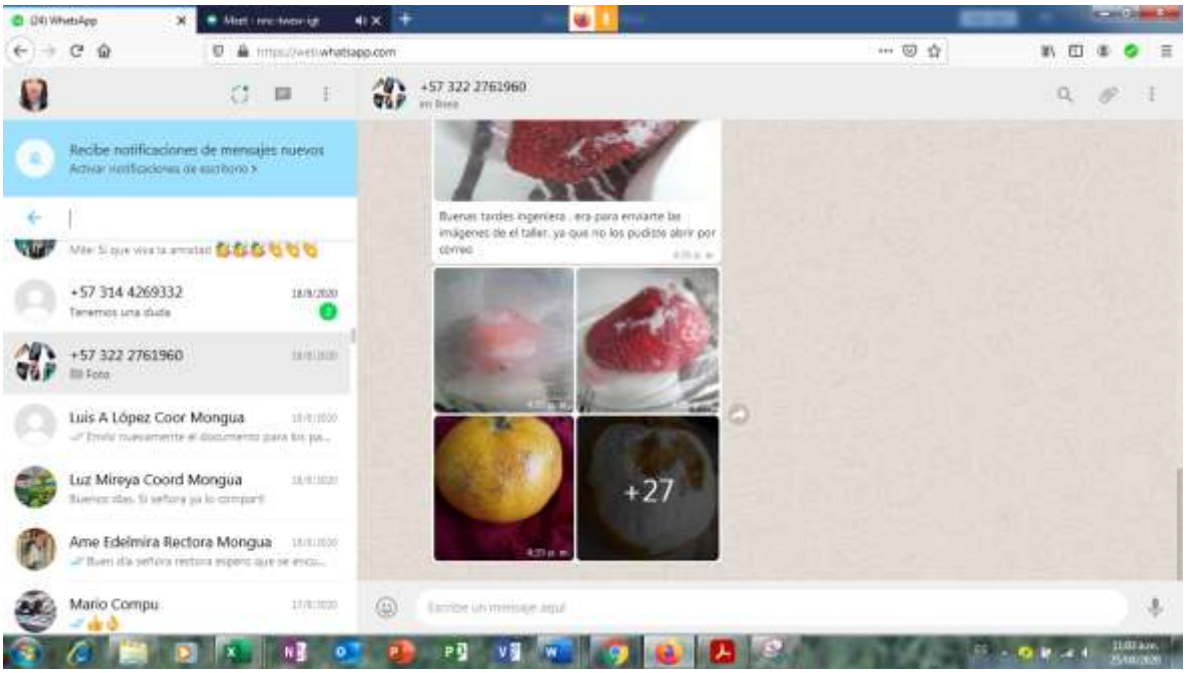
Escribe un mensaje aquí


Sofia Mongua
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
+57 323 4158443
+57 314 4287133
+57 321 3580997
Sofia Mongua
+57 300 6632130
Favila
11/8/2020
Buenos días profesora estas son las evidencias de la pizza . laura sofia senejos cruz,décimo,institución educativa técnica agroindustrial Lisandro,ely
+3
Escribe un mensaje aquí


Johan Pijaos
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
+57 317 6229264
+57 322 8801113
Johan Pijaos
Del Grado 10°
Soguerítos
Man
Daniela Pijaos
En Los Cuales Estoy Atrasado
Escribe un mensaje aquí


+57 311 3319883
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
14/6/2020
Hola profe..
Profe una pregunta.
Aún hay tiempo de entregar el taller de ETAS?
Soy Alexandra Ramirez Vega de grado décimo .
+57 301 3921358
+57 313 7323986
Buenas tardes profe Lina Patricia Diaz
+57 311 3319883
+57 310 3379153
+57 317 6229264
+57 322 8801113


+57 313 7323986
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
y que disfrutes el helado
Bueno profe
14/6/2020
Buenas tardes profe
Lina Patricia Diaz
Yami
+57 301 3921358
+57 313 7323986
Buenas tardes profe Lina Patricia Diaz
+57 310 3379153
+57 317 6229264
+57 322 8801113

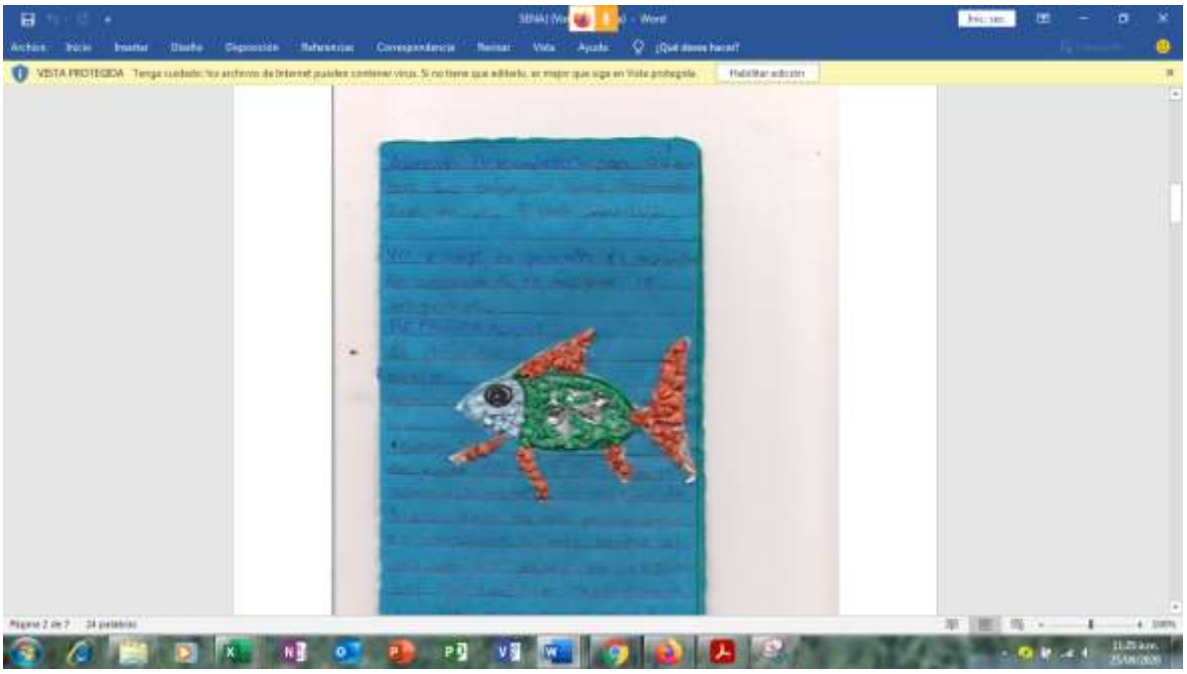


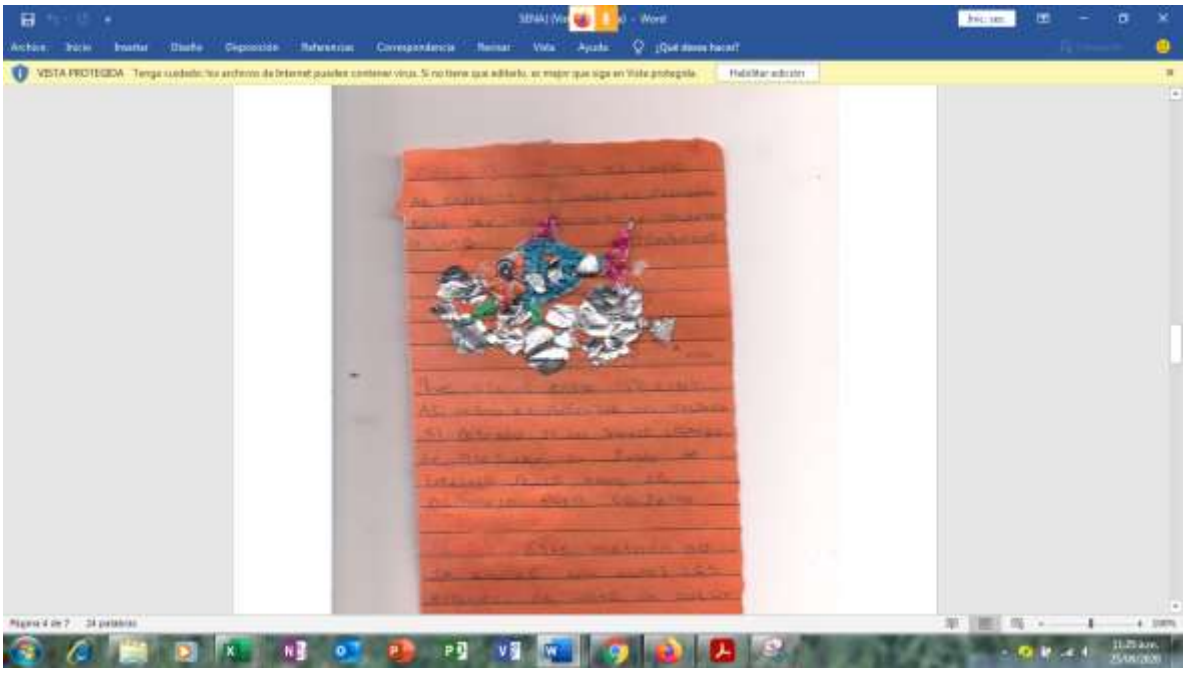
+57 322 2761960
18/8/2020 a la(s) 4:43 p. m.

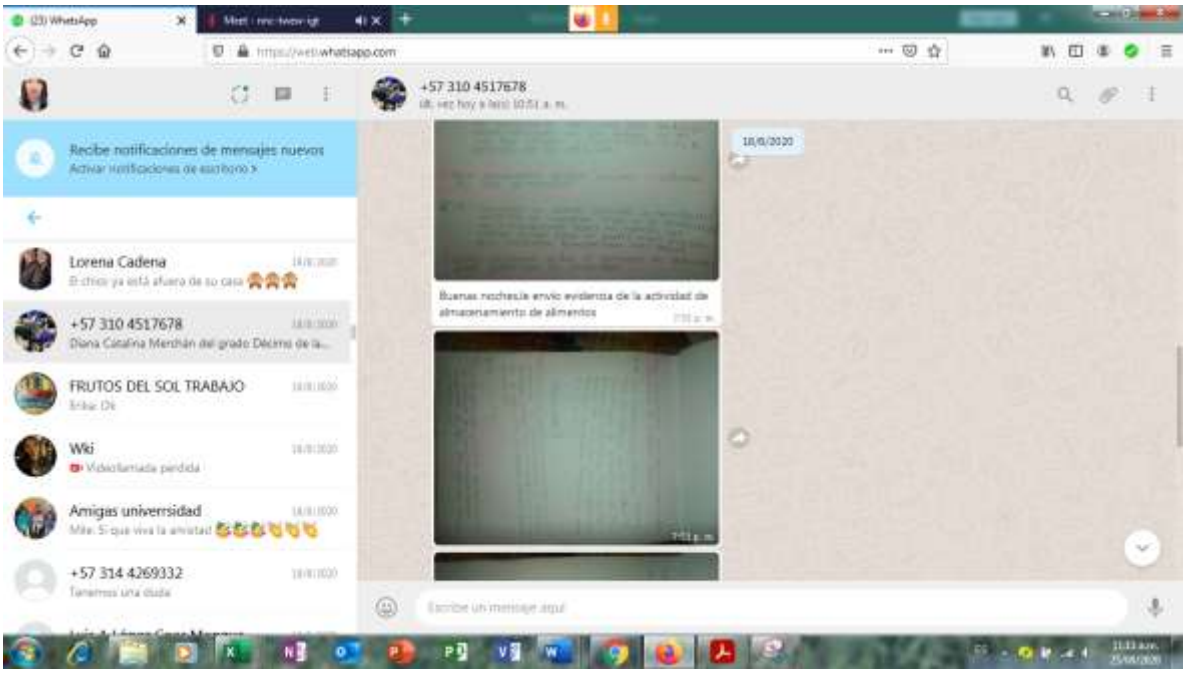


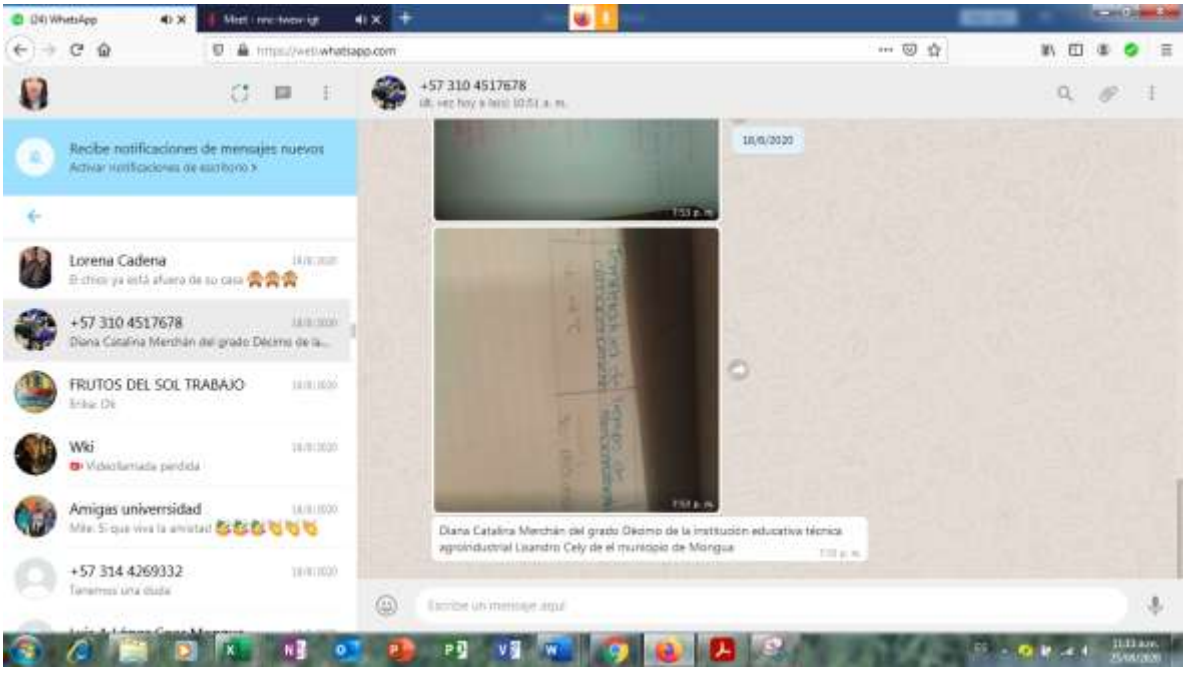


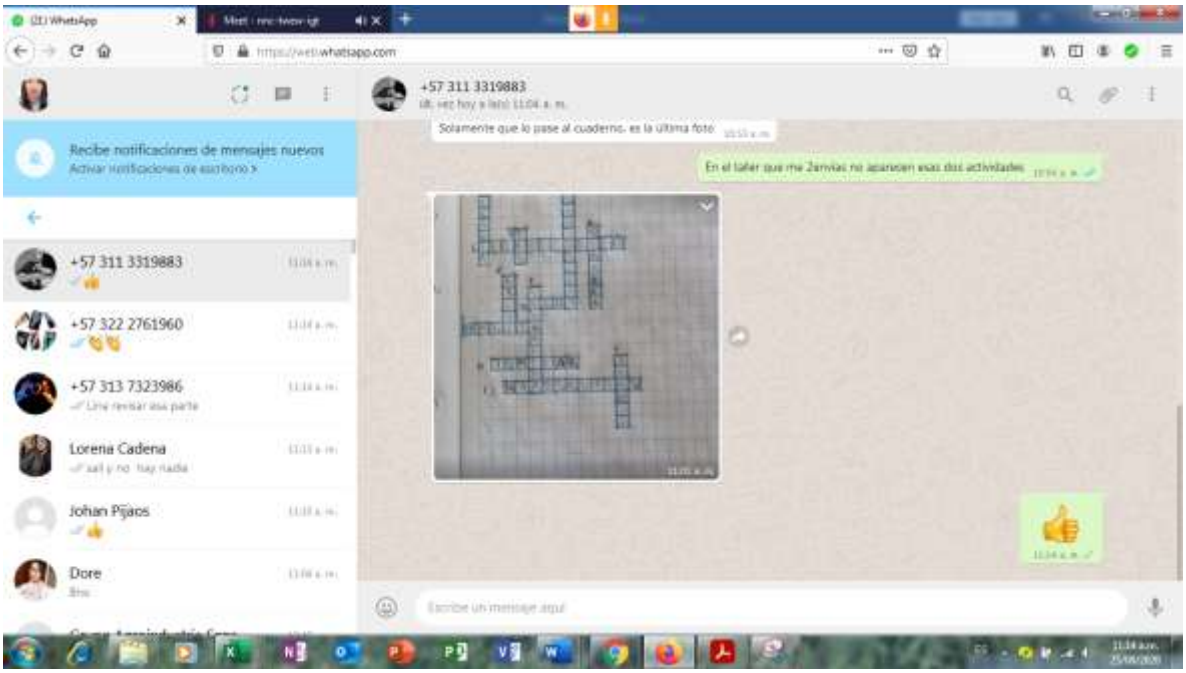
26 AGOSTO REVISION ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES






+57 310 4517678
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Lorena Cadena
+57 310 4517678
FRUTOS DEL SOL TRABAJO
Wki
Amigas universidad
+57 314 4269332
10/6/2020
Buenas noches,le envio evidencia de la actividad de almacenamiento de alimentos


+57 310 4517678
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Lorena Cadena
+57 310 4517678
FRUTOS DEL SOL TRABAJO
Wki
Amigas universidad
+57 314 4269332
10/6/2020
Diana Catalina Merchán del grado Décimo de la institución educativa técnica agroindustrial Lisandro Cely de el municipio de Mongua

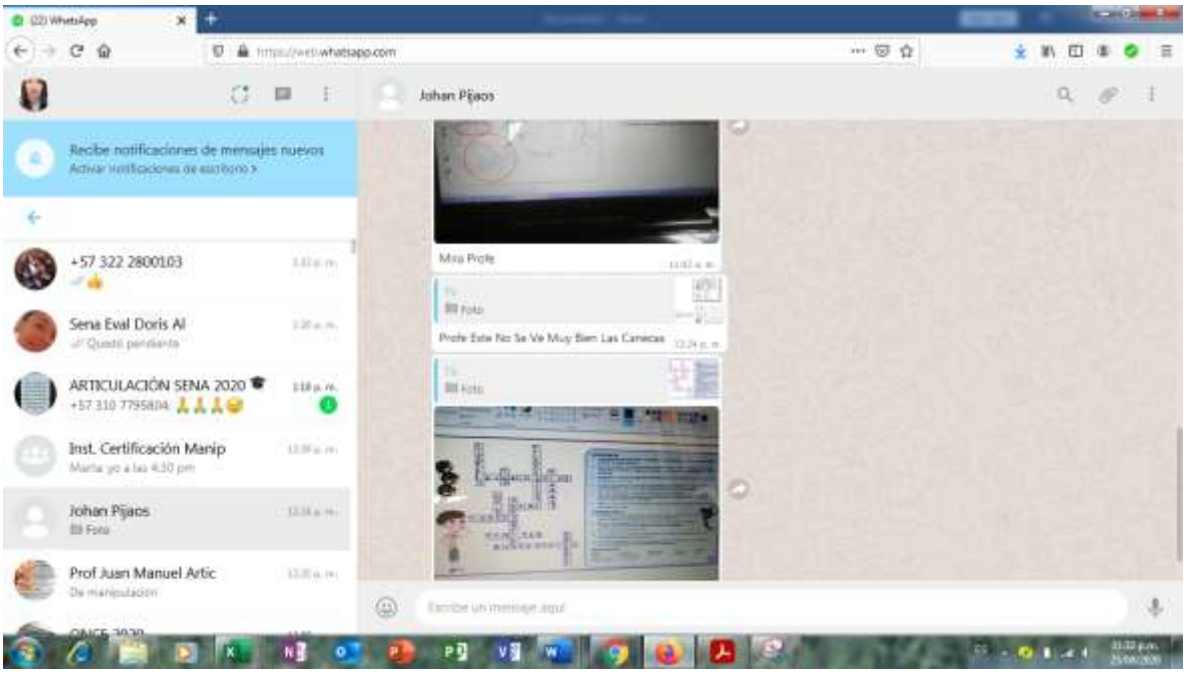


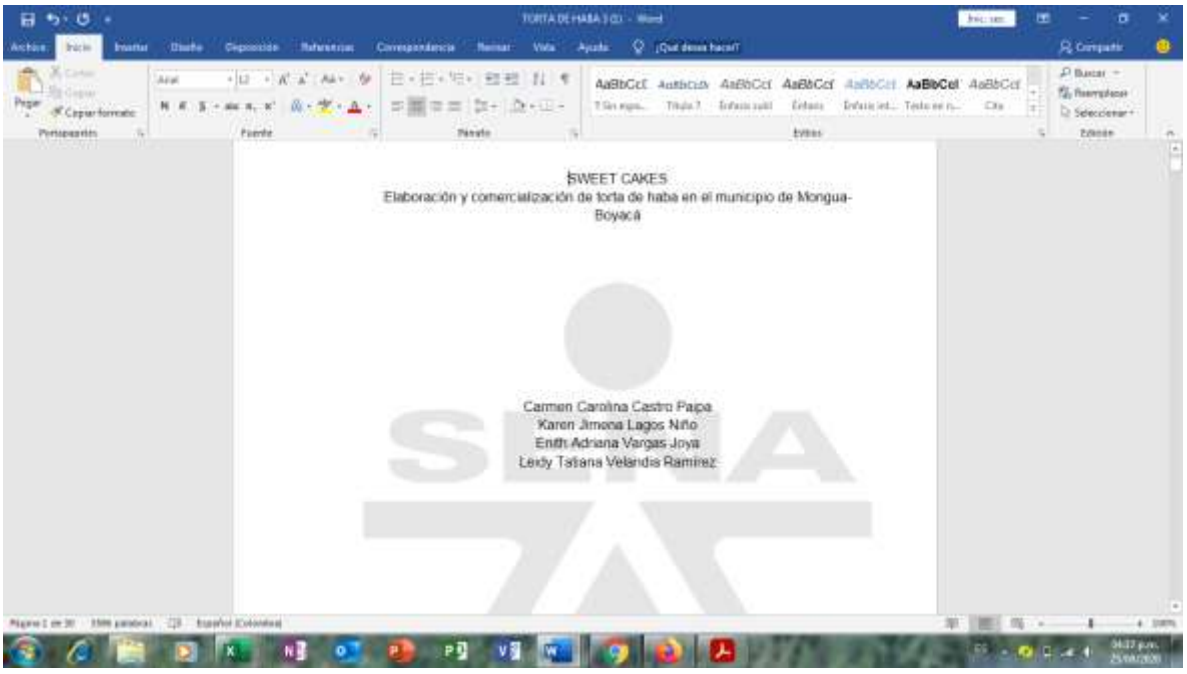
+57 322 2800103
19/8/2020 a la(s) 6:46 p. m.



Buenas Tardes Señora Instructora Habla Nancy Carolina Angel Gutierrez Del Grado Decimo Mongua 🍕




Johan Pijaos
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
+57 322 2800103
Sena Eval Doris Al
ARTICULACIÓN SENA 2020
Inst. Certificación Manip
Johan Pijaos
Prof Juan Manuel Artic
Mira Profe
Profe Este No Se Ve Muy Bien Las Cameras
Escribe un mensaje aquí


SWEET CAKES
Elaboración y comercialización de torta de haba en el municipio de Mongua-Boyacá
Carmen Carolina Castro Paipa
Karen Jimena Lagos Niño
Enith Adriana Vargas Joya
Lexdy Tatiana Velandia Ramirez

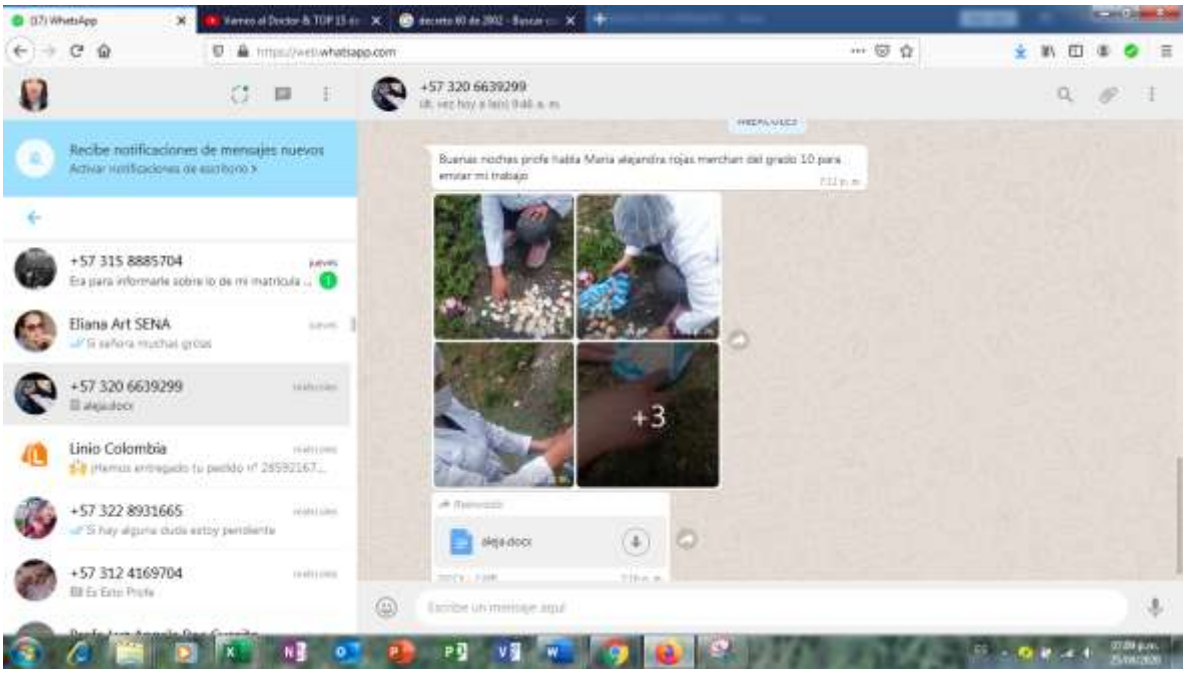
1.1 PRODUCCION DE TORTA DE HARINA DE HABA CON FINES COMERCIALES

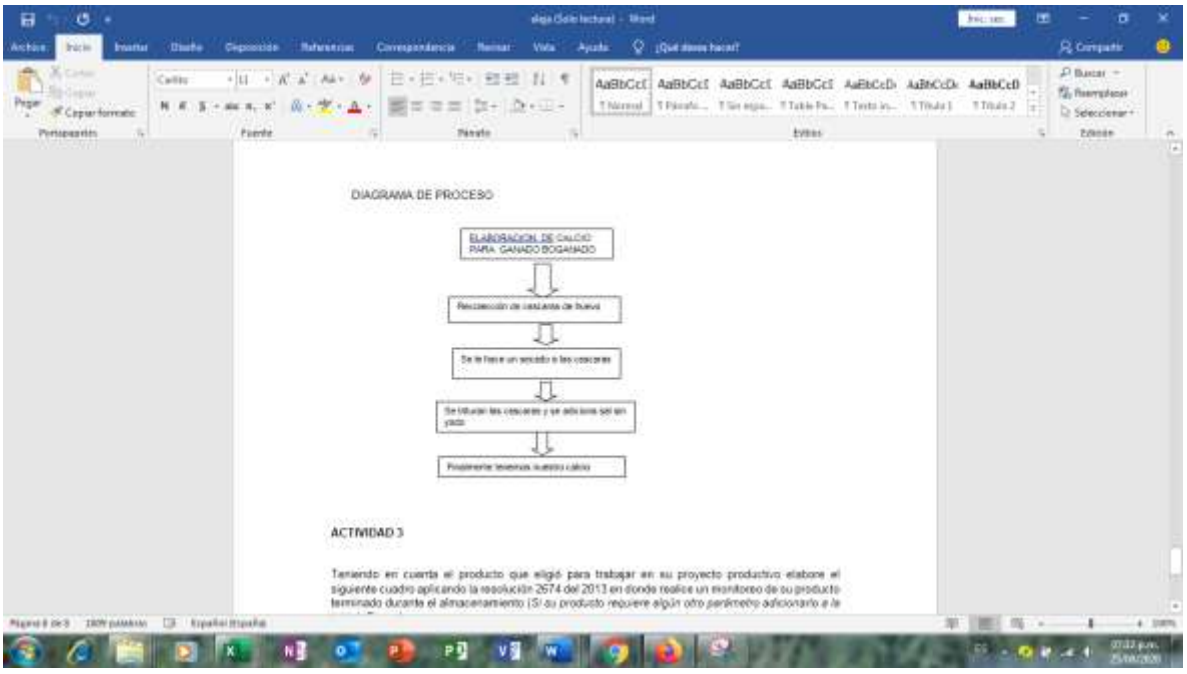
1.1

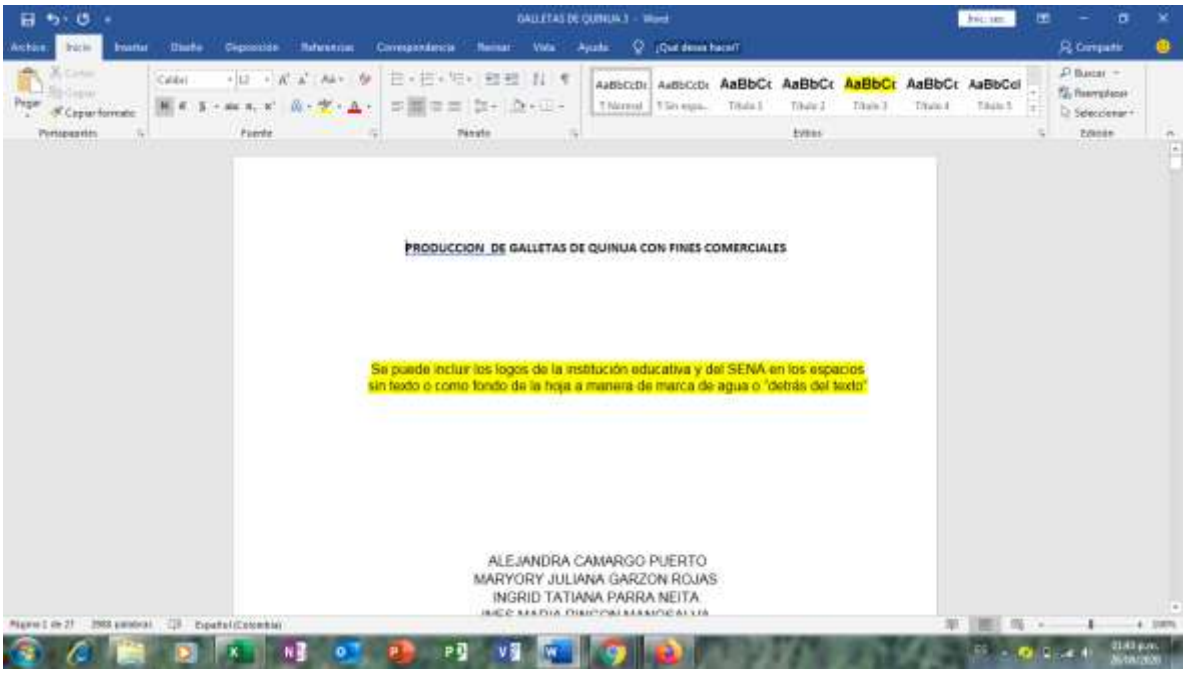
Imagen #1






+57 320 6639299
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
+57 315 8885704
Eliana Art SENA
+57 320 6639299
Linio Colombia
+57 322 8931665
+57 312 4169704
Buenas noches profe habla Maria alejandra rojas merchan del grado 10 para enviar mi trabajo
+3
alejadocx
Escribe un mensaje aquí


DIAGRAMA DE PROCESO
ELABORACION DE CALCIO PARA GANADO BOGAMADO
Recolección de cascaras de huevo
Se le hace un secado a las cascaras
ACTIVIDAD 3
Teniendo en cuenta el producto que eligió para trabajar en su proyecto productivo elabore el siguiente cuadro aplicando la resolución 2674 del 2013 en donde realice un monitoreo de su producto terminado durante el almacenamiento (Si su producto requiere algún otro parámetro adicionarlo a la



PRODUCCION DE GALLETAS DE QUINUA CON FINES COMERCIALES

Se puede incluir los logos de la institución educativa y del SENA en los espacios sin texto o como fondo de la hoja a manera de marca de agua o "detrás del texto"

ALEJANDRA CAMARGO PUERTO
MARYORY JULIANA GARZON ROJAS
INGRID TATIANA PARRA NEITA

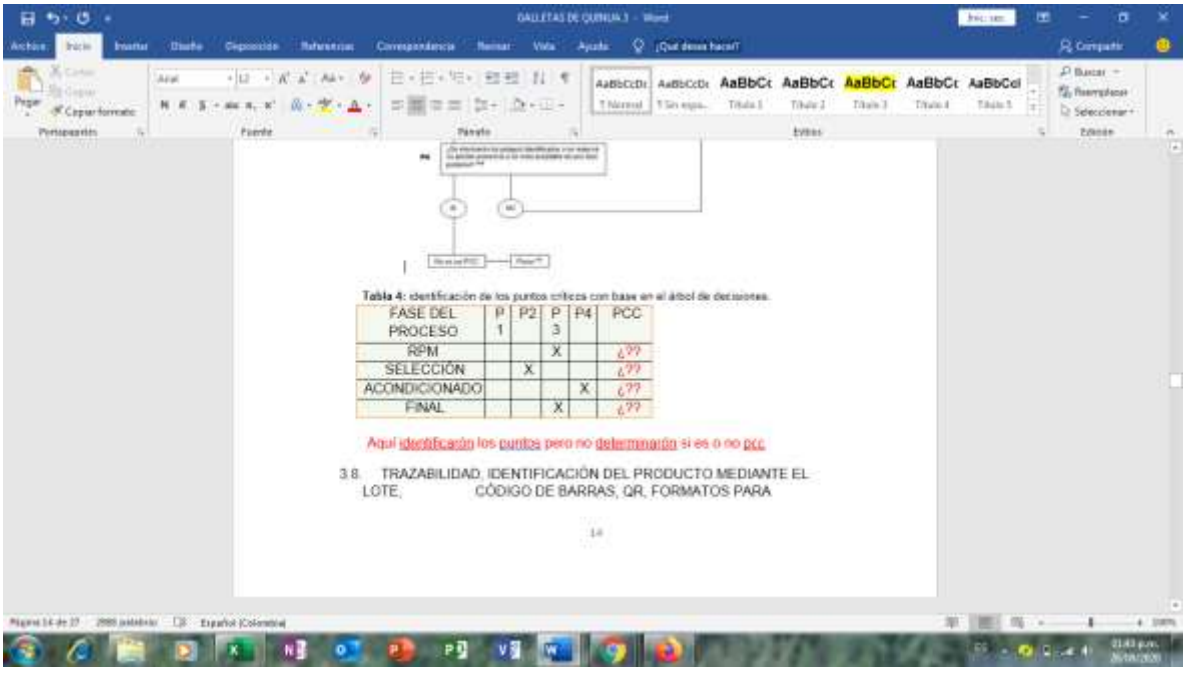
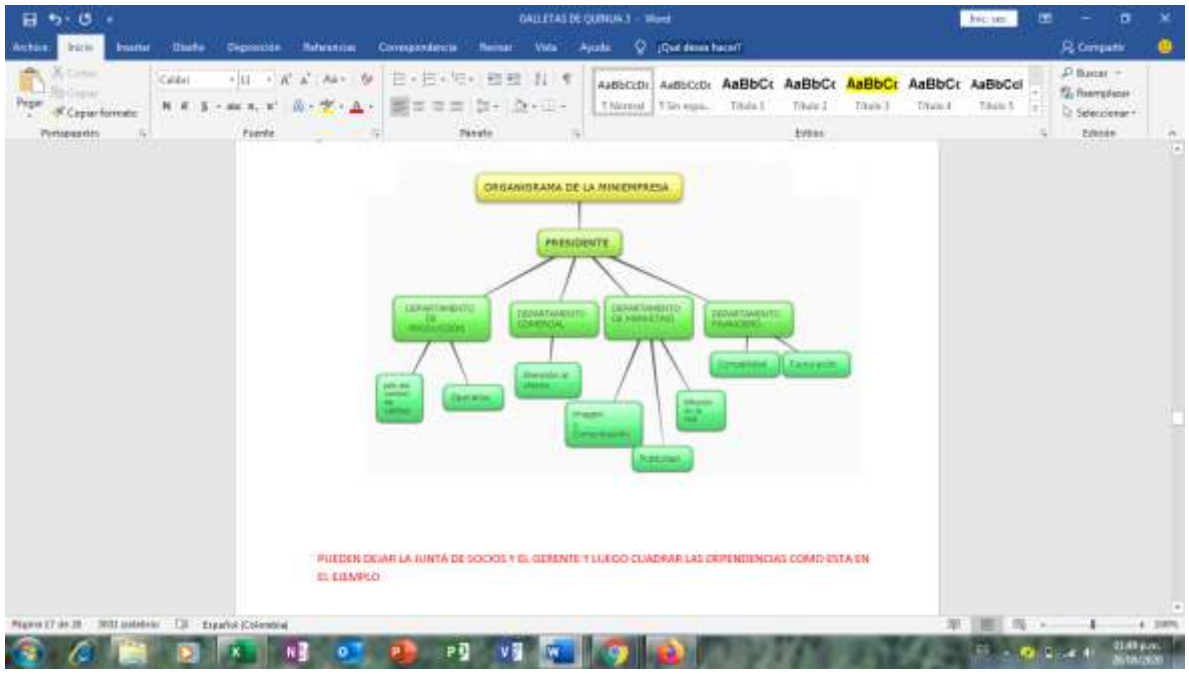


Tabla 4: identificación de los puntos críticos con base en el árbol de decisiones.

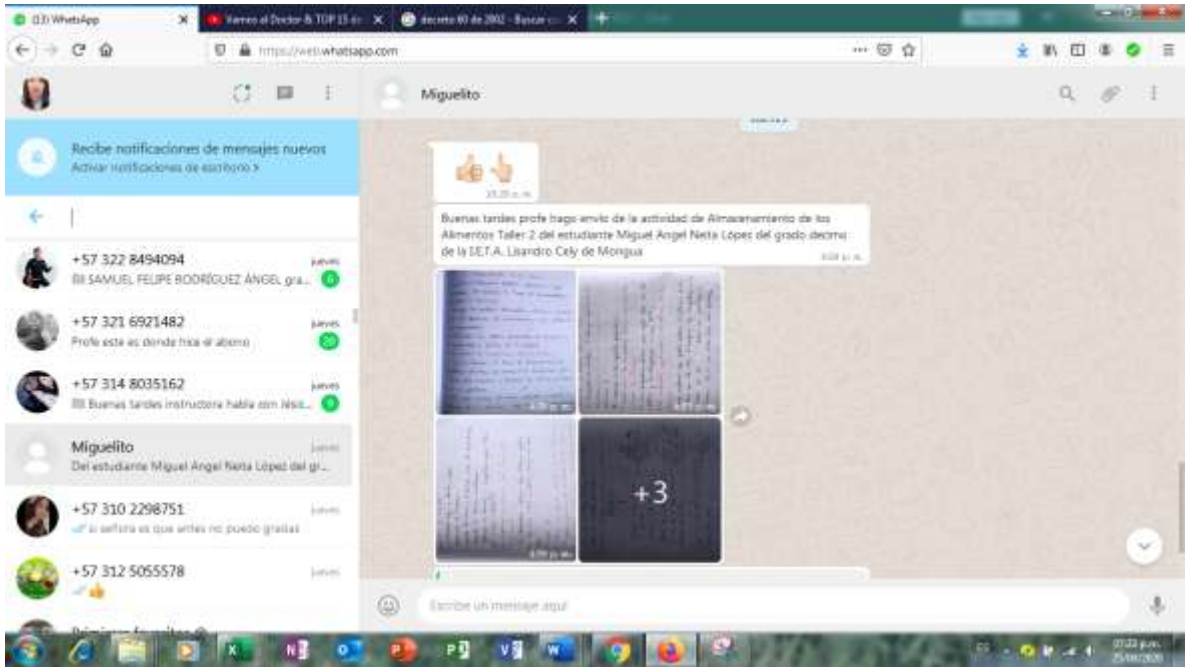
FASE DEL PROCESO	P 1	P2	P 3	P4	PCC
RPM			X		¿??
SELECCIÓN		X			¿??
ACONDICIONADO				X	¿??
FINAL			X		¿??

Aquí identificarón los puntos pero no determinarón si es o no pcc

3.8. TRAZABILIDAD, IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO MEDIANTE EL LOTE, CÓDIGO DE BARRAS, QR, FORMATOS PARA



27 AGOSTO REVISION DE ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES



Miguelito
20/8/2020 a la(s) 4:09 p. m.



Miguelito
20/8/2020 a la(s) 4:09 p. m.



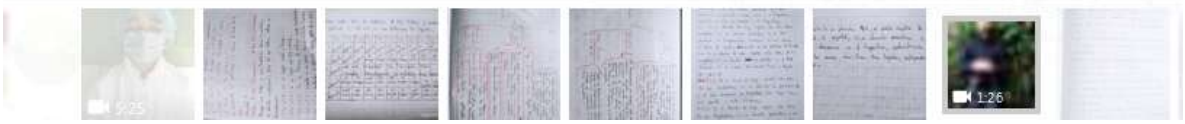
Miguelito
20/8/2020 a la(s) 4:09 p. m.





Miguelito
14/8/2020 a la(s) 6:12 p. m.





+57 314 8035162
20/8/2020 a la(s) 4:45 p. m.



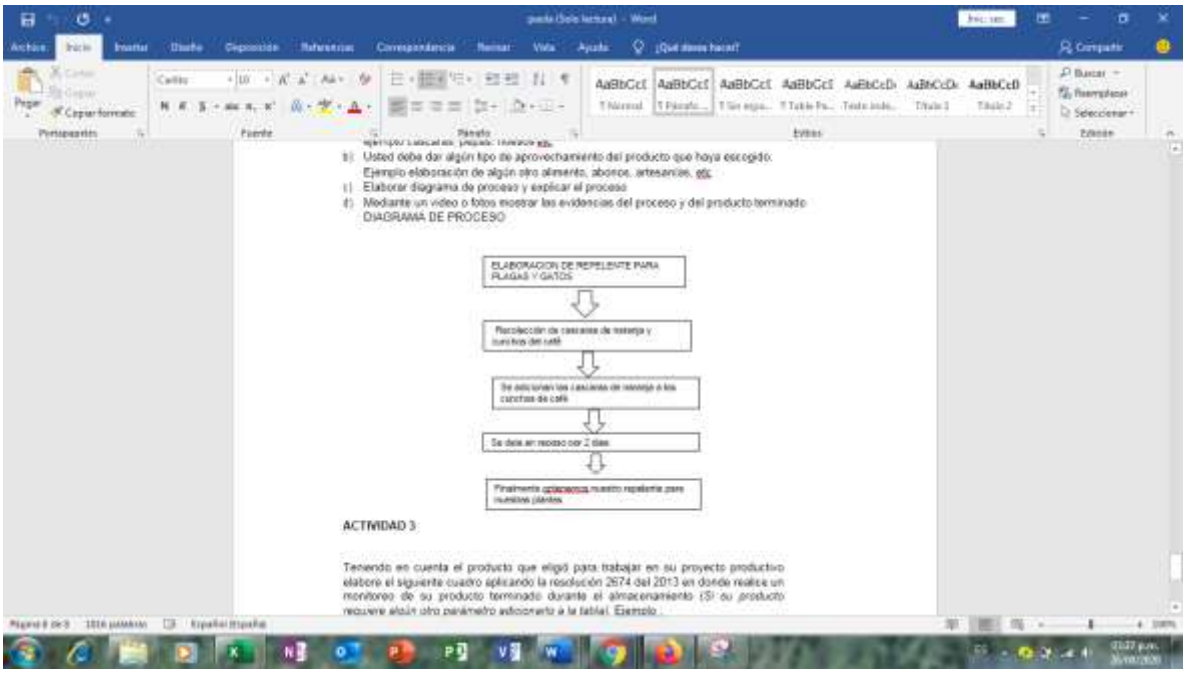
Buenas tardes instructora habla con Jésica Paola Salamanca corredor del grado 10 para enviar el taller guía almacenamiento de alimentos
En las siguientes fotos está la elaboración de un repelente para plagas y gatos con desechos de la cosina en este caso utilizé cunchos de café y cáscaras de naranjas. Es utilizado para evitar que los gatos hagan sus necesidades cerca de las plantas y que las plagas como los caracoles,babosas, gusanos,etcino ataquen las plantas



+57 314 8035162
20/8/2020 a la(s) 4:45 p. m.







b) Usted deba dar algún tipo de aprovechamiento del producto que haya escogido. Ejemplo elaboración de algún otro alimento, abonos, artesanías, etc.
c) Elaborar diagrama de proceso y explicar el proceso
d) Mediante un video o fotos mostrar las evidencias del proceso y del producto terminado

DIAGRAMA DE PROCESO

ELABORACION DE REPELENTE PARA PLAGAS Y GATOS

Recolección de cascaras de naranja y cucharas del café

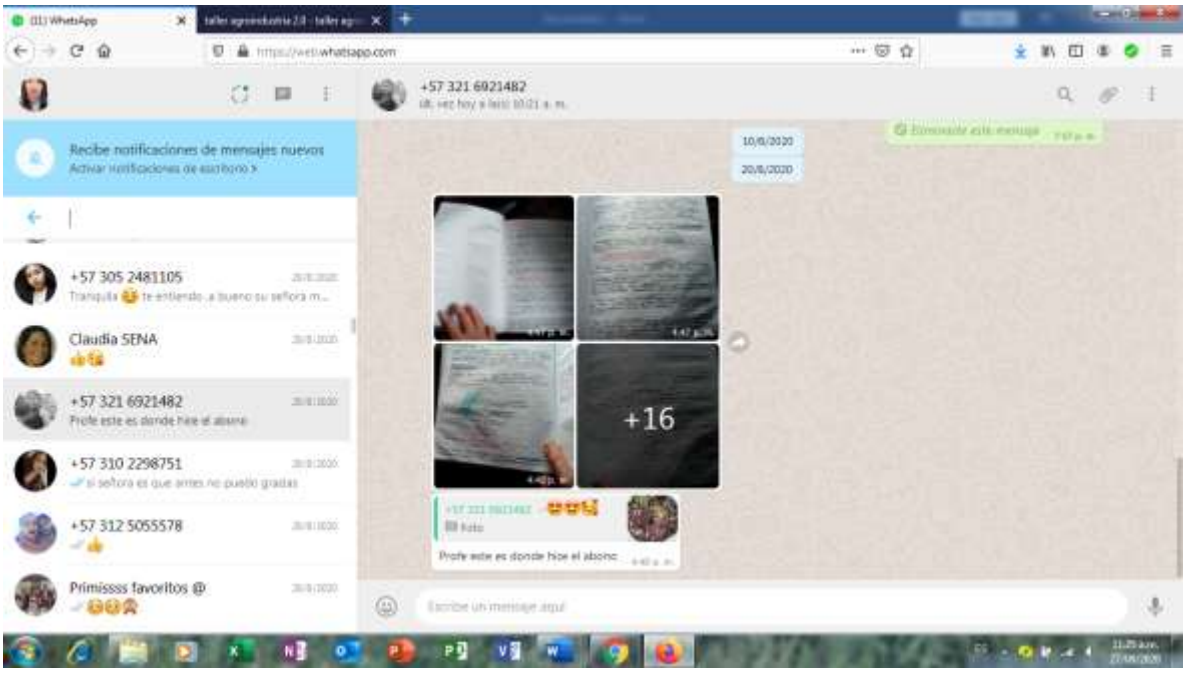
Se adicionan las cascaras de naranja a las cucharas de café

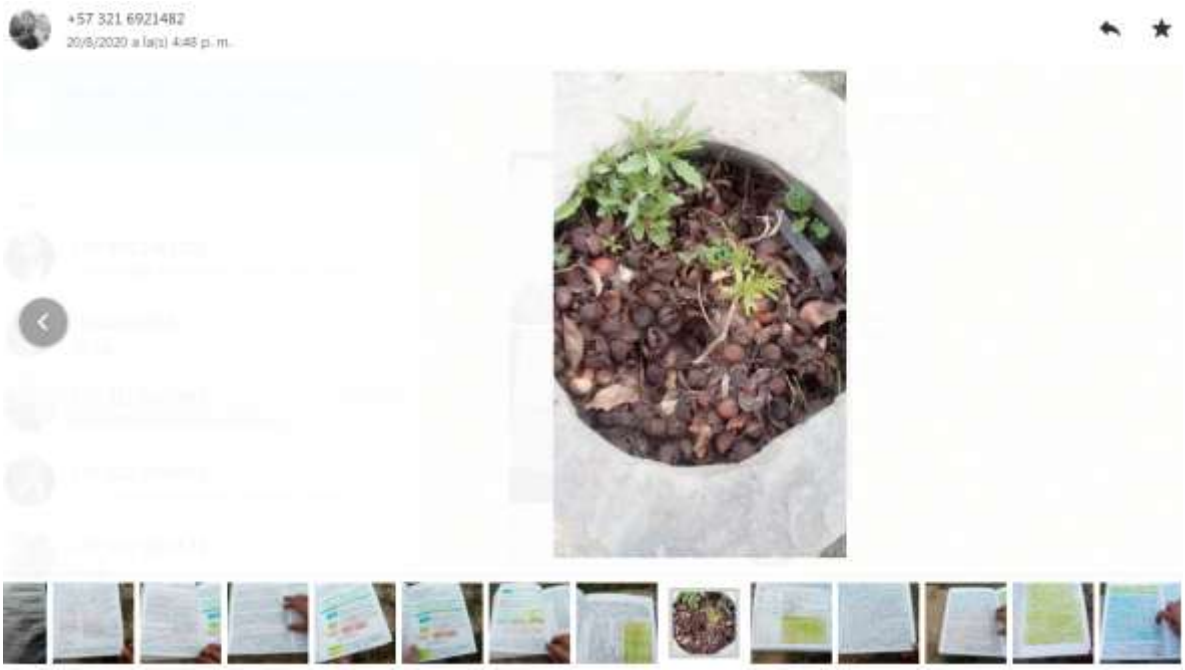
Se deja en reposo por 2 días

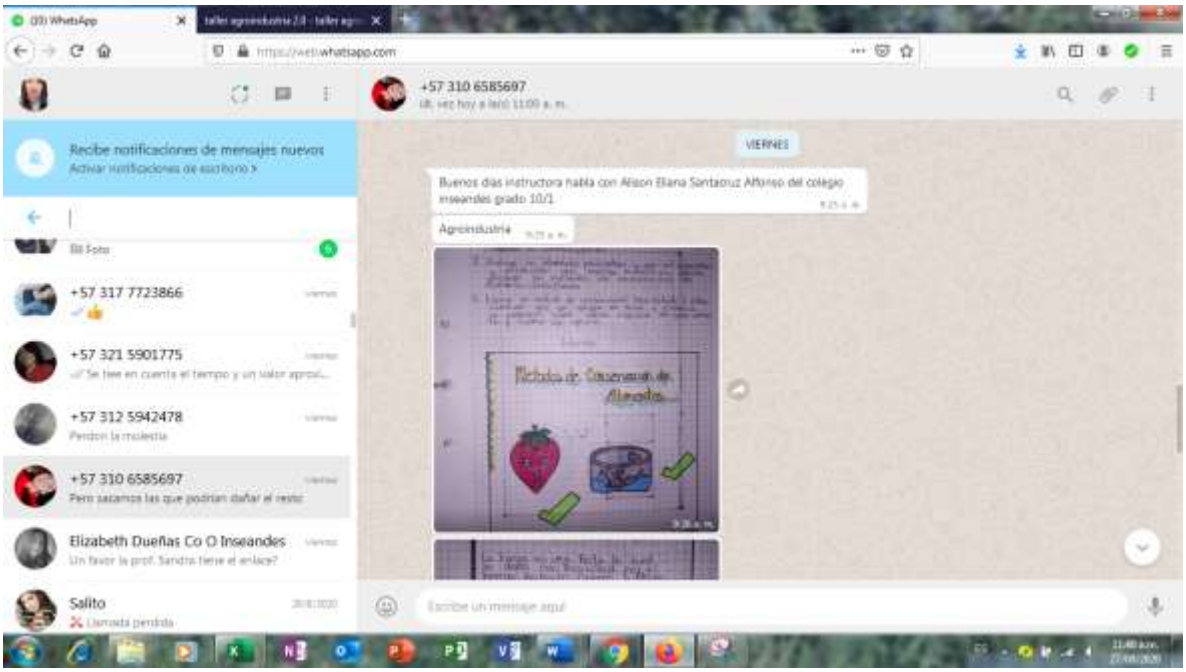
Finalmente colocamos nuestro repelente para nuestras plantas

ACTIVIDAD 3

Teniendo en cuenta el producto que eligió para trabajar en su proyecto productivo elabore el siguiente cuadro aplicando la resolución 2674 del 2013 en donde realice un monitoreo de su producto terminado durante el almacenamiento (Si su producto requiere algún otro parámetro adicionarlo a la tabla). Ejemplo :



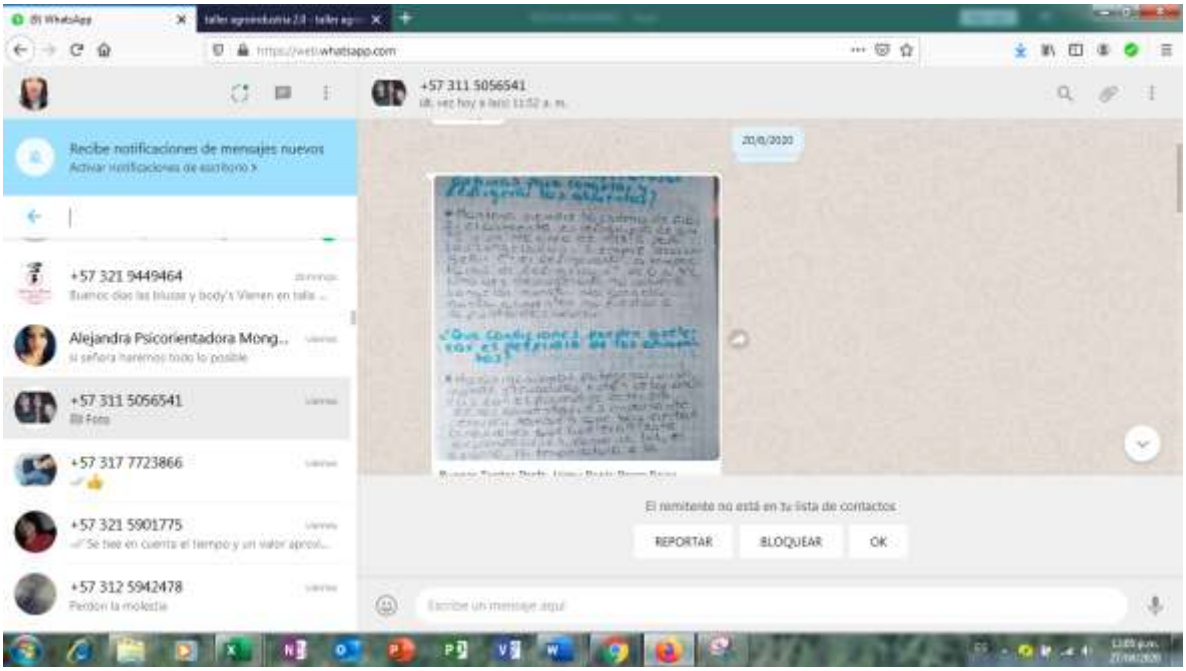

+57 321 6921482
20/8/2020 a la(s) 4:48 p. m.

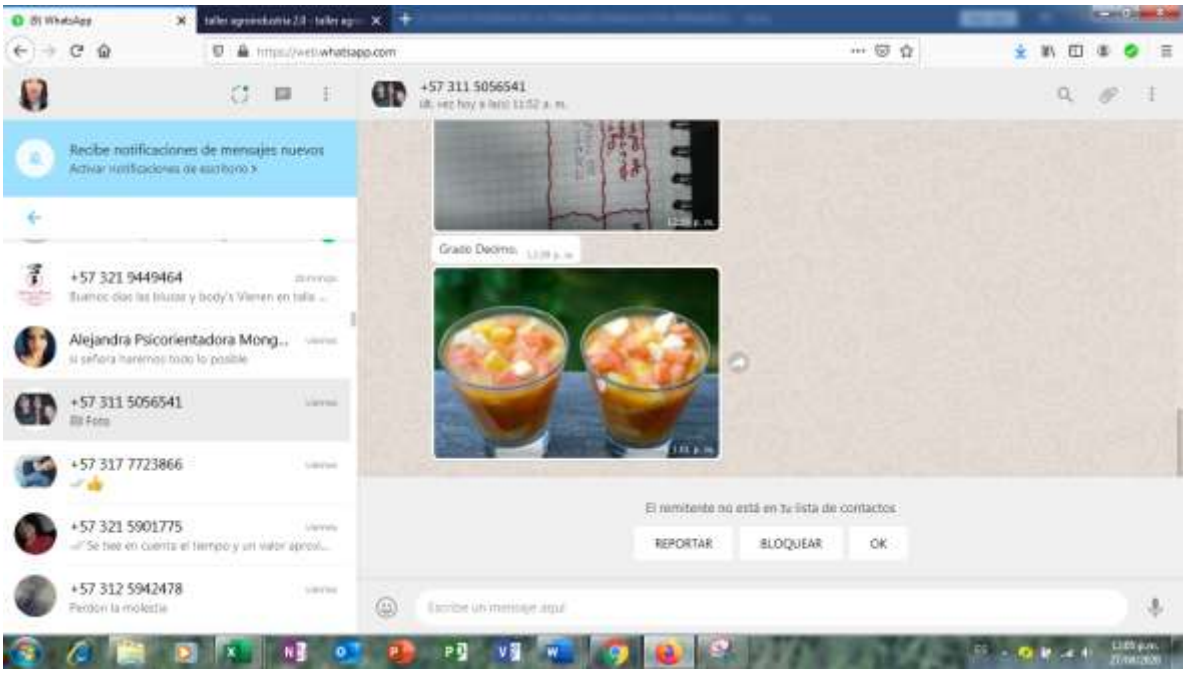

(3) WhatsApp
https://web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 317 7723866
+57 321 5901775
+57 312 5942478
Perdon la molestia
+57 310 6585697
Pero sacamos las que podrian dañar el resto
Elizabeth Dueñas Co O Inseandes
Un favor la prof. Sandra tiene el enlace?
Salito
Llamada perdida
+57 310 6585697
VIERNES
Buenos días instructora hablé con Alison Eliana Santacruz Alfonso del colegio inseandes grado 10/1
Agroindustria

+57 310 6585697
21/8/2020 a la(s) 9:27 a. m.

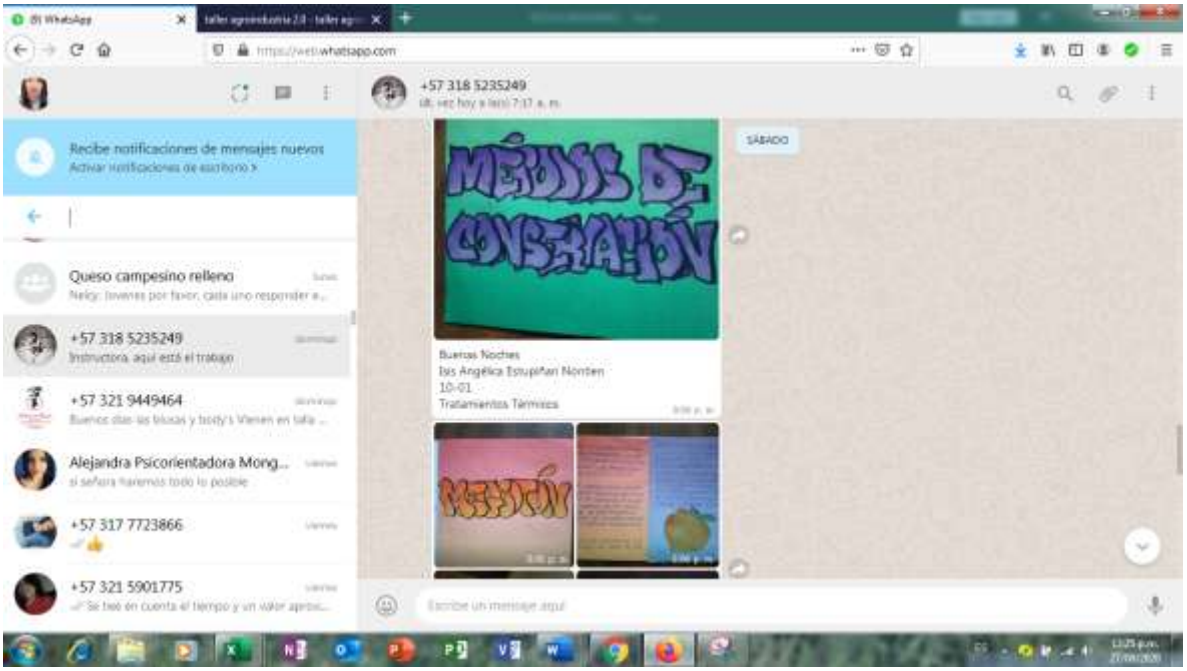








28 DE AGOSTO REVISIÓN DE ACTIVIDADES ENVIADA POR APRENDICES

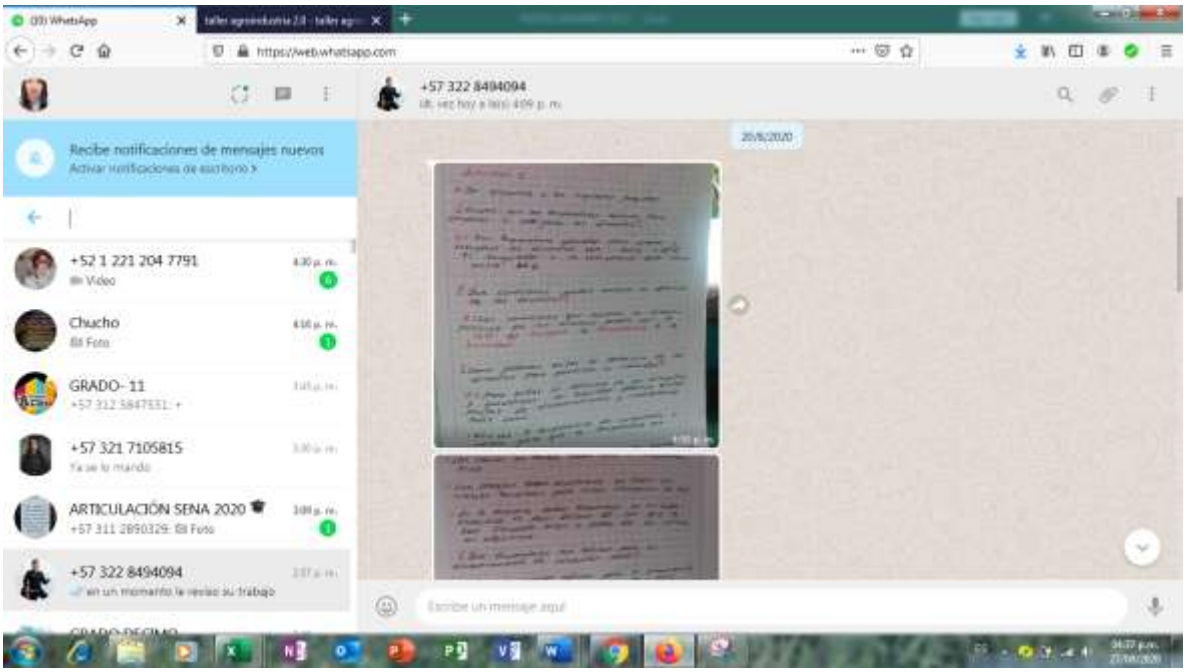


+57 318 5235249
22/8/2020 a la(s) 8:07 p. m.



El escaldado consiste en hervir los alimentos





+57 322 8494094
20/8/2020 a la(s) 4:52 p. m.



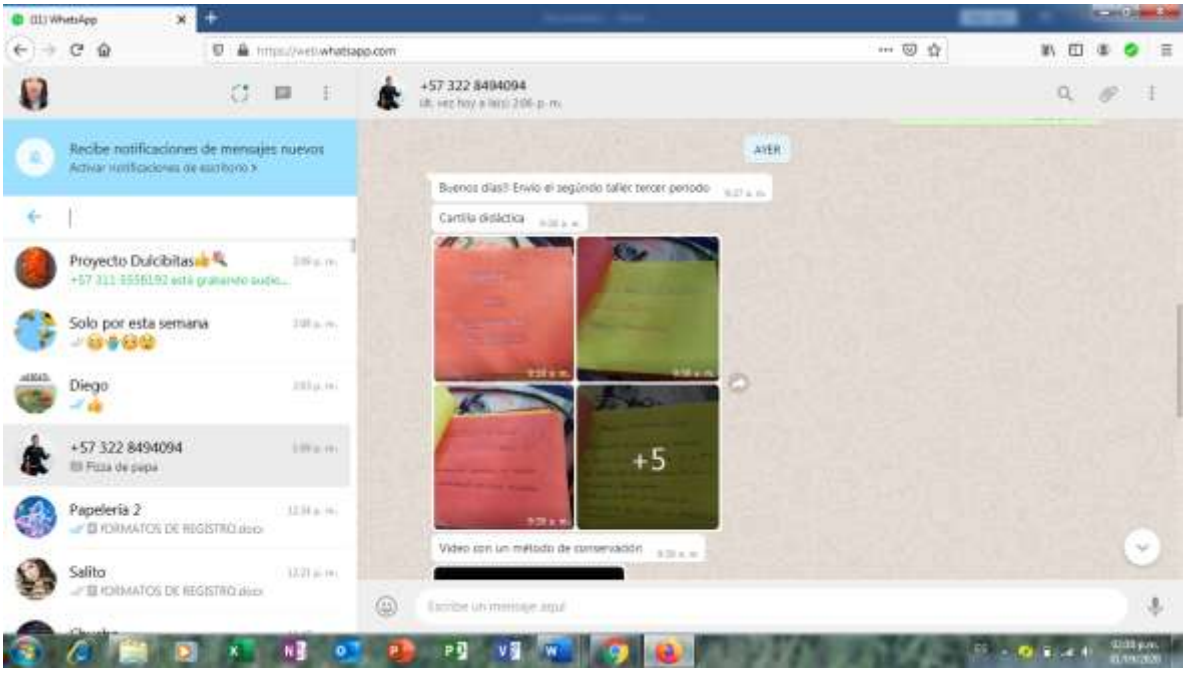


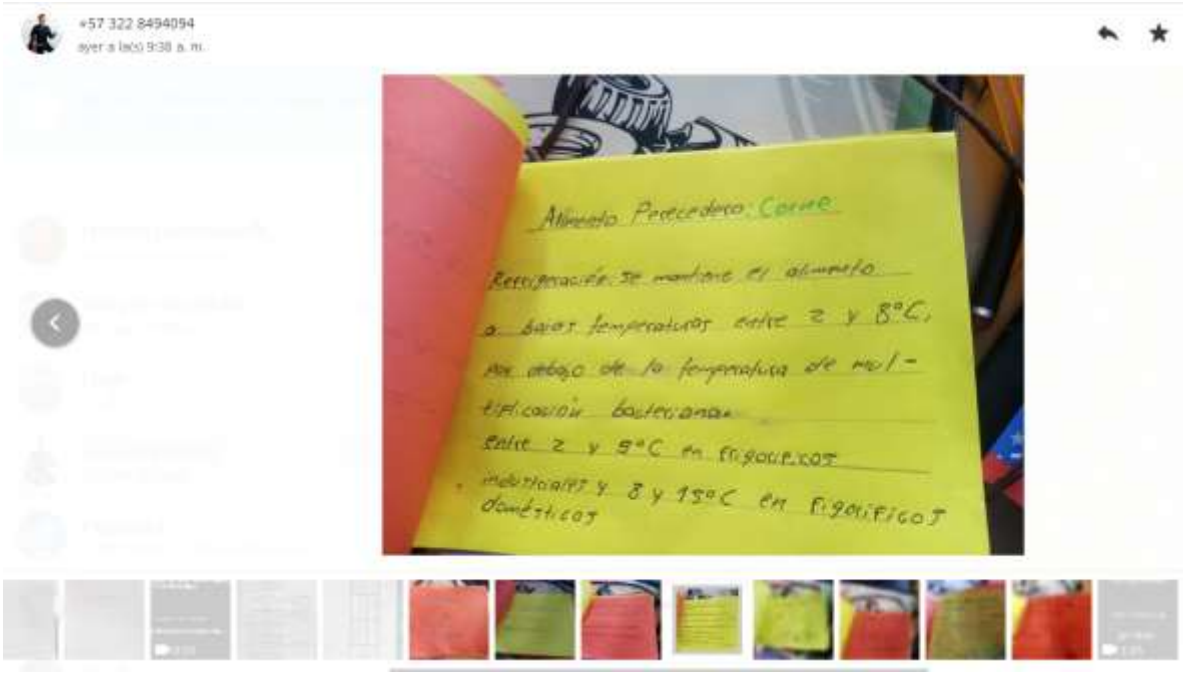
+57 322 8494094
20/8/2020 a la(s) 4:52 p. m.

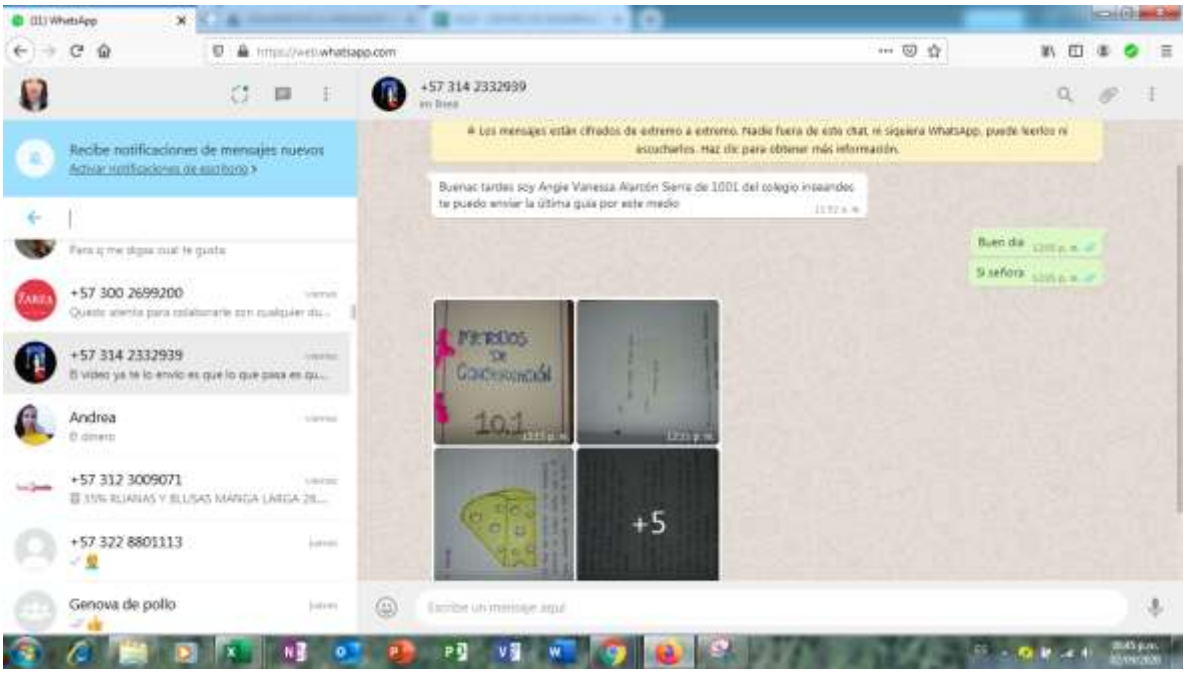


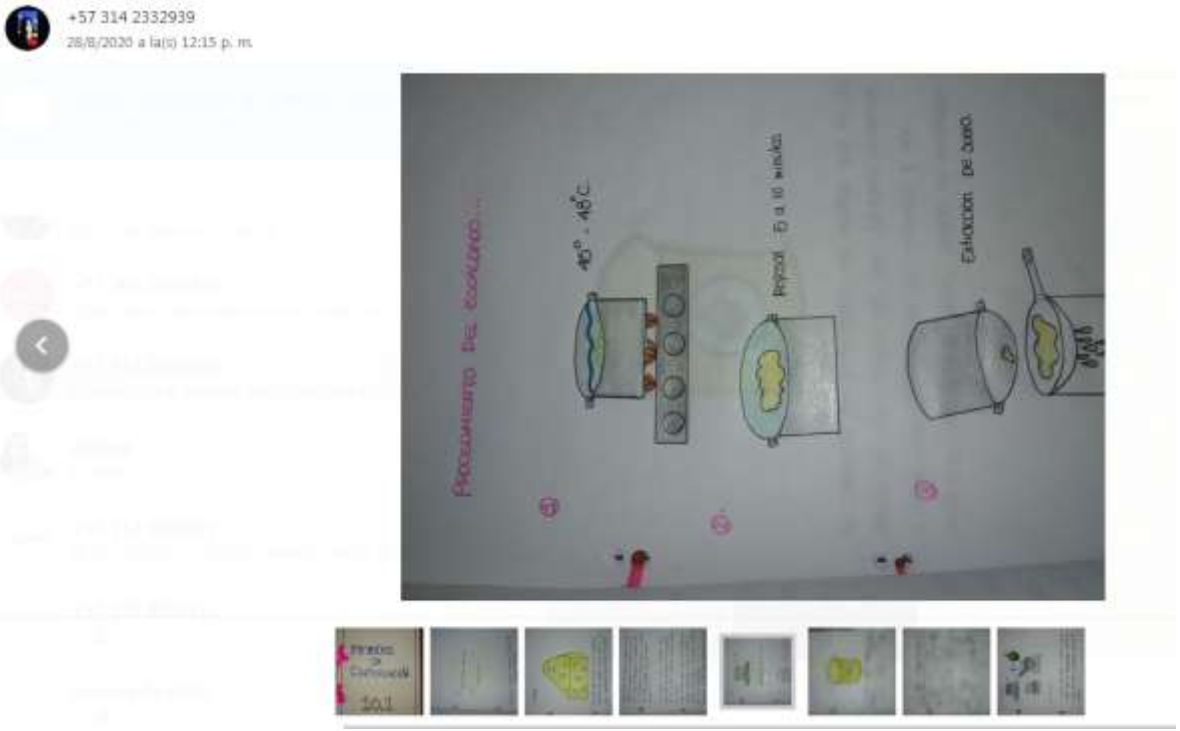


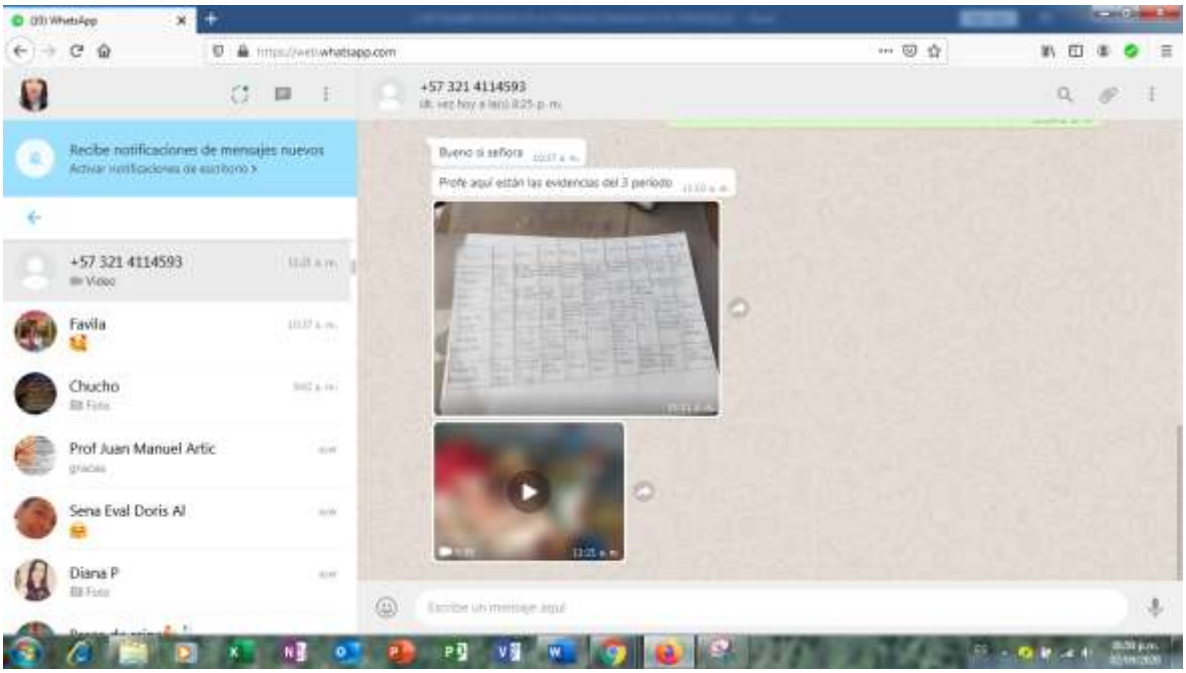
2 SEPTIEMBRE REVISON DE ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES

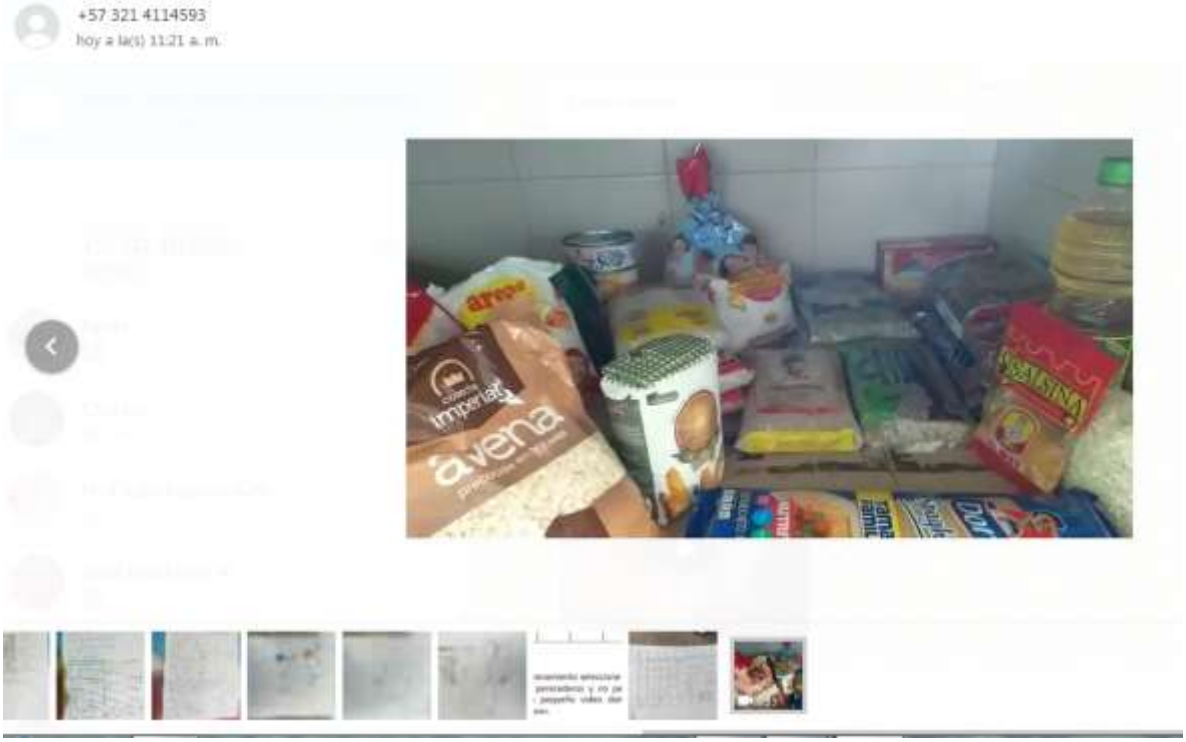




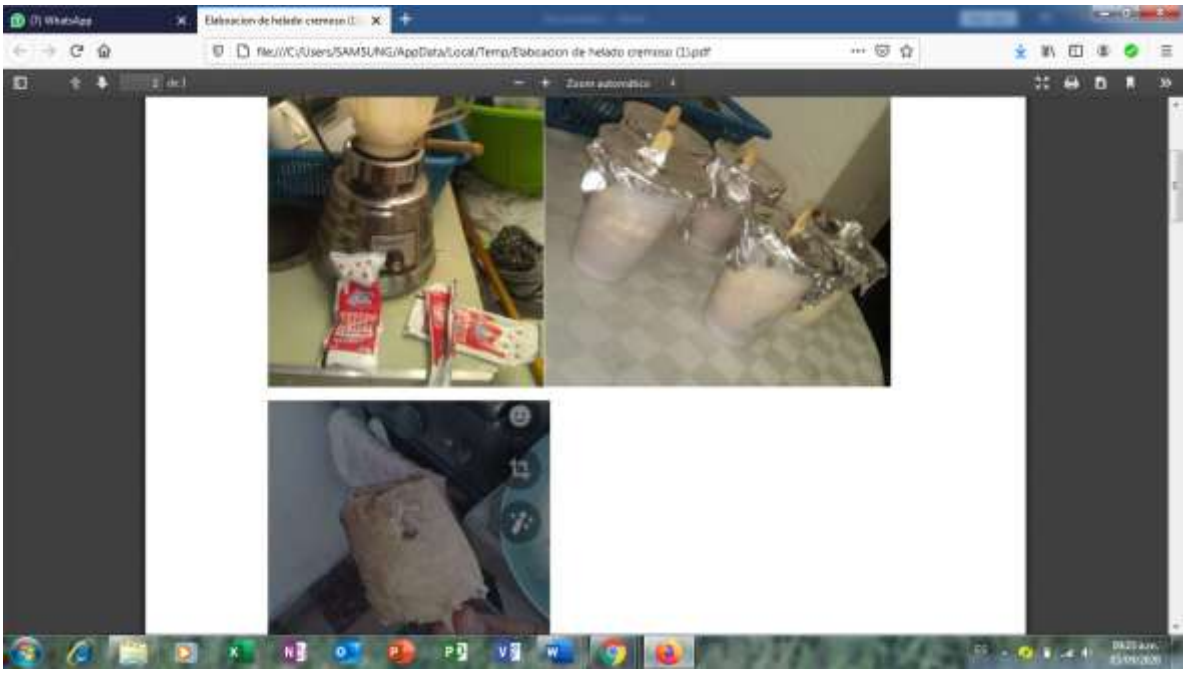

(1) WhatsApp
https://web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 300 2699200
+57 314 2332939
Andrea
+57 312 3009071
+57 322 8801113
Genova de pollo
+57 314 2332939
en línea
Los mensajes están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Haz clic para obtener más información.
Buenas tardes soy Angie Vanessa Alarcón Sierra de 1001 del colegio insuandes te puedo enviar la última guía por este medio
Buen día
Si señora
Métodos de Conservación
10.1
+5
Escribe un mensaje aquí

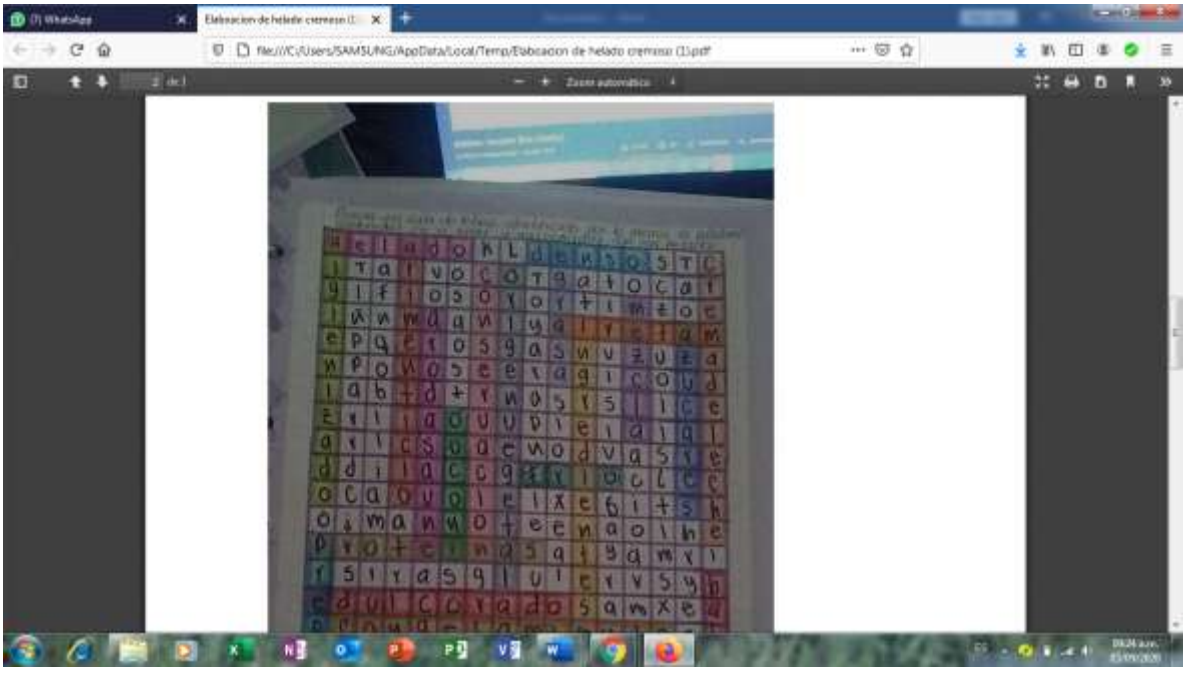

+57 314 2332939
28/8/2020 a la(s) 12:15 p. m.
40° - 48°C
Reposar 5 a 10 minutos
Extraccion de Jugo

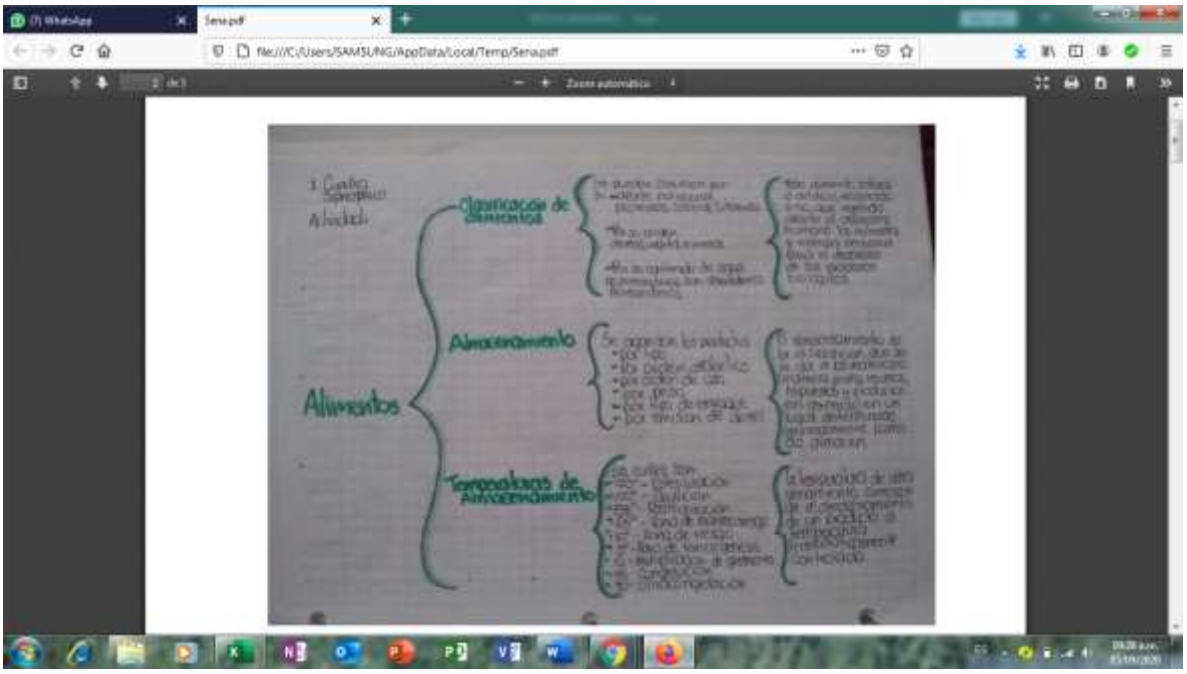


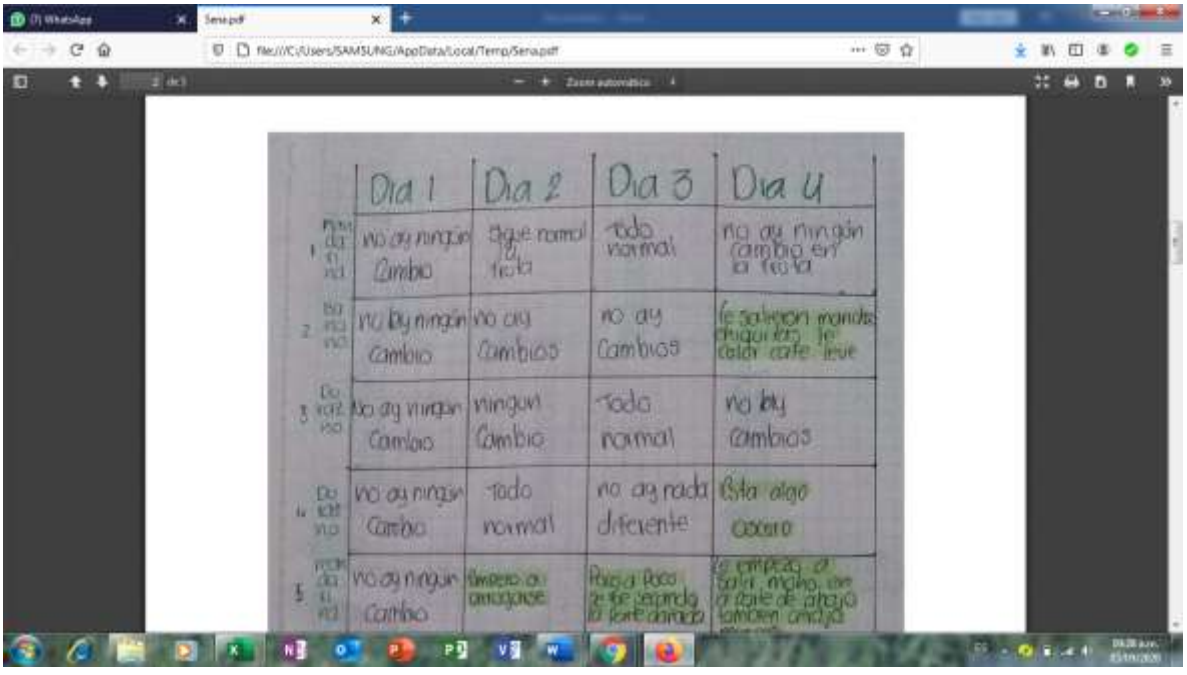


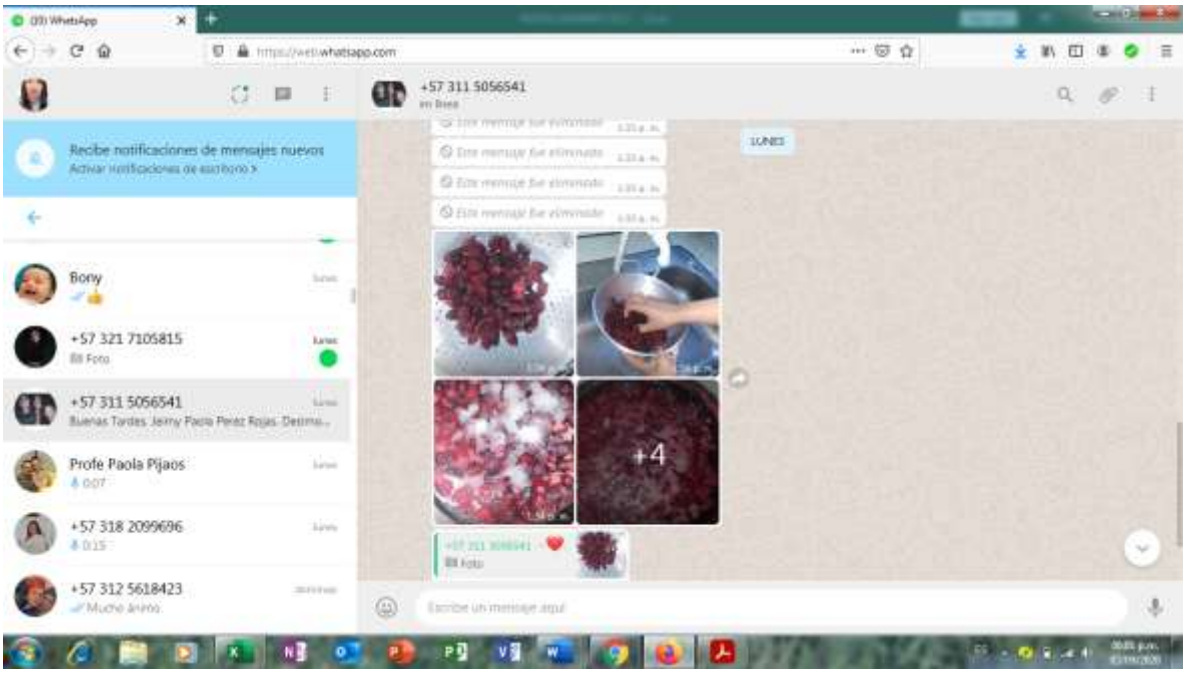
3 SEPTIEMBRE REVISION DE ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES






Alimentos
Almacenamiento


Dia 1
Dia 2
Dia 3
Dia 4
no ay ningún Cambio
Sigue normal la fiesta
Todo normal
no ay ningún cambio en la fiesta
no hay ningún Cambio
no ay Cambios
no ay Cambios
se salieron mandis ningún feo caldo corte leve
No ay ningún Cambio
ningun Cambio
Todo normal
no hay Cambios
no ay ningún Cambio
Todo normal
no ay nada diferente
Esta algo obcuro
no ay ningún Cambio
Siguen en amagarse
Poco a Poco se fue separando la fiesta animada
se empezó a salir mucho con el calor de abajo también cambio





4 SEPTIEMBRE REVISION DE ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES

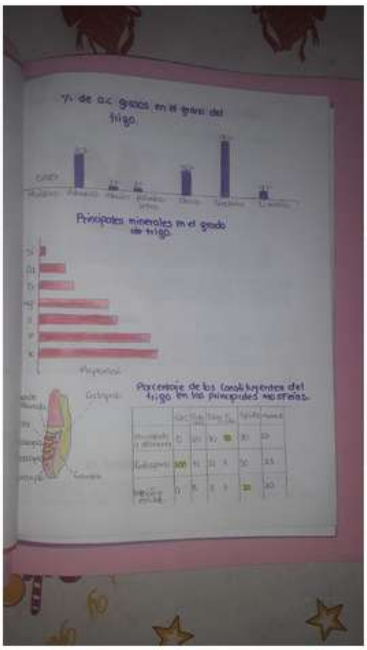

LO MEJOR DE EL2020
CARNITAS A
LA BOYASENCE
3223994944
321 9274062


Pizza hawaiana
Ingredientes:
• 250gr de harina de trigo
• 2 cucharadas de azúcar
• Una cucharadita de sal
• Una taza de agua
• 3 cucharadas de mantequilla
• 150gr de jamón picado
• 450gr de queso doble crema

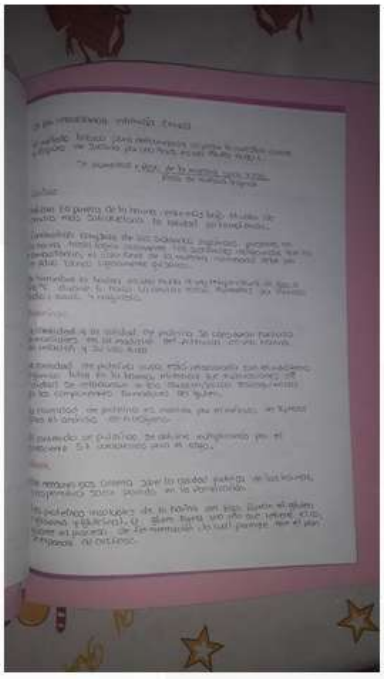
+57 310 8982343
2/9/2020 a la(s) 3:55 p. m.

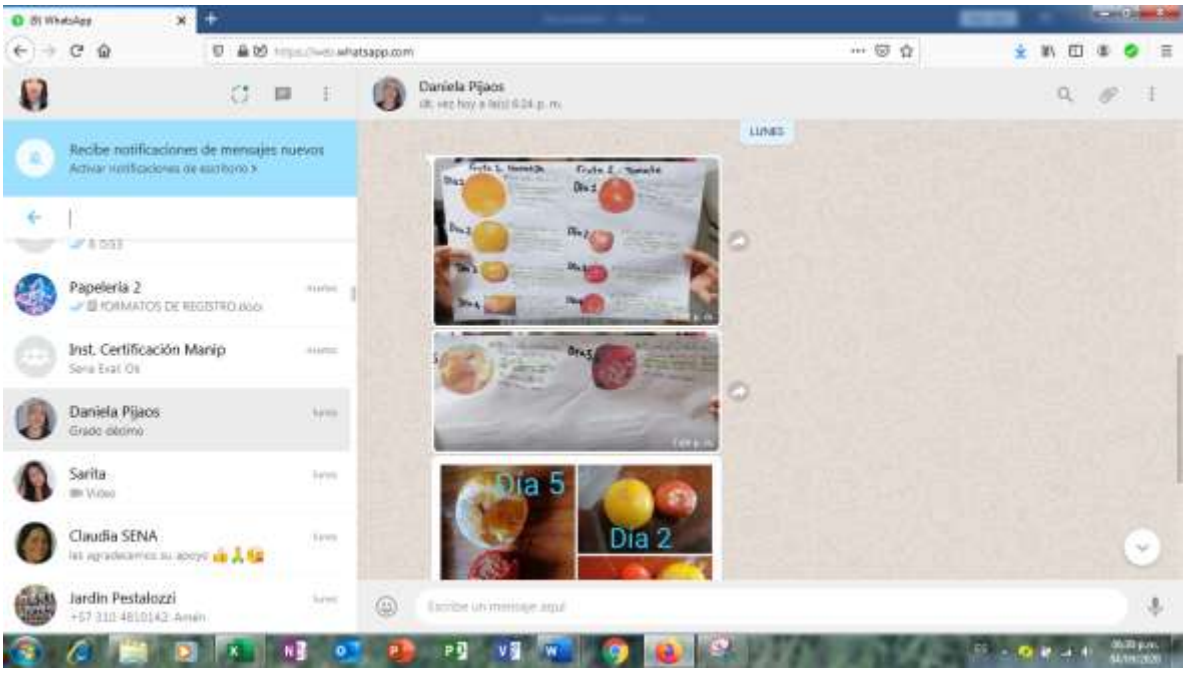


+57 310 8982343
2/9/2020 a la(s) 4:02 p. m.



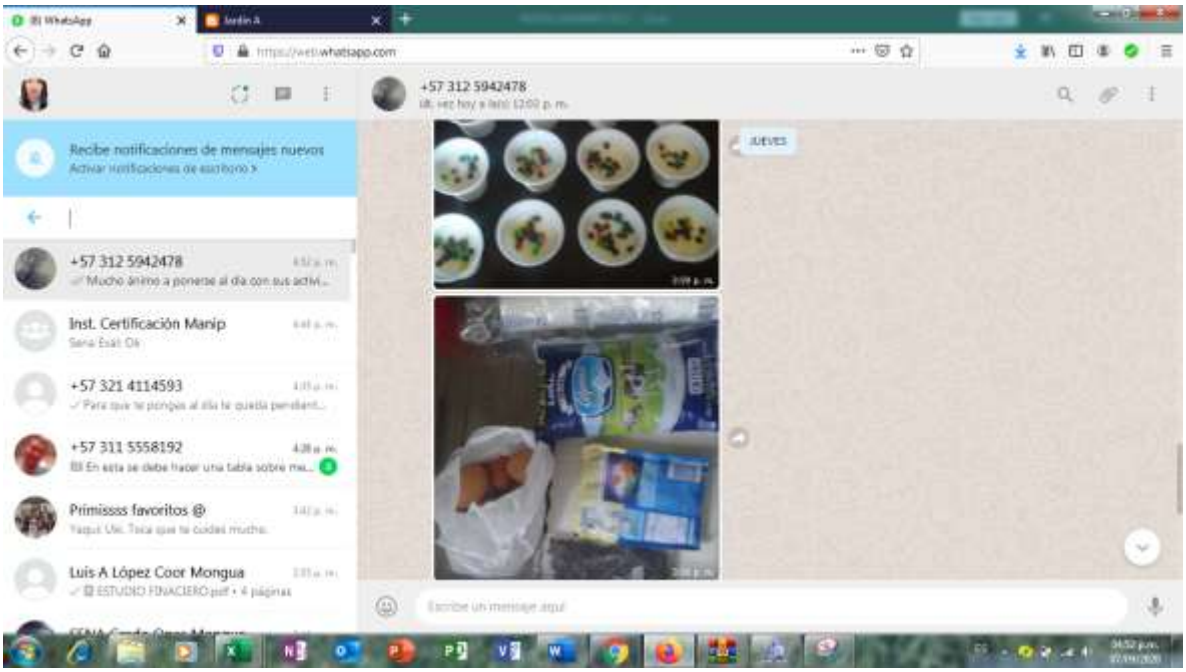
+57 310 8982343
2/9/2020 a la(s) 4:05 p. m.

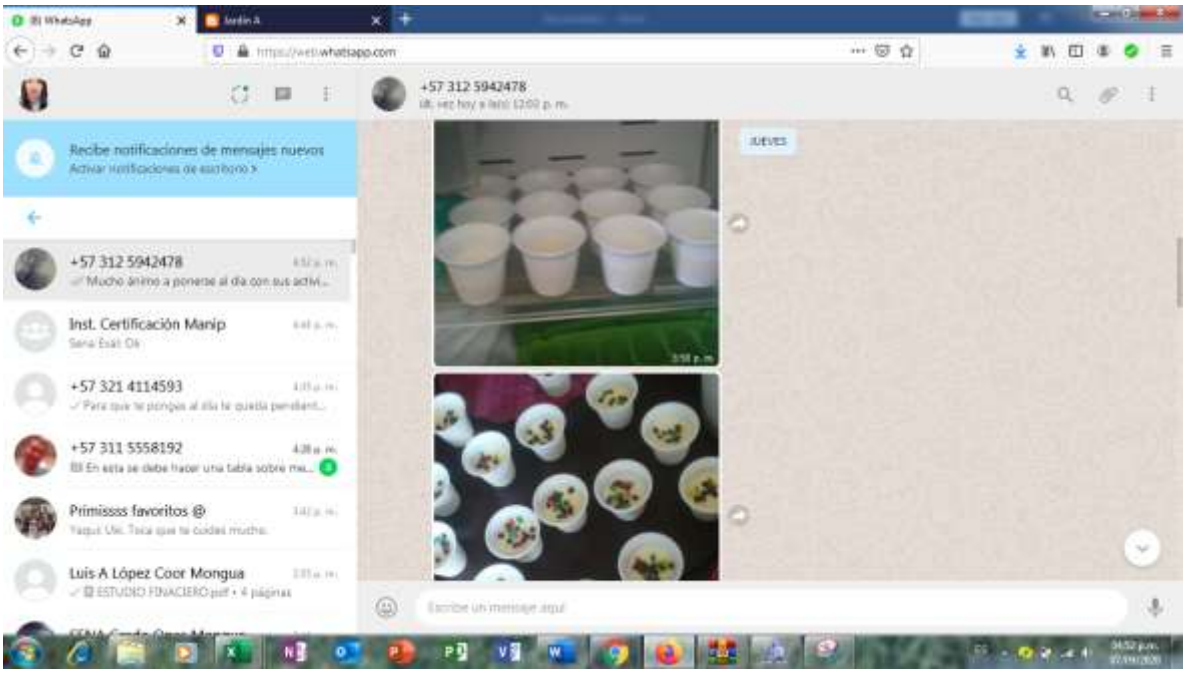


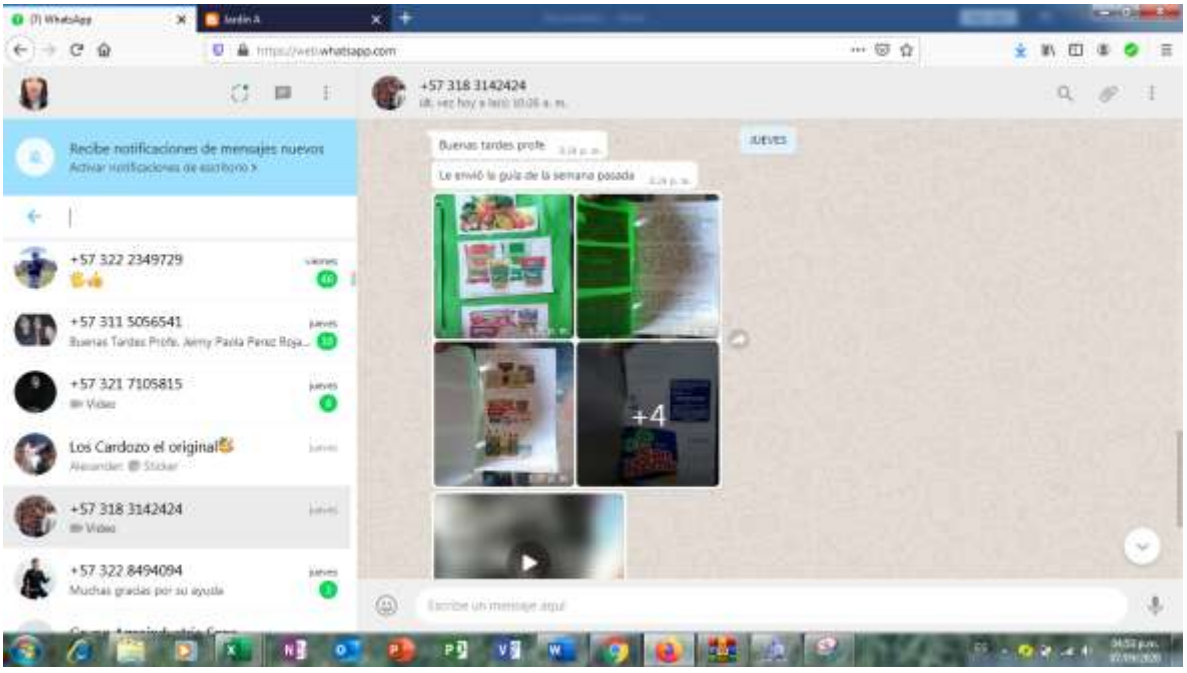




7 SEPTIEMBRE REVISION DE ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES




+57 312 5942478
JUEVES
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 312 5942478
Inst. Certificación Manip
+57 321 4114593
+57 311 5558192
Primissss favoritos
Luis A López Coor Mongua
Escribe un mensaje aquí


+57 318 3142424
JUEVES
Buenas tardes profe
Le envió la guía de la semana pasada
+4
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 322 2349729
+57 311 5056541
Buenas Tardes Profe, Jerry Paola Perez Roja...
+57 321 7105815
Los Cardozo el original
+57 318 3142424
+57 322 8494094
Muchas gracias por su ayuda
Escribe un mensaje aquí

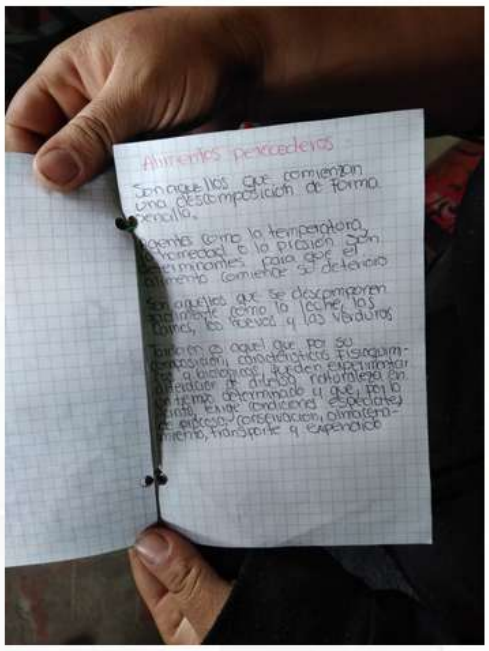
+57 318 3142424
3/9/2020 a la(s) 3:26 p. m.



+57 318 3142424
3/9/2020 a la(s) 3:31 p. m.



+57 318 3142424
3/9/2020 a la(s) 3:31 p. m.



+57 318 3142424
3/9/2020 a la(s) 3:32 p. m.



+57 321 7105815
3/9/2020 a la(s) 7:29 p. m.



+57 321 7105815
3/9/2020 a la(s) 7:29 p. m.

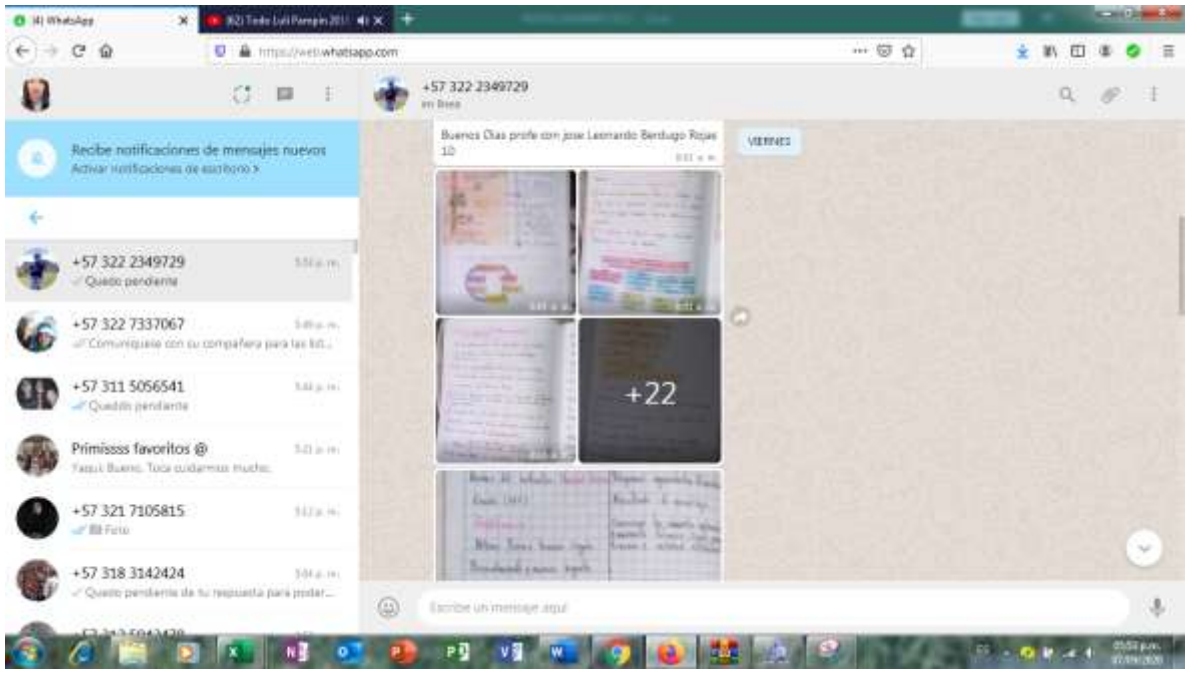


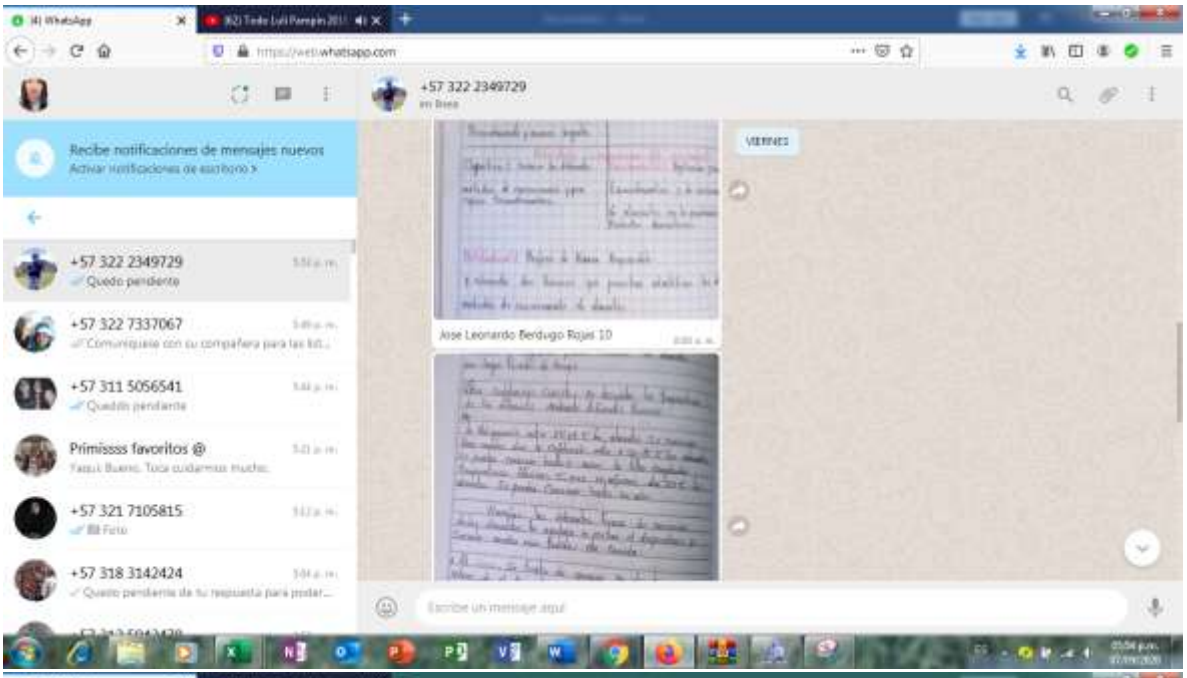
+57 321 7105815
3/9/2020 a la(s) 7:29 p. m.

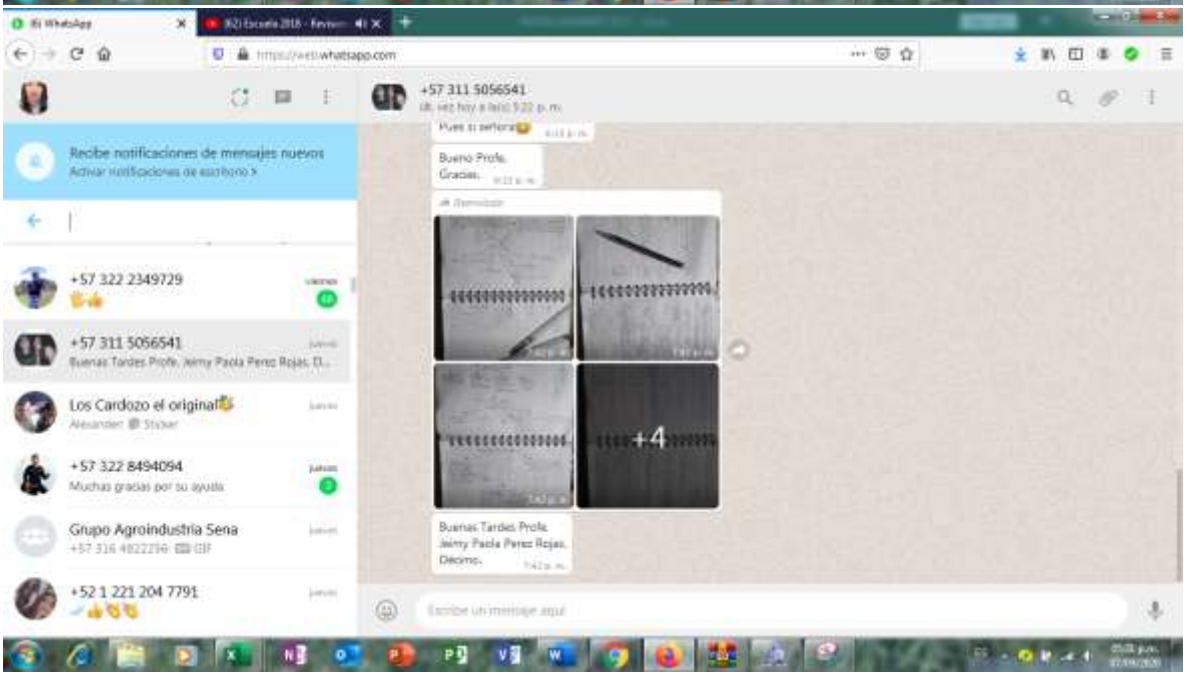


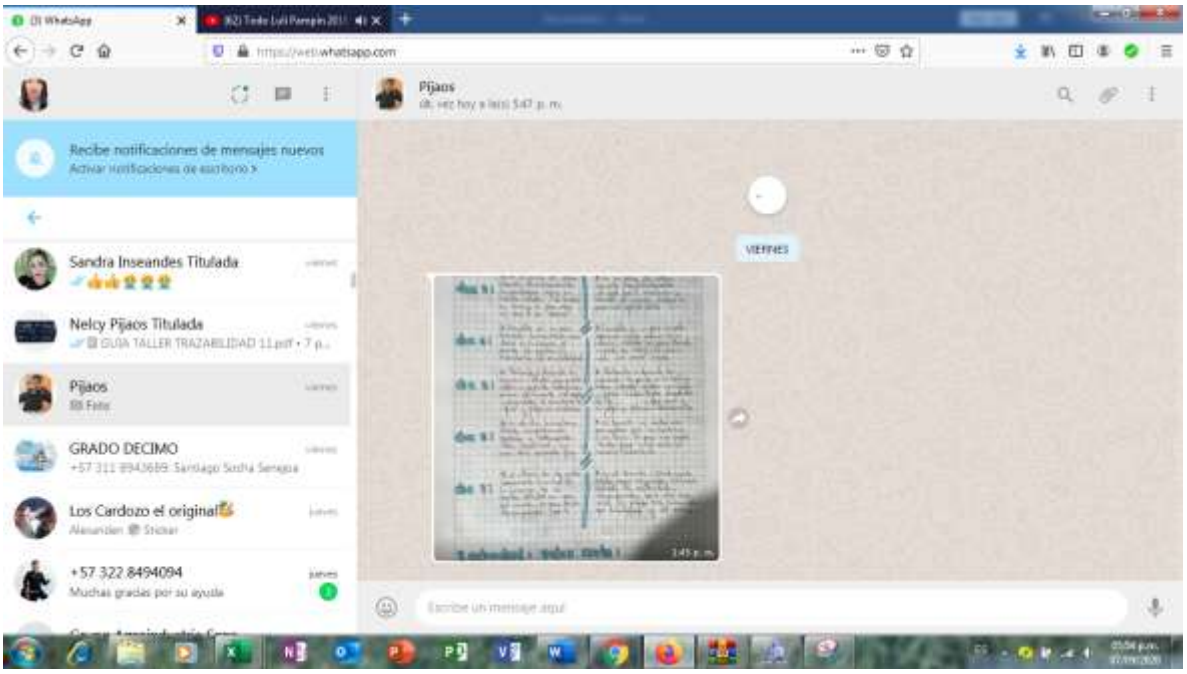
+57 321 7105815
3/9/2020 a la(s) 7:29 p. m.

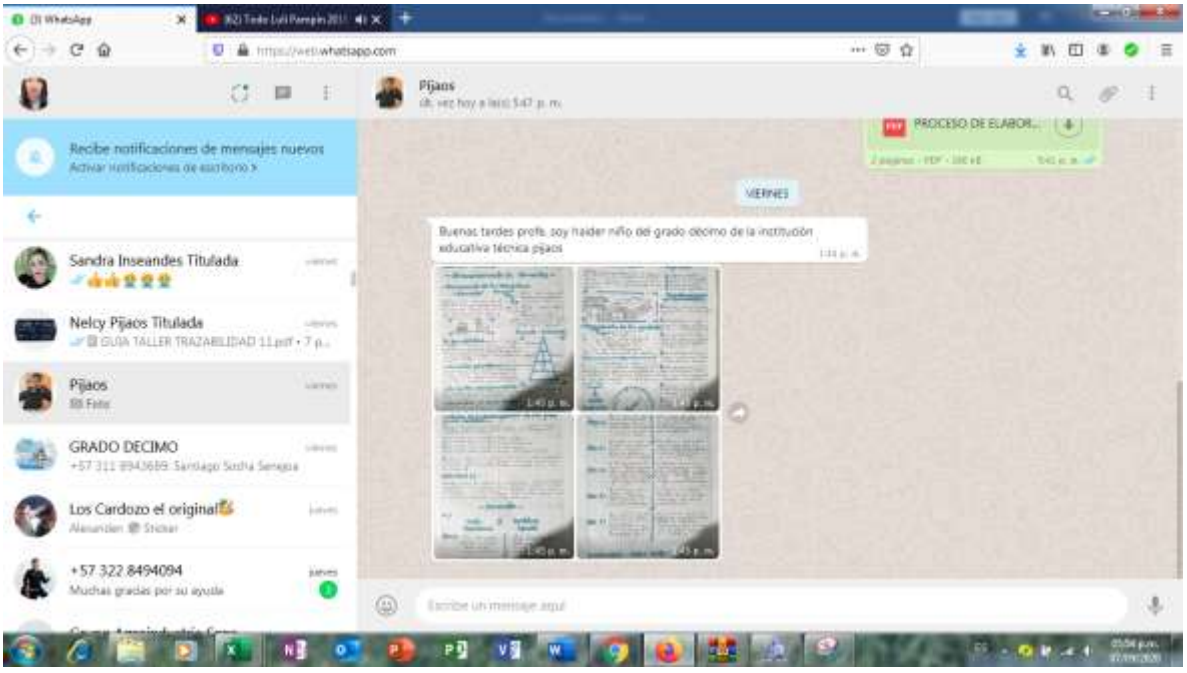



+57 322 2349729
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
+57 322 2349729
+57 322 7337067
+57 311 5056541
Primissss favoritos @
+57 321 7105815
+57 318 3142424
Buenos Dias profe con jose Leonardo Berdugo Rojas 10
VIERNES
+22
Escribe un mensaje aquí


+57 322 2349729
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 322 2349729
Quedo pendiente
+57 322 7337067
+57 311 5056541
Primissss favoritos @
+57 321 7105815
+57 318 3142424
VIERNES
Jose Leonardo Berdugo Rojas 10
Escribe un mensaje aquí

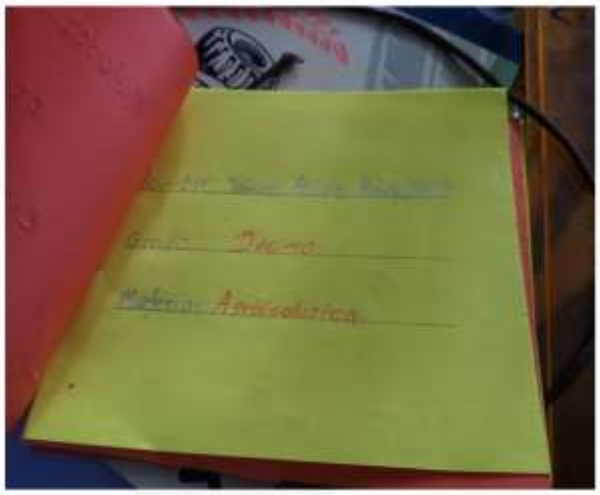

+57 311 5056541
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
+57 322 2349729
+57 311 5056541
Buenas Tardes Profe. Jeimy Paola Perez Rojas. D...
Los Cardozo el original
+57 322 8494094
Muchas gracias por su ayuda
Grupo Agroindustria Sena
+52 1 221 204 7791
Bueno Profe.
Gracias.
+4
Buenas Tardes Profe.
Jeimy Paola Perez Rojas.
Decimo.
Escribe un mensaje aquí



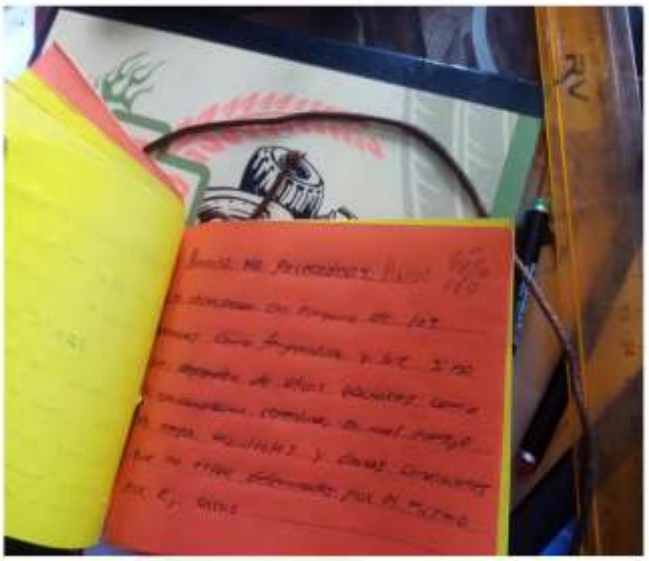


8 SEPTIEMBRE REVISION DE ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES

+57 322 8494094
31/8/2020 a la(s) 9:38 a. m.



+57 322 8494094
31/8/2020 a la(s) 9:38 a. m.



+57 322 8494094
31/8/2020 a la(s) 9:43 a. m.

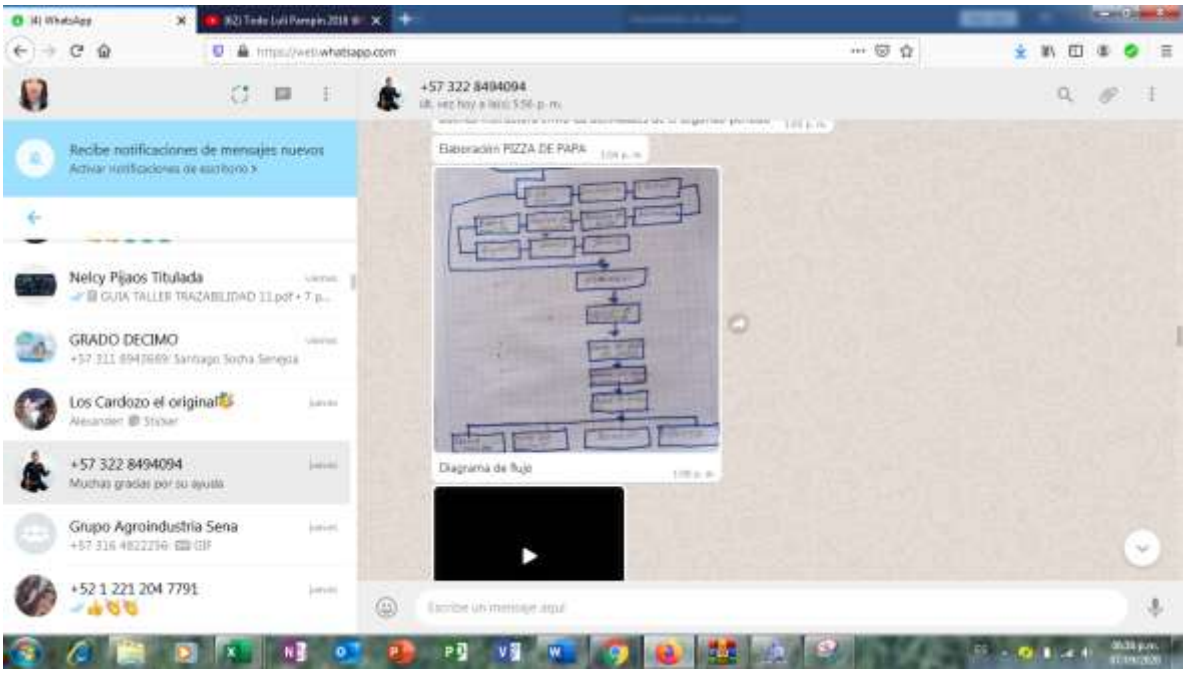
Método de escaldado

SAMUEL FELIPE RODRÍGUEZ ÁNGEL

Grado:Décimo






+57 322 8494094
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Nelcy Pijaos Titulada
GUIA TALLER TRAZABILIDAD 11.pdf • 7 p...
GRADO DECIMO
+57 311 8947669: Santiago Socha Senegia
Los Cardozo el original
Sticker
+57 322 8494094
Muchas gracias por su ayuda
Grupo Agroindustria Sena
+57 316 4822236: GIF
+52 1 221 204 7791
Elaboración PIZZA DE PAPA
Diagrama de flujo
Escribe un mensaje aquí


1 lb Papa
Mantequilla
1 huevo
Levadura
Harina de trigo
Salsa de tomate
Carne molida
Bocadillo
Queso
Jamón



Evidencias

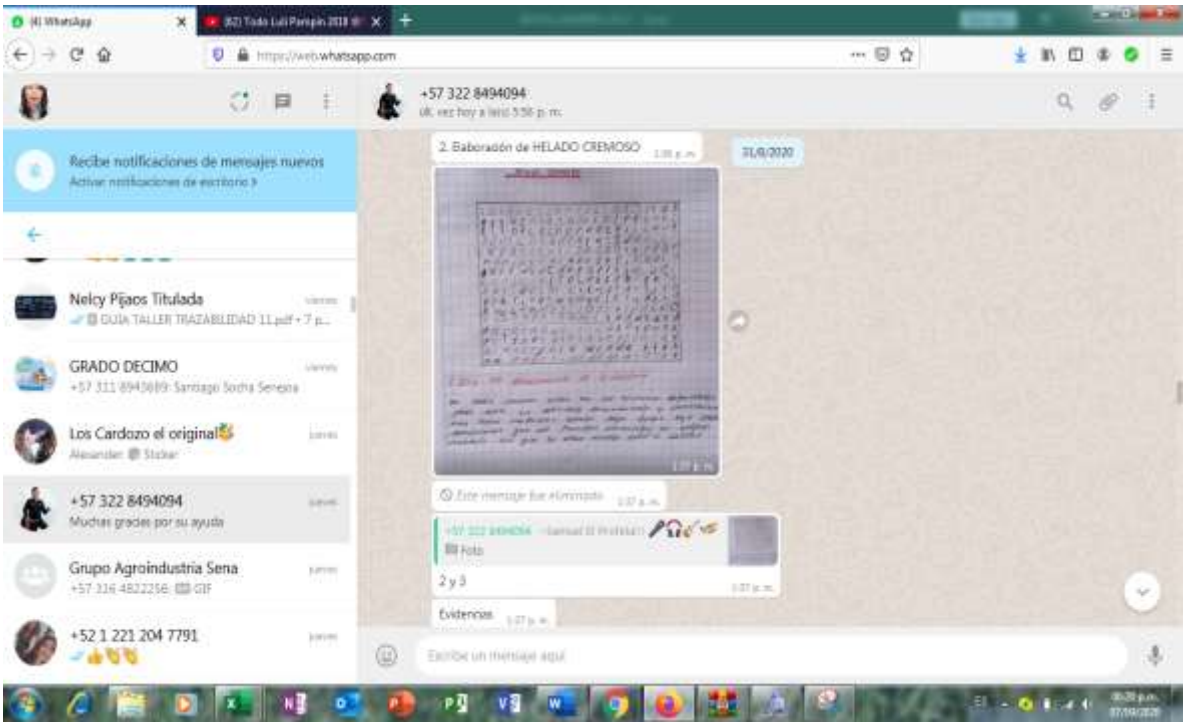
+57 322 8494094
31/8/2020 a la(s) 1:11 p. m.



Evidencias



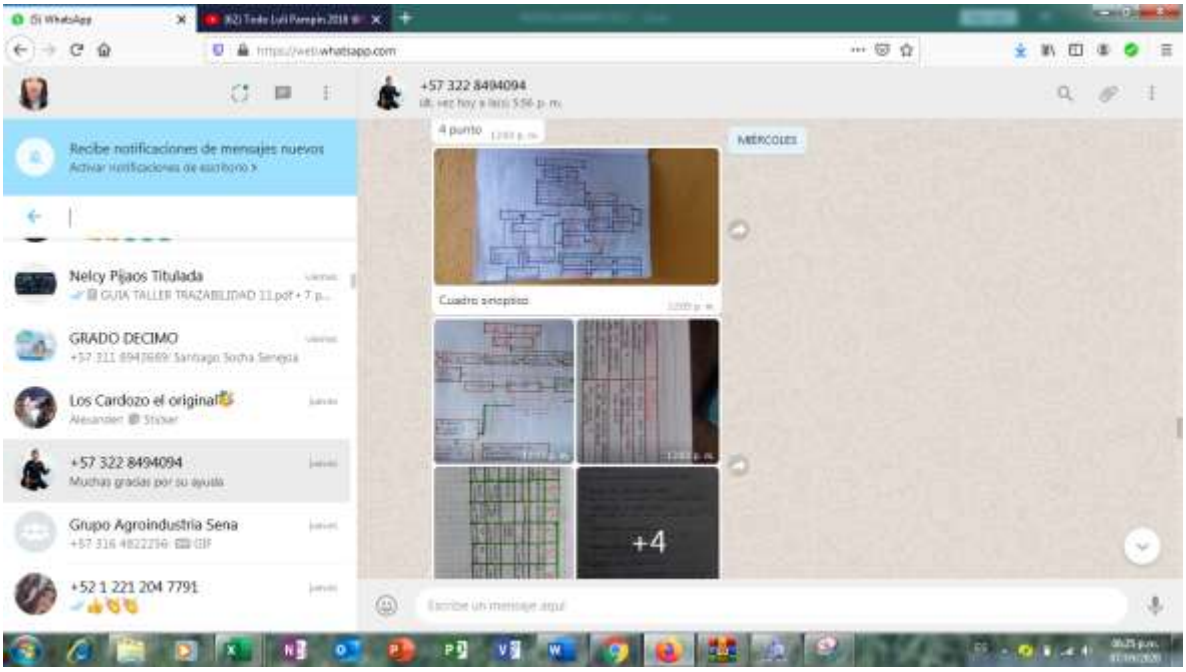
Evidencias


+57 322 8494094
2. Elaboración de HELADO CREMOSO
31/8/2020
Este mensaje fue eliminado
Foto
2 y 3
Evidencias
Escribe un mensaje aquí
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Nelcy Pijaos Titulada
GRADO DECIMO
Los Cardozo el original
+57 322 8494094
Muchas gracias por su ayuda
Grupo Agroindustria Sena
+52 1 221 204 7791








WhatsApp
https://web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Nelcy Pijaos Titulada
GUIA TALLER TRAZABILIDAD 11.pdf • 7 p...
GRADO DECIMO
Los Cardozo el original
+57 322 8494094
Muchas gracias por su ayuda
Grupo Agroindustria Sena
+52 1 221 204 7791
+57 322 8494094
4 punto
MIERCOLES
Cuadro sinoptico
+4
Escribe un mensaje aquí

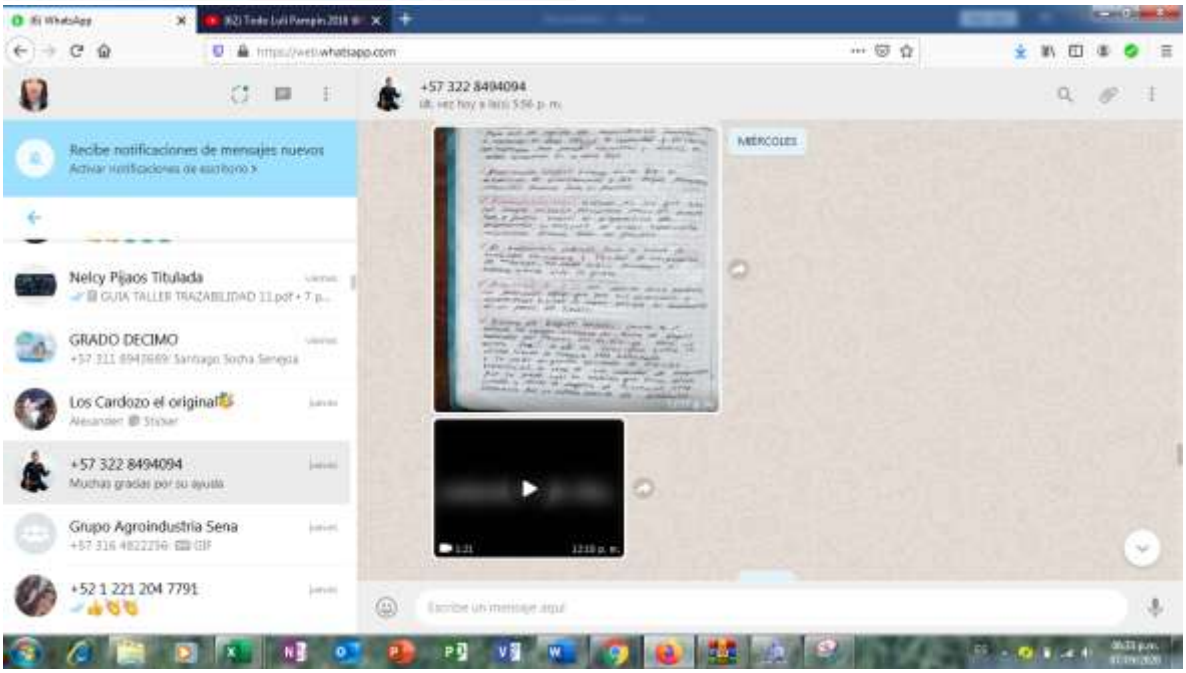
+57 322 8494094
2/9/2020 a la(s) 12:03 p. m.

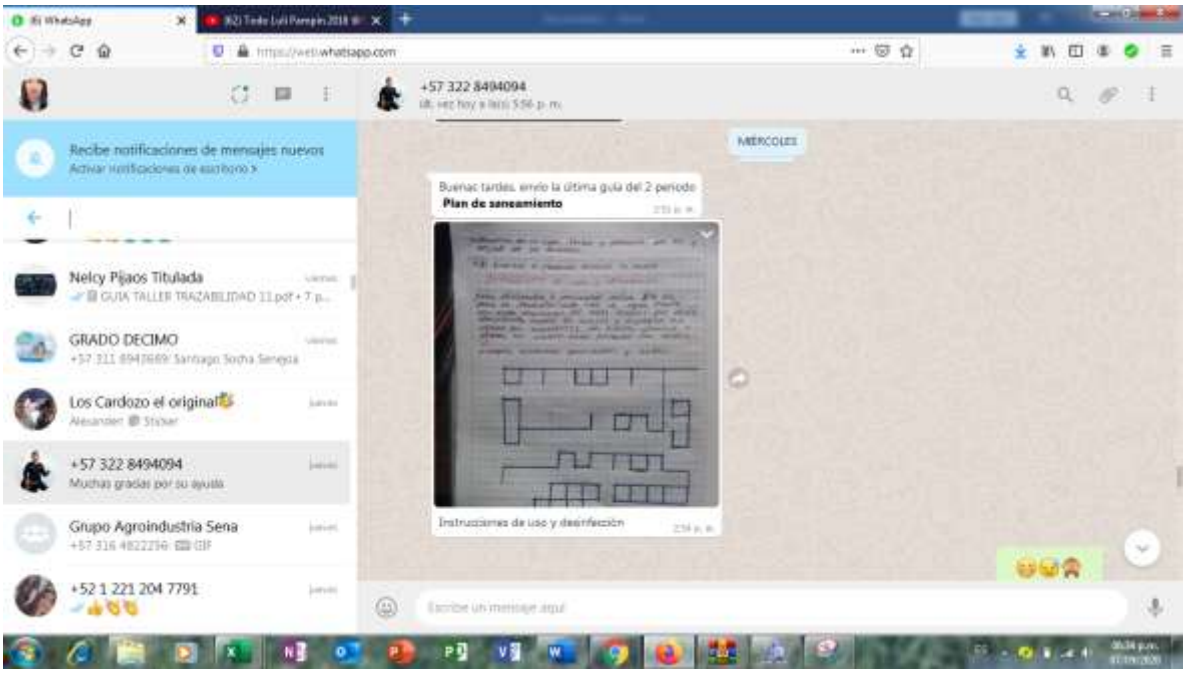




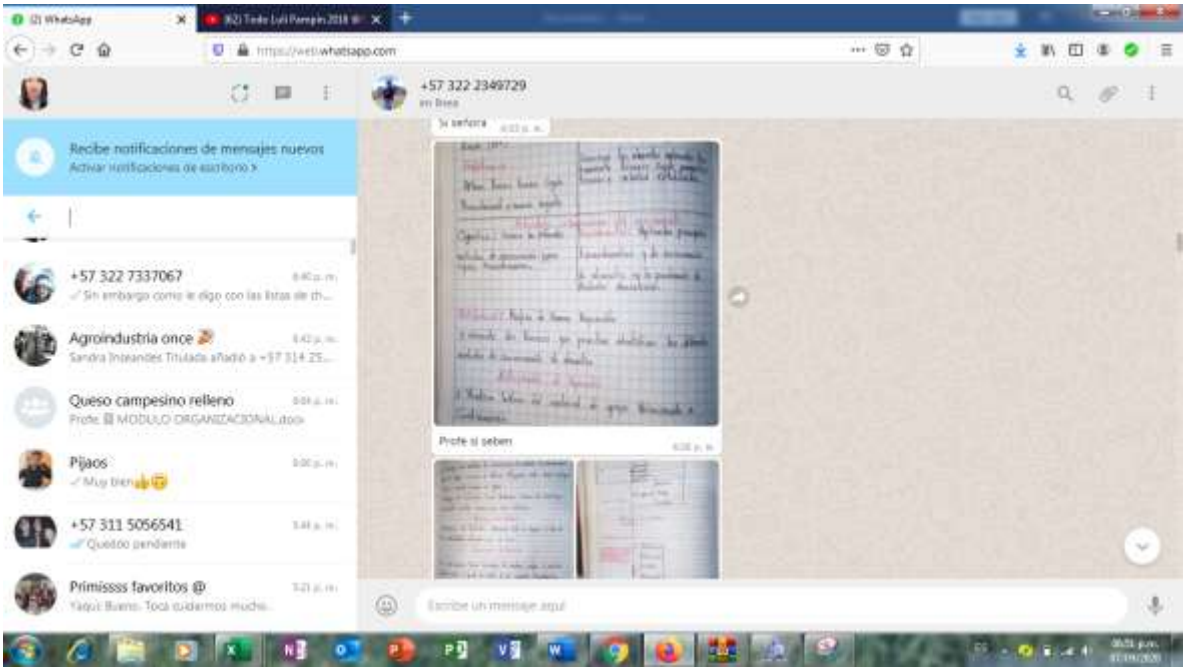





WhatsApp
https://web.whatsapp.com
+57 322 8494094
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Nelcy Pijaos Titulada
GRADO DECIMO
Los Cardozo el original
+57 322 8494094
Muchas gracias por su ayuda
Grupo Agroindustria Sena
+52 1 221 204 7791
MIERCOLES



10 SEPTIEMBRE REVISION DE ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES



11 SEPTIEMBRE REVISION DE ACTIVIDADES ENVIADAS POR APRENDICES

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCE DE IBIAS

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

El proyecto producción y comercialización de dulce de ibias se realiza en la IE Técnica Agroindustrial Lisandro Cely, municipio de Mongua, Provincia de Sogamuxi, Departamento de Boyacá, república de Colombia.
Nace como una iniciativa institucional tanto del colegio como del SENA, de formar talento humano con capacidad de transformar materias primas locales para hacerlas visibles, rescatarlas y llevarla a iniciativa económicamente viables mediante la aplicación de técnicas de transformación y comercialización acordes a los procedimientos y normas vigentes.
Adicionalmente constituye un requisito para la obtención del título de bachiller agroindustrial (colegio) y técnico en agroindustria alimentaria (SENA).



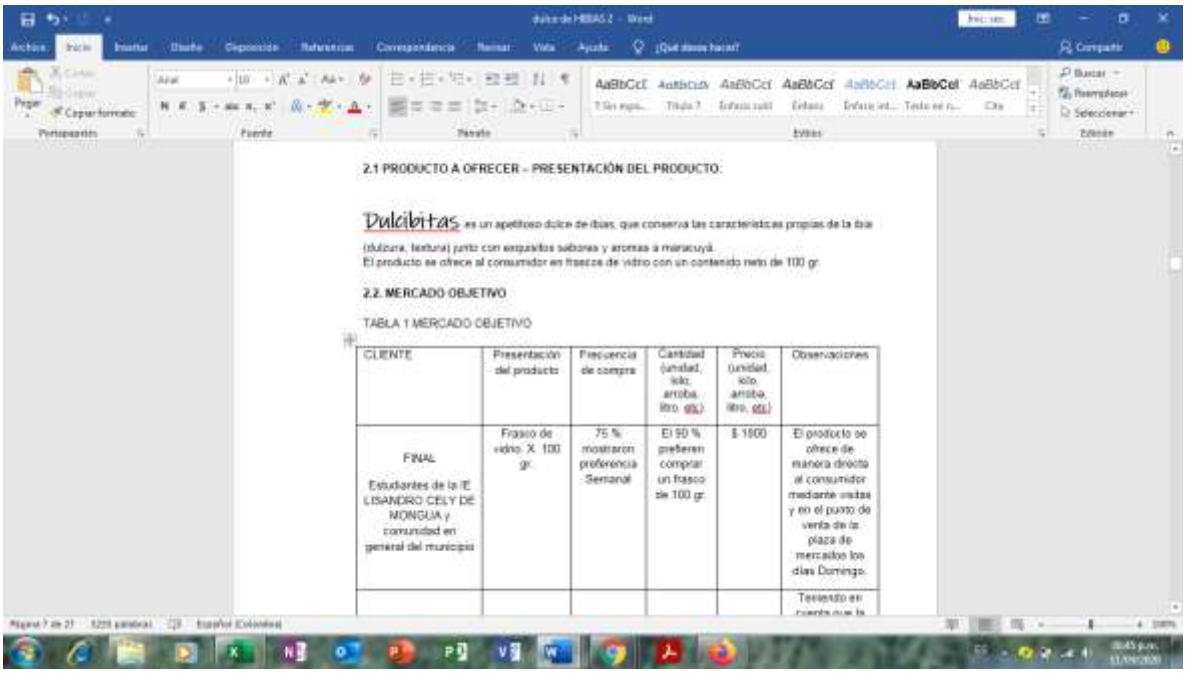
2.1 PRODUCTO A OFRECER – PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

Dulcibitas es un apetitoso dulce de ibias, que conserva las características propias de la ibia (dulzura, textura) junto con exquisitos sabores y aromas a maracuyá.
El producto se ofrece al consumidor en frascos de vidrio con un contenido neto de 100 gr.

2.2. MERCADO OBJETIVO

TABLA 1 MERCADO OBJETIVO

CLIENTE	Presentación del producto	Frecuencia de compra	Cantidad (unidad, kilo, arroba, litro, etc.)	Precio (unidad, kilo, arroba, litro, etc.)	Observaciones
FINAL Estudiantes de la IE LISANDRO CELY DE MONGUA y comunidad en general del municipio	Frasco de vidrio X 100 gr	75 % mostraron preferencia Semanal	El 90 % prefieren comprar un frasco de 100 gr.	$ 1000	El producto se ofrece de manera directa al consumidor mediante visitas y en el punto de venta de la plaza de mercados los días Domingo.
					Teniendo en cuenta que la



3.1. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO (MAPA)
El proyecto dulce de ibias se ubica en las instalaciones de la institución educativa Agroindustrial Lisandro Cely, municipio de Monguá, provincia de sugamuxi, departamento de Boyacá, república de Colombia.

https://goo.gl/maps/u4nEJUVSMNo9SzPY9



3.2. TAMAÑO DEL PROYECTO

El proyecto comercialización y distribución de dulce de ibias va a procesar 20 KG de materia