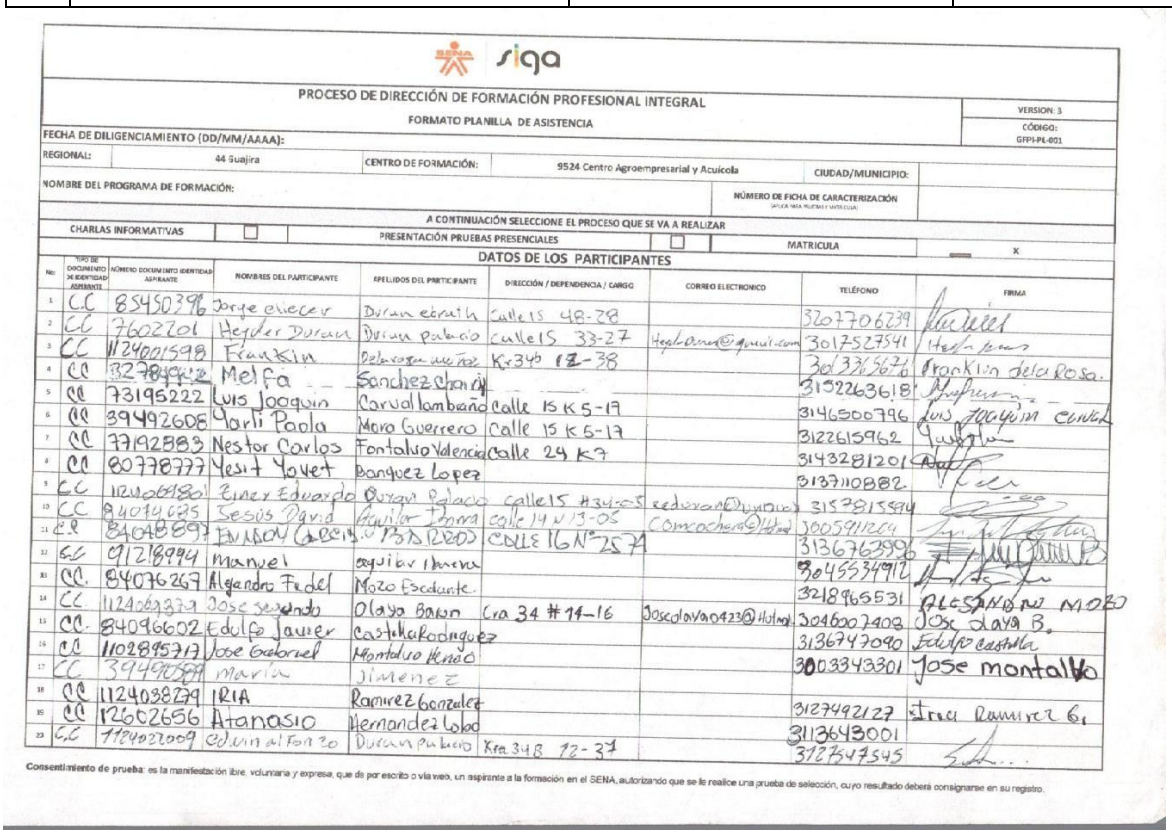
EVIDENCIAS ACTIVIDADES SEGÚN LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES MES DE OCTUBRE 2020

1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Se participo en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento	Lista de matricula y ficha de caracterización del proceso de formación EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PE-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: 44 Guajira | CENTRO DE FORMACIÓN: 9524 Centro Agroempresarial y Acuícola | CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA X

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	85450396	Jorge eliecer	Duran ebrath	calle 15 48-38		3207706239	
2	CC	7602701	Heyder Duran	Duran palacio	calle 15 33-27	Heyduran@gmail.com	3017527541	
3	CC	1124001598	Franklin	Delacruz muñoz	Kr 34b 12-38		3013367670	Franklin dela Rosa.
4	CC	32789492	Melfa	Sanchez Charry			3152263618	
5	CC	73195222	Luis Joaquin	Carvallambaño	calle 15 K 5-19		3146500796	Luis Joaquin Conde
6	CC	39492608	Yarli Paola	Mora Guerrero	calle 15 K 5-17		3122615962	
7	CC	77192883	Nestor Carlos	Fontalvo Valencia	calle 24 K 7		3143281201	
8	CC	80778777	Yesit Yovet	Banquez Lopez			3137110882	
9	CC	1124068180	Giner Eduardo	Duran Palacio	calle 15 #34-05	eedduran@hotmail.com	3152815894	
10	CC	84074035	Sesus David	Aguilar Donna	calle 14 N 13-05	Comachera@Hotmail.com	3005911264	
11	CC	84048897	EDILSON GARCIA	TRIANA	CALLE 16 N° 25-74		3136763996	
12	CC	91218994	manuel	aguilar rivera			3045534912	
13	CC	84076267	Alejandro Fadel	Mozo Escalante			3218965531	ALEJANDRO MOZO
14	CC	1124069329	Jose segundo	Olaya Baron	Cra 34 # 14-16	Joseolaya0423@Hotmail.com	3046007408	Jose Olaya B.
15	CC	84096602	Edulfo Javier	castilla Rodriguez			3136747090	Edulfo castilla
16	CC	1102895717	Jose Gabriel	Montalvo Meñoz			3003343301	Jose montalvo
17	CC	39492599	Maria	Jimenez				
18	CC	1124038279	IRIA	Ramirez Gonzalez			3127492127	Iraci Ramirez G.
19	CC	126026S6	Atanasio	Hernandez Lobo			3113643001	
20	CC	1124022009	Edwin al Fonzo	Duran Palacio	Kra 34B 12-37		3127547545	

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

REGIONAL GUAJIRA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA
FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA			**CODIGO SOLICITUD**							
FECHA INICIO	DÍA	MES	AÑO	**FECHA TERMINACION**	DÍA	MES	AÑO	**CUPO SOLICITADO**	21	
	6	8	2020		26	10	2020			

PROGRAMA DE FORMACION:

EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

CÓDIGO PROGRAMA: 3000021 **VERSION:** 1 **A LA MEDIDA:** SI X

MUNICIPIO: MAICAO **AMBIENTE:** Salon

DIRECCION AMBIENTE: km 5 via a Albania

DEMANDA SOCIAL X **CONVENIO No.**

EMPRESA **NOMBRE EMPRESA:**

TELEFONO: 3137110882 **NIT:**

HORARIO: **DOCENTE1** 10:00 - 18:00 Horario militar

DIAS DOCENTE1:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
			X	X	X	X

HORARIO: ULTIM O DIA 10:00 - 14:00 Horario militar

DIAS DOCENTE1:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
						X

Lunes 14 y 21 de septiembre

HORARIO: **DOCENTE2** 10:00 - 18:00 Horario militar

DIAS DOCENTE 2:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X						

Lun y Sab, 28 de septiembre al 26 de Octubre

HORARIO: ULTIM O DIA 10:00 - 18:00 Horario militar

DIAS DOCENTE 2:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X					X	

DOCENTE 1: RAFAEL CAMARGO MENDOZA C.C. 77189904

TELEFONO: 316 535 8270 **EMAIL:** rcamargomendoza99@gmail.com

DOCENTE 2: DIANA CARRILLO PEREZ C.C. 26.9 95.336

TELEFONO: 3176373176 **EMAIL:** dianacarrillope@misena.edu.co

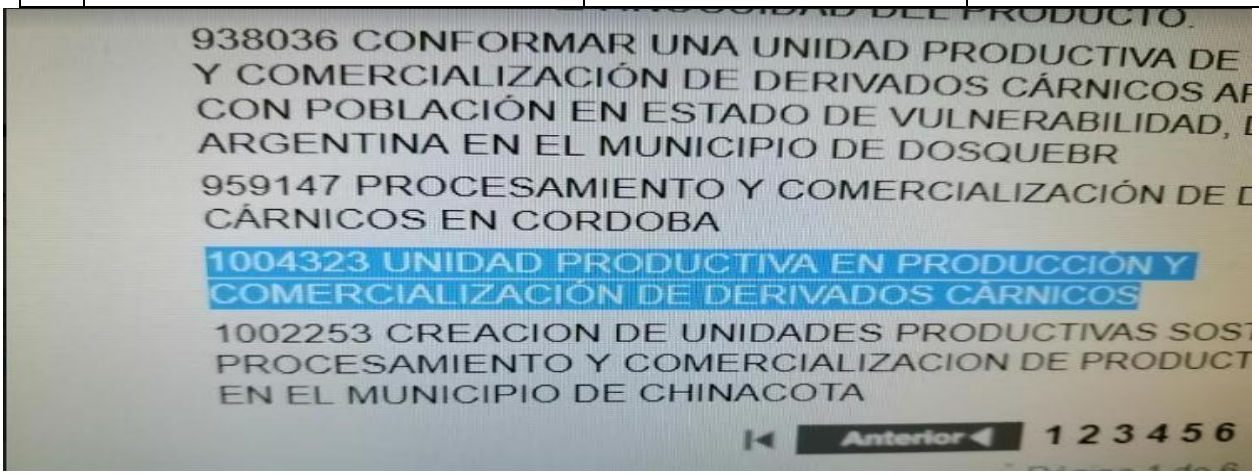
PERFIL PROFESIONAL DE LOS INSTRUCTORES Y BREVE DESCRIPCION: Docente 1: Ingeniero Agroindustrial,capaz de desarrollar actividades de formación en el procesamiento de alimentos, proactivo.con capacidad de dialogo y buena actitud frente a la resolucion de conflictos, dispuesto al trabajo en equipo y colaborativo.

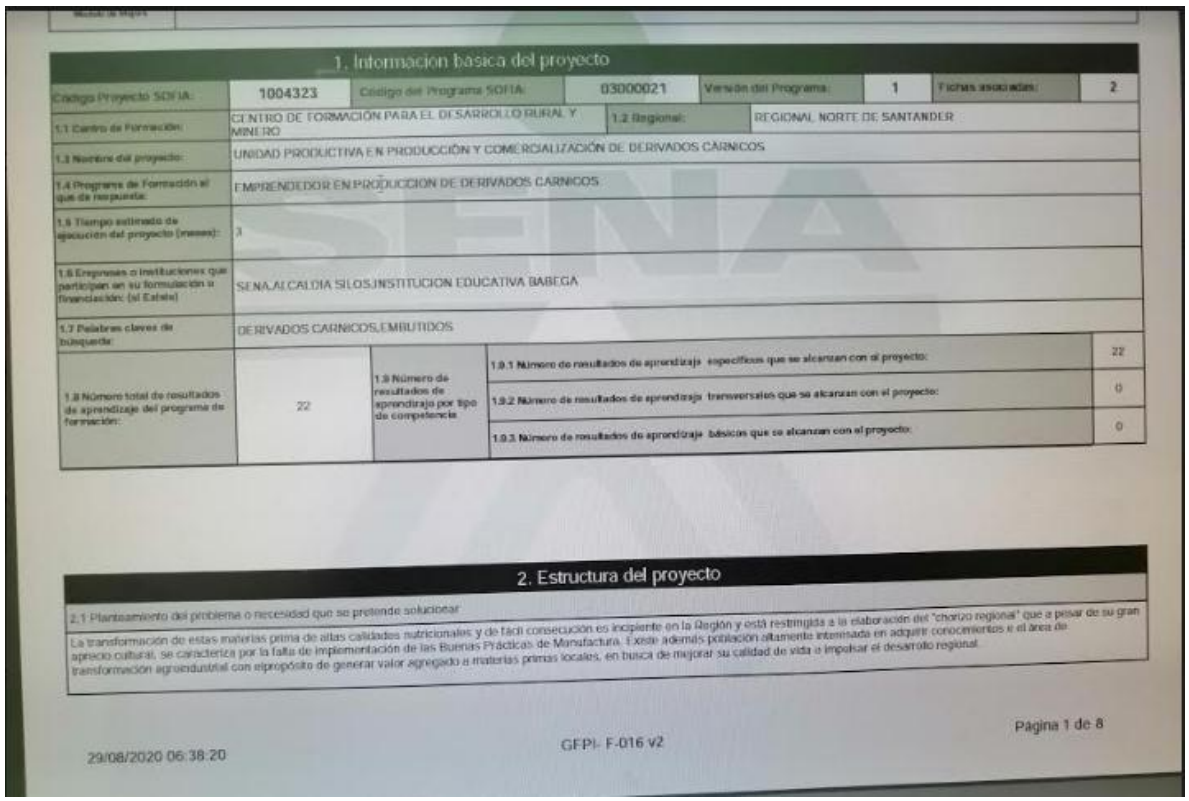
ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
UN RESULTADO DE APRENDIZAJE Y TODAS LAS COMPETENCIAS	**HORAS DOCENTE 1**
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	220
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIENICAS EN LA PLANTE DE PROCESAMIENTO	
COMPETENCIA 1: OBTENER DERIVADOS LACTEOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
UN RESULTADO DE APRENDIZAJE Y TODAS LAS COMPETENCIAS	**HORAS DOCENTE 2**
RESULTADO DE APRENDIZAJE:formular proyectos de producción biotecnológica	80
COMPETENCIA 1: RETROALIMENTAR EL PROYECTO Y LA UNIDAD PRODUCTIVA	
COMPETENCIA 2:	
HORAS TOTALES	300

FECHA INICIO DOCENTE1:	6	8	2020	**FECHA TERMINACION DOCENTE1:**	20	9	2020
FECHA INICIO DOCENTE 2:	14	9	2020	**FECHA TERMINACION DOCENTE 2:**	26	10	2020

Firma Instructor2

2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades.	Se realizo el alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades.	Alistamiento de la formación para un grupo en el programa EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS , con el Proyecto Formativo: UNIDAD PRODUCTIVA EN PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS CARNICOS Código: 1004323





1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	1004323	Código del Programa SOFIA:	03000021	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	2
1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO			1.2 Regional:	REGIONAL NORTE DE SANTANDER		
1.3 Nombre del proyecto:	UNIDAD PRODUCTIVA E.N PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS CARNICOS						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	3						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA,ALCALDIA SILOS,INSTITUCION EDUCATIVA BABEGA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	DERIVADOS CARNICOS,EMBUTIDOS						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	22	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:			22	
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:			0	
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:			0	

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

La transformación de estas materias prima de altas calidades nutricionales y de fácil consecución es incipiente en la Región y está restringida a la elaboración del "chorizo regional" que a pesar de su gran aprecio cultural, se caracteriza por la falta de implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura. Existe además población altamente interesada en adquirir conocimientos e el área de transformación agroindustrial con el propósito de generar valor agregado a materias primas locales, en busca de mejorar su calidad de vida o impulsar el desarrollo regional.

29/08/2020 06:38:20 GFPI- F-016 v2 Pagina 1 de 8

3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	Se desarrolló las actividades de formación haciendo uso de estrategias pedagógicas de formación por proyectos en el municipio de Maicao la guajira, en forma presencial, APLICANDO TODOS LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD teniendo en cuenta la pandemia por covid 19.	Fotografías, con referencia a las actividades planteadas y realizadas en el grupo de formación EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACION: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

CODIGO: 03000021

LUGAR: VIA CARRAIPIA KM 4

MUNICIPIO DE MAICAO

INSTRUCTORES:

TECNICO: RAFAEL CAMARGO MENDOZA

COMERCIAL: DIANA CARRILLO PEREZ

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS
MATERIAS PRIMAS Y ADITIVOS

ACTIVIDAD

Lea detenidamente el material: CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS ADITIVOS

- Elabore el cuestionario propuesto para esta actividad

CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS ADITIVOS

Carne

Las emulsiones cárnicas se elaboran con carnes frescas, no completamente maduradas, con una alta capacidad de retención de agua (CRA) y un ph alto (5.8 a 6.4). La carne de animales jóvenes y magros, recién sacrificados es la más apropiada, debido a que permite aumentar el poder emulsificante y aglutinante, porque sus proteínas se desprenden con mayor facilidad.

Lo anterior permite una textura consistente y homogénea en el producto. No es aconsejable utilizar carne congelada, ni de animales viejos, ni veteadas o con marmoreo.

Grasa

La más utilizada y apropiada es el tocino de cerdo por su consistencia, alto punto de fusión (24℃) y, las características organolépticas que le confiere e los productos cárnicos. Los tejidos más adecuados son el dorsal y el tocino descortezado o despalme.

La grasa debe ser blanca, sin olores extraños y debe almacenarse en refrigeración (0 a (2℃) por máximo tres días, para evitar la oxidación n, la acidificación y sabores a pescado. Para almacenarla por más tiempo se congela mínimo a -18℃

Agua - Hielo

Fabricado con agua potable, blanda, libre de metales pesados que puedan interferir en el curado de la carne

y en las características finales de los productos. Se adiciona en forma de escarcha de hielo o muy fría para lograr una emulsión estable.

ADITIVOS DE USO EN PROCESAMIENTO DE CARNES

Ingredientes no cárnicos

Según la norma técnica Colombiana NTC 1325. "Los ingredientes de formulación son aquellos productos que sin ser indispensables para conferir identidad al producto terminado pueden ser utilizados en su elaboración sin limitaciones directas de dosificación, excepto por su defecto en la composición del producto".

"Un ingrediente es una sustancia añadida intencionalmente a un alimento básico o a una mezcla de alimentos con la intención de modificar sus propiedades."

El aditivo alimentario lo define la norma técnica Colombiana NTC 1325 "sustancia que normalmente no se consume como alimento y no se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaque, transporte o conservación de ese alimento, resulta o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los "contaminantes", ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional"

Hay un sinnúmero de ingredientes no cárnicos que son importantes en la elaboración de productos cárnicos. Algunos de ellos, como la sal, no pueden omitirse. Otros son simplemente auxiliares cuya función principal depende de factores económicos, tales como los cereales de rellenos.

Sal Nitritos y nitratos

La Sal

La sal es el ingrediente básico para toda formulación, se utilizó inicialmente como preservativo debido a que ayuda a disminuir la cantidad de agua disponible para el crecimiento bacteriano, es el ingrediente más crítico en la elaboración de embutidos después de la carne. Se podría considerar que históricamente es casi imposible fabricar embutidos sin sal.

Originalmente la sal sirvió como conservante; y aún lo actúa como tal en algunos embutidos secos y semi-secos. Para actuar completamente como conservante se requieren concentraciones de salmuera en el producto de aproximadamente 17

En términos generales, entre las anteriores funciones que realiza la sal en la fabricación de embutidos son: Extracción de proteínas solubles en sal y retención de humedad. Solubilizacion de la actomiosina con lo que se aumenta la Capacidad de Retención de Agua. Este efecto alcanza un máximo a una concentración aproximada del 4%.

Efecto pro-oxidante. Ocasionado por presencia de trazas de metales pesados, especialmente el hierro, que actúan como catalizadores. Esto explica la necesidad de usar sal de alta pureza.

Nitratos y Nitritos

Actúan junto con la sal y el azúcar en el curado de las carnes, son sales de curación cuya principal función es la conservación de los productos cárnicos, por su poder bactericida y bacteriostático. Estas sustancias también confieren a los productos cárnicos un color rosado estable característico, mejora su sabor y aroma, evitan el enranciamiento durante el almacenamiento y el crecimiento del clostridum botulinum.

Históricamente estos compuestos han llegado a su uso como contaminantes presentes en la sal. Las personas encontraban que los embutidos que las contenían eran superiores a los que no las contenían y finalmente, cuando los primeros químicos las identificaron ellas fueron adicionadas deliberadamente.

Sin nitrito no sería posible producir con cierta seguridad los jamones enlatados no esterilizados (aquellos que requieren refrigeración), así como productos cocidos empacados al vacío tales como las salchichas frankfurter y la carne de diablo.

En consecuencia, el uso de nitratos está limitado a los embutidos secos y semi- secos. El nitrito sólo debe usarse en productos cárnicos procesados rápidamente.

A causa de los peligros de la formación de nitrosaminas, las premezclas con especias, saborizantes y otros ingredientes se sugiere que se eviten ya que se podrían formar nitrosaminas por la interacción de los nitritos y las especias.

En los años 1970, el uso de nitrito para el curado de las carnes fue seriamente cuestionado. Fue sugerida la posibilidad de producir N-nitrosaminas, que son cancerígenas. Enormes cantidades de investigación y análisis se llevaron a cabo, y dos reportes de resúmenes publicados por la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos (sigla en inglés NAS, 1981,1982) aliviaron la preocupación del público acerca de las carnes curadas como riesgo para la salud humana.
En productos en proceso (Crudos) industrialmente se utiliza 180 mg/kg de pasta, los nitritos se utilizan en productos de corta maduración, como las salchichas, jamones etc. La

Toxicidad del nitrito
El nitrito es toxico por su alto poder oxidante, que afecta el intercambio de oxígeno en la sangre convirtiendo la hemoglobina en metahemoglobina, evitando de esta manera el transporte de oxígeno y produciendo por lo tanto una hipoxia en los tejidos

Polifosfatos, Ascorbatos y eritorbatos.
En la Industria de carnes son utilizados para aumentar la retención de la humedad de los productos; formar emulsiones estables y desarrollar una textura agradable por su elevado poder de solubilizar las proteínas, estas son sales obtenidas de algunos ácidos fosfóricos, ayudan también a retener agua, emulsifican la grasa, disminuyen las pérdidas de proteína durante la cocción y reducen el encogimiento.
Los siguientes fosfatos han sido aprobados por el Departamento de Agricultura de los
Estados Unidos (sigla en inglés U.S.D.A.) para su uso en salmueras:
Tripolifosfato de sodio.
Hexametafosfato de sodio.
Pirofosfato ácido de sodio.
Pirofosfato de sodio.
Fosfato monosódico.
Fosfato disódico.
El uso de estos fosfatos está restringido a una cantidad tal que resultará en no más de 0,5% en el producto terminado. Hay aproximadamente 0.1% de fosfato presente naturalmente en el tejido muscular lo cual puede ser considerado en el análisis cuando se adicionan fosfatos.

Ascorbatos y eritorbatos.
La industria de carnes utiliza el Ácido ascórbico, el Ascorbato de sodio y el eritorbato de sodio con el fin de acelerar la formación del olor y preservar el color durante el almacenamiento de carnes curadas.
Estas mismas consideraciones se aplicarían a la adición de estos compuestos en solución acuosa a la mezcla de un embutido.
Ellos deben mantenerse separados del nitrito o del nitrato
En la actualidad, el nivel de uso es 0.025% con respecto a la pasta cárnica que se desee trabajar.
Las salmueras de curado conteniendo Ascorbato o eritorbato son estables por aproximadamente un día si la salmuera es mantenida a 50ºF (10ºC.)
Los fosfatos en la salmuera actúan como un buffer y ayudan a prevenir el desarrollo de una salmuera ácida.
Extendedores
Son importantes en los procesos de producción, actúan como sustancias ligantes y emulsificantes, aumentando la estabilidad de las emulsiones y reduciendo los costos de producción y mejorando rendimientos.
Entre los principales entendedores encontramos:
- Leche en polvo. Mejorador del sabor y textura. Se usa leche descremada, deshidratada y baja en calcio para no interferir en la solubilidad de las proteínas.
- Harina de cereales. Se adicionan a productos de baja calidad, el porcentaje en los rendimientos de cocción

son altos y se facilita el proceso de tajado.
La proteína vegetal más utilizada es la soya, que dependiendo de la cantidad de proteína presente puede ser texturizada, concentrada o aislada, las cuales se deben hidratar previamente para adicionarlas a la mezcla de la siguiente manera:

- Una parte de aislado de soya que contiene 90% de proteína en base seca, retiene cuatro veces su peso de agua.
- Una parte de proteína concentrada de soya al 70%, retiene tres veces su peso de agua; al hidratarla queda con una concentración aproximada de proteína del 18%.
- Una parte de texturizado de soya, con 51% de proteína, absorbe tres veces su peso en agua, quedando un texturizado hidratado con una concentración de proteína aproximada del 18%.

Las proteínas animales no cárnicas son el caseinato de sodio, el plasma sanguíneo, y otras obtenidas del cuero y el huevo.

- Una parte de caseinato de sodio al 95% retiene cinco veces su peso en agua.

Una parte de plasma sanguíneo retiene seis veces su peso en agua. Este tiene un sabor metálico, por lo tanto no se debe usar un valor mayor al 2% m/m (masa) o en base seca sobre la formulación

A**lmidones y condimentos**

Almidones

Estos actúan como sustancias ligantes y emulsificantes y de relleno en las formulaciones, confiriéndole al producto una mejor consistencia, el porcentaje admisible es del 10%
Las funciones de los almidones son:

- Incrementa la capacidad de ligazón de agua y previene la pérdida de humedad
- Aglutinante y de relleno
- Ayuda a la estabilidad de la emulsión
- La apariencia del producto es agradable.
- Gelatiniza a temperaturas bajas.
- Ayuda a dar jugosidad a los productos bajos en grasa.

Condimentos o especias

Son sustancias aromáticas de origen vegetal, las cuales se adicionan para acentuar los aromas propios de la carne y para conferirles aromas y sabores característicos. Algunas actúan como conservantes. En la legislación colombiana son ingredientes de uso permitido, no hay cantidades máximas permitidas, pero se deben tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura (BPM) y las exigencias del consumidor.
Las especias son, generalmente, partes secas de algunas plantas. Algunas provienen de los tallos (canela), otras de las hojas (laurel), de las semillas (pimienta y comino), de la flor (el clavo de olor), etc. Actualmente, además de las especias naturales deshidratadas, se utilizan aceites esenciales y oleoresinoides, como reemplazo de las especias naturales.
Algunas de las ventajas del uso de aceite esenciales y oleoresinoides son:

- Es más fácil la estandarización.
- Sus componentes presentan menor grado de contaminación que las especias naturales, impidiendo la contaminación de la carne con microorganismos que no son comunes en la carne.

En la industria salsamentaría se utilizan unos condimentos listos, específicos para cada producto, denominados UNIPACK; éstos además de contener el condimento y las especias (o su extracto), contiene aditivos saborizantes, acentuadores de sabor, sales y colorantes, los cuales se utilizan en una proporción que va del 1 al 2% dependiendo del fabricante. La forma de uso, manejo, almacenamiento y composición química debe ser suministrada por el proveedor, en una ficha técnica.

PROCESO DE UNA EMULSIÓN.

Extracción de las proteínas

La carne se muele antes de emulsificarla; debe estar presalada-curada. Se coloca en el cutter se agrega agua en forma de hielo y/o escarcha (33% del agua formulada), lo que forma una solución salina que ayuda a la extracción de las proteínas, junto con el cortado de las cuchillas del cutter, debido a que las proteínas son solubles en soluciones salinas diluídas. Los fosfatos también se le adicionan para coadyuvar la extracción.

Al adicionar la sal y los polifosfatos se inicia la solubilización de las proteínas, la pasta se vuelve rápidamente más viscosa, con un incremento acelerado de la temperatura, que se controla con la adición de hielo. En la medida que las proteínas se van solubilizando aumenta la viscosidad y disminuye la cantidad de agua, la cual se va adicionando poco a poco.

La extracción de la proteína debe hacerse a baja velocidad para obtener un picado fino, manteniendo una temperatura no superior de 10-12℃

Adición de condimentos (especias) y antioxidantes

Se recomienda colocarlos después de mezclar la grasa, pues el mejor vehículo del condimento es la grasa .**Formación de la emulsión**

Se adiciona el 33% de hielo en escarcha, la grasa, la preemulsión y los antioxidantes. Se emulsiona hasta obtener una pasta suave, homogénea, no grasosa. La temperatura ideal para realizar la emulsificación es de 7℃ y no debe ser mayor de 14℃.

Adición de ligantes

Harina de trigo: Se agrega el 34% de hielo restante, la harina y se mezcla a velocidad baja. Se debe adicionar cuando está completa la emulsificación, de lo contrario es muy difícil controlar la temperatura durante el proceso y puede romper la emulsión por calentamiento.

Adición de granulados y rellenos

Para productos como la jamonada, la mortadela, la salchicha suiza, el salchichón cervecero, las emulsiones de pavo etc., que se les adiciona carne en granos o trozos, grasa cristalizada en cubitos, para obtener sus características.

Embutido y porcionado

Con la ayuda de máquinas inyectoras o embutidoras se llenan las tripas, de diferentes diámetros, de acuerdo al producto a obtener. El embutido debe quedar sin cámaras de aire que producen un aspecto inadecuado y una vida útil muy corta.

Las salchichas se porcionan y/o amarran al tamaño característico de cada tipo de producto. Los empaques utilizados, de acuerdo al tipo de productos a embutir son:

Fibrosas calibre 90 a 105: mortadelas, galantinas y jamonadas.

Nylon calibre 90 a 105: mortadelas, galantinas y jamonadas, cero mermas. Fibrosas calibre 56 a 65: salchichón popular, cerveceros y salamis. Fibrosas de nylon calibre 56 a 60: salchichón popular.

Fibrosas calibre 70 a 85: jamonetas

Tripa natural de cerdo: salchichas tipo suizo

Tubos de celofán de diferentes diámetros: salchicha viena, frankfurt, super perro, etc. Tubos de colágeno: Salchichas viena, frankfurt, cábanos, etc.

Secado

Se realiza en hornos a temperaturas entre 60-65℃, por tiempos variados que dependen del tamaño y diámetro

del producto. Su función es dar una coloración roja estable a la corteza, permitir el pelado del producto, formar una corteza que proteja contra el ataque de microorganismos y facilite el tajado; además, disminuye el tiempo de escaldado del producto.

Escaldado o cocción"

Se realiza en marmitas con agua caliente y/o hornos de cocción a una temperatura de 70-75º C, por un tiempo de una hora por cada Kg de peso de la pasta moldeada, o un minutopor mm de diámetro, hasta alcanzar una temperatura interna o en el punto frío centro geométrico de la masa de 70ºC.

Las proteínas miofibrilares coagulan a 55℃ y las del estroma a 68-70℃, por esto se utilizan temperaturas de 70 a 75℃ para lograr una coagulación completa, ablandar el alimento y destruir la carga microbiana patógena.

Control de calidad

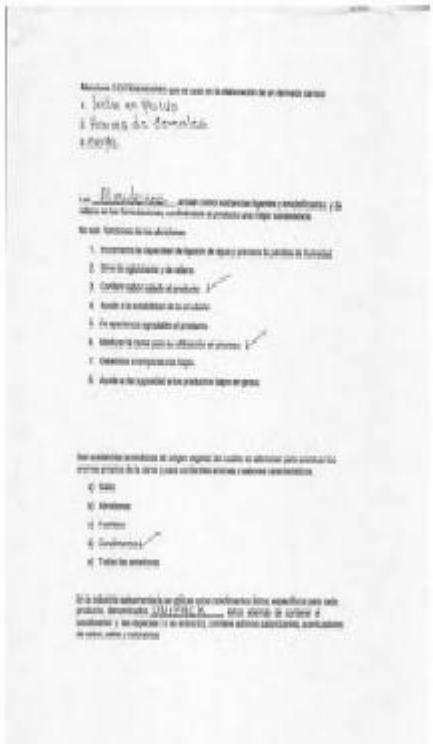
En la evaluación del producto final se deben observar sus características de presentación, empaque, sellado, las nutricionales y organolépticas, e higiénicas, que cumpla con los requisitos exigidos por el Ministerio de Salud Pública y NTC 1325.

Almacenamient

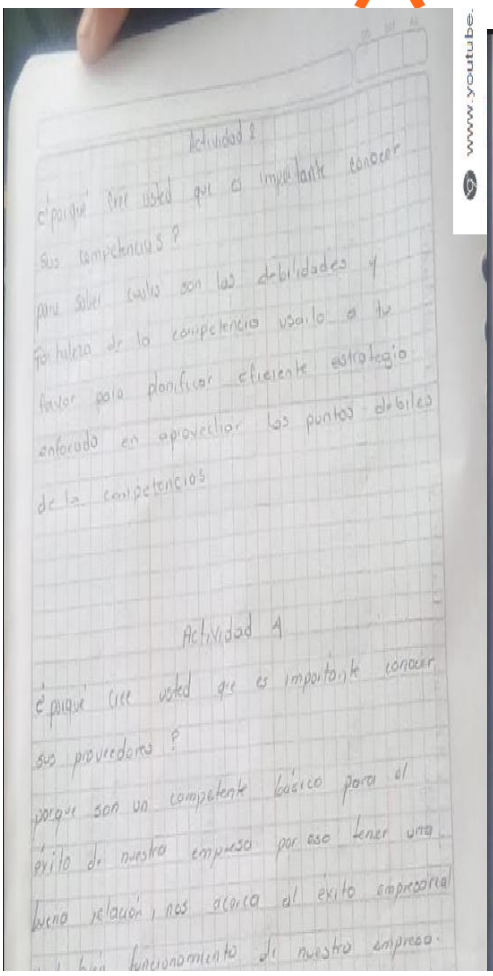
Se coloca en cuartos fríos a una temperatura de 4º C; su duración está entre 20 y 30 días empacado al vacío, este tiempo también depende de la calidad de las materias primas, del proceso y de las condiciones de higiene, aseo y mecánicas de los cuartos de refrigeración


COPIAR
SELECCIONAR TODO


COPIAR
SELECCIONAR TODO







Actividad 2

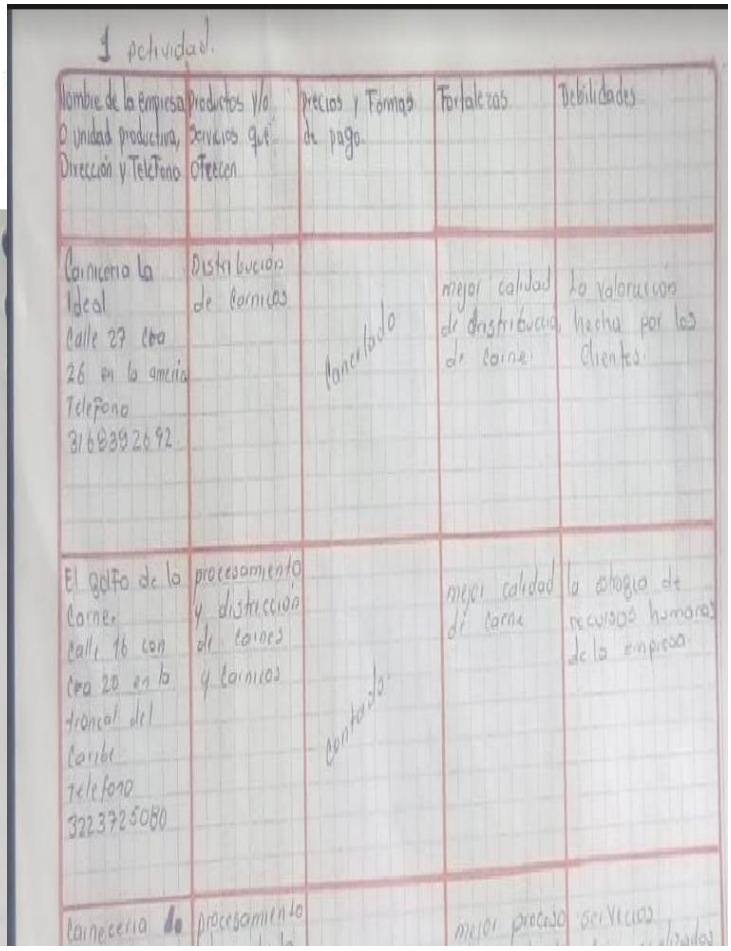
¿Porque cree usted que es importante conocer sus competencias?

para saber cuales son las debilidades y fortaleza de la competencia usarlo a tu favor para planificar eficiente estrategia enfocado en aprovechar los puntos debiles de la competencias

Actividad 4

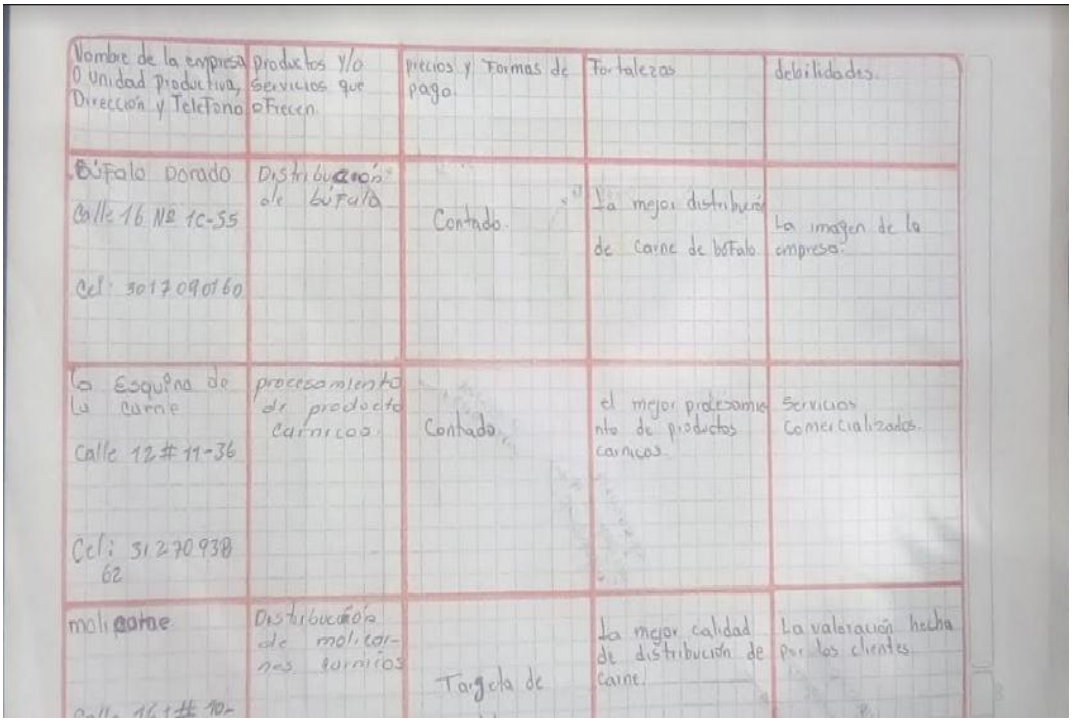
¿Porque cree usted que es importante conocer sus proveedores?

porque son un competente basico para el exito de nuestra empresa por ese tener una buena relación, nos acerca al exito empresarial



1 actividad.

Nombre de la empresa o unidad productiva, Dirección y Telefono	Productos y/o Servicios que ofrecen	precios y Formas de pago.	Fortalezas	Debilidades
Carniceria la Ideal Calle 27 Cra 26 en la americ Telefono 3168392692	Distribucion de carnicos	Fiado	mejor calidad de distribucion de carne	La valoracion hecha por los clientes
El golfo de la Carne. Calle 16 con Cra 20 en la troncal del Caribe Telefono 3223725080	procesamiento y distribucion de carnes y carnicos	contado.	mejor calidad de carne	la colegio de recursos humanos de la empresa
Carniceria la	procesamiento		mejor proceso	servicios



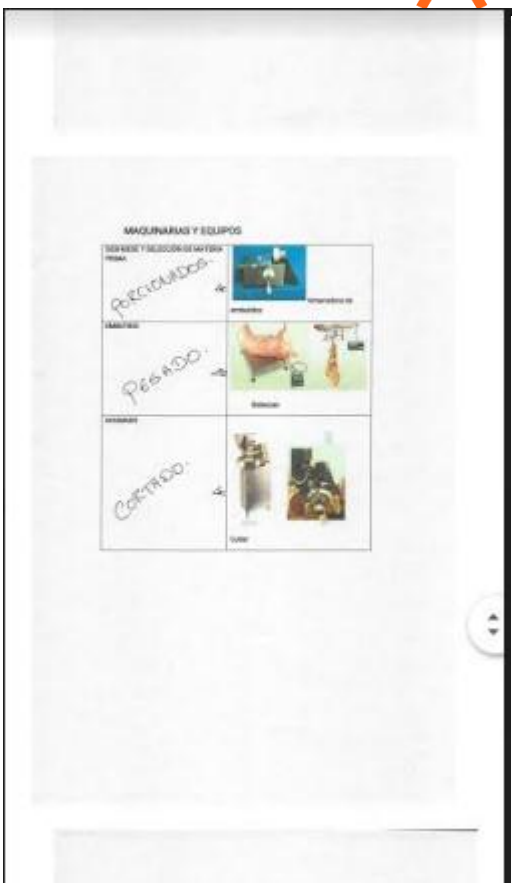
Nombre de la empresa o Unidad Productiva, Dirección y Telefono	Productos y/o Servicios que ofrecen	precios y Formas de pago.	Fortalezas	debilidades.
Bufalo Dorado Calle 16 Nº 1C-55 Cel: 3017090160	Distribución de bufalo	Contado.	La mejor distribución de carne de bufalo.	La imagen de la empresa.
La Esquina de la Carne Calle 12 # 11-36 Cel: 3127093862	procesamiento de producto carnicos.	Contado.	el mejor procesamiento de productos carnicos.	Servicios comercializados.
molicarne	Distribución de molicarnes carnicos	Tarjeta de	La mejor calidad de distribución de carne.	La valoración hecha por los clientes.

- **TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS**
- **MAQUINARIAS Y EQUIPOS**
- **ACTIVIDAD**

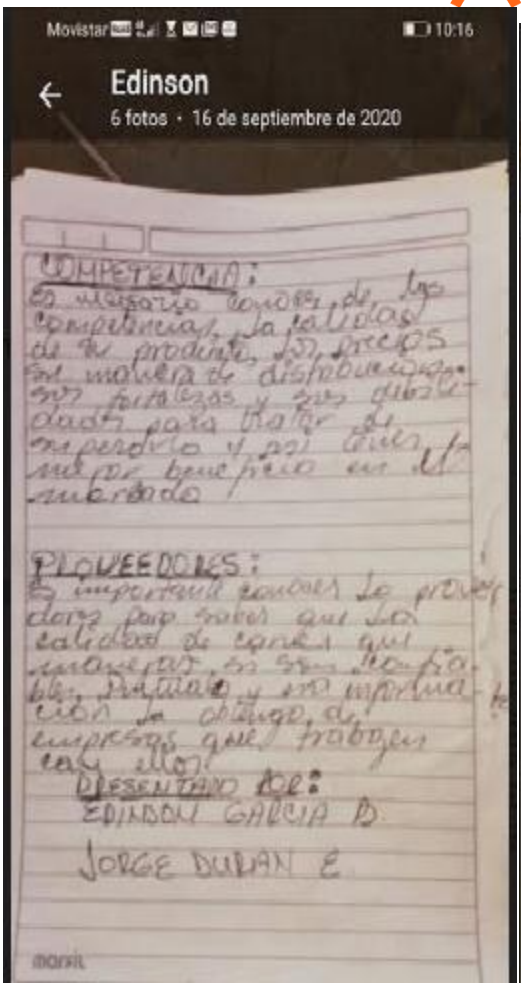
Lea el material: OPERACIONES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, teniendo en cuenta la lectura, VAYA A LA TABLA DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS, identifique los equipos y utensilios que se utilizan en la elaboración de un producto cárnico y únalos con una línea según corresponda o escriba el nombre en la casilla correspondiente o relacione la actividad con el equipo o máquina que se requiere para la

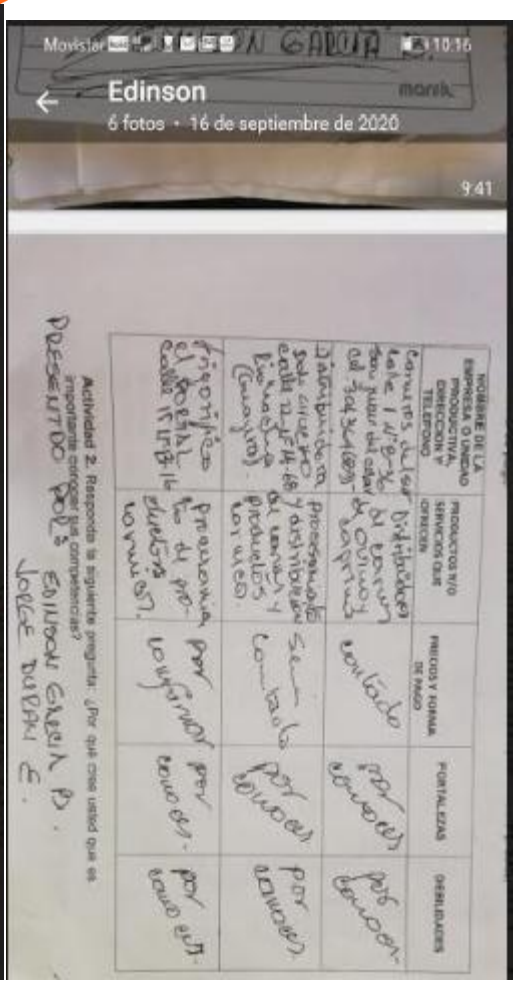

MAQUINARIAS Y EQUIPOS
MATERIA
Utensilios
Embutidoras


ACTIVIDAD #...
Todavía no se gu...
EMBUTIDO
EMPACADO
MEZCLADO


MAQUINARIAS Y EQUIPOS
PESADO
CORTADO


ESCALDADO


Movistar
10:16
Edinson
6 fotos · 16 de septiembre de 2020
COMPETENCIA:
PROVEEDORES:
PRESENTADO POR:
EDINSON GARCIA D.
JORGE DURAN E.

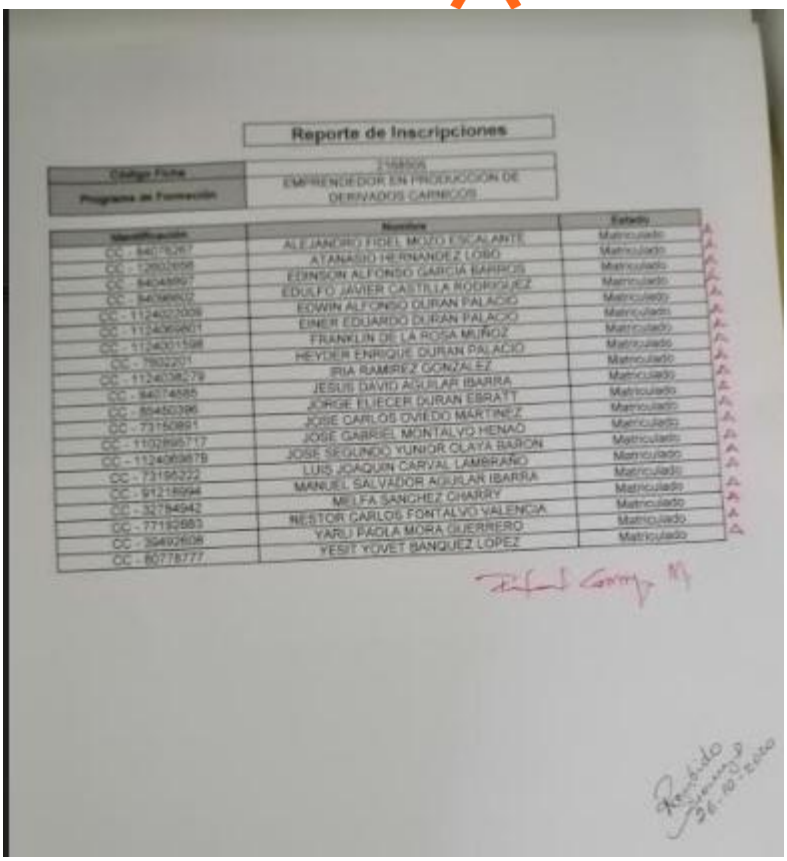

Movistar
10:16
Edinson
6 fotos · 16 de septiembre de 2020
9:41
Actividad 2. Responda la siguiente pregunta: ¿Por qué cree usted que es importante conocer sus competencias?
PRESENTADO POR: EDINSON GARCIA D.
JORGE DURAN E.







4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Se evaluo los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Impr Pant PetSis, lista de aprendices con su respectiva evaluacion



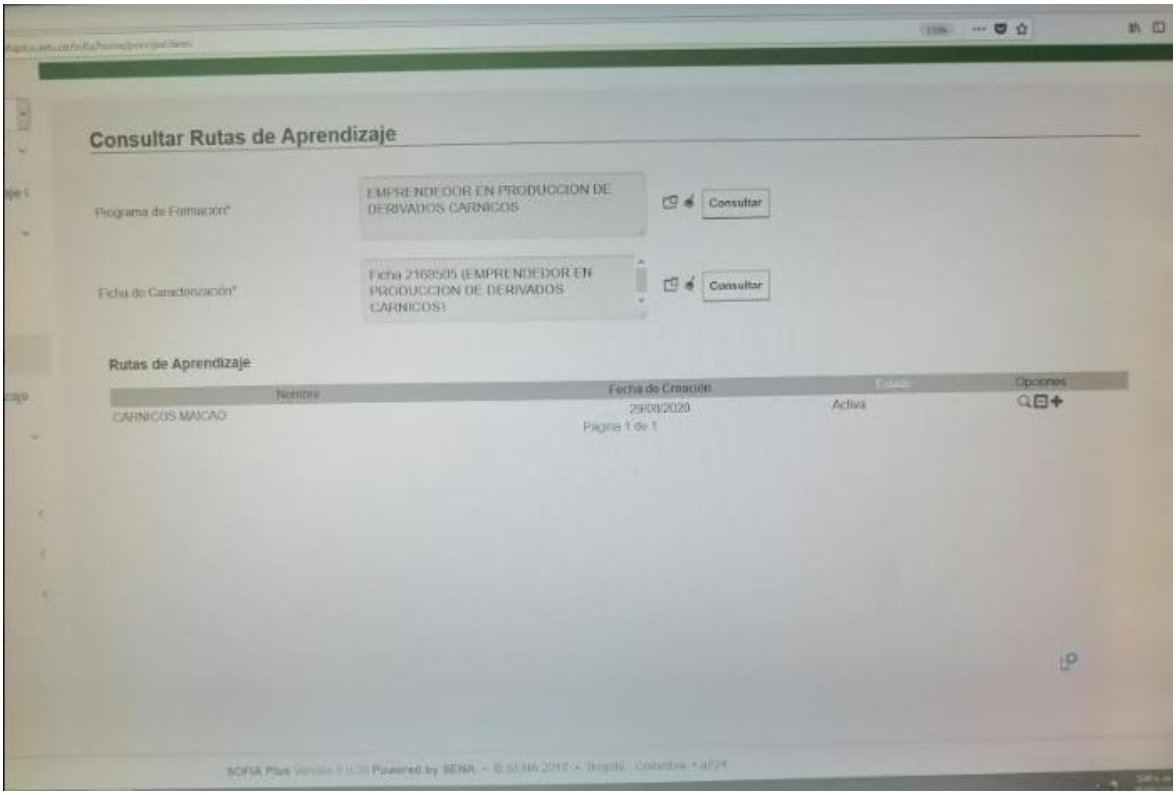
Reporte de Inscripciones

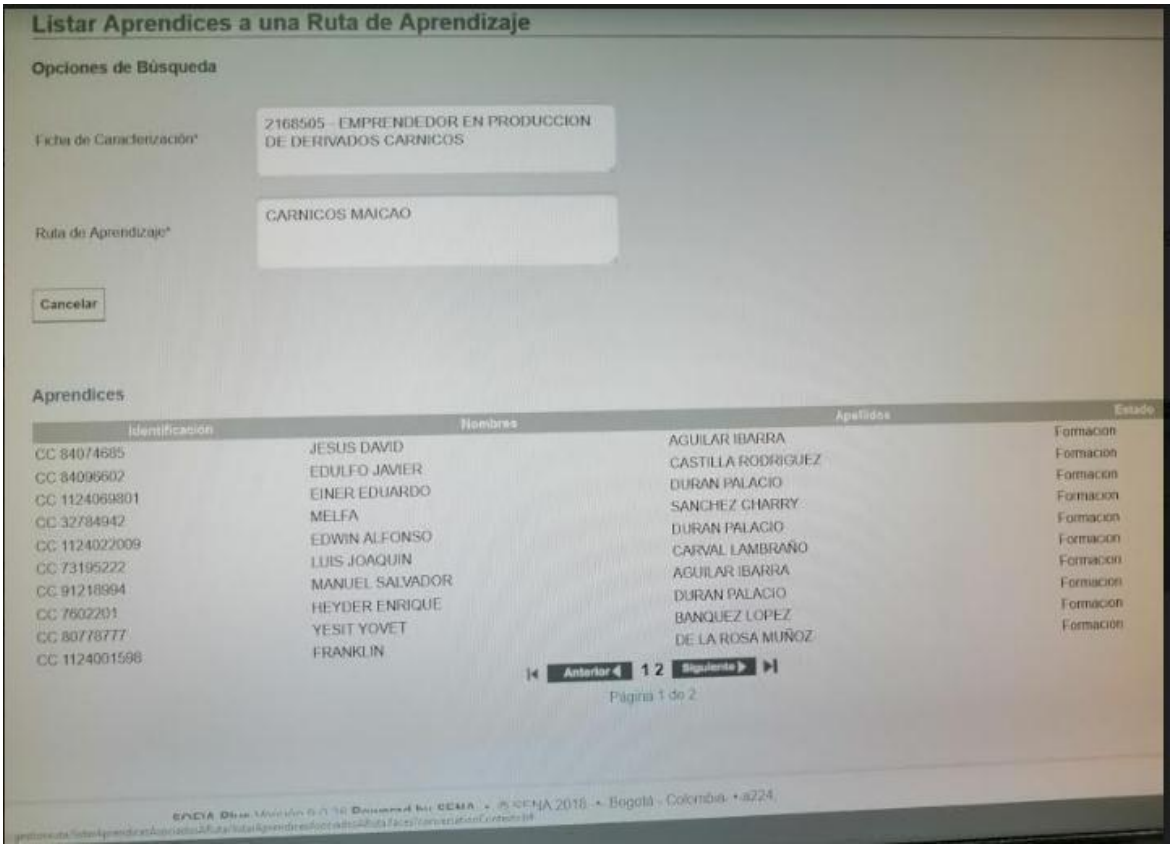
Código Ficha	2168926
Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 9417267	ALEJANDRO FIDEL MOZO ESCALANTE	Matriculado
CC - 12603058	ATANASIO HERNANDEZ LOBO	Matriculado
CC - 8404892	EDINSON ALFONSO GARCIA BARROS	Matriculado
CC - 8409912	EDULFO JAVIER CASTILLA RODRIGUEZ	Matriculado
CC - 1124027009	EDWIN ALFONSO DURAN PALACIO	Matriculado
CC - 1124069401	EINER EDUARDO DURAN PALACIO	Matriculado
CC - 1124001598	FRANKLIN DE LA ROSA MUÑOZ	Matriculado
CC - 7832201	HEYDER ENRIQUE DURAN PALACIO	Matriculado
CC - 1124038279	IRIA RAMIREZ GONZALEZ	Matriculado
CC - 84074555	JESUS DAVID AGUILAR IBARRA	Matriculado
CC - 85450396	JORGE ELIECER DURAN EBRATT	Matriculado
CC - 73150891	JOSE CARLOS OVIEDO MARTINEZ	Matriculado
CC - 1102895717	JOSE GABRIEL MONTALVO HENAO	Matriculado
CC - 1124069879	JOSE SEGUNDO YUNIOR OLAYA BARON	Matriculado
CC - 73195222	LUIS JOAQUIN CARVAL LAMBRAÑO	Matriculado
CC - 91218594	MANUEL SALVADOR AGUILAR IBARRA	Matriculado
CC - 32784942	MELFA SANCHEZ CHARRY	Matriculado
CC - 77192883	NESTOR CARLOS FONTALVO VALENCIA	Matriculado
CC - 39492608	YARLI PAOLA MORA GUERRERO	Matriculado
CC - 80778777	YESIT YOVET BANQUEZ LOPEZ	Matriculado

Recibido 26-10-2020

11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se Registró, verifico e hizo el seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta.	Se aporta la lista de aprendices matriculados, ruta de aprendizaje creada, aprendices asociados a la ruta de aprendizaje


Consultar Rutas de Aprendizaje
Programa de Formación*
EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CARNICOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
Ficha 2168505 (EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS)
Consultar
Rutas de Aprendizaje
Nombre
Fecha de Creación
Estado
Opciones
CARNICOS MACAO
29/08/2020
Activa
Página 1 de 1


Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2168505 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
Ruta de Aprendizaje*
CARNICOS MAICAO
Cancelar
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 84074685
JESUS DAVID
AGUILAR IBARRA
Formacion
CC 84096602
EDULFO JAVIER
CASTILLA RODRIGUEZ
Formacion
CC 1124069801
EINER EDUARDO
DURAN PALACIO
Formacion
CC 32784942
MELFA
SANCHEZ CHARRY
Formacion
CC 1124022009
EDWIN ALFONSO
DURAN PALACIO
Formacion
CC 73195222
LUIS JOAQUIN
CARVAL LAMBRAÑO
Formacion
CC 91218994
MANUEL SALVADOR
AGUILAR IBARRA
Formacion
CC 7602201
HEYDER ENRIQUE
DURAN PALACIO
Formacion
CC 80778777
YESIT YOVET
BANQUEZ LOPEZ
Formacion
CC 1124001598
FRANKLIN
DE LA ROSA MUÑOZ
Formacion
Anterior 1 2 Siguiente
Página 1 de 2
Bogotá - Colombia

22	Guía de aprendizaje	Se elaboro laguia de aprendizaje según lineamientos y plan de trabajo	Guia de aprendizaje elaborada y reportada para el programa de formación: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS CODIGO DE FICHA: 2141684

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 03000021
- Nombre del Proyecto: UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS EN LA GUAJIRA
- Fase del Proyecto: PLANEAR
- Actividad de Proyecto: CONOCER CONCEPTOS Y TÉCNICAS PARA APLICAR LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- Competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 03000021
- Nombre del Proyecto: UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS EN LA GUAJIRA
- Fase del Proyecto: PLANEAR
- Actividad de Proyecto: CONOCER CONCEPTOS Y TÉCNICAS PARA APLICAR LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- Competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE
- Duración de la Guía: 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Hoy en día, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy prácticas y sencillas y pueden ser aplicadas de manera exitosa, conociendo reglas simples de seguridad y de calidad. El manipulador de alimentos como agente activo en la cadena alimentaria, tiene el rol fundamental en la seguridad y en la conservación de la calidad de los alimentos. Por su actividad laboral tiene contacto con ellos durante todas las etapas de la cadena alimentaria, y esto hace que necesite una formación específica en manipuleo e higiene. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de mayor frecuencia en la vida de la población, y tienen su origen en el mismo acto de manipular los alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

    - Conocer y aplicar los conceptos de las BPM en la planeación de los procesos productivos

- Ambiente Requerido

    - El ambiente de formación debe encontrarse en buena condición y cumplir con todas las normas de seguridad y ambientales.

- Materiales

  Copias, impresiones, marcadores, resaltadores, papel bond, cartulina, lápices y borradores. –

ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividades de Reflexión inicial.

- A continuación realizamos la presentación personal de cada uno, su nombre y expectativas del curso.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje. Con su grupo de trabajo, desarrolle sin recurrir a ningún tipo de consulta, texto, lectura etc. Lo siguiente:

1. Que entiende por: procesamiento, microempresa, microempresario, ventas, intoxicación, infección, bacteria. Y cite un ejemplo de cada uno
2. Que entiende por Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Que entiende por Emprendimiento, comercialización y ¿**Que es unidad productiva**?

Actividades de apropiación y transferencia del conocimiento.

ACTIVIDAD.

- Lea detenidamente el siguiente material, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA con respecto al **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

  Elabore una lista de las anti conductas del manipulador.

- Lea detenidamente el material **LIMPIEZA Y DESINFECCION**

  Hacer un análisis acerca de las diferencias entre ambos términos y cual considera más importante dentro del proceso productivo.

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

EDIFICACIONES E INSTALACIONES

ACTIVIDAD.

- Teniendo en cuenta el material BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA con respecto a **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

  Elabore un diseño-bosquejo de una planta básica para procesar alimentos, recuerde tener en cuenta TODAS las recomendaciones que le plantea el material de lectura y trate de ser lo más detallista posible en el dibujo

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

MATERIAS PRIMAS Y ADITIVOS

ACTIVIDAD

Lea detenidamente el material: CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS ADITIVOS

- Elabore el cuestionario propuesto para esta actividad

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

MAQUINARIAS Y EQUIPOS

ACTIVIDAD

Lea el material: OPERACIONES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, teniendo en cuenta la lectura, VAYA A LA TABLA DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS, identifique los equipos y utensilios que se utilizan en la elaboración de un producto cárnico y únalos con una línea según corresponda

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

FLUJOGRAMA DE PROCESO

ACTIVIDAD

Lea el material: DIAGRAMA DE FLUJO O FLUJOGRAMA DE PROCESO, y teniendo en cuenta el material de lectura OPERACIONES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS, establezca un **Diagrama De Proceso** básico para elaboración de un producto cárnico.

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

FORMULACIONES PARA DERIVADOS CARNICOS

ACTIVIDAD.

Lea detenidamente el material: FORMULACIONES

Si se pudo dar cuenta en este material dan algunas cantidades recomendadas en la elaboración de un derivado cárnico, de tales cantidades se obtienen entonces las estandarizaciones o formulaciones de los diferentes productos.

En las tablas que contiene el material FORMULAS PARA PRODUCTOS CARNICOS, se encuentran las diferentes cantidades de cada uno de los ingredientes o componentes para **1 Kg (1000gr) de producto, en la columna (GR)**

Teniendo en cuenta las cantidades de uso para cada ingrediente, calcule la cantidad de cada uno de estos, necesaria para elaborar las siguientes cantidades de Derivado Cárnico. Escoja los productos cárnicos que prefiera:

1. 53 Kg
2. 23 Kg
3. 11 Kg
4. 8 Kg
5. 4 Kg
6. 9 Kg
7. 30 Kg
8. 15 Kg

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Desarrollar de taller práctico para descubrir el entorno sus necesidades y los problemas que generan, para identificar una idea de negocio cómo posible solución.	Comprende la norma de las BPM con respecto a edificaciones e instalaciones Identifica ideas de negocio, acorde con las necesidades del entorno y las alternativas de inversión existentes	TECNICA: Formulación de preguntas INSTRUMENTO: Cuestionario
Evidencias de Desempeño: Participar activamente en las actividades aportando puntos de vista propios acerca del tema con aporte de ejemplos prácticos y cotidianos	Comprende las normas de las BPM para el manipulador, equipos y utensilios, edificaciones e instalaciones, personal manipulador	TECNICA: Observación directa INSTRUMENTO: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Comprender, interpretar y aplicar los términos y conceptos de las Buenas Prácticas De Manufactura	Interpreta y Aplica la norma de las BPM plasmándolas correctamente en el bosquejo estructural de una planta de procesos	TECNICA: Observación directa INSTRUMENTO: prototipo plano

GLOSARIO DE TÉRMINOS

MATERIA PRIMA: Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.

Es la que obtenemos de la naturaleza, para poder elaborar productos, y es fundamental para la creación de productos de todo tipo. Las industrias venden productos elaborados por medio de la materia prima; por ejemplo: para elaborar un mueble de madera lo principal es la madera (materia prima), que se extrae del árbol, en estado natural.

REGISTRO: refiere al asiento de una información cualquiera y concreta

AGUA POTABLE: Agua que puede consumirse con garantías sanitarias y que cumple los requisitos de la OMS, contenidos en la "Internacional Standard For Drinking Walter "(OMS 1997). Ausencia de patógenos, pero puede existir microorganismos productores de alteraciones de los alimentos.

DESINFECTANTE: agente físico o químico empleado en la desinfección

DESINFECCIÓN: Destrucción de microorganismos a un nivel tal que no dé lugar a contaminación peligrosa de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.

DETERGENTE: Agente de limpieza como el jabón o cualquier preparado orgánico, líquido o sólidos sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.

CONTAMINACIÓN: Transmisión directa o indirecta de microorganismos dañinos a productos alimenticios.

HIGIENE: condiciones o prácticas de aseo que ayudan a mantener la calidad del alimento y la salud del consumidor.

SUCIEDAD: Es todo residuo que al final de los procesos queda adherido a los techos, pisos, equipos, mesas, utensilios etc., y está constituido básicamente por materia orgánica del producto que se procesa.

LIMPIEZA: eliminación de residuos alimenticios, polvo, grasas u otras materias, mediante el fregado y lavado con agua, jabón o un detergente adecuado.

RESIDUO: Restos de los productos de limpieza y desinfectantes que quedan en los equipos y utensilios después de las operaciones de higiene.

EMPRENDER: Empezar hacer alguna cosa, especialmente cuando exige tiempo y esfuerzo.

EMPRENDIMIENTO: el emprendimiento surge como un proyecto personal al cual se le atribuyen esfuerzos para desarrollarlo y muchas veces también suele implicar el sorteo de obstáculos y dificultades para llevarlo a buen puerto.

EMPRENDEDOR: Persona con capacidad de visualizar oportunidades de mercado y de articular los recursos necesarios para poner en marcha una actividad productiva. El emprendedor espera obtener a cambio una retribución que está fundamentada en la maximización del valor empresarial de su iniciativa.

LIDERAZGO: una influencia que se ejerce sobre las personas y que permite incentivarlas para que trabajen en forma entusiasta por un objetivo común. Quien ejerce el liderazgo se conoce como líder.

TRABAJO EN EQUIPO: es un conjunto de personas que se organizan de una forma determinada para lograr un objetivo común.

CREATIVIDAD: La creatividad es el proceso de presentar un problema a la mente con claridad (ya sea imaginándolo, visualizándolo, suponiéndolo, meditando, contemplando, etc.) y luego originar o inventar una idea, concepto, noción o esquema según líneas nuevas o no convencionales. Supone estudio y reflexión más que acción.

INNOVACIÓN: Aplicación de nuevas técnicas o procesos productivos. Introducción de nuevos productos, procesos o servicios en el mercado que abran la posibilidad de producir los mismos bienes utilizando menores recursos, bienes nuevos o de mejor calidad, constituyendo un elemento importante para el crecimiento económico.

CADENA PRODUCTIVA: Es el conjunto de agentes y actividades económicas que intervienen en un proceso productivo, desde la provisión de insumos y materias primas, su transformación y producción de bienes intermedios y finales, y su comercialización en los mercados internos y externos.

CAPITAL SEMILLA: Fondos para apoyar el arranque inicial de una empresa (fase inicial, o de "semilla")

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://sobreconceptos.com/index.php?s=materia+prima
Manual de Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// www.slideshare.net/vicmorni/manual-bsico-del-manipulador-de-alimentos-11525557 .

Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http:// saludocupacional-colombia.com/manipulación-de-alimentos/

Higiene, protección y Manipulación de Alimento. Disponible en Internet en http://www.emagister.com/curso-higiene-proteccion-manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos-decreto-3075-1997

(Diego Rivadeneira, 2012) página principal Empresa y Actualidad, tomado de

http://empresactualidad.blogspot.com/2012/03/comercializacion-definicion-y-conceptos.html7.

CONTROL DEL DOCUMENTO

GFPI-F-135 V01

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	**Nombres:** RAFAEL CAMARGO MENDOZA	**Instructor de:** Agroindustria	**Centro Agroemprearial y acuicola**	**01/06/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					