

ACTA No.

REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA

CIUDAD Y FECHA: 14 de septiembre

HORA INICIO: 7:00

HORA FIN: 16:00

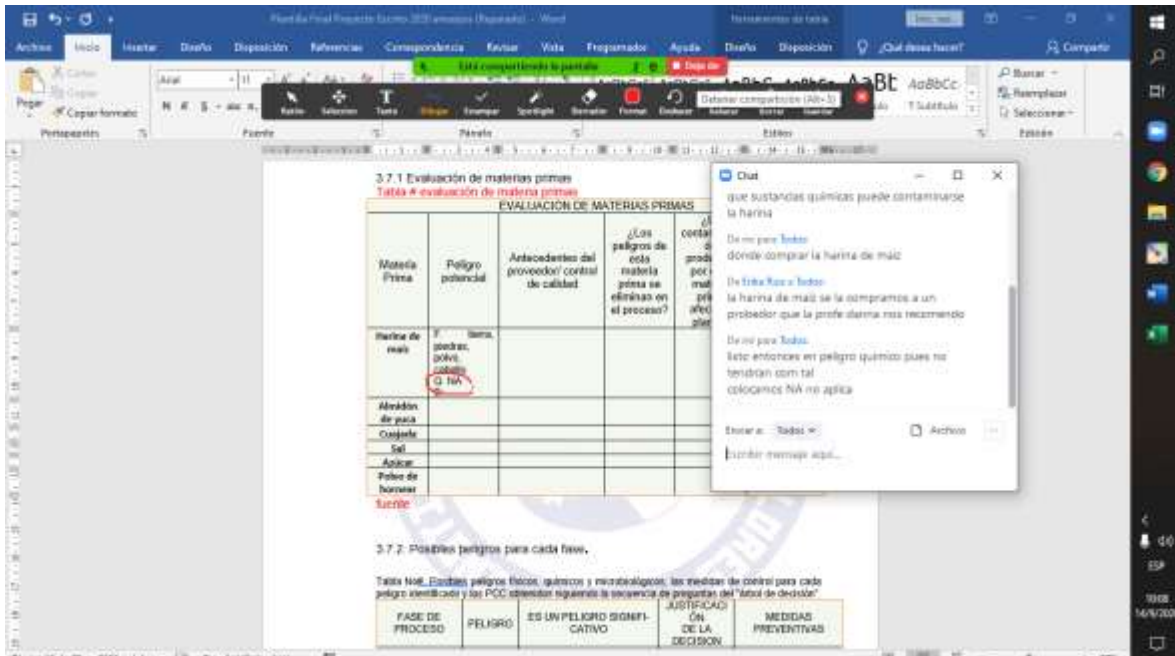
LUGAR: formación virtual

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



3.7.1 Evaluación de materias primas

Título # evaluación de materia prima

Materia Prima	Peligro potencial	Antecedentes del proveedor/ control de calidad	¿Los peligros de esta materia prima se eliminan en el proceso?
Harina de maíz	F. plagas, polvos, calidad		
Almidón de yuca			
Cajeta			
Sal			
Azúcar			
Polvos de hornear			

3.7.2 Posibles peligros para cada fase.

Título No. Posibles peligros físicos, químicos y microbiológicos, las medidas de control para cada peligro identificado y las PCC obtenidas siguiendo la secuencia de preguntas del "árbol de decisión"

FASE DE PROCESO	PELIGRO	ES UN PELIGRO SIGNIFICATIVO	JUSTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN	MEDIDAS PREVENTIVAS

Chat

que sustancias químicas puede contaminarse la harina

De no por todos

dónde comprar la harina de maíz

De sí a todos

la harina de maíz se la compramos a un proveedor que la provee siempre nos recomiendo

De no por todos

esto entonces es peligro químico pues no tendrán con tal colocamos NA no aplica

Enviar a: Todos

Compartir mensaje aquí...

Tipo	Descripción	Función Que Cumple Dentro Del Proceso
Materia de masa	Esta se obtiene al mezclar el agua, existiendo en diferentes tipos como la harina de masa común, o la harina de masa pelada.	Es la base principal del producto ya que esta ayuda a tener una mayor consistencia o la mezcla, dándole un punto para la cocción.
Almidón de yuca	Se obtiene del molido de la yuca, este no contiene gluten.	Es principal mente la base del producto ya que ayuda a la consistencia de este.
Cajado	Es un producto lácteo tipo helado en consistencia.	Base principal en la elaboración de producto.
Sal	Es un cristal de color blanco que podemos obtener del mar, es muy comúnmente utilizado como un condimento.	Esta ayuda a dar le un sabor al producto logrando un equilibrio en la mezcla.
Ajúcar	Se obtiene de la caña de azúcar después de la concentración y cristalización de su jugo, se sabe es dulce.	Aporta un sabor dulce a la mezcla.
Polver de hornear	Es una sustancia.	Ayuda a dar volumen al producto.

3.7.1. Evaluación de materias primas.

Mat. Pri.	Yamilé	Yamilé	Yamilé	Yamilé
Harina	OK	OK	OK	OK
Almidón	OK	OK	OK	OK
Cajado	OK	OK	OK	OK
Sal	OK	OK	OK	OK
Ajúcar	OK	OK	OK	OK
Polver	OK	OK	OK	OK

3.7.2. Posibles peligros para cada fase.

Tarea No. 1. Evaluar peligros físicos, químicos y microbiológicos, las medidas de control para cada peligro identificados y las PCC identificados siguiendo la secuencia de preguntas del "árbol de decisión".

FASE DE PROCESO	PELIGRO	ES UN PELIGRO SIGNIFICATIVO	JUSTIFICACIÓN O N. DE LA DECISIÓN	MEDIDAS PREVENTIVAS

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)



--

GD-F-007 V.02