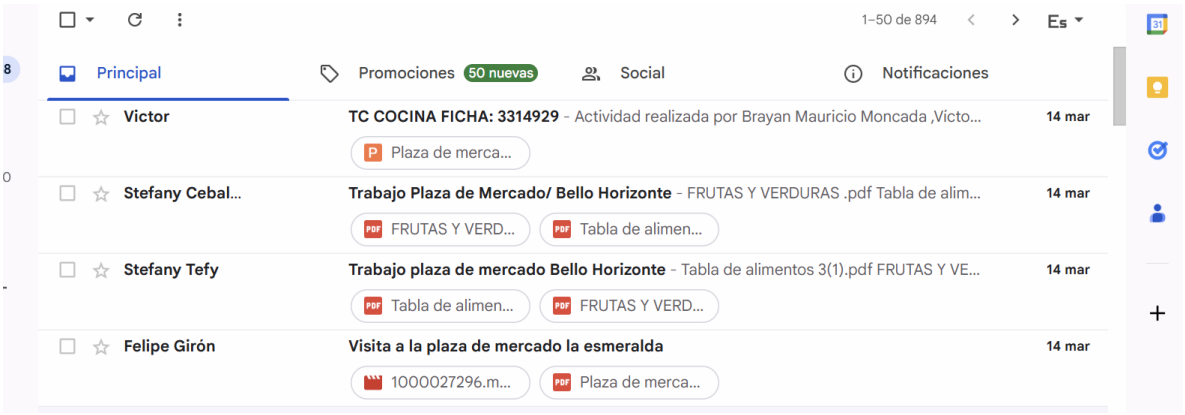
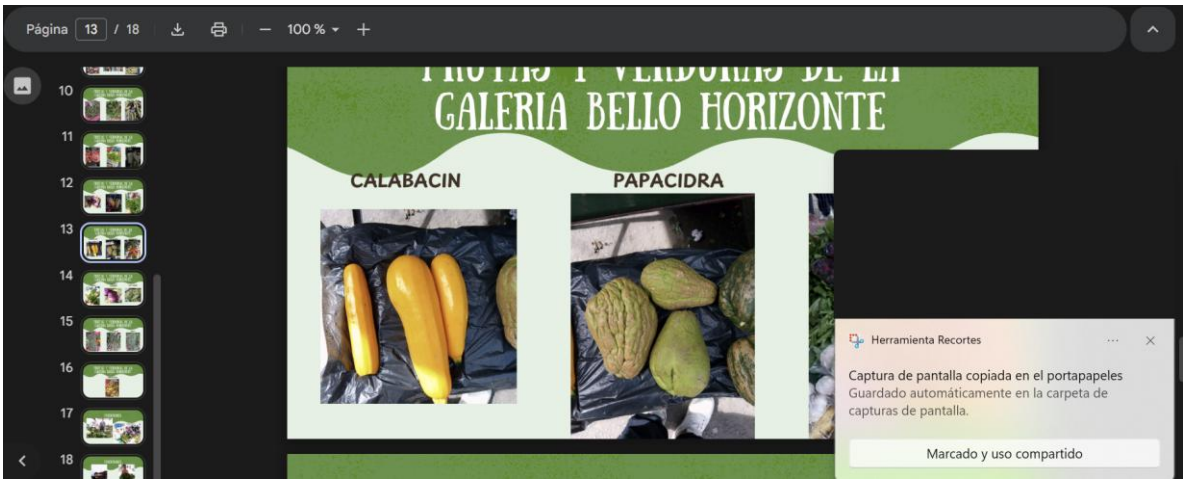
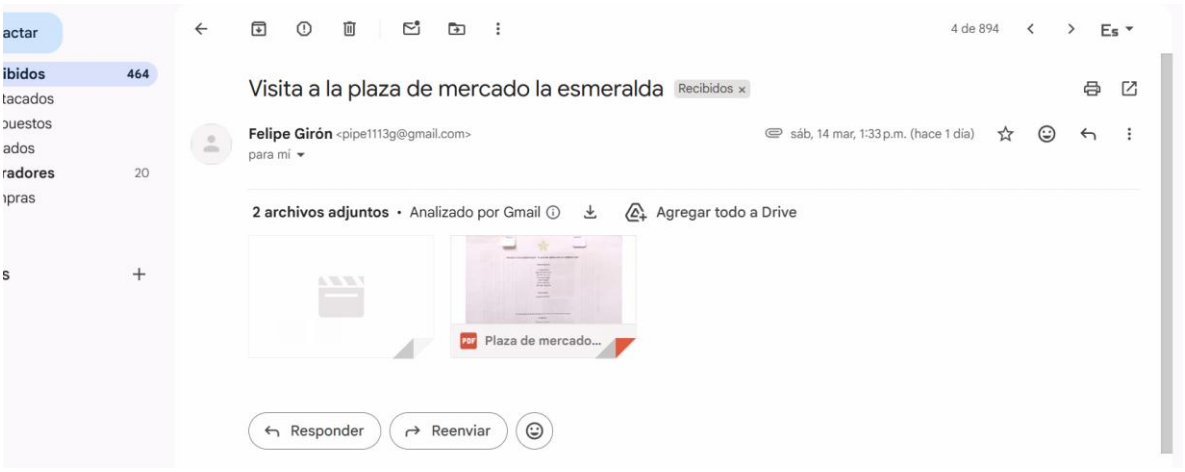
Actividad 11 Guía 1.: Visita a centro de acopio. Reconocimiento de materias primas, origen, unidades de medida, temperatura , precio de venta al por mayor y al detal.

Ficha 3314929. Técnico en cocina. Evidencia. Trabajo escrito y socializacion de resultados de trabajo de campo.






Página 13 / 18
100 %
GALERIA BELLO HORIZONTE
CALABACIN
PAPACIDRA
Herramienta Recortes
Captura de pantalla copiada en el portapapeles
Guardado automáticamente en la carpeta de capturas de pantalla.
Marcado y uso compartido


4 de 894
Visita a la plaza de mercado la esmeralda
Recibidos
Felipe Girón <pipe1113g@gmail.com>
para mí
sáb, 14 mar, 1:33 p.m. (hace 1 día)
2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail
Agregar todo a Drive
Plaza de mercado...
Responder
Reenviar

PRODUCTOS ALIMENTICIOS "PLAZA DE MERCADO LA ESMERALDA"

Presentado por:

Felipe Girón
Edelmira Anacona
Giselth Sánchez
Viviana Ortega
Anyi Salazar
Valery Perafan
Michael Vásquez

Al instructor:

Amparo Samboni

Servicio nacional de aprendizaje SENA Centro de Comercio y Servicios

Programa:

Técnico en cocina

Ficha:3314929

Marzo 2025

GALERIA "LA ESMERALDA"

La Galería La Esmeralda, formalmente conocida como la Plaza de Mercado del barrio La Esmeralda, es uno de los centros de abastecimiento más emblemáticos y concurridos de Popayán. A diferencia de la galería del Barrio Bolívar (que es la más antigua), La Esmeralda nació como una respuesta a la expansión urbana hacia el occidente de la ciudad.



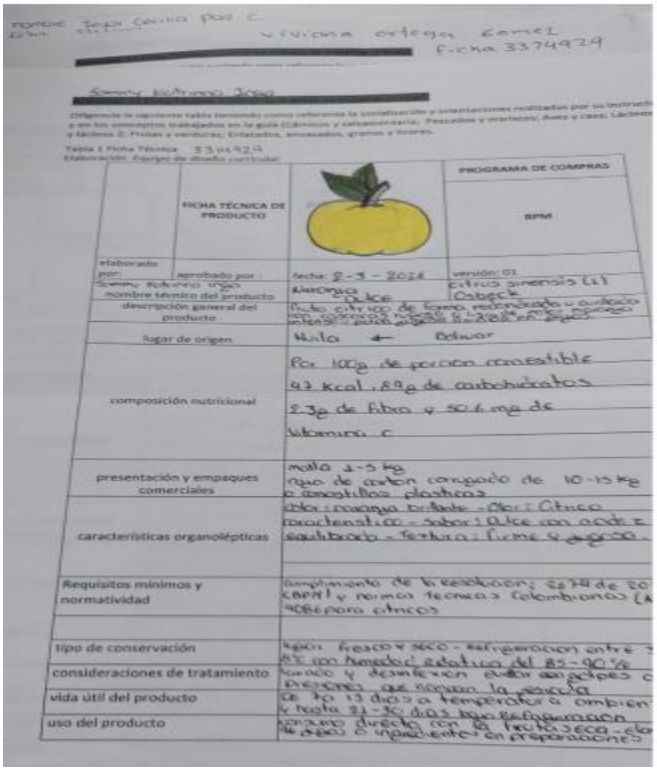




ALIMENTO	NOMBRE CIENTIFICO	ORIGEN	EPOCA DE COSECHA	EMPAQUE/ PRESENTACION	CONDICION CLIMÁTICAS	UNIDAD DE VENTA	VALOR DE VENTA	TAMAÑO	SABOR	AROMA	COLOR	APORTE NUTRICIONAL
Cilantro	Coriandrum sativum	Totoro y Cajibío	Todo el año	Bolsa plástica	Clima cálido	atados	$1.000 $2.000	20-60cm de Altura	Fresco cítrico	Intense y herbal	Verde brillante	Vitamina k y antioxidantes
miel	Apis mellifera	Piedra sentada patia	Enero-marzo	Frascos de vidrio	Climas cálidos	Litro y medio litro	$5000	Grande y mediano	dulce	floral	dorado	Azucares naturales y antioxidantes
perejil	Petroselinum crispum	totoro	Todo el año	atados	Clima templado	unidad	$6.000 (atados)	20-40cm	Fresco ligeramente amargo	Herbal suave	Verde intenso	Vitamina C y K, hierro
Arracacha	Arracacia xanthorrhiza	Silvia y totoro	10-12 meses	Unidad o bolsa plástica	Clima frio	Lb	$3.000	10-15cm	Suave ligeramente dulce	Aroma fragante	Amarillo intenso, Blanco o morado	Carbohidratos Y calcio
Remolacha	Beta vulgaris	pasto	3-4meses	Bolsa plástica	Clima fresco y templado	Lb	$4.000	5-10cm	Dulce y terroso	Terroso, Dulce y fresco	Rojo violáceo	Fosfato, hierro Y antioxidantes
zapallo	Cucúrbita maxima	Timbío	Todo el año	En unidad o en trozos	Clima cálido y templado	Tajada o unidad	$2.000 $5.000	25-40cm	Dulce suave	suave	Naranja intenso	Vitamina A
Tomate de cocina	Solanum lycopersicum	San Joaquín tambo	Todo el año	Venta suelta o en malla	Clima templado y cálido	1kilo	$7.000	5-6cm	Acido-dulce	fresco	Rojo brillante	Licopeno y vitamina C
Cebolla morada	Allium cepa	Ipiales	Todo el año	Malla o unidad	Clima templado y seco	lb	$5.000	5-6cm	Picante suave	fuerte	Morado rojizo	Vitamina C potasio, calcio y fosforo
Maracuyá	Passiflora edulis	El patia	Todo el año	Kilo o unidad	Clima cálido y humedo	lb	$3.500	Mediano	Acido intenso	Aromático fuerte	amarillo	Vitamina C y fibra
Granadilla	Passiflora ligularis	San Sebastián	Abril-agosto	Unidad o kilo	Clima templado y húmedo	lb	$4.000	Mediano 6-10cm	Dulce suave	Aromático suave	Amarillo, con puntos	Vitamina A, C, K y complejo B

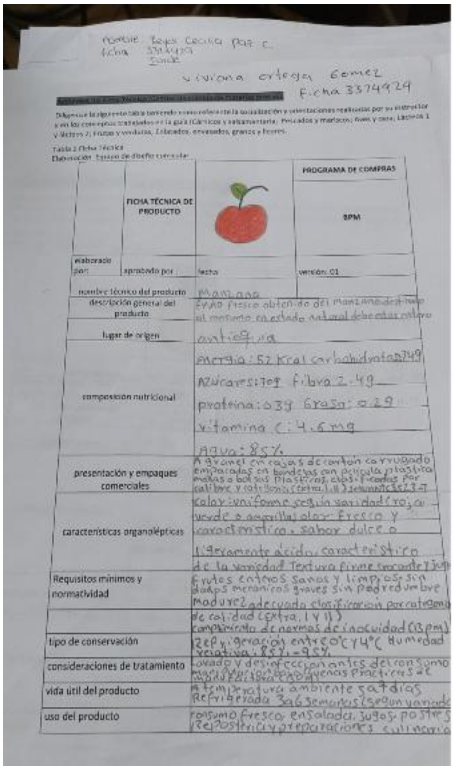
Página 4 / 8

Ficha 3314929. Técnico en cocina. Evidencia Actividad 15 guia 1. Fichas tecnicas de producto



Nombre: Sayra Cecilia Paz C. Viviana Ortega Gomez Ficha 3314929

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		PROGRAMA DE COMPRAS
elaborado por: Sammy Salvino Urbe	aprobado por:	fecha: 8-3-2024
nombre técnico del producto		Citrus sinensis (L) Osbeck
descripción general del producto		Fruto cítrico de forma redondeada u ovalada
lugar de origen		Huila ← Bolivar
composición nutricional		Por 100g de porción comestible 47 kcal. 8.9g de carbohidratos 2.3g de fibra y 50.6 mg de Vitamina C
presentación y empaques comerciales		malla 2-5 kg Caja de cartón corrugado de 10-15 kg o canastillas plasticas
características organolépticas		Olor: naranja brillante - Olor: Citrico característico - sabor: dulce con acidez equilibrado - Textura: firme y jugoso
Requisitos mínimos y normatividad		cumplimiento de la resolución 5514 de 20 CAPAL y norma tecnica colombiana (A 4086 para citricos
tipo de conservación		tipo: fresco y seco - refrigeracion entre 3
consideraciones de tratamiento		85% con humedad relativa del 85-90% lavado y desinfección antes de empacar en cajas c
vida útil del producto		preferes que mejora la frescura de 15 días a temperaturas ambien y hasta 21-30 días bajo refrigeracion
uso del producto		consumo directo en la fruta seca - ela zumo o ingrediente en preparaciones



Nombre: Sayra Cecilia Paz C. Ficha 3314929 Viviana Ortega Gomez Ficha 3314929

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		PROGRAMA DE COMPRAS
elaborado por:	aprobado por:	fecha:	versión: 01
nombre técnico del producto		Manzana
descripción general del producto		Fruto fresco obtenido del manzano del cual el mismo en estado natural debe estar sano
lugar de origen		antioquia
composición nutricional		Energia: 52 Kcal carbohidratos: 14g Azucares: 10g fibra: 2.4g proteina: 0.3g Grasa: 0.2g vitamina C: 4.6mg Agua: 85%
presentación y empaques comerciales		A granel en cajas de cartón corrugado empacadas en bandejas con película plastica planas o bolsas plasticas cajas plasticas por calibre y categoria total 1 kilo de 6 a 7
caracteristicas organolépticas		Color: uniforme según variedad roja verde o amarilla olor: fresco y característico, sabor dulce o ligeramente ácido, característico de la variedad Textura firme crocante
Requisitos mínimos y normatividad		frutos enteros sanos y limpios sin daños mecanicos plagas sin podredumbre madurez adecuada clasificación por categoria de calidad (extra, I y II) cumplimiento de normas de inocuidad (BPM)
tipo de conservación		zona y temperatura entre 0°C y 4°C Humedad relativa: 85% - 95%
consideraciones de tratamiento		Lavado y desinfección antes del consumo manipulación con guantes y practicas de
vida útil del producto		Temperatura ambiente 5 a 7 días Refrigerada 3 a 5 semanas (dependiendo
uso del producto		consumo fresco, ensaladas, jugos, postres preparaciones culinarias

Ficha 3314929. Técnico en cocina. Evidencia Ph en los alimentos. Actividad 9. Guia 1. Ph en los alimentos

EL pH Y SU IMPORTANCIA EN LA GASTRONOMÍA

Presentado por:
Valentina Pinilla Vergara
Giselth Dayana Sanchez Cruz
Brayan Mauricio Moncada Bermudez

Al Instructor:
Amparo Samboni

Servicio Nacional de aprendizaje SENA
Centro Comercio y Servicios
Programa:
Técnico en cocina
Competencia:
Control de materias primas
Ficha: 3314929

Rdo 03-20



ONTENIDO

TRODUCCIÓN .....
1. ¿Qué es el pH? .....
. Sustancias ácidas, neutras y alcalinas .....
Importancia del pH en la gastronomia .....
3.1 Influencia en el sabor .....
3.2 Influencia en la conservación .....
.3 Influencia en la textura .....
.4 Influencia en el color .....
H y seguridad alimentaria .....
fluencia del pH en el cuerpo humano .....
luencia del pH en el medio ambiente .....
y fermentación .....
USIÓN .....
afia .....

INTRODUCCIÓN

El pH (potencial de hidrógeno) es una medida química que indica el grado de
alcalinidad de una sustancia. Su escala va de 0 a 14 y permite clasificar las s
como ácidas, neutras o alcalinas. Aunque el concepto proviene de la química,
gran importancia en la gastronomía, la salud humana y el medio ambiente.

En el ámbito culinario, el pH influye directamente en el sabor, la textura, e
conservación y la seguridad de los alimentos. Comprender su funcionamien
mejorar técnicas de cocción, fermentación y conservación, además de garant

1. ¿Qué es el pH?

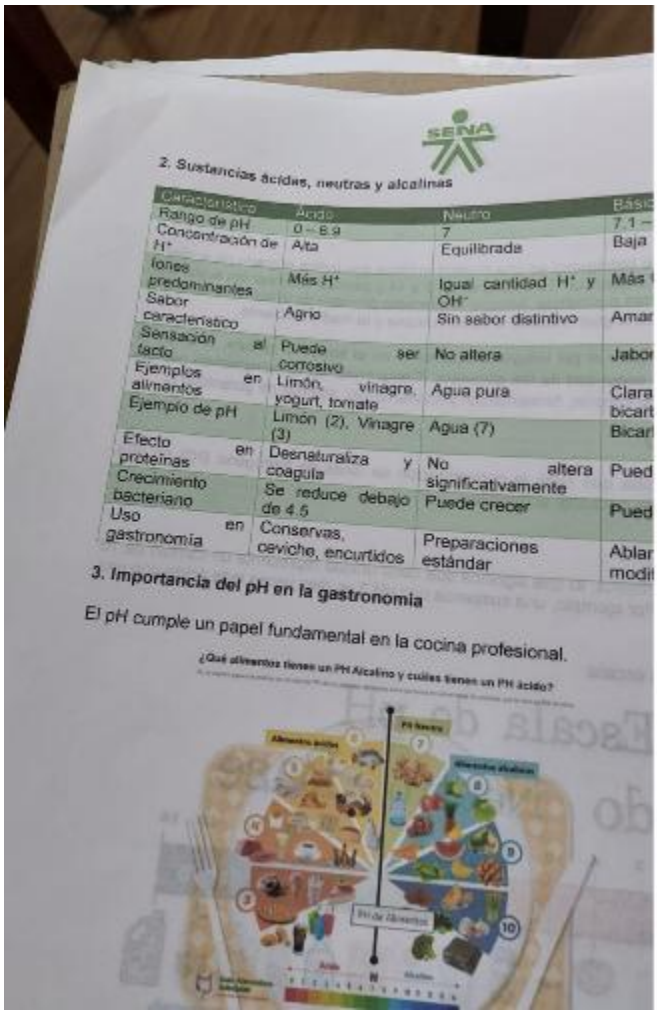
El pH es una escala que mide la concentración de iones de hidrógeno (
olución. Se calcula mediante la fórmula:

H = -log [H⁺]

escala es logarítmica, lo que significa que cada unidad representa un c
es en acidez. Por ejemplo, una sustancia con pH 3 es diez veces más á
pH 4.

ificación de la escala:





2. Sustancias ácidas, neutras y alcalinas

Característica	Ácido	Neutro	Básic
Rango de pH	0 – 6.9	7	7.1 –
Concentración de H^+	Alta	Equilibrada	Baja
Iones predominantes	Más H^+	Igual cantidad H^+ y OH^-	Más
Sabor característico	Agrio	Sin sabor distintivo	Amar
Sensación al tacto	Puede ser corrosivo	No altera	Jabo
Ejemplos en alimentos	Limón, vinagre, yogurt, tomate	Agua pura	Clara bicar
Ejemplo de pH	Limón (2), Vinagre (3)	Agua (7)	Bicar
Efecto en proteínas	Desnaturaliza y coagula	No altera significativamente	Pued
Crecimiento bacteriano	Se reduce debajo de 4.5	Puede crecer	Pued
Uso en gastronomía	Conservas, ceviche, encurtidos	Preparaciones estándar	Ablar modi

3. Importancia del pH en la gastronomía

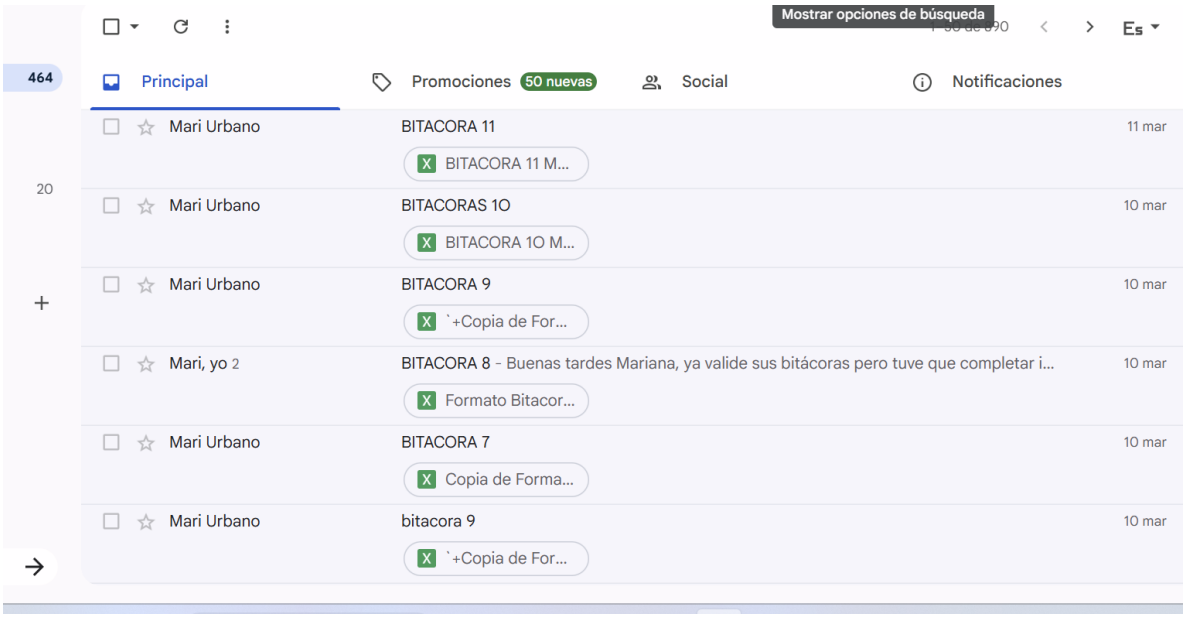
El pH cumple un papel fundamental en la cocina profesional.

¿Qué alimentos tienen un PH Alcalino y cuáles tienen un PH ácido?

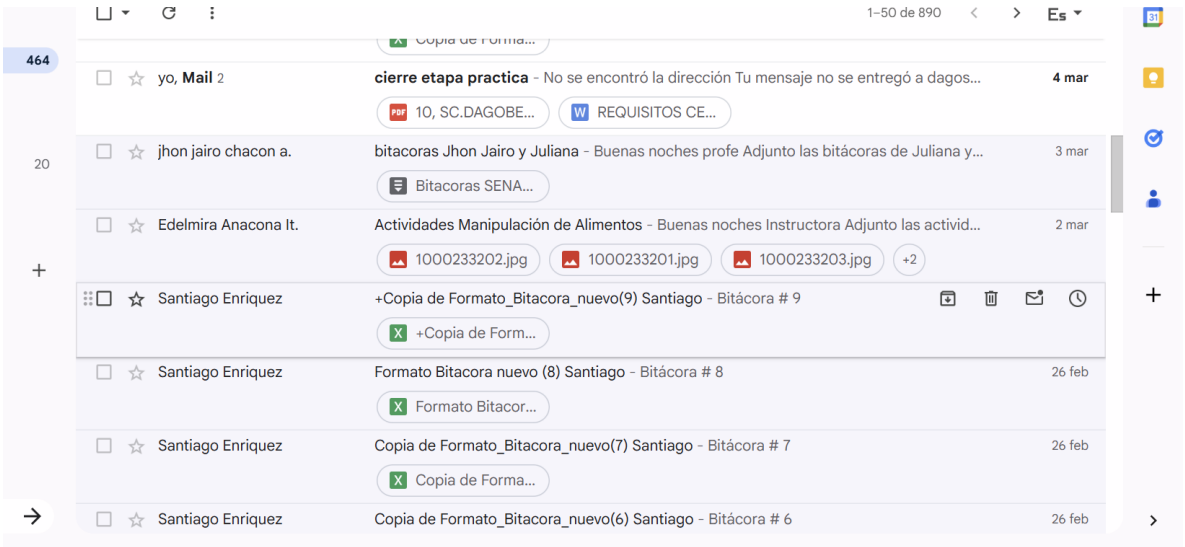
Ficha 3066149, Evidencias aprendices etapa practica.. Bitacoras.

Mariana Urbano

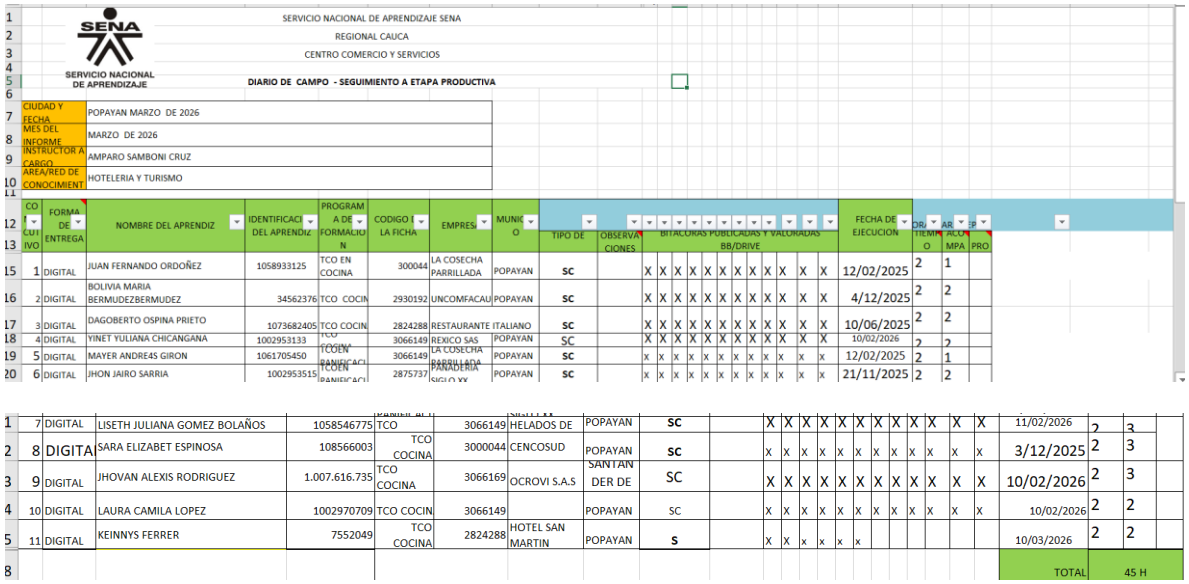
Santiago Enriquez. obregon



Cierre etapa practica a



Diario de campo marzo 2026



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL CAUCA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DIARIO DE CAMPO - SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA

CIUDAD Y FECHA	POPAYAN MARZO DE 2026
MES DEL INFORME	MARZO DE 2026
INSTRUCTOR A CARGO	AMPARO SAMBONI CRUZ
AREA/RED DE CONOCIMIENT	HOTELERIA Y TURISMO

CONSECUTIVO	FORMA DE ENTREGA	NOMBRE DEL APRENDIZ	IDENTIFICACION DEL APRENDIZ	PROGRAMA DE FORMACION	CODIGO DE LA FICHA	EMPRESA	MUNICIPIO	TIPO DE	OBSERVACIONES	BITACORAS PUBLICADAS Y VALORADAS BB/DRIVE												FECHA DE EJECUCION	DRIVE ITEM	ARCAMPA	PRO
1	DIGITAL	JUAN FERNANDO ORDOÑEZ	1058933125	TCO EN COCINA	300044	LA COSECHA PARRILLADA	POPAYAN	SC		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	12/02/2025	2	1	
2	DIGITAL	BOLIVIA MARIA BERMUDEZBERMUDEZ	34562376	TCO COCIN	2930192	UNCOMFACAU	POPAYAN	SC		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	4/12/2025	2	2	
3	DIGITAL	DAGOBERTO OSPINA PRIETO	1073682405	TCO COCIN	2824288	RESTAURANTE ITALIANO		SC		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10/06/2025	2	2	
4	DIGITAL	YINET YULIANA CHICANGANA	1002953133	TCO COCIN	3066149	REXICO SAS	POPAYAN	SC		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10/02/2026	2	2	
5	DIGITAL	MAYER ANDRE4S GIRON	1061705450	TCOEN PANIFICACI	3066149	LA COSECHA PARRILLADA	POPAYAN	SC		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	12/02/2025	2	1	
6	DIGITAL	JHON JAIRO SARRIA	1002953515	TCOEN PANIFICACI	2875737	PANADERIA SIGLO XX	POPAYAN	SC		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	21/11/2025	2	2	
7	DIGITAL	LISETH JULIANA GOMEZ BOLAÑOS	1058546775	TCO PANIFICACI	3066149	HELADOS DE	POPAYAN	SC		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	11/02/2026	2	3	
8	DIGITAL	SARA ELIZABET ESPINOSA	108566003	TCO COCINA	3000044	CENCOSUD	POPAYAN	SC		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	3/12/2025	2	3	
9	DIGITAL	JHOVAN ALEXIS RODRIGUEZ	1.007.616.735	TCO COCINA	3066169	OCROVI S.A.S	SANTAN DER DE	SC		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10/02/2026	2	3	
10	DIGITAL	LAURA CAMILA LOPEZ	1002970709	TCO COCIN	3066149		POPAYAN	SC		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	10/02/2026	2	2	
11	DIGITAL	KEINNYS FERRER	7552049	TCO COCINA	2824288	HOTEL SAN MARTIN	POPAYAN	S		x	x	x	x	x	x							10/03/2026	2	2	
																						TOTAL	45 H		

Seguimientos , cierre etapa practica, marzo de 2026

1. SC.1061705450 MAYER ANDRES GIRON	12/02/2026 5:37 p. m.	Documento Adobe A...	354 KB
2. SC.1002320988 MARIANA UR45BANO OBR...	19/02/2026 5:34 p. m.	Documento Adobe A...	347 KB
3. SC-1.007.616.735 JHOVAN ALEXIS RODRIGU...	10/02/2026 3:25 p. m.	Documento Adobe A...	394 KB
4. SC. 1002970709 LAURA CAMILA LOPEZf	24/02/2026 6:31 p. m.	Documento Adobe A...	1.297 KB
5. SC. 1058933125 JUAN FERNANDO ordoñez	12/02/2026 5:44 p. m.	Documento Adobe A...	365 KB
6. SC 1061698044 SANTIAGO ENRIQUEZ	19/02/2026 5:43 p. m.	Documento Adobe A...	365 KB
7. SC. 1002959133 YULIANA CHICANGANA	19/02/2026 5:51 p. m.	Documento Adobe A...	354 KB
8. SC. 1002953515 JHON JAIRO SARRIA	21/02/2026 10:04 a. m.	Documento Adobe A...	610 KB
9. Sc. 1058546775 LISETH JULIANA GOMEZ BO...	21/02/2026 3:17 p. m.	Documento Adobe A...	502 KB
10, SC.DAGOBERTO OSPINA	24/06/2025 4:06 p. m.	Documento Adobe A...	909 KB
11. SC- SARA ELIZABETH ESPINOSA	14/12/2025 9:25 a. m.	Documento Adobe A...	1.988 KB
12. SC. BOLOIVIA MARIA BERMUDEZ	7/12/2025 5:36 p. m.	Documento Adobe A...	795 KB