PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Pereira, Diciembre 1 de 2020

Señor (a)
NATALIA MARULANDA MENDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1904323
Coordinadora Académica
Dependencia Centro Atención Sector Agropecuario
Pereira

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Noviembre del año 2020

Referencia: CO1.PCCNTR.1904323 del año 2020

Paula Andrea Hernández Zamora , identificado con la cédula de ciudadanía No. 24605255 de Circasia Quindío , en mi calidad de Contratista del SENA, en **el Centro Atención Sector Agropecuario** , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: PLAZO DE EJECUCIÓN: Un (1) meses y veintinueve (29) días, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en el contrato. CLÁUSULA TERCERA - VALOR Y FORMA DE PAGO: El valor total del presente contrato asciende a la suma de SIETE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. ($7.237.333). COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a diecisiete (17) días del mes de octubre de 2020 por valor de DOS MILLONES OCHENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. ($2.085.333) b) Un segundo pago por el mes de Noviembre del año 2020, por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE. ($3.680.000) c) Un último pago correspondiente a Doce (12) días del mes de diciembre por valor de UN MILLON CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. ($1.472.000); con un promedio mensual de 160 horas, actividades que serán previamente coordinadas con el supervisor y que deben ser sustentadas en el informe mensual de actividades, para efecto de autorizar el pago de honorarios. En caso de no prestar el servicio por las 160 horas, el valor se cancelará de manera proporcional a las horas realmente impartidas, de conformidad con la programación de la entidad y el informe mensual de actividades, debidamente aprobado por el supervisor; pagos que se efectuarán con corte al día treinta (30) de cada mes. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General; PARÁGRAFO PRIMERO: El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones y demás emolumentos relacionados con el cumplimiento del objeto contractual. PARÁGRAFO SEGUNDO: El cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. PARÁGRAFO TERCERO: Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el

pago, el contratista debe presentar la certificación expedida por el supervisor del contrato de cumplimiento y la certificación de pago de aportes al sistema general de salud, pensión y riesgos laborales, así como el informe de ejecución, la planilla de pago y los demás documentos necesarios para el pago

Plazo: Un (1) meses y veintinueve (29) días, del 15 de octubre al 12 de diciembre de 2020

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal como Instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural en el marco de los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER.

CLÁUSULA CUARTA - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
A	OBLIGACIONES ESPECÍFICAS		
a	De la formación		
1	participar en la planeación de los procesos formativos del área pecuaria, del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la coordinación nacional de emprendimiento.	Comunicación constante con el equipo de apoyo del sena, sobre los procesos y procedimientos como estoy llevando a cabo la formación a los aprendices que integran cada proceso formativo	Pantallazos conversaciones mediante llamadas telefónicas, correo electrónico y otros canales virtuales. Carpeta de evidencias ONEDRIVE
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 definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Comunicación con la instructora de emprendimiento, Señora MARIA YANIRA BUENAÑOS PALACIOS con el fin de coordinar la creación del programa, matriculas, elaboración de proyecto formativo . Se le envia listado de aprendices con sus respectivos documentos de identidad de ambos grupos de emprendimiento y se hace entrega de ficha técnica le producto para la unidad productiva de Preparaciones con frutas y verduras cocidas.	Pantallazos conversaciones de WhatsApp , llamadas telefónicas, correo electrónico .
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos	Se imparte formación a los aprendices , de acuerdo a los procesos educativos de cada proyecto de formaciòn	Trabajos escritos de los aprendices, diapostivas y pdf que contienen la información sobre los

	establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.		procesos formativos, temas, instrumentos de evaluación y guìas de aprendizaje elaboradas , fotografías y videos de pràcticas realizadas y trabajo en grupo.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Se han evaluado los aprendicez de manera parcial mediante la aplicación de instrumentos de evaluación	Evidencia de trabajos escritos, trabajos en grupo. Fotografia de todo o actuado por parte de lso aprendices.
5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	Verificación de aprendices en la plataforma sofia plus , Registro de algunos aprendices que no se encontraban inscritos , asociación a rutas deaprendizaje para cada proceso formativo.	Pantallazo Sofía plus, carpeta de evidencias ONEDRIVE.
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	Se realizan actividades de formación con aprendices, encaminadas a cumplir los procesos, metas y objetivos del programa SER a través de la implementación de unidades de emprendimiento	Fotografìas donde se evidencia la creaciòn de la unidad de emprednimiento grupo el rodeo llamada “ Mi dulce Ambrosia “ con su producto lider - la elaboración de mermeladas artesanales.
7	Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de	Se ha realizado entrega de las fichas técnicas correspondiente a la unidad de emprendimiento grupo el rodeo “ preparaciones con frutas y verduras cocidas”	Fotografias que soportan todos los productos elaborados por parte de las aprendicez.

	formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	donde se evidencia fotografías del producto del emprendimiento – Mermeladas- y características generales del proceso de elaboración , empaque, nombre , logo, redes sociales para el producto.	Redes sociales creadas, logo y publicidad par mercadeo de lo producido
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, demanera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	NO APLICA PARA ESTE MES	NO APLICA PARA ESTE MES
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida en el marco de su objeto contractual.	Programación y reporte de grupos seleccionados para iniciar formación en los municipios de Dosquebradas, Vereda el Rodeo con preparación con frutas y verduras cocidas y Barrio la capilla con Elaboraciòn de Quesos frescos.	Formatos F5 016 y caracterización, carpeta de evidencias ONE DRIVE
10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Jornadas de capacitación jueves 23 de Noviembre de 2020 , Actividades propuestas a través de correos electrónicos.	Pantallazo en pdf ,firma de asistencia, respuesta a correos electrónicos donde se evidencia participación de diferentes actividades y procesos propuestos por directivas Sena
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).	Verificación de aprendices en Sofía plus, asociación a rutas de aprendizaje.	Aplicativo Sofía plus Links formatos de asistencia , fotografías de lo actuado

	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. b) De apoyo a la gestión del emprendimiento rural: 1. Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER. 2. Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación. 3. Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados. 4. Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva. 5. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su		

	implementación en las acciones del mismo. 6. Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales 7. Consolidar la creación de las unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo, de acuerdo a las metas asignadas. 8. El contratista se compromete a evidenciar, cuando corresponda: Proyecto formativo. Inducción a aprendices Guía de aprendizaje Bitácora del aprendiz. Plan de mejoramiento a aprendices Juicios evaluativos en SOFIA PLUS Como evidencia de la unidad Productiva de Negocios Rurales, la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes: *Herramienta modelo de negocio CANVAS *Estructura organizacional unidad productiva. *Estructura de costos modelo de negocio. *Ficha técnica que aplique del producto (s) o servicio (s). *Análisis financiero modelo de negocio Como evidencia de la unidad productiva de Autoconsumo: *Evidencias de aplicación Herramientas Tropenbos (Mapa territorio, Casita, Calendarios). *Evidencia de aplicación del instrumento familiar (encuesta) (Firma del Aprendiz y colocar en DRIVE). *El modelo CANVAS adaptado de negocios para Autoconsumo. * De apoyo a la empleabilidad u ocupaciones rurales. *Realizar acciones de formación para la ocupación rural. *Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. *Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin. c) Generales: 1. Aplicar al proceso de certificación de la norma de		

	competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. 2. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020. 3. Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato en concertación con el apoyo misional de centro SER de acuerdo a los lineamientos del programa. 4. Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato en concertación con el apoyo misional de centro SER de acuerdo a los lineamientos del programa SER. 5. Prestar los servicios dando estricta aplicación a los principios y valores determinados en el Código de Ética y Buen Gobierno, actuando con conciencia, previniendo situaciones que puedan afectar la honestidad y rectitud, para no perjudicar a los demás o generar conflictos de interés, en las actividades que ejecutan en el SENA. 6. Colaborar en la realización de actividades directamente relacionadas con el contrato, necesarias para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad.		
B	OBLIGACIONES GENERALES		
1	Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias;	Se acatan las normas	Se acatan las normas
2	Responder por el adecuado y oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato;	cumplimiento oportuno de lo solicitado	cumplimiento

3	Participar en las reuniones que para la ejecución del contrato sean convocadas;	Participación en reuniones 23 de Noviembre de 2020.	Links formatos de asistencia
4	Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD-F-004 Formato Único de Inventario Document	Entrega oportuna de documentos	Carpeta de evidencias ONEDRIVE
5	Entregar a la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato	NO APLICA PARA ESTE MES	NO APLICA PARA ESTE MES
6	Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA requeridos para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución	Se utilizan de forma adecuada	Se utilizan de forma adecuada
7	Colaborar en la elaboración de respuestas y suministro de información requerida por las autoridades y organismos de control del Estado Colombiano, en relación con la ejecución del contrato y de los asuntos relacionados con el mismo	NO APLICA PARA ESTE MES	NO APLICA PARA ESTE MES
8	Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad;	NO APLICA PARA ESTE MES	NO APLICA PARA ESTE MES
9	Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente	Capacitación y certificación Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA - SST	Constancia de inducción, documentos de pago ONEDRIVE

10	Entregar el examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma, el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 art. 18)	Entrega oportuna	Documentos de pago ONEDRIVE
11	Para los efectos de retención prevista en el artículo 3.2.7.5 del Decreto 1273 de 2018, el contratista estará obligado a informar al SENA al momento de la suscripción del contrato y cuando quiera que se produzca alguna modificación que afecte el monto y el giro de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme con las variables allí establecidas	NO APLICA PARA ESTE MES	NO APLICA PARA ESTE MES
12	Adjuntar el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el primer pago de los honorarios	Se adjunta certificado	Certificado en carpeta pagos ONEDRIVE
13	Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar al supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final	Se cumple con lo solicitado	Se cumple con lo solicitado
14	Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con la normatividad vigente, aportando los soportes de pago los cuales deben ser validados para constatar que en efecto el pago de la planilla haya sido recibido por la entidad correspondiente y en caso de incumplimiento total o parcial, responder por las consecuencias y sanciones que disponga la ley	Se adjuntan documentos de afiliación y pago de planilla seguridad social correspondientes al mes de Noviembre de 2020	Carpeta documentos para pago ONEDRIVE
15	No subcontratar las actividades propias del objeto contractual, salvo, que dentro del desarrollo de la propuesta se haya previsto disponer de recurso	No se realizan subcontrataciones	No se realizan subcontrataciones

	humano, para lo cual deberá tener en cuenta que no podrá vincular menores de edad, dando aplicación a la Resolución No. 1677 de 2008 del Ministerio de Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños		
16	En caso de que proceda el registro y asignación de una firma digital, usarla dentro de los límites impuestos por el objeto y las obligaciones del presente contrato y en todo caso con la debida autorización de quien corresponda	NO APLICA PARA ESTE MES	NO APLICA PARA ESTE MES
17	Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA una vez culminado el desplazamiento	NO APLICA PARA ESTE MES	NO APLICA PARA ESTE MES
18	Guardar reserva de la información asociada al objeto contractual que repose en bases de datos, sistemas de gestión, aplicativos, archivos magnéticos, respecto de los cuales se le haya concedido acceso mediante códigos, claves o contraseñas, respondiendo penal, civil y administrativamente por su adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento, durante el plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más, conforme a las disposiciones contenidas en la Ley 1266 de 2008, la Ley 1581 de 2012, la Ley 1273 de 2009 y las demás que las complementen, sustituyan o modifiquen	Se cumple con la solicitud	Se cumple con la solictud
19	En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, del artículo 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual	Se cumple con lo acordado, este mes se reporta el pago de la seguridad social, correspondiente al mes de Noviembre de 2020	Carpeta documentos para pago ONE DRIVE

	de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda el contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda)		
20	Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual. PARÁGRAFO PRIMERO: En caso de requerirse el desplazamiento del contratista para desarrollar actividades relacionadas con objeto del contrato, será informado por parte del supervisor para que adelante las gestiones necesarias, bien sea dentro del territorio nacional o fuera de este, de conformidad con lo establecido en la Resolución 092 de 2015 o la que la modifique y se encuentre vigente. PARÁGRAFO SEGUNDO: El contratista se obliga a legalizar los gastos de desplazamiento causados en las órdenes de viaje, dentro de los 5 días siguientes a su finalización.	NO APLICA PARA ESTE MES	NO APLICA PARA ESTE MES

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	**No DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS**	
			INICIO	**FINALIZACIÓN**
1.	-	-	-	-
2.	-	-	-	-

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

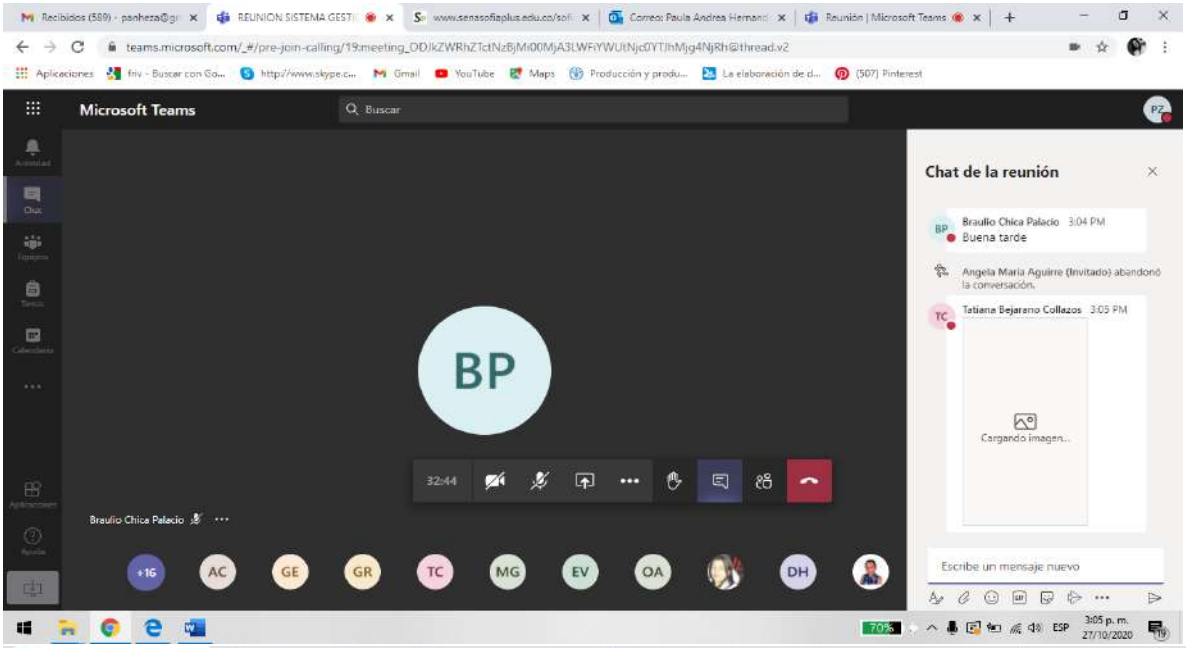
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla 9413416297- 9412589575 - operador aportes en línea y periodo de Octubre de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

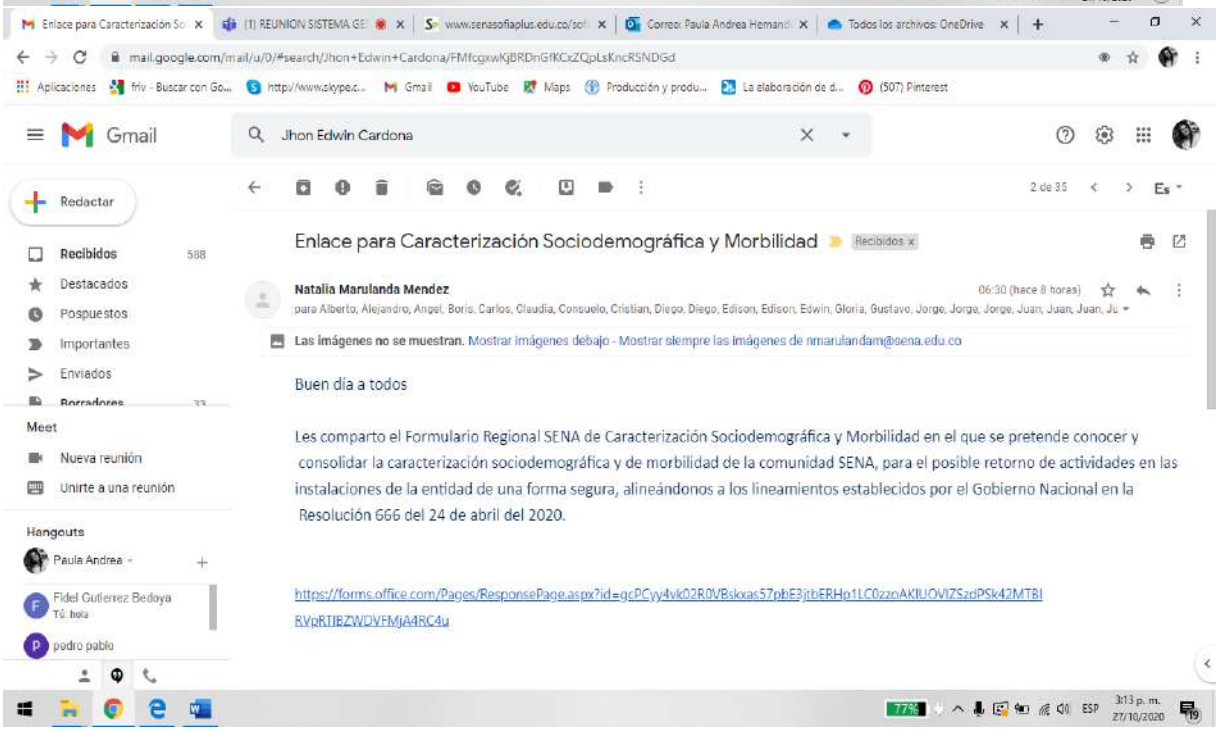
Cordialmente,

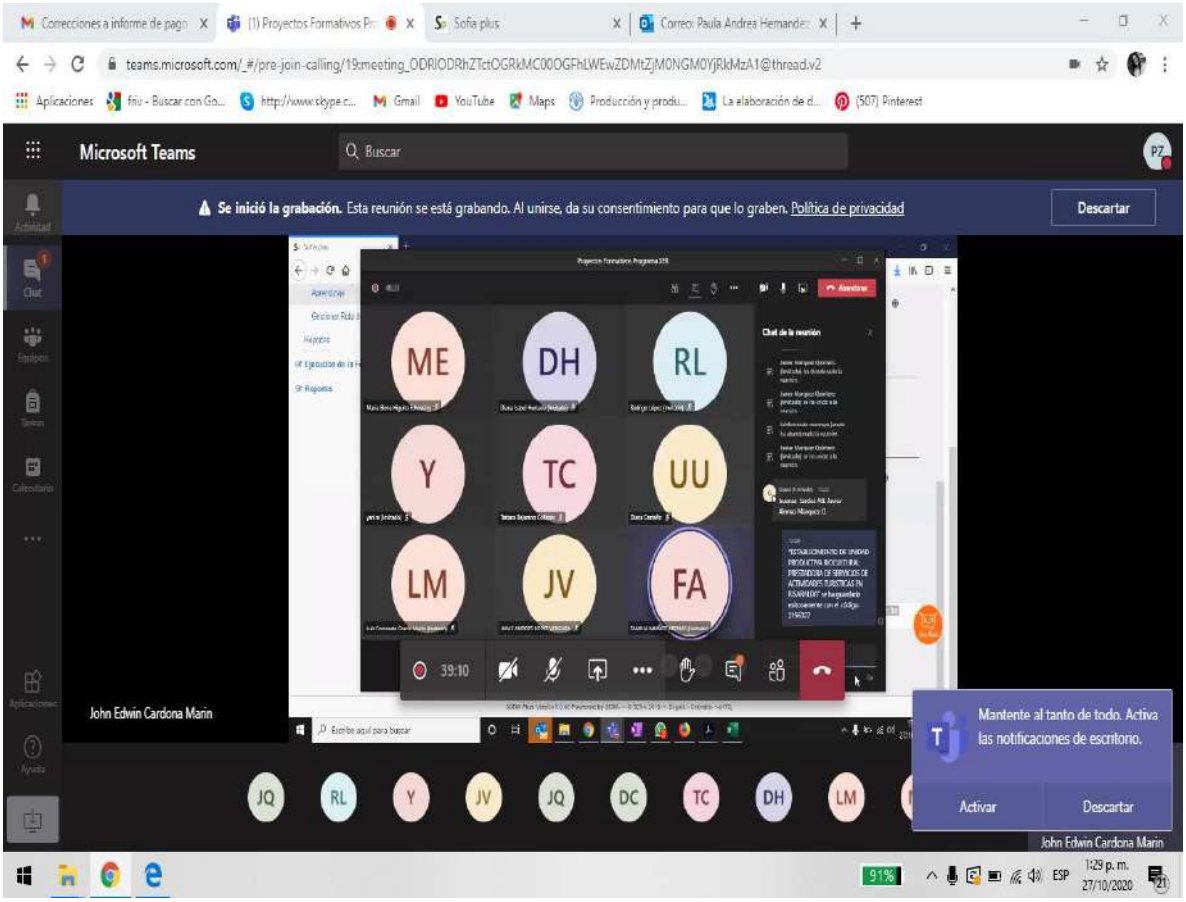
PAULA ANDREA HERNANDEZ ZAMORA
Contratista
C.C. No. 24605255

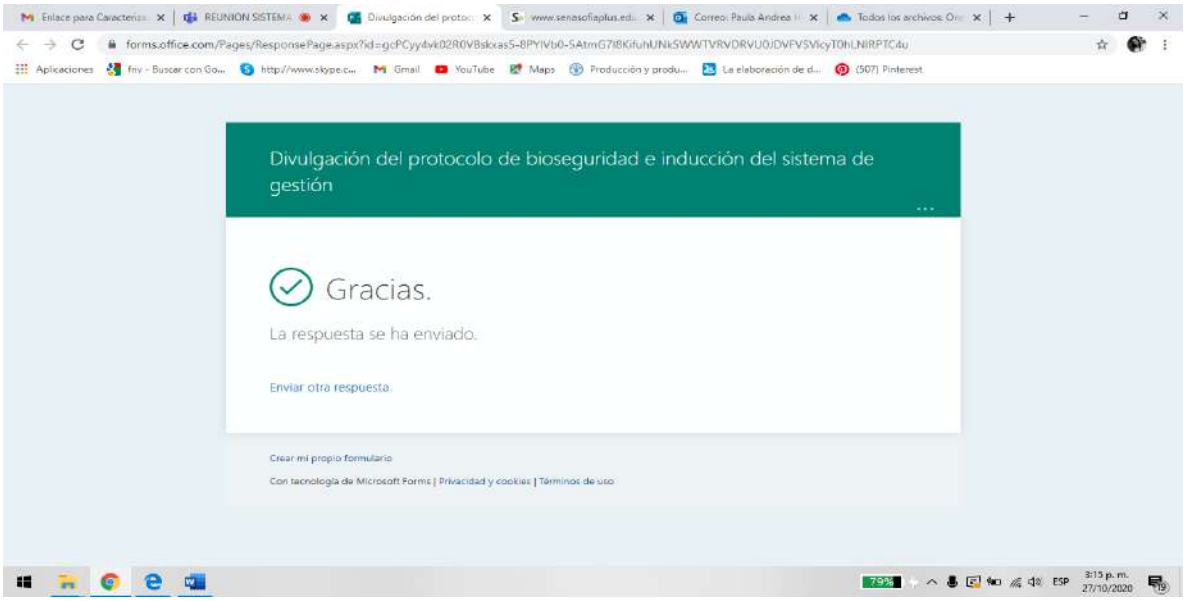
Recibí a satisfacción:

NATALIA MARULANDA MENDEZ
Supervisor(a)
Coordinación Académica
Centro Atención Sector Agropecuario

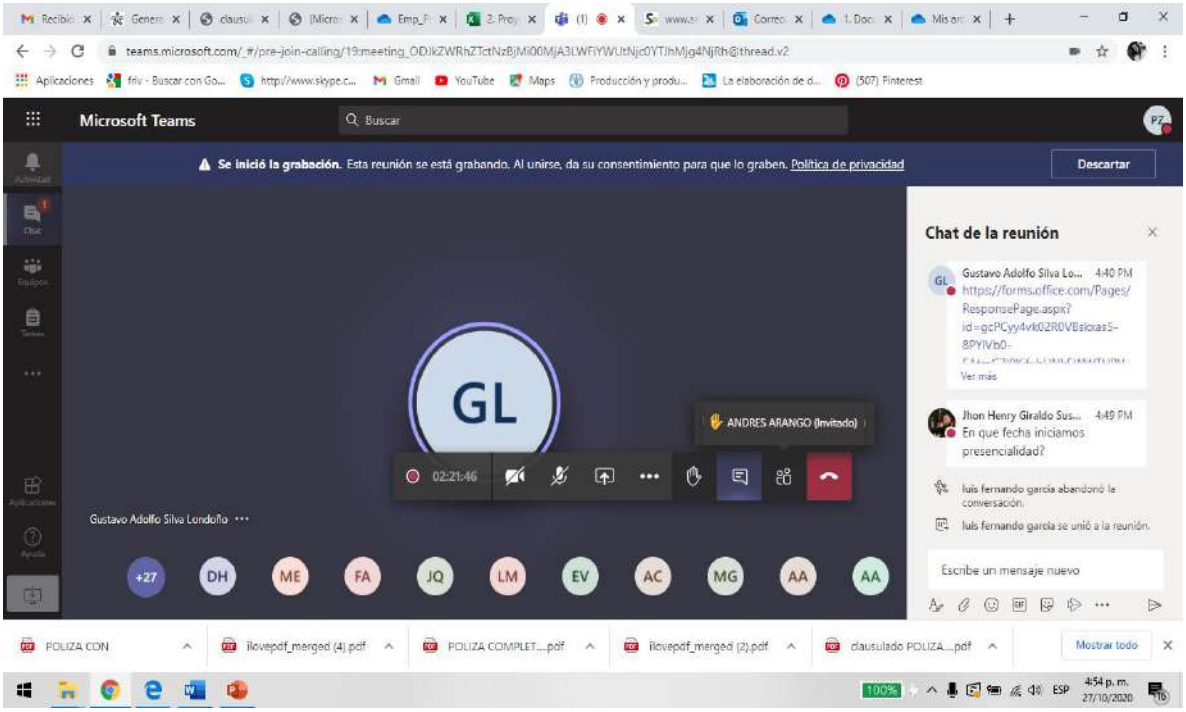

Microsoft Teams
Buscar
Chat de la reunión
Braulio Chica Palacio 3:04 PM
Buena tarde
Angela Maria Aguirre (Invitado) abandonó la conversación.
Tatiana Bejarano Collazos 3:05 PM
Cargando imagen...
Escribe un mensaje nuevo
BP
32:44
Braulio Chica Palacio
+16
AC
GE
GR
TC
MG
EV
OA
DH

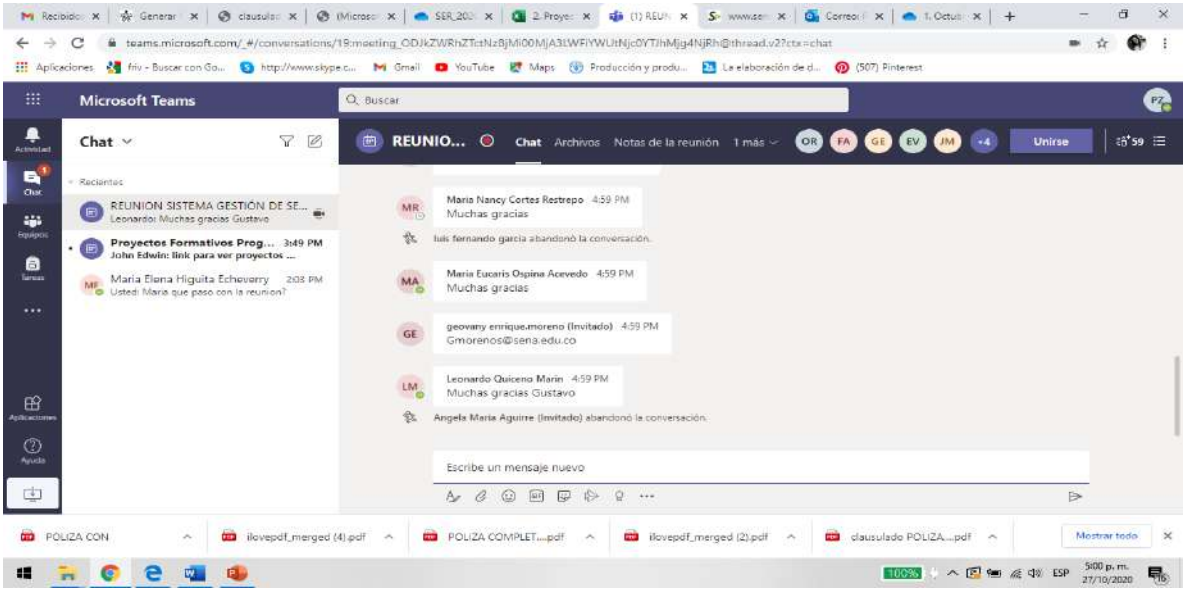

Gmail
Jhon Edwin Cardona
Redactar
Recibidos 588
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Meet
Nueva reunión
Unirte a una reunión
Hangouts
Paula Andrea
Fidel Gutierrez Bedoya
Tú: hola
pedro pablo
Enlace para Caracterización Sociodemográfica y Morbilidad
Recibidos
Natalia Marulanda Mendez
06:30 (hace 8 horas)
Las imágenes no se muestran. Mostrar imágenes debajo - Mostrar siempre las imágenes de nmarulandam@sena.edu.co
Buen día a todos
Les comparto el Formulario Regional SENA de Caracterización Sociodemográfica y Morbilidad en el que se pretende conocer y consolidar la caracterización sociodemográfica y de morbilidad de la comunidad SENA, para el posible retorno de actividades en las instalaciones de la entidad de una forma segura, alineándonos a los lineamientos establecidos por el Gobierno Nacional en la Resolución 666 del 24 de abril del 2020.
https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=qcPCyy4vk02R0VBskxas57pbE3jtbERHp1LC0zzoAKlUOVlZS2dPSk42MTBIRVpRTlBZWDVFMjA4RC4u

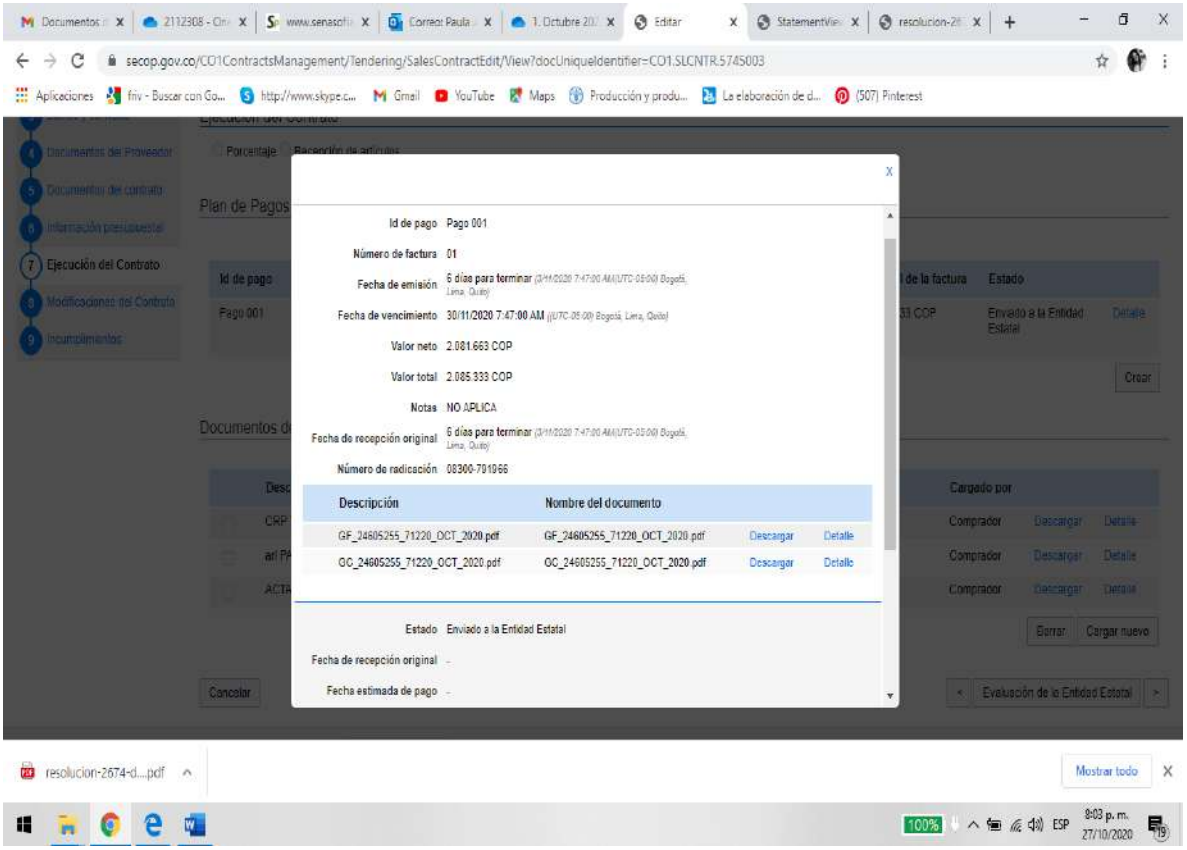

Microsoft Teams
Buscar
Se inició la grabación. Esta reunión se está grabando. Al unirse, da su consentimiento para que lo graben. Política de privacidad
Descartar
ME
DH
RL
Y
TC
UU
LM
JV
FA
39:10
John Edwin Cardona Marin
Mantente al tanto de todo. Activa las notificaciones de escritorio.
Activar
Descartar
JQ
RL
Y
JV
JQ
DC
TC
DH
LM
91%
ESP
1:29 p. m.
27/10/2020

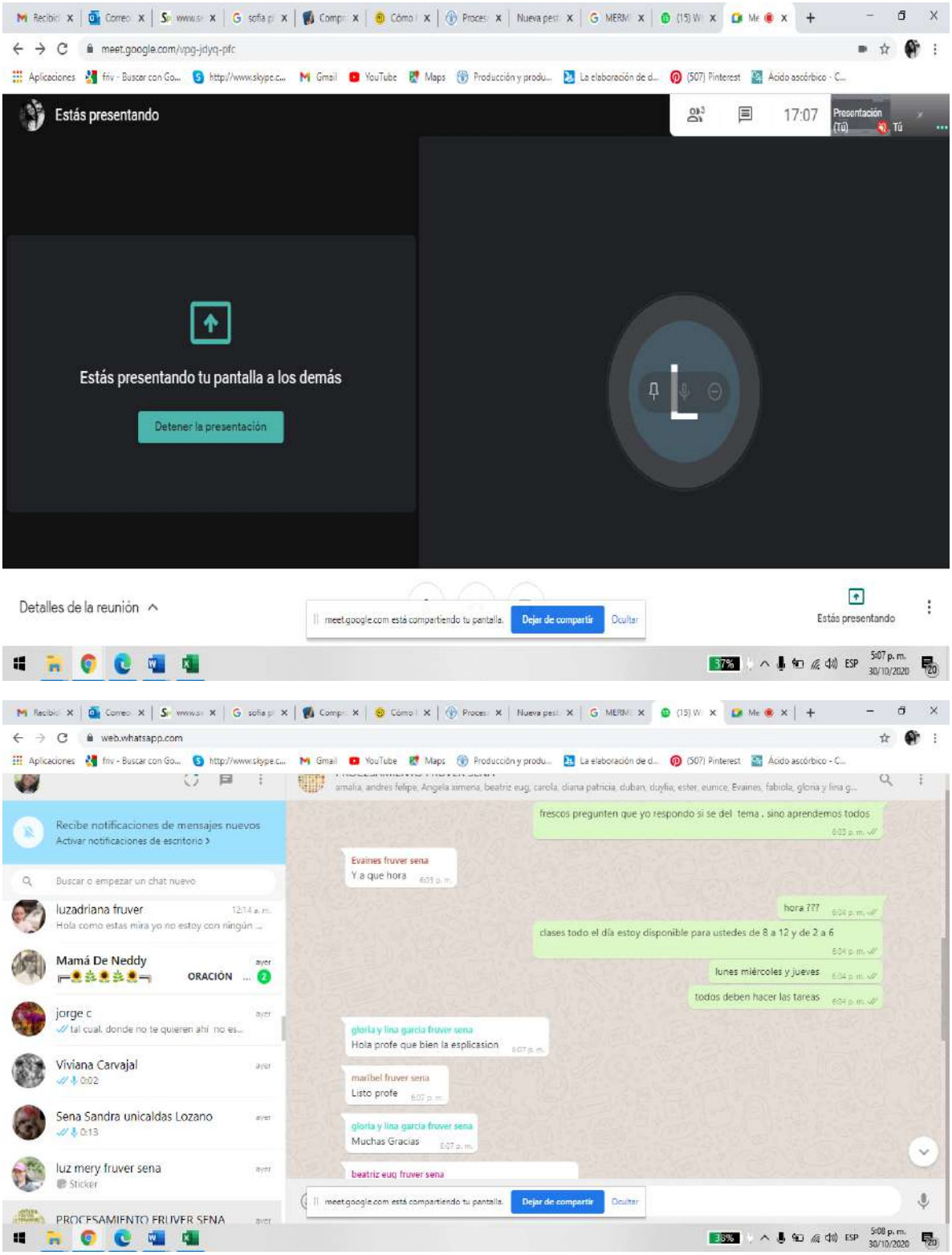

Divulgación del protocolo de bioseguridad e inducción del sistema de gestión
Gracias.
La respuesta se ha enviado.
Enviar otra respuesta
Crear mi propio formulario
Con tecnología de Microsoft Forms | Privacidad y cookies | Términos de uso
79%
ESP
3:15 p. m.
27/10/2020

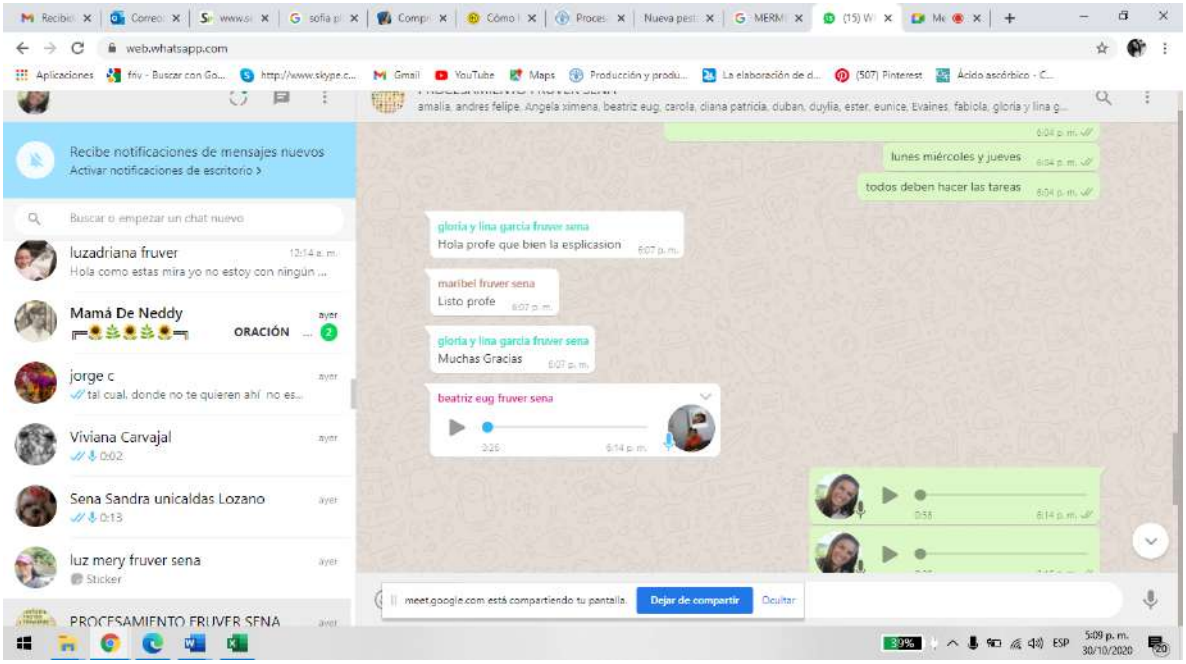
FORMULARIO REGIONAL SENA DE CARACTERIZACIÓN SOCIODEMOGRÁFICA Y MORBILIDAD
Con este formulario la Regional Risaralda pretende conocer y consolidar la caracterización sociodemográfica y de morbilidad de la comunidad SENA , para el posible retorno de actividades en las instalaciones de la entidad de una forma segura. Alineandonos a los lineamientos establecidos por el Gobierno Nacional en la Resolución 666 del 24 de abril del 2020
* Obligatorio
1. Dirección de correo electrónico *
panheza@gmail.com , pahernandezz@sena.edu.co

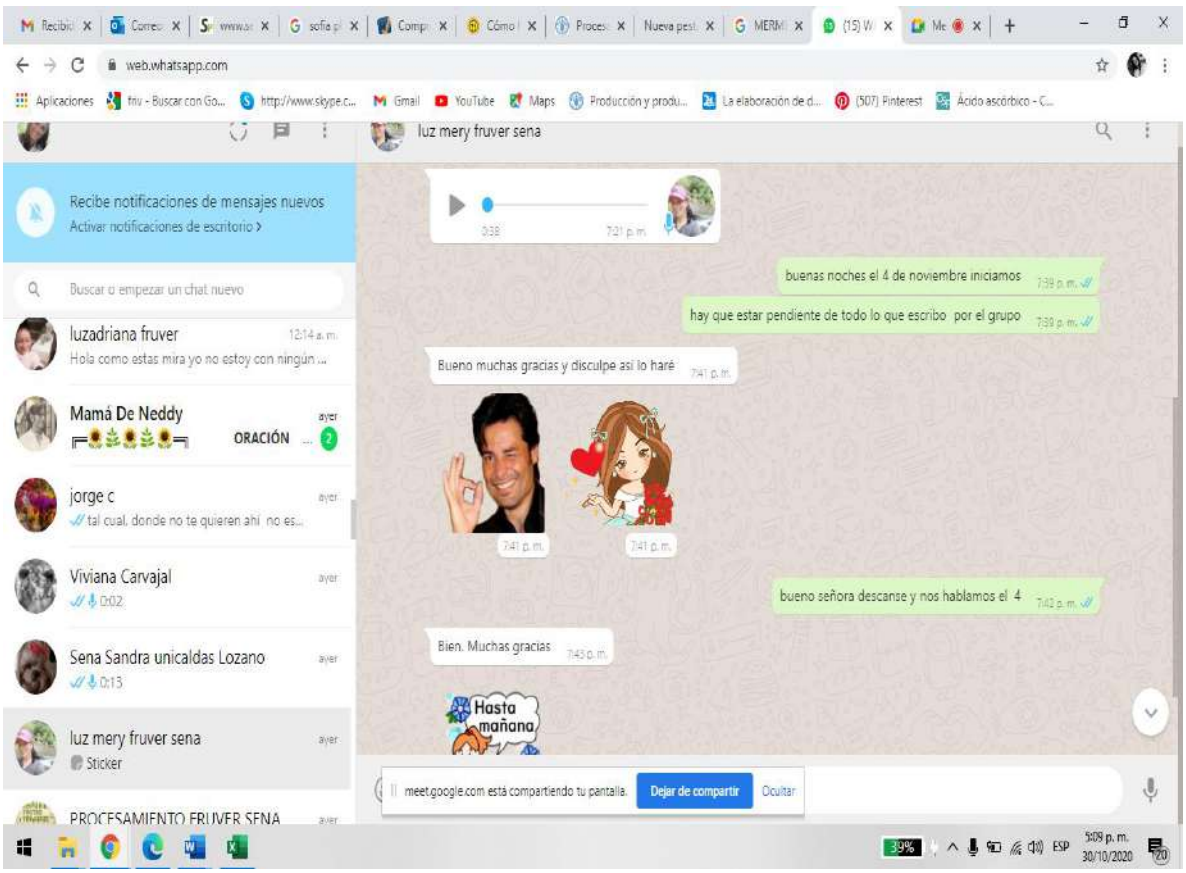

Microsoft Teams
Buscar
Se inició la grabación. Esta reunión se está grabando. Al unirse, da su consentimiento para que lo graben. Política de privacidad
Descartar
Chat de la reunión
Gustavo Adolfo Silva Lo... 4:40 PM
https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas5-8PYlVb0-
Ver más
Jhon Henry Giraldo Sus... 4:49 PM
En que fecha iniciamos presencialidad?
luis fernando garcia abandonó la conversación.
luis fernando garcia se unió a la reunión.
Escribe un mensaje nuevo
GL
ANDRES ARANGO (Invitado)
02:21:46
Gustavo Adolfo Silva Londoño
+27
DH
ME
FA
JQ
LM
EV
AC
MG
AA
AA
POLIZA CON
ilovepdf_merged (4).pdf
POLIZA COMPLET....pdf
ilovepdf_merged (2).pdf
clausulado POLIZA....pdf
Mostrar todo

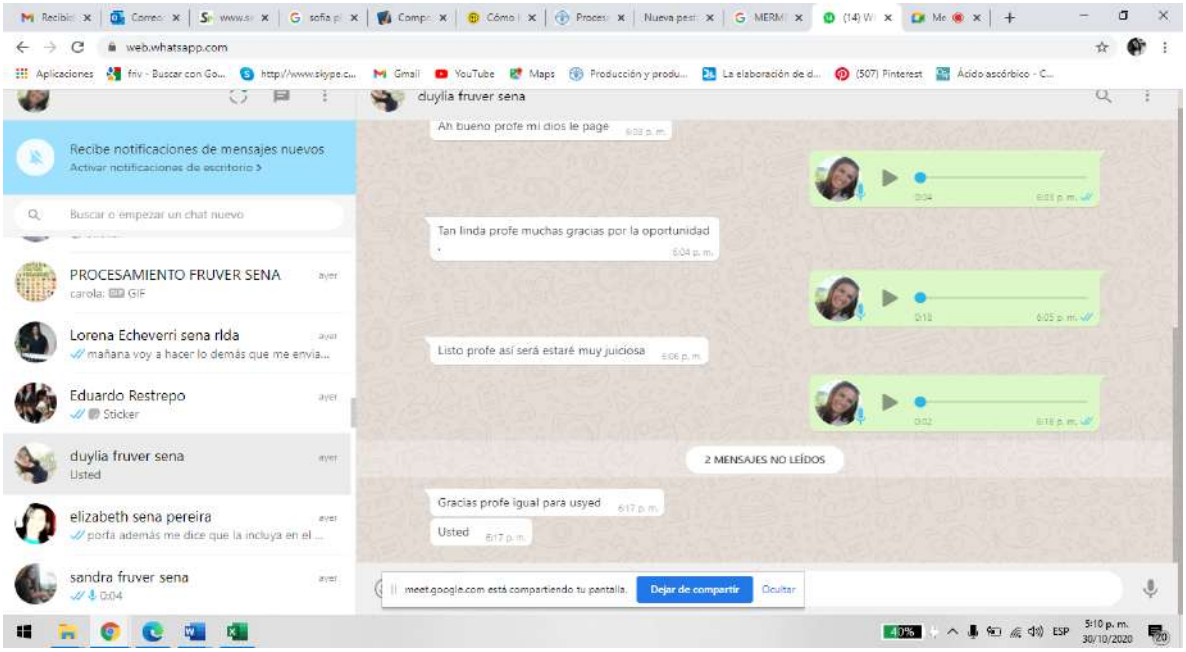

Microsoft Teams
Buscar
Chat
REUNIO...
Chat
Archivos
Notas de la reunión
1 más
Unirse
REUNION SISTEMA GESTIÓN DE SE...
Leonardo: Muchas gracias Gustavo
Proyectos Formativos Prog... 3:49 PM
John Edwin: link para ver proyectos ...
Maria Elena Higuita Echeverry 2:03 PM
Usted: Maria que paso con la reunion?
Maria Nancy Cortes Restrepo 4:59 PM
Muchas gracias
luis fernando garcia abandonó la conversación.
Maria Eucaris Ospina Acevedo 4:59 PM
Muchas gracias
geovany enrique.moreno (Invitado) 4:59 PM
Gmorenos@sena.edu.co
Leonardo Quiceno Marin 4:59 PM
Muchas gracias Gustavo
Angela Maria Aguirre (Invitado) abandonó la conversación.
Escribe un mensaje nuevo
POLIZA CON
ilovepdf_merged (4).pdf
POLIZA COMPLET....pdf
ilovepdf_merged (2).pdf
clausulado POLIZA....pdf
Mostrar todo
ESP
5:00 p. m.
27/10/2020

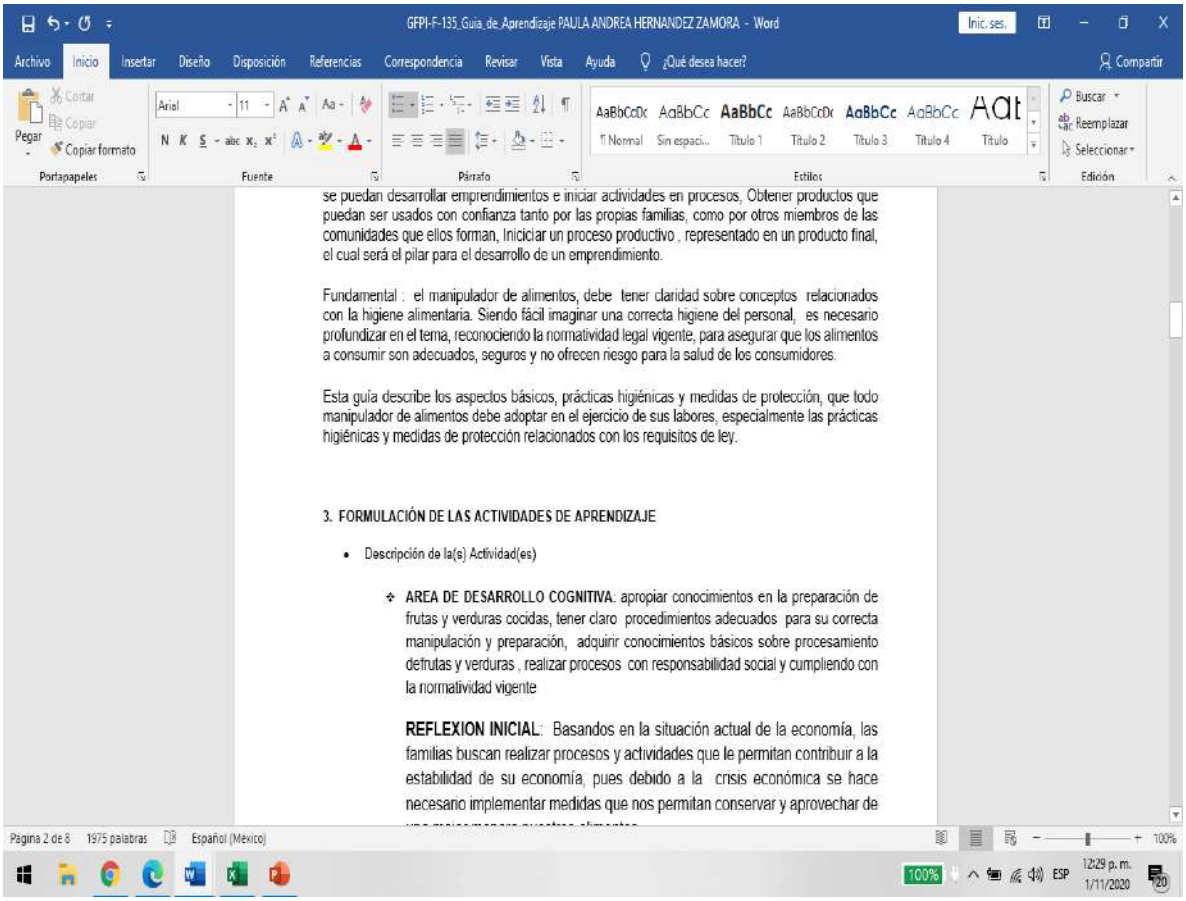

secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.5745003
Ejecución del Contrato
Plan de Pagos
Id de pago Pago 001
Número de factura 01
Fecha de emisión 6 días para terminar
Fecha de vencimiento 30/11/2020 7:47:00 AM
Valor neto 2.081.663 COP
Valor total 2.085.333 COP
Notas NO APLICA
Fecha de recepción original 6 días para terminar
Número de radicación 08300-701966
Descripción
Nombre del documento
GF_24605255_71220_OCT_2020.pdf
GC_24605255_71220_OCT_2020.pdf
Descargar
Detalle
Estado Enviado a la Entidad Estatal
Fecha de recepción original -
Fecha estimada de pago -
Crear
Cargar nuevo
Cancelar
resolucion-2674-d....pdf
Mostrar todo
ESP
8:03 p. m.
27/10/2020

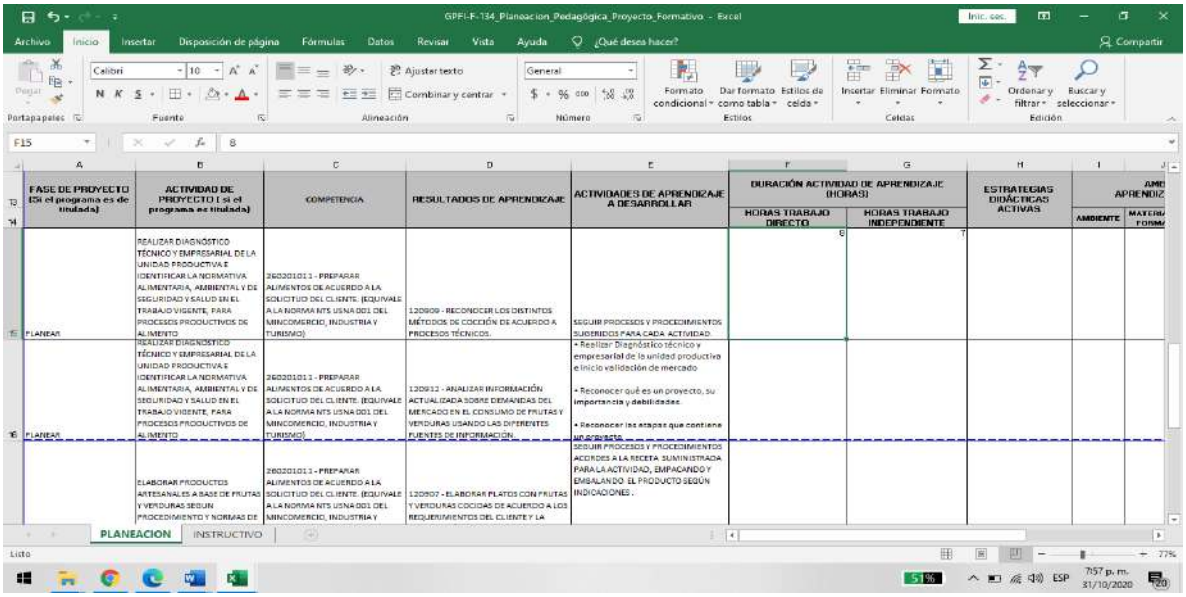

meet.google.com/vpg-jdyq-pfc
Estás presentando
17:07
Presentación (Tú)
Tú
Estás presentando tu pantalla a los demás
Detener la presentación
Detalles de la reunión
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
Estás presentando
ESP
5:07 p. m.
30/10/2020
web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
luzadriana fruver
Hola como estas mira yo no estoy con ningún ...
Mamá De Neddy
ORACIÓN
jorge c
tal cual, donde no te quieren ahí no es...
Viviana Carvajal
0:02
Sena Sandra unicaldas Lozano
0:13
luz mery fruver sena
Sticker
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
frescos pregunten que yo respondo si se del tema , sino aprendemos todos
Evaines fruver sena
Y a que hora
hora ???
clases todo el día estoy disponible para ustedes de 8 a 12 y de 2 a 6
lunes miércoles y jueves
todos deben hacer las tareas
gloria y lina garcia fruver sena
Hola profe que bien la esplicasion
maribel fruver sena
Listo profe
gloria y lina garcia fruver sena
Muchas Gracias
beatriz euq fruver sena
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
ESP
5:08 p. m.
30/10/2020


web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
luzadriana fruver
Hola como estas mira yo no estoy con ningún ...
Mamá De Neddy
ORACIÓN
jorge c
tal cual, donde no te quieren ahí no es...
Viviana Carvajal
Sena Sandra unicaldas Lozano
luz mery fruver sena
Sticker
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, andres felipe, Angela ximena, beatriz eug, carola, diana patricia, duban, duylia, ester, eunice, Evaines, fabiola, gloria y lina g...
lunes miércoles y jueves
todos deben hacer las tareas
gloria y lina garcia fruver sena
Hola profe que bien la esplicasion
maribel fruver sena
Listo profe
gloria y lina garcia fruver sena
Muchas Gracias
beatriz eug fruver sena
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar

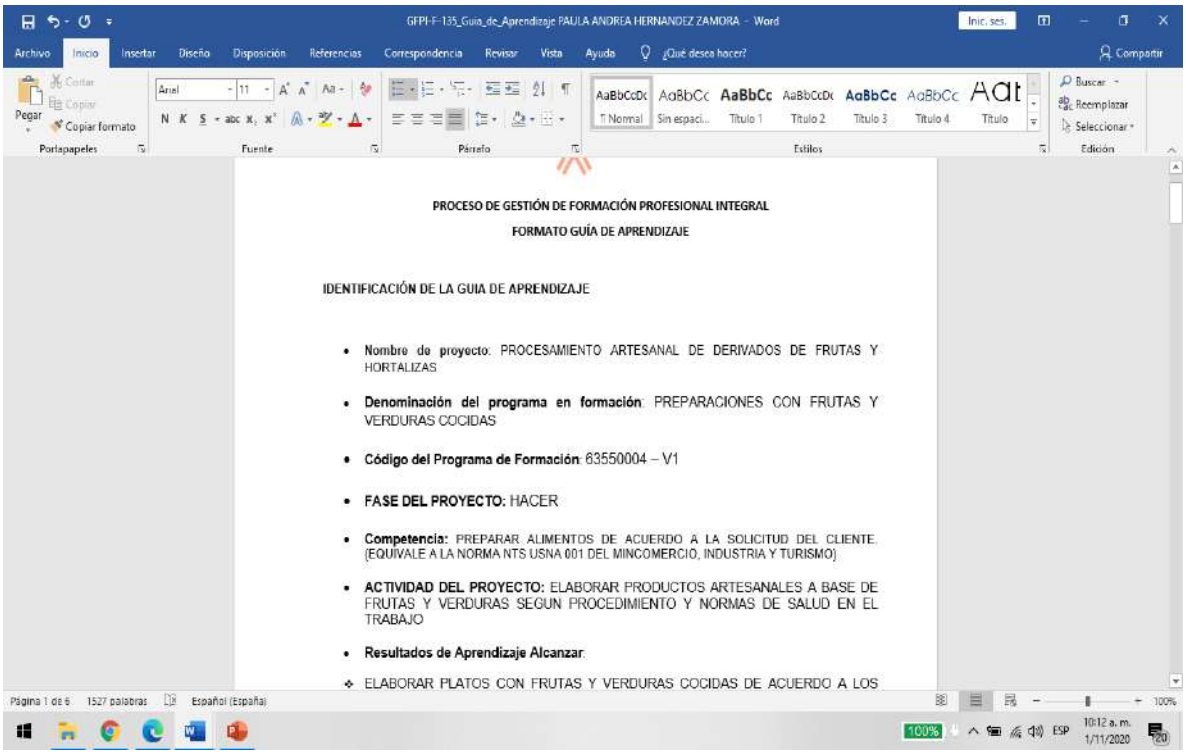

web.whatsapp.com
luz mery fruver sena
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
luzadriana fruver
Hola como estas mira yo no estoy con ningún ...
Mamá De Neddy
ORACIÓN
jorge c
tal cual, donde no te quieren ahí no es...
Viviana Carvajal
Sena Sandra unicaldas Lozano
luz mery fruver sena
Sticker
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
buenas noches el 4 de noviembre iniciamos
hay que estar pendiente de todo lo que escribo por el grupo
Bueno muchas gracias y disculpe así lo haré
bueno señora descanse y nos hablamos el 4
Bien. Muchas gracias
Hasta mañana
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar


web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
carola: GIF
Lorena Echeverri sena rlda
mañana voy a hacer lo demás que me envia...
Eduardo Restrepo
Sticker
duylia fruver sena
Usted
elizabeth sena pereira
portá además me dice que la incluya en el ...
sandra fruver sena
0:04
duylia fruver sena
Ah bueno profe mi dios le page
Tan linda profe muchas gracias por la oportunidad
Listo profe así será estaré muy juiciosa
2 MENSAJES NO LEÍDOS
Gracias profe igual para usyed
Usted
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
ESP
5:10 p. m.
30/10/2020


GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje PAULA ANDREA HERNANDEZ ZAMORA - Word
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño
Disposición
Referencias
Correspondencia
Revisar
Vista
Ayuda
¿Qué desea hacer?
Compartir
Pegar
Cortar
Copiar
Copiar formato
Portapapeles
Fuente
Párrafo
Estilos
Edición
Buscar
Reemplazar
Seleccionar
se puedan desarrollar emprendimientos e iniciar actividades en procesos, Obtener productos que puedan ser usados con confianza tanto por las propias familias, como por otros miembros de las comunidades que ellos forman, Iniciciar un proceso productivo , representado en un producto final, el cual será el pilar para el desarrollo de un emprendimiento.
Fundamental : el manipulador de alimentos, debe tener claridad sobre conceptos relacionados con la higiene alimentaria. Siendo fácil imaginar una correcta higiene del personal, es necesario profundizar en el tema, reconociendo la normatividad legal vigente, para asegurar que los alimentos a consumir son adecuados, seguros y no ofrecen riesgo para la salud de los consumidores.
Esta guía describe los aspectos básicos, prácticas higiénicas y medidas de protección, que todo manipulador de alimentos debe adoptar en el ejercicio de sus labores, especialmente las prácticas higiénicas y medidas de protección relacionados con los requisitos de ley.
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
Descripción de la(s) Actividad(es)
AREA DE DESARROLLO COGNITIVA: apropiar conocimientos en la preparación de frutas y verduras cocidas, tener claro procedimientos adecuados para su correcta manipulación y preparación, adquirir conocimientos básicos sobre procesamiento defrutas y verduras , realizar procesos con responsabilidad social y cumpliendo con la normatividad vigente
REFLEXION INICIAL: Basandos en la situación actual de la economía, las familias buscan realizar procesos y actividades que le permitan contribuir a la estabilidad de su economía, pues debido a la crisis económica se hace necesario implementar medidas que nos permitan conservar y aprovechar de
Página 2 de 8
1975 palabras
Español (México)
100%
ESP
12:29 p. m.
1/11/2020



FASE DE PROYECTO (Si el programa es de tinulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es tinulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMB APRENDIZ
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE / MATERIA FORM
PLANEAR	REALIZAR DIAGNÓSTICO TÉCNICO Y EMPRESARIAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA E IDENTIFICAR LA NORMATIVA ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO VIGENTE, PARA PROCESOS PRODUCTIVOS DE ALIMENTO	260201011 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120909 - RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.	SEGUIR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS SUGERIDOS PARA CADA ACTIVIDAD.	8	7		
PLANEAR	REALIZAR DIAGNÓSTICO TÉCNICO Y EMPRESARIAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA E IDENTIFICAR LA NORMATIVA ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO VIGENTE, PARA PROCESOS PRODUCTIVOS DE ALIMENTO	260201011 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120912 - ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.	• Realizar Diagnóstico técnico y empresarial de la unidad productiva e inicio validación de mercado • Reconocer qué es un proyecto, su importancia y debilidades. • Reconocer las etapas que contiene un proyecto.				
	ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A BASE DE FRUTAS Y VERDURAS SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS DE	260201011 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	120907 - ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA	SEGUIR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS ACORDES A LA RECETA SUMINISTRADA PARA LA ACTIVIDAD, EMPACANDO Y EMBALANDO EL PRODUCTO SEGUN INDICACIONES .				



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Nombre de proyecto**: PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- **Denominación del programa en formación**: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
- **Código del Programa de Formación**: 63550004 – V1
- **FASE DEL PROYECTO:** HACER
- **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **ACTIVIDAD DEL PROYECTO:** ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A BASE DE FRUTAS Y VERDURAS SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS DE SALUD EN EL TRABAJO
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
  - ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS

GPH-F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo PAHZ - Excel

	FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBI APRENDIZA
						HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE
13		REALIZAR DIAGNÓSTICO TÉCNICO Y EMPRESARIAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA E IDENTIFICAR LA NORMATIVA ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO VIGENTE, PARA PROCESOS PRODUCTIVOS DE ALIMENTO.	260201011 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120909 - RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.	SEGUIR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS SUGERIDOS PARA CADA ACTIVIDAD.	7	3		Aulas de clase, locativos, ambiente virtual de aprendizaje meet, whatsAppo Teams.
15	PLANEAR.								
16	PLANEAR.	REALIZAR DIAGNÓSTICO TÉCNICO Y EMPRESARIAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA E IDENTIFICAR LA NORMATIVA ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO VIGENTE, PARA PROCESOS PRODUCTIVOS DE ALIMENTO	260201011 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	120912 - ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.	• REALIZAR DIAGNÓSTICO TÉCNICO Y EMPRESARIAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA E INICIO VALIDACIÓN DE MERCADO • RECONOCER QUE ES UN PROYECTO, SU IMPORTANCIA Y DEBILIDADES. • RECONOCER LAS ETAPAS QUE CONTIENE UN PROYECTO • IDENTIFICAR TÉCNICAS DE MODELACIÓN DE NEGOCIOS • RECOLECTAR LA INFORMACIÓN DE FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS, TENIENDO EN CUENTA LAS	7	3	APRENDIZAJE POR PROYECTOS: ELABORACIÓN DEL MODELO CANVAS, FORMULACIÓN DE COSTOS Y GASTOS, FORMULACIÓN PROYECTO	Aulas de clase, locativos, ambiente virtual de aprendizaje meet, whatsAppo Teams.
					SEGUIR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS ACORDES A LA RECETA SUMINISTRADA PARA LA		3		Aulas de clase, locativos, ambiente virtual de aprendizaje meet,

PLANEACION | INSTRUCTIVO

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS - PowerPoint

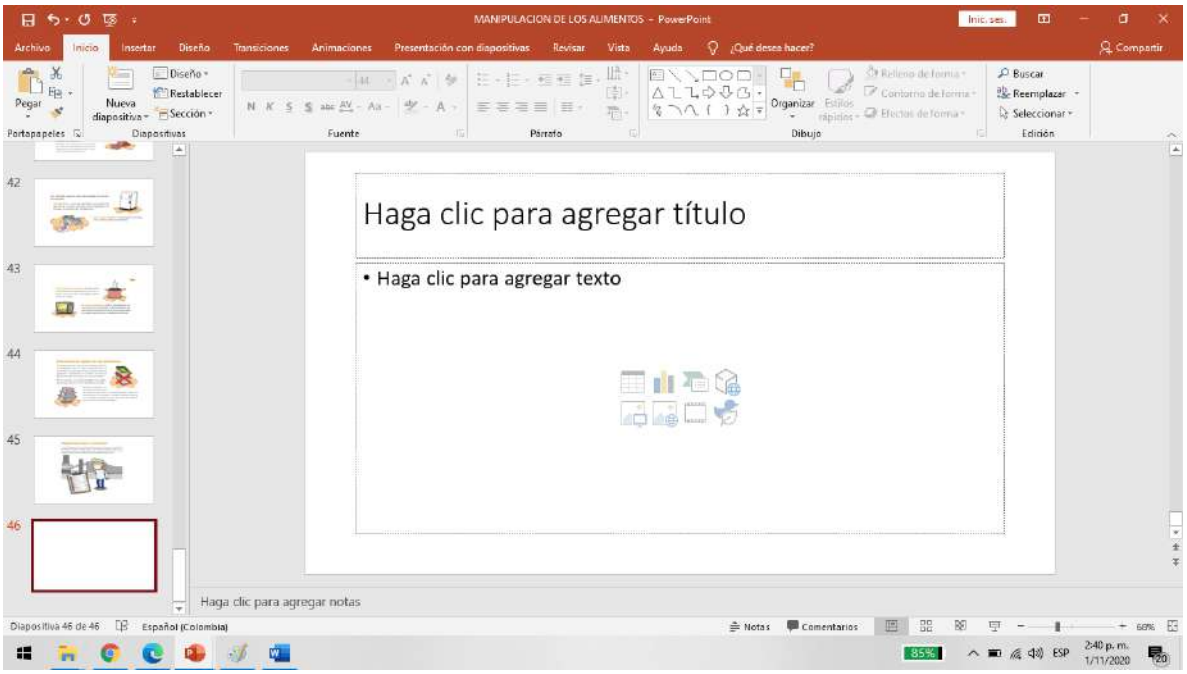
Programa de control de plagas

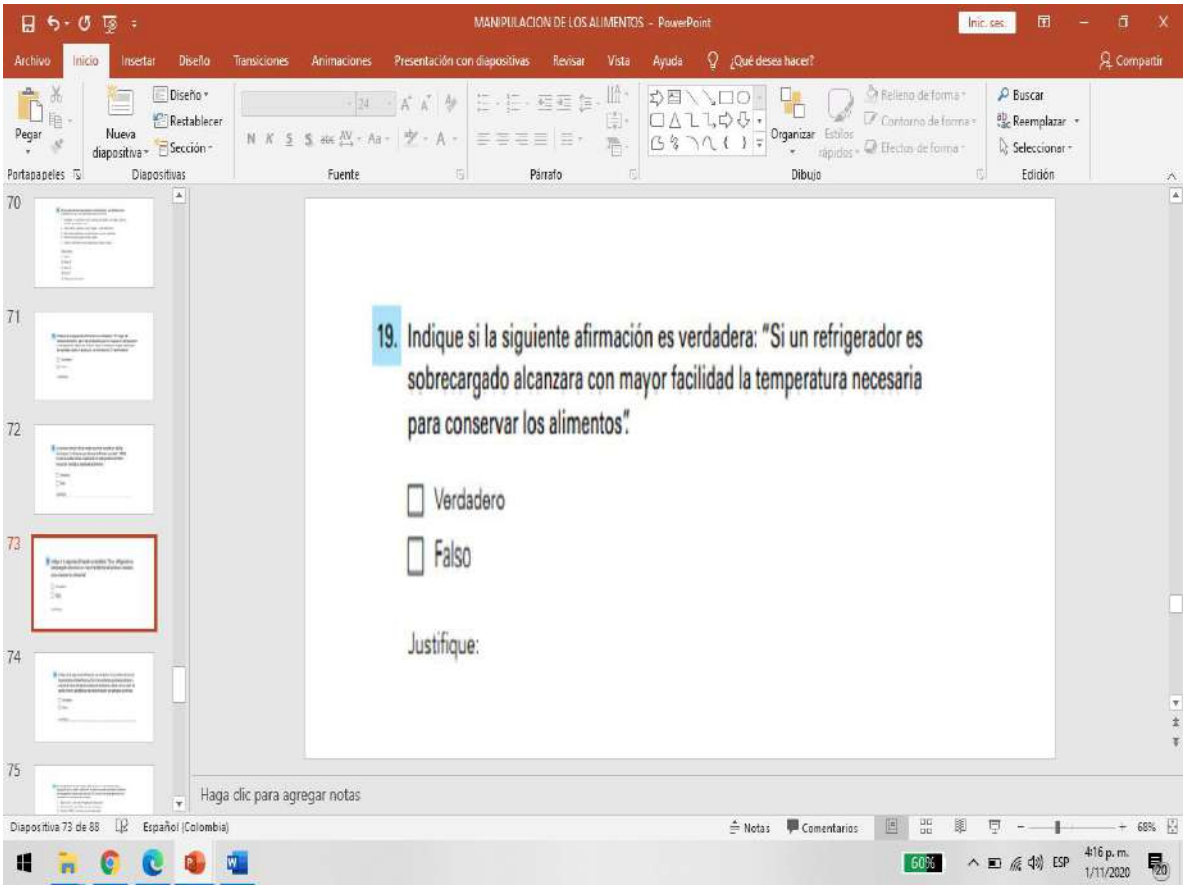
Para evitar la proliferación de plagas se debe seguir los siguientes puntos:

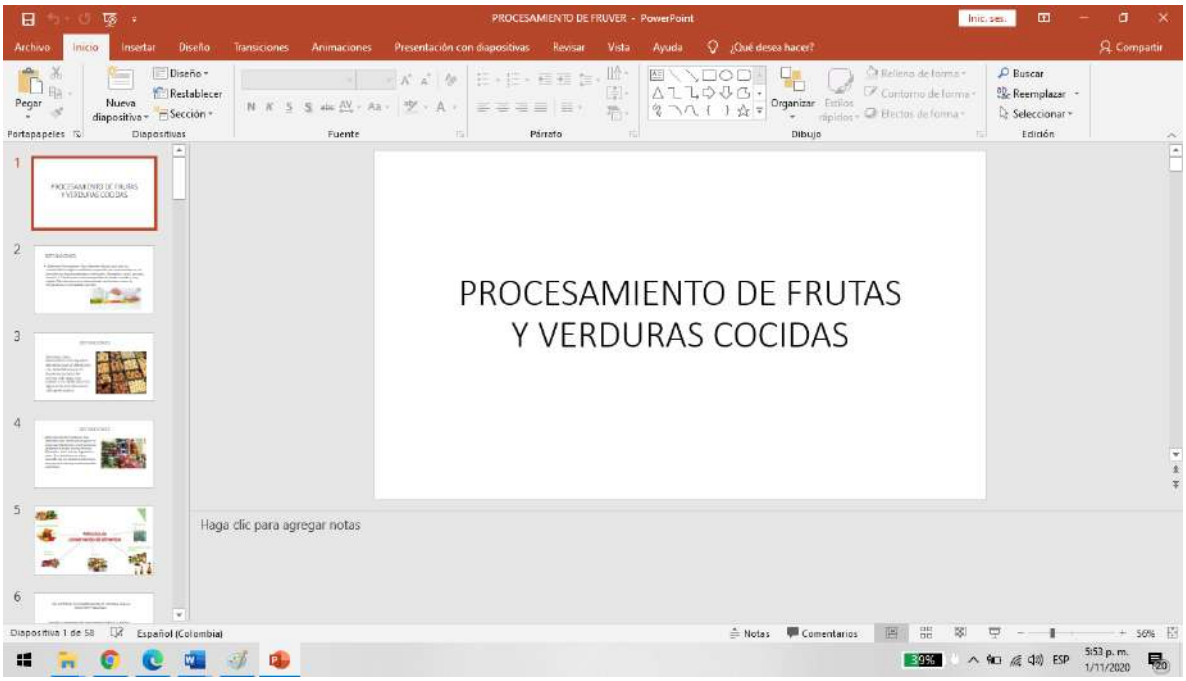
1. Asegurar que las condiciones estructurales de las instalaciones (edificaciones, muebles, ventanas) están en óptimas condiciones.
2. Realizar constantemente la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.
3. Almacenar correctamente los alimentos.
4. Eliminar correctamente los desechos en el lugar de trabajo.
5. Evitar que ingresen posibles plagas al lugar de trabajo, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas para mosquitos, y rejillas en los desagües.
6. Impedir que los animales se alimenten de basura y restos de alimentos.
7. Impedir que las plagas aniden en el lugar de trabajos. Para ello, se debe mantener el orden y la limpieza en todo momento, inclusive en los sitios que no se ven, como por ejemplo: detrás y debajo de los congeladores.

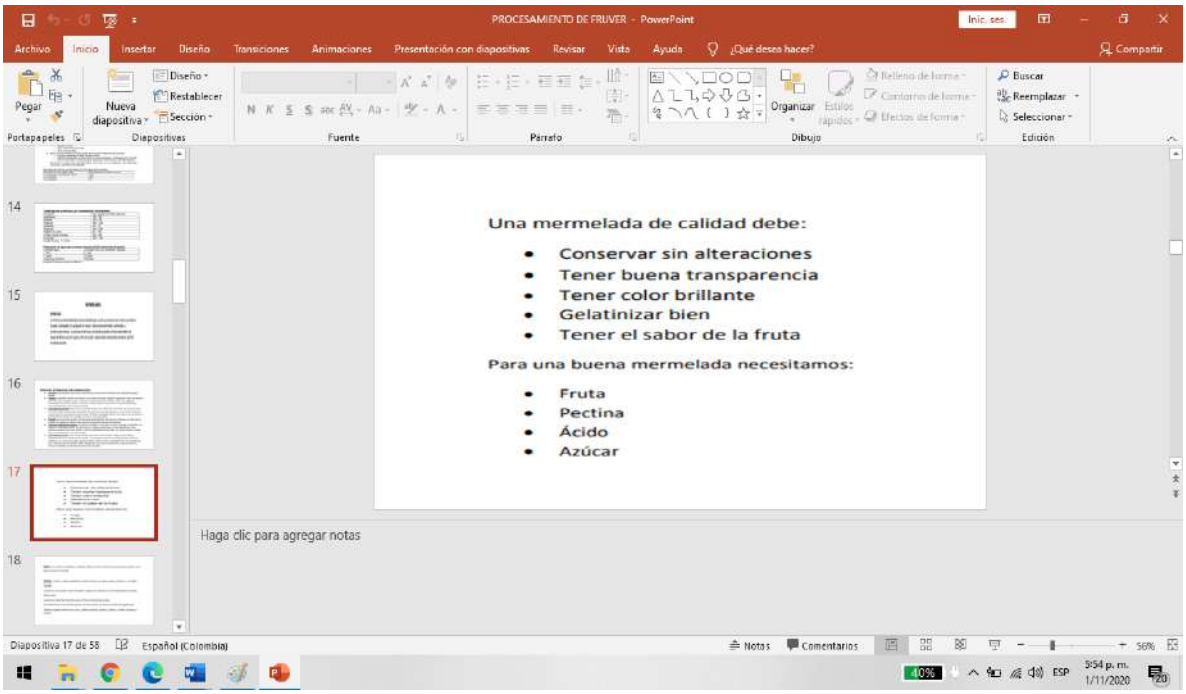
Haga clic para agregar notas

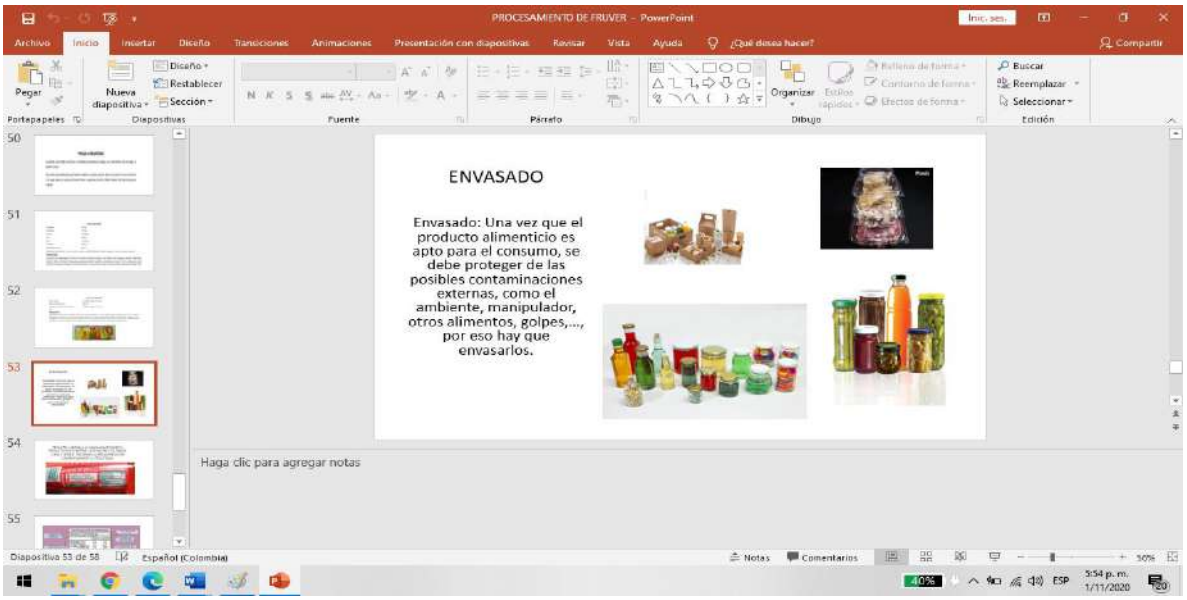
Diapositiva 10 de 10 | Español (Colombia)

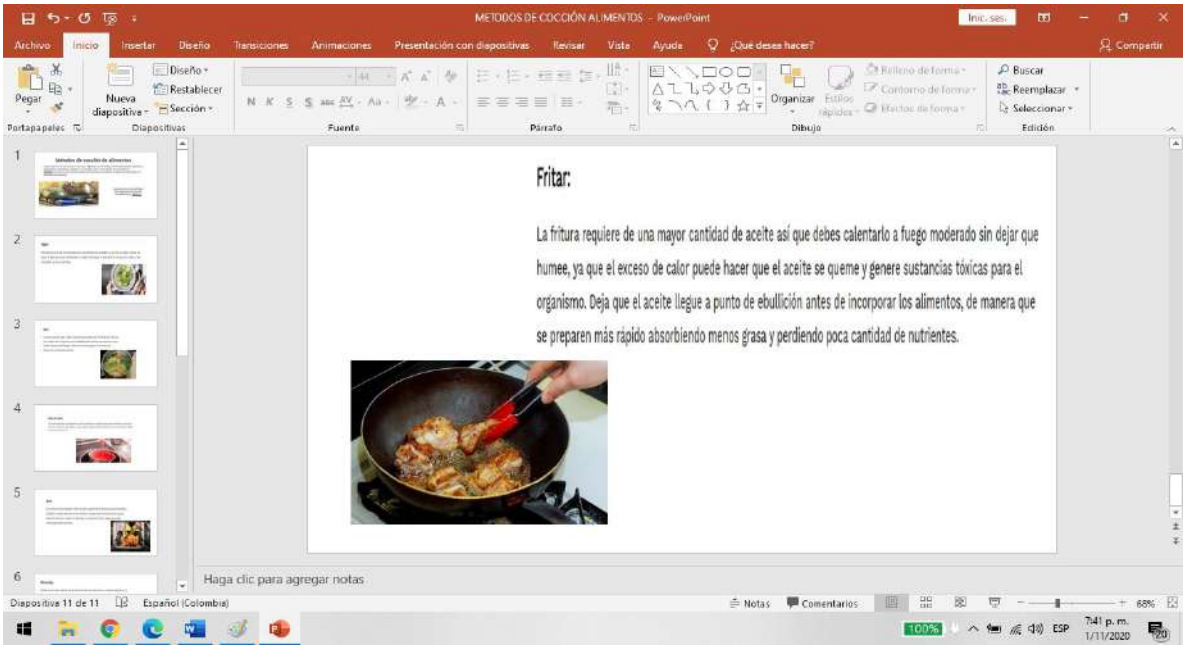

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS - PowerPoint
Haga clic para agregar título
• Haga clic para agregar texto
Haga clic para agregar notas

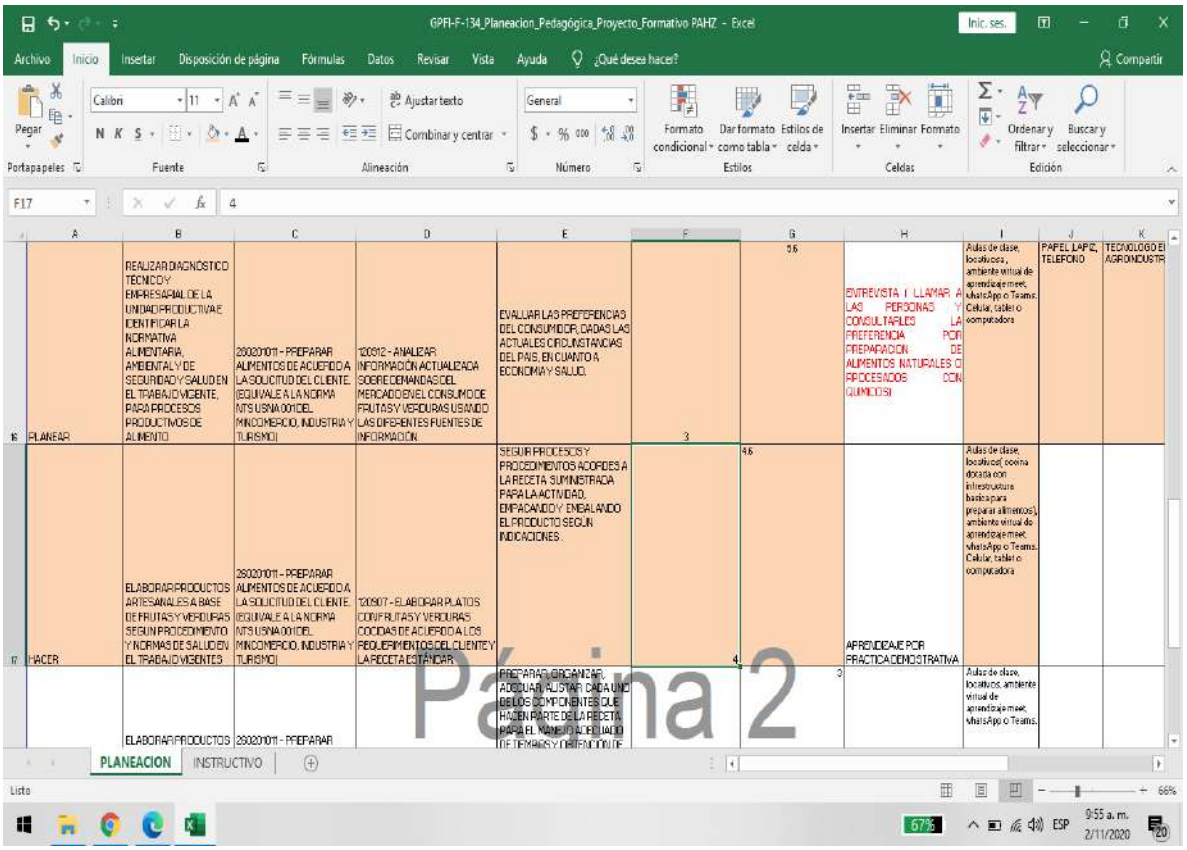

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS - PowerPoint
19. Indique si la siguiente afirmación es verdadera: "Si un refrigerador es sobrecargado alcanzara con mayor facilidad la temperatura necesaria para conservar los alimentos".
Verdadero
Falso
Justifique:
Haga clic para agregar notas

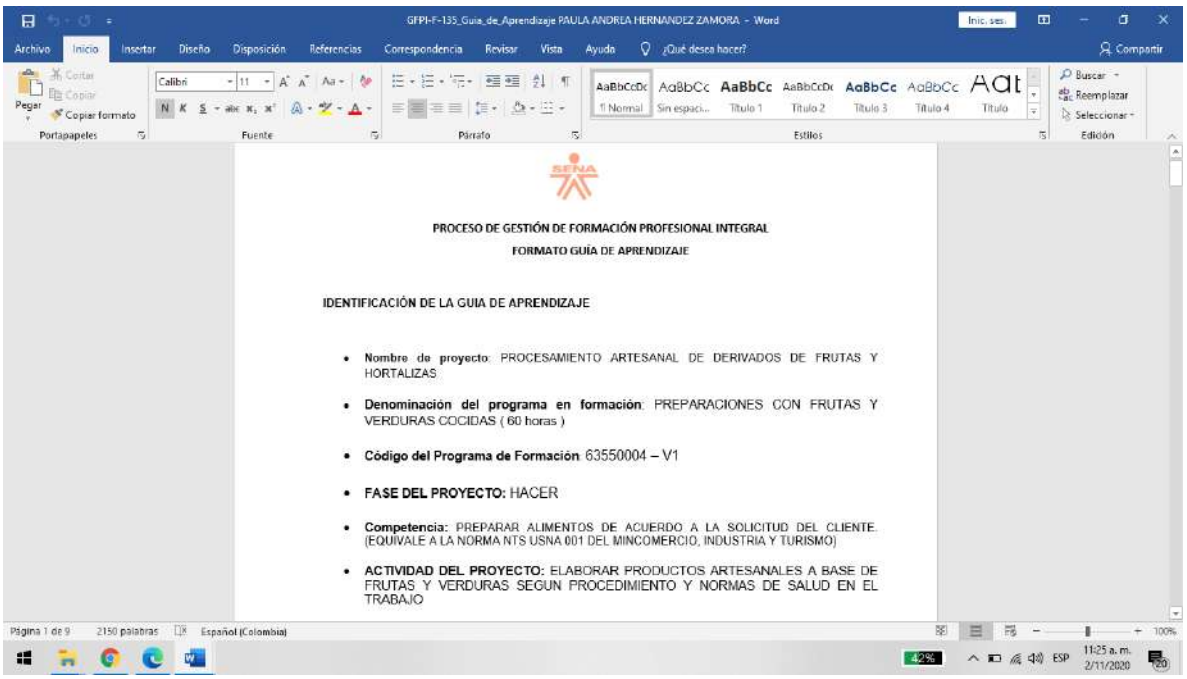

PROCESAMIENTO DE FRUVER - PowerPoint
PROCESAMIENTO DE FRUTAS
Y VERDURAS COCIDAS
Haga clic para agregar notas

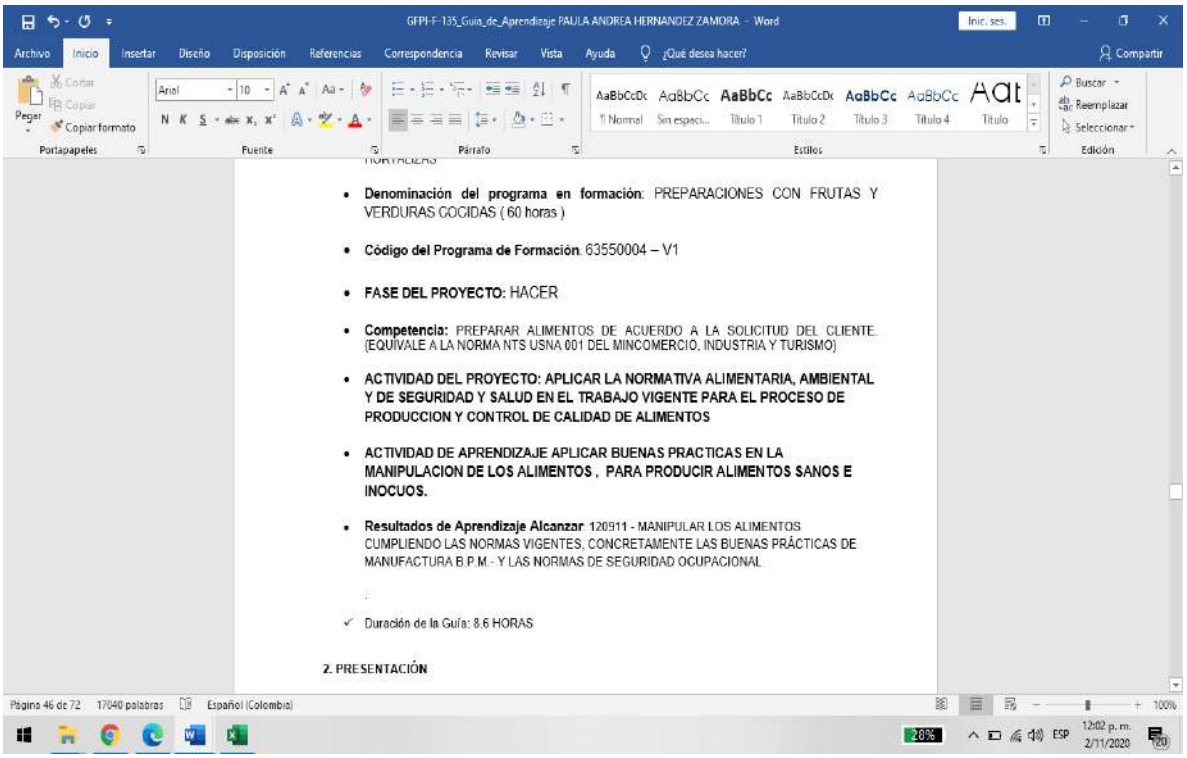

PROCESAMIENTO DE FRUVER - PowerPoint
Una mermelada de calidad debe:
Conservar sin alteraciones
Tener buena transparencia
Tener color brillante
Gelatinizar bien
Tener el sabor de la fruta
Para una buena mermelada necesitamos:
Fruta
Pectina
Ácido
Azúcar
Haga clic para agregar notas

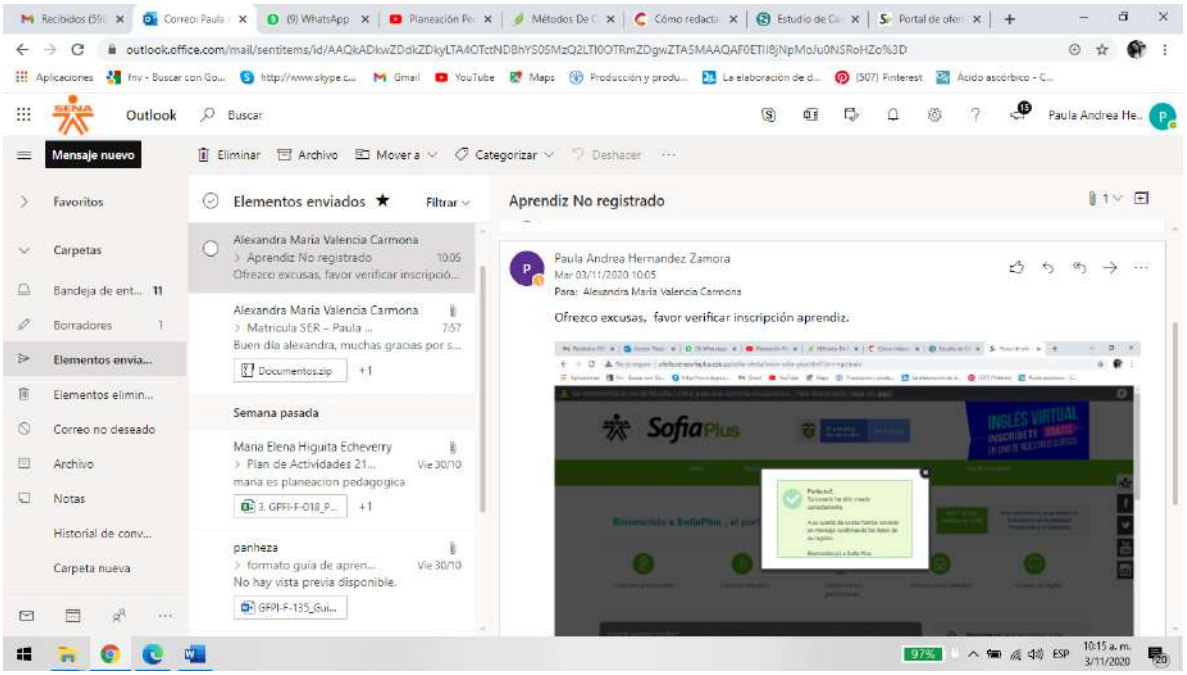

PROCESAMIENTO DE FRUVER - PowerPoint
ENVASADO
Envasado: Una vez que el producto alimenticio es apto para el consumo, se debe proteger de las posibles contaminaciones externas, como el ambiente, manipulador, otros alimentos, golpes,..., por eso hay que envasarlos.
Haga clic para agregar notas

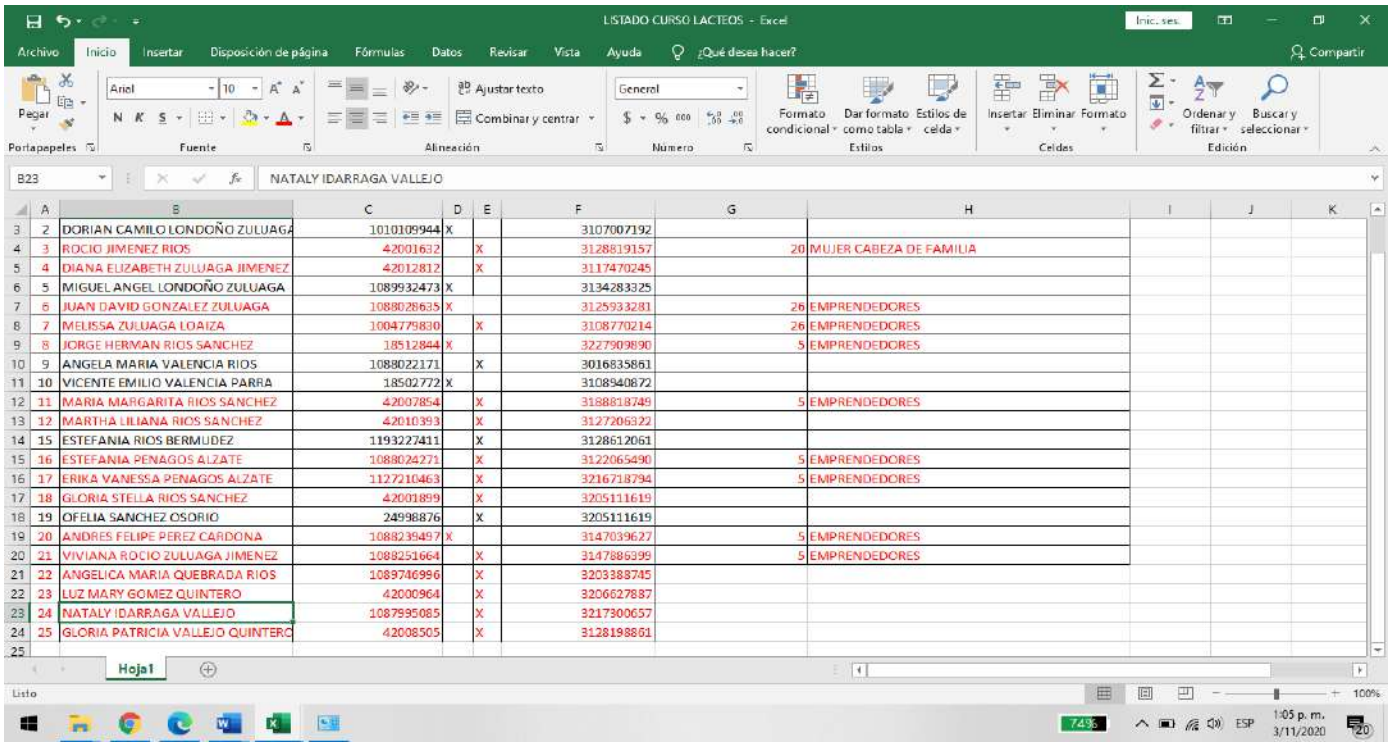

METODOS DE COCCIÓN ALIMENTOS - PowerPoint
Fritar:
La fritura requiere de una mayor cantidad de aceite así que debes calentarlo a fuego moderado sin dejar que humee, ya que el exceso de calor puede hacer que el aceite se queme y genere sustancias tóxicas para el organismo. Deja que el aceite llegue a punto de ebullición antes de incorporar los alimentos, de manera que se preparen más rápido absorbiendo menos grasa y perdiendo poca cantidad de nutrientes.
Haga clic para agregar notas


GFPI-F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo PAHZ - Excel
F17
4
REALIZAR DIAGNÓSTICO TÉCNICO Y EMPRESARIAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA E IDENTIFICAR LA NORMATIVA ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO VIGENTE, PARA PROCESOS PRODUCTIVOS DE ALIMENTO
280201011 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
220312 - ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.
EVALUAR LAS PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR, DADAS LAS ACTUALES CIRCUNSTANCIAS DEL PAIS, EN CUANTO A ECONOMIA Y SALUD.
5.6
ENTREVISTA Y LLAMAR A LAS PERSONAS Y CONSULTARLES LA PREFERENCIA POR PREPARACION DE ALIMENTOS NATURALES O PROCESADOS CON QUIMICOS)
Aulas de clase, locativos, ambiente virtual de aprendizaje meet, whatsApp o Teams. Celular, tablet o computador
PAPEL LAPIZ, TELEFONO
TECNOLOGO EN AGROINDUSTR
16 PLANEAR
3
ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A BASE DE FRUTAS Y VERDURAS SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS DE SALUD EN EL TRABAJO VIGENTES
280201011 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
220507 - ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.
SEGUIR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS ACORDES A LA RECETA SUMINISTRADA PARA LA ACTIVIDAD, EMPACANDO Y EMBALANDO EL PRODUCTO SEGUN INDICACIONES.
4.6
Aulas de clase, locativos(cocina dotada con infraestructura basica para preparar alimentos), ambiente virtual de aprendizaje meet, whatsApp o Teams. Celular, tablet o computadora
17 HACER
4
APRENDIZAJE POR PRACTICA DEMOSTRATIVA
ELABORAR PRODUCTOS
280201011 - PREPARAR
PREPARAR, ORGANIZAR, ADECUAR, AJUSTAR CADA UNO DE LOS COMPONENTES QUE HACEN PARTE DE LA RECETA, PARA EL MANEJO ADECUADO DE TIEMPOS Y DISTRIBUCIÓN DE
3
Aulas de clase, locativos, ambiente virtual de aprendizaje meet, whatsApp o Teams.
PLANEACION
INSTRUCTIVO
Página 2
Listo
66%
67%
ESP
9:55 a. m.
2/11/2020


GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje PAULA ANDREA HERNANDEZ ZAMORA - Word
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
Nombre de proyecto: PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Denominación del programa en formación: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS (60 horas)
Código del Programa de Formación: 63550004 – V1
FASE DEL PROYECTO: HACER
Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
ACTIVIDAD DEL PROYECTO: ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A BASE DE FRUTAS Y VERDURAS SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS DE SALUD EN EL TRABAJO
Página 1 de 9
2150 palabras
Español (Colombia)
42%
ESP
11:25 a. m.
2/11/2020


GFPI-F-135_Guia_de_Aprendizaje PAULA ANDREA HERNANDEZ ZAMORA - Word
Inic. ses.
Archivo Inicio Insertar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?
Compartir
Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición
HORTALIZAS
Denominación del programa en formación: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS (60 horas)
Código del Programa de Formación: 63550004 – V1
FASE DEL PROYECTO: HACER
Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
ACTIVIDAD DEL PROYECTO: APLICAR LA NORMATIVA ALIMENTARIA, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO VIGENTE PARA EL PROCESO DE PRODUCCION Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE APLICAR BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS , PARA PRODUCIR ALIMENTOS SANOS E INOCUOS.
Resultados de Aprendizaje Alcanzar 120911 - MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
Duración de la Guía: 8.6 HORAS
2. PRESENTACIÓN
Página 46 de 72 17040 palabras Español (Colombia)
100%
28%
ESP
12:02 p. m.
2/11/2020


outlook.office.com/mail/sentitems/id/AAQkADkwZDdkZDkyLTA4OTctND8hYS05MzQ2LTI0OTRmZDgwZTA5MAAQAF0ETII8jNpMoJu0NSRoHZo%3D
Outlook
Buscar
Paula Andrea He...
Mensaje nuevo
Eliminar Archivo Mover a Categorizar Deshacer
Favoritos
Carpetas
Bandeja de ent... 11
Borradores 1
Elementos envia...
Elementos elimin...
Correo no deseado
Archivo
Notas
Historial de conv...
Carpeta nueva
Elementos enviados
Filtrar
Alexandra Maria Valencia Carmona
Aprendiz No registrado 10:05
Ofrezco excusas, favor verificar inscripció...
Alexandra Maria Valencia Carmona
Matricula SER – Paula ... 7:57
Buen dia alexandra, muchas gracias por s...
Documentos.zip +1
Semana pasada
Maria Elena Higuita Echeverry
Plan de Actividades 21... Vie 30/10
maria es planeacion pedagogica
3. GFPI-F-018_P... +1
panheza
formato guia de apren... Vie 30/10
No hay vista previa disponible.
GFPI-F-135_Gui...
Aprendiz No registrado
Paula Andrea Hernandez Zamora
Mar 03/11/2020 10:05
Para: Alexandra Maria Valencia Carmona
Ofrezco excusas, favor verificar inscripción aprendiz.
SofiaPlus
INGLÉS VIRTUAL
97%
ESP
10:15 a. m.
3/11/2020



LISTADO CURSO LACTEOS - Excel

Archivo | Inicio | Insertar | Disposición de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Ayuda | ¿Qué desea hacer? | Compartir

B23: NATALY IDARRAGA VALLEJO

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
3	2	DORIAN CAMILO LONDOÑO ZULUAGA	1010109944	X		3107007192					
4	3	ROCIO JIMENEZ RIOS	42001632		X	3128819157	20	MUJER CABEZA DE FAMILIA			
5	4	DIANA ELIZABETH ZULUAGA JIMENEZ	42012812		X	3117470245					
6	5	MIGUEL ANGEL LONDOÑO ZULUAGA	1089932473	X		3134283325					
7	6	JUAN DAVID GONZALEZ ZULUAGA	1088028635	X		3125933281	26	EMPRENDEDORES			
8	7	MELISSA ZULUAGA LOAIZA	1004779830		X	3108770214	26	EMPRENDEDORES			
9	8	JORGE HERNAN RIOS SANCHEZ	18512844	X		3227909890	5	EMPRENDEDORES			
10	9	ANGELA MARIA VALENCIA RIOS	1088022171		X	3016835861					
11	10	VICENTE EMILIO VALENCIA PARRA	18502772	X		3108940872					
12	11	MARIA MARGARITA RIOS SANCHEZ	42007854		X	3188818749	5	EMPRENDEDORES			
13	12	MARTHA LILIANA RIOS SANCHEZ	42010393		X	3127206322					
14	15	ESTEFANIA RIOS BERMUDEZ	1193227411		X	3128612061					
15	16	ESTEFANIA PENAGOS ALZATE	1088024271		X	3122065490	5	EMPRENDEDORES			
16	17	ERIKA VANESSA PENAGOS ALZATE	1127210463		X	3216718794	5	EMPRENDEDORES			
17	18	GLORIA STELLA RIOS SANCHEZ	42001899		X	3205111619					
18	19	OFELIA SANCHEZ OSORIO	24998876		X	3205111619					
19	20	ANDRES FELIPE PEREZ CARDONA	1088239497	X		3147039627	5	EMPRENDEDORES			
20	21	VIVIANA ROCIO ZULUAGA JIMENEZ	1088251664		X	3147886399	5	EMPRENDEDORES			
21	22	ANGELICA MARIA QUEBRADA RIOS	1089746996		X	3203388745					
22	23	LUZ MARY GOMEZ QUINTERO	42000964		X	3206627887					
23	24	NATALY IDARRAGA VALLEJO	1087995085		X	3217300657					
24	25	GLORIA PATRICIA VALLEJO QUINTERO	42008505		X	3128198861					
25											

Hoja1

Listo

youtube.com/watch?v=EOzxash_Kb8

como se genera una ruta de aprendizaje en el sena

SofiaPlus | RONNY GERMAN

Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Ejecución de la Formación

Reportes

Reproducir (k)

Bienvenido a SOFIA PLUS

Desarrollo Curricular

El instructor o aprendiz podrá crear proyectos o actividades de Adicionalmente se puede realizar la creación de rutas de apren y seleccionar ficha de caracterización.

Definir Ruta de Aprendizaje

Crear Ruta de aprendizaje y asociar aprendices 2020

1537 vistas • 25 mar. 2020

COMPARTIR | GUARDAR

Ronny Cardenas

SUSCRIBIRSE

A continuación

REPRODUCCIÓN AUTOMÁTICA

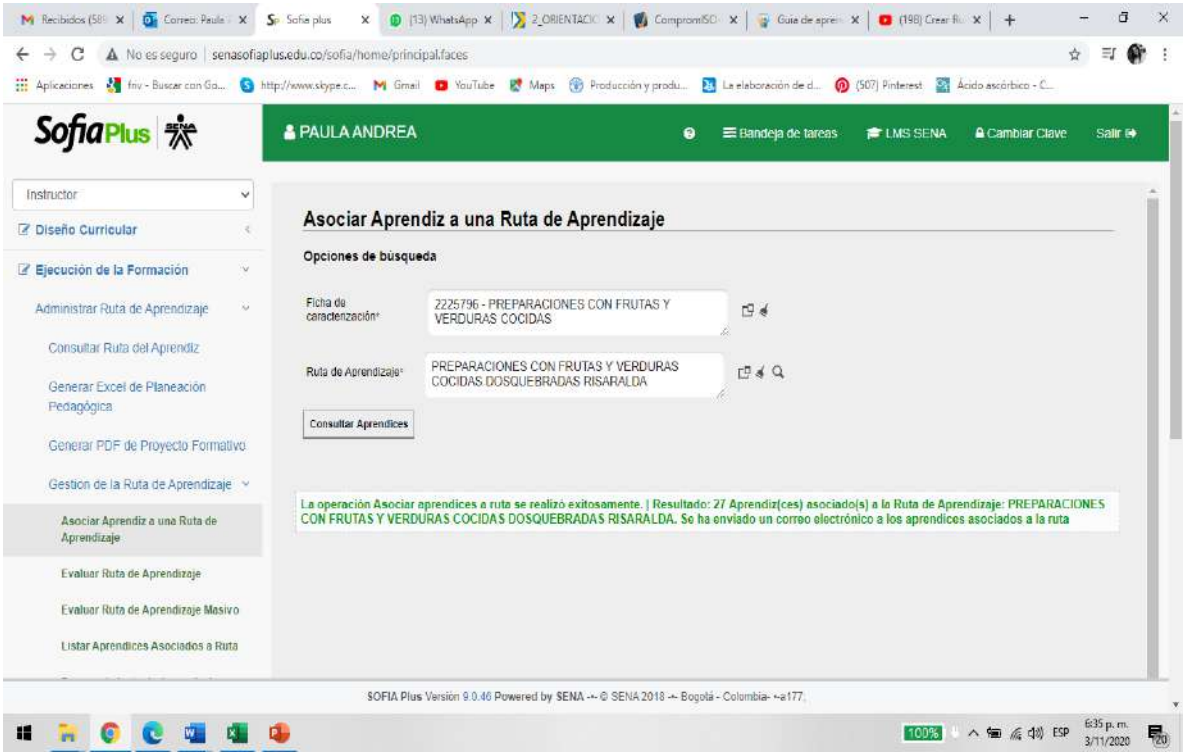
Crear ruta de aprendizaje por proyectos formación titulada...
Informática, Electrónica y algo m...
997 vistas • hace 6 meses

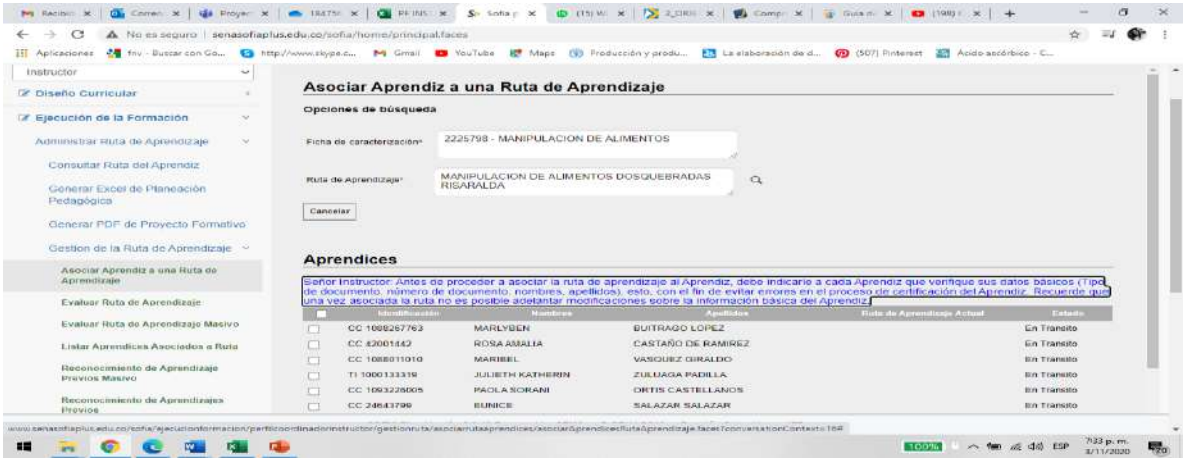
Webinar "Diseñar diapositivas impactantes de aspecto...
LIDLearning
1.2 M de vistas • hace 3 años

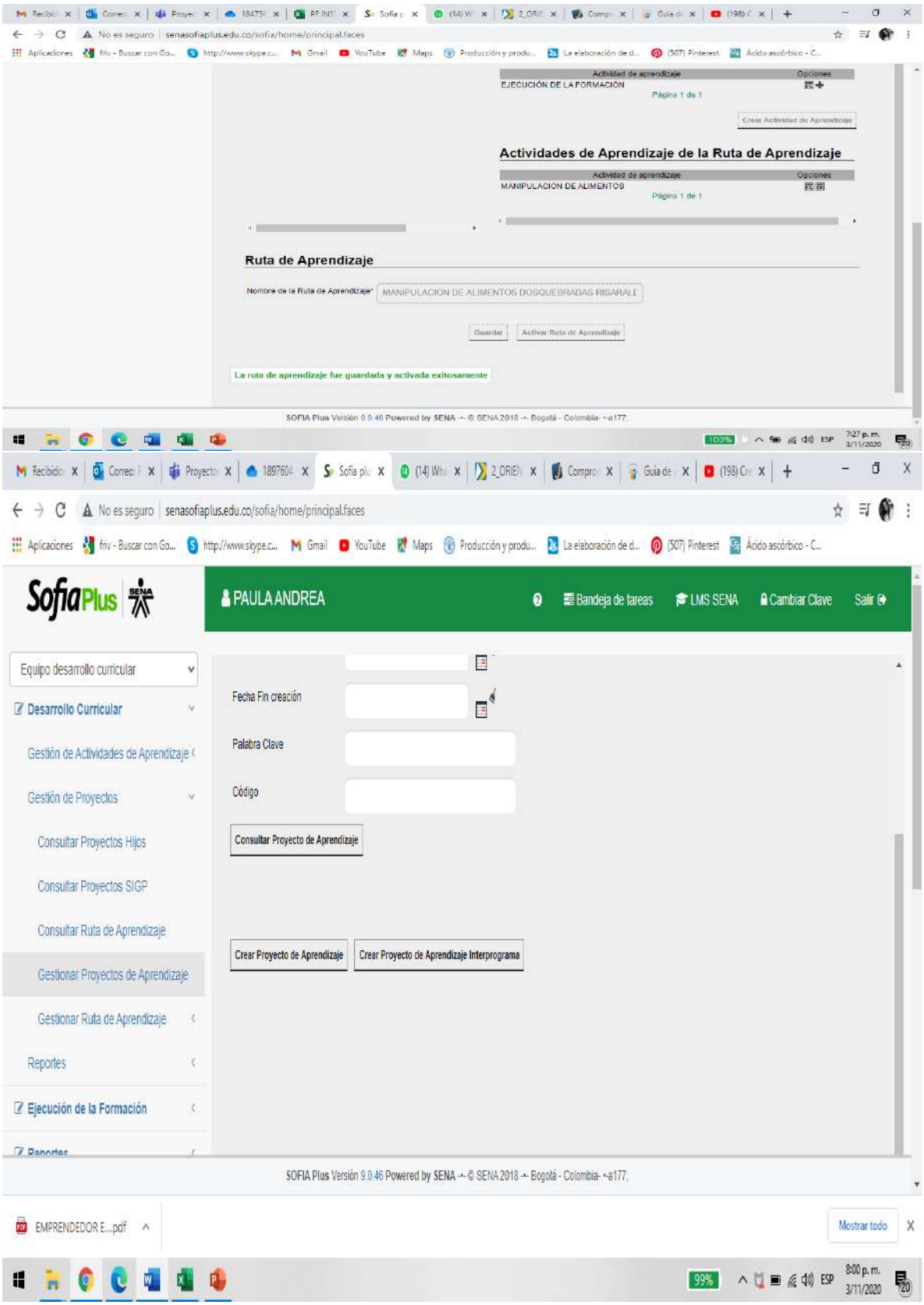
CREACION DE EVENTOS Y PROGRAMACION EN SOFIA-...
ALBETH MARTINEZ VALENCIA
61 8 vistas • hace 9 meses

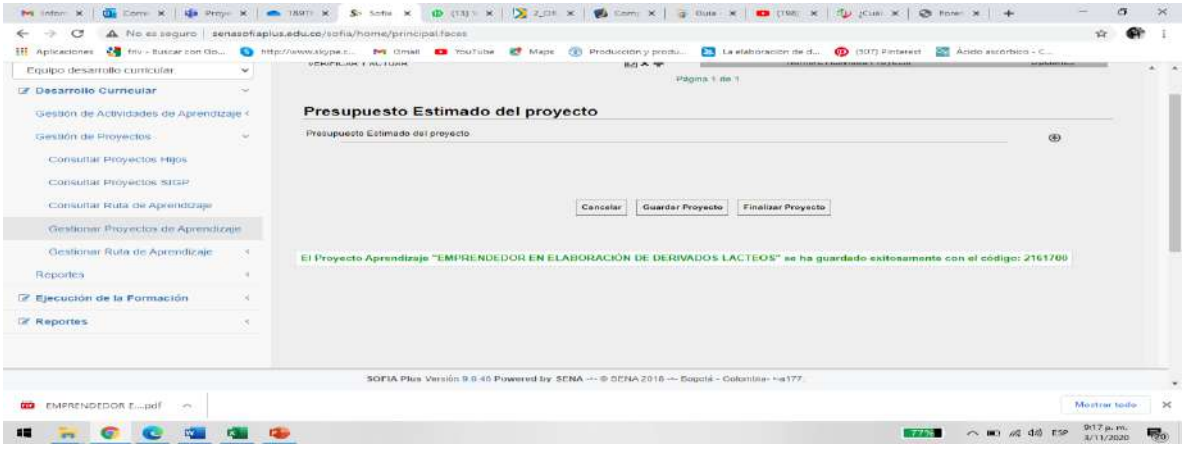
Crear un Aula Virtual en MOODLE [Crea un CURSO Pas...
Roxana Falasco
656,536 vistas • hace 1 año

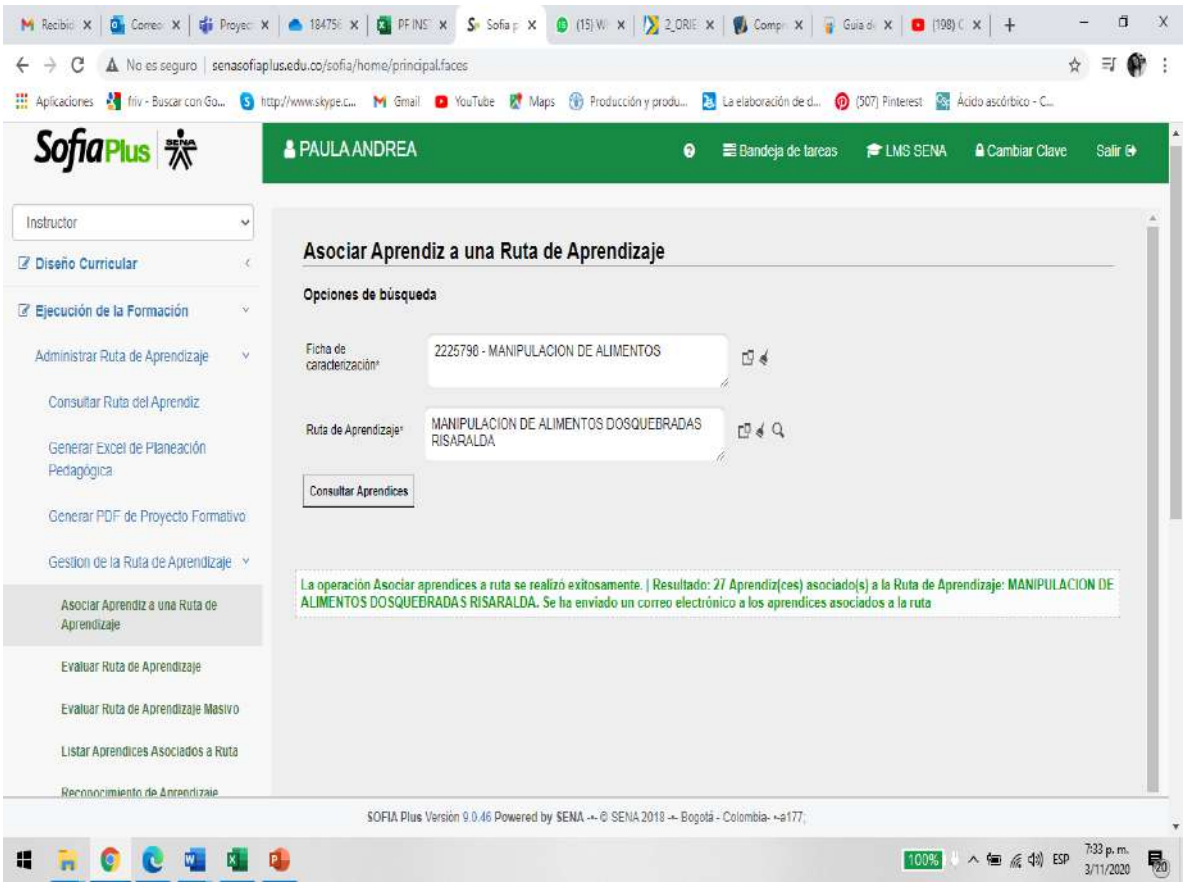
Haz trabajos, tesis, documentos profesionales y más con WORD
Microsofters
1.2 M de vistas • hace 6 años

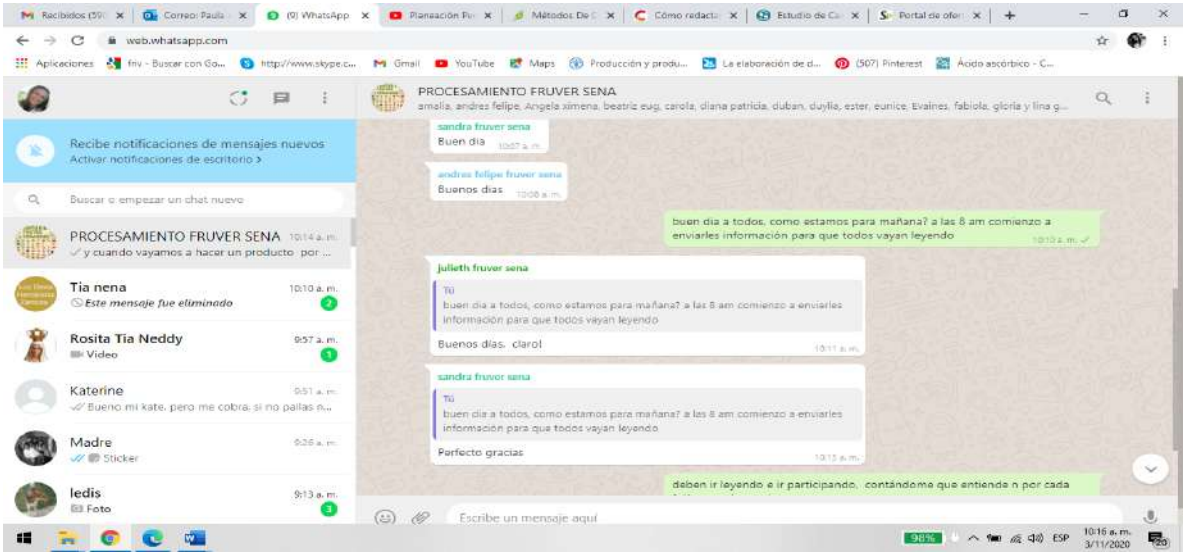

Sofia Plus
PAULA ANDREA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2225796 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS
Ruta de Aprendizaje*
PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DOSQUEBRADAS RISARALDA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 27 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DOSQUEBRADAS RISARALDA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.46 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia-
6:35 p. m.
3/11/2020

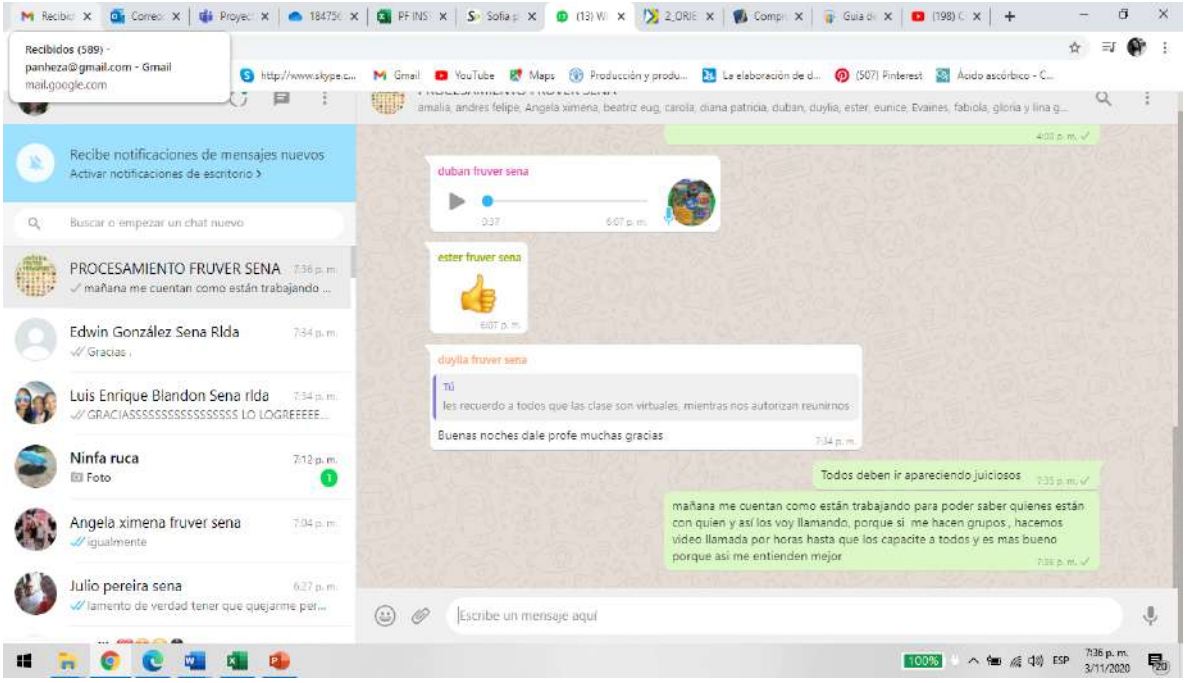

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2225798 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
MANIPULACION DE ALIMENTOS DOSQUEBRADAS RISARALDA
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible acetantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 1088267763 MARLYBEN BUITRAGO LOPEZ En Transito
CC 42001442 ROSA AMALIA CASTAÑO DE RAMIREZ En Transito
CC 1088011010 MARIBEL VASQUEZ GIRALDO En Transito
TI 1000133319 JULIETH KATHERIN ZULUAGA PADILLA En Transito
CC 1093228005 PAOLA SORANI ORTIS CASTELLANOS En Transito
CC 24643799 EUNICE SALAZAR SALAZAR En Transito

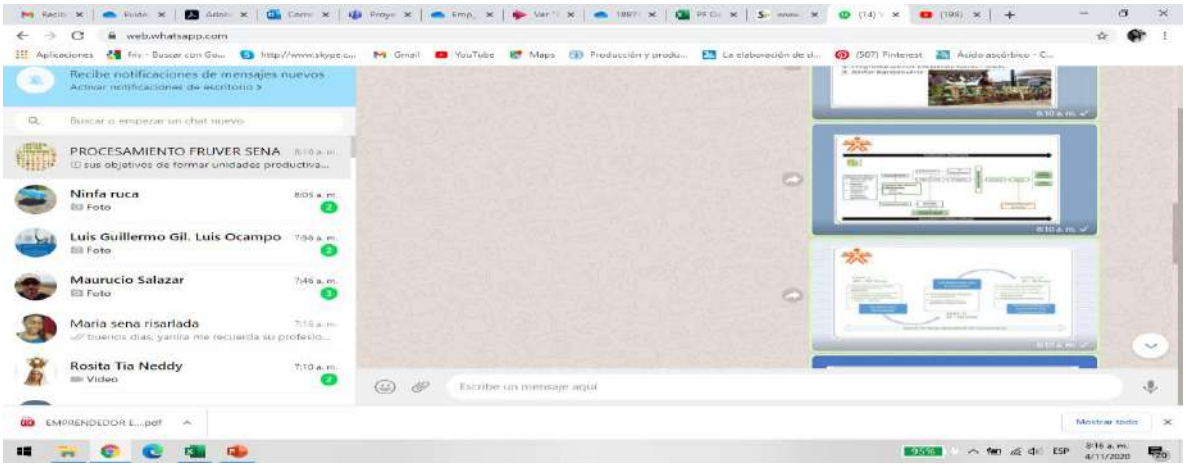

Actividad de aprendizaje
Opciones
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN
Página 1 de 1
Crear Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Actividad de aprendizaje
Opciones
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Página 1 de 1
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
MANIPULACION DE ALIMENTOS DOSQUEBRADAS RISARALD
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.46 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a177.
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Aplicaciones
friv - Buscar con Go...
http://www.skype.c...
Gmail
YouTube
Maps
Producción y produ...
La elaboración de d...
(507) Pinterest
Ácido ascórbico - C...
SofiaPlus
SENA
PAULA ANDREA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Gestión de Proyectos
Consultar Proyectos Hijos
Consultar Proyectos SIGP
Consultar Ruta de Aprendizaje
Gestionar Proyectos de Aprendizaje
Gestionar Ruta de Aprendizaje
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Fecha Fin creación
Palabra Clave
Código
Consultar Proyecto de Aprendizaje
Crear Proyecto de Aprendizaje
Crear Proyecto de Aprendizaje Interprograma
SOFIA Plus Versión 9.0.46 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a177.
EMPRENDEDOR E...pdf
Mostrar todo
99%
ESP
8:00 p. m.
3/11/2020


Presupuesto Estimado del proyecto
Presupuesto Estimado del proyecto
Cancelar
Guardar Proyecto
Finalizar Proyecto
El Proyecto Aprendizaje "EMPRENDEDOR EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LACTEOS" se ha guardado exitosamente con el código: 2161700
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Gestión de Proyectos
Consultar Proyectos Hijos
Consultar Proyectos SITSP
Consultar Ruta de Aprendizaje
Gestionar Proyectos de Aprendizaje
Gestionar Ruta de Aprendizaje
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes

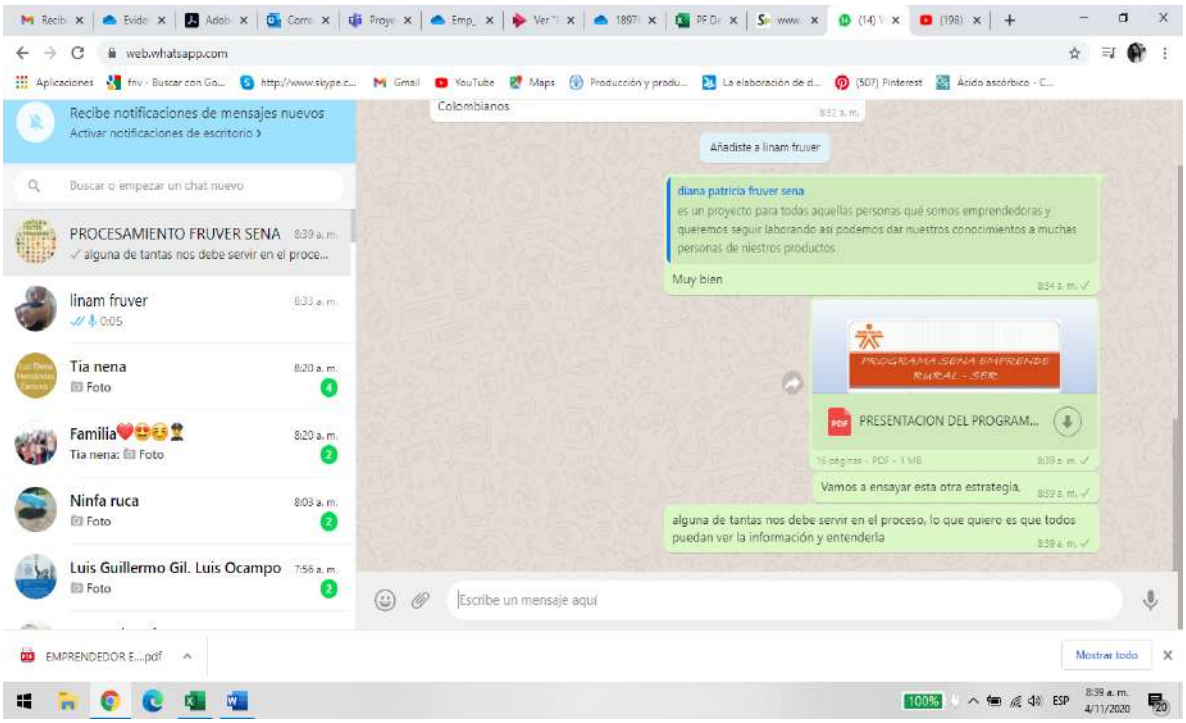

SofiaPlus
PAULA ANDREA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2225798 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
MANIPULACION DE ALIMENTOS DOSQUEBRADAS RISARALDA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 27 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: MANIPULACION DE ALIMENTOS DOSQUEBRADAS RISARALDA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.46 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a177;

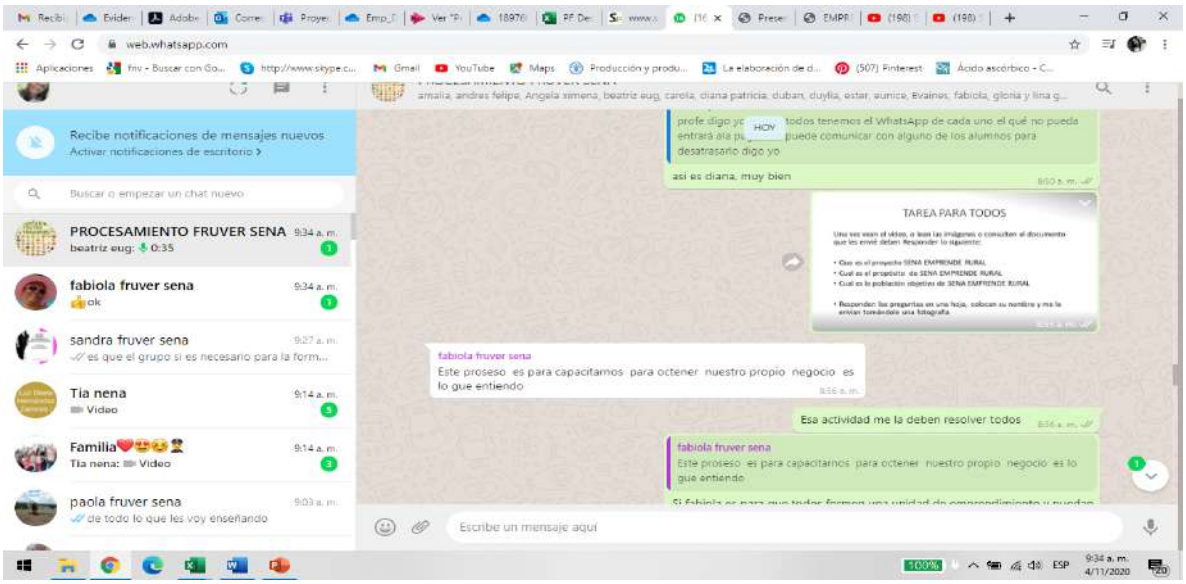

web.whatsapp.com
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, andres felipe, Angela ximena, beatriz eug, carola, diana patricia, duban, duylia, ester, eunice, Evaines, fabiola, gloria y lina g...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
y cuando vayamos a hacer un producto por ...
Tia nena
Este mensaje fue eliminado
Rosita Tia Neddy
Video
Katerine
Bueno mi kate, pero me cobra, si no pallas n...
Madre
Sticker
ledis
Foto
sandra fruver sena
Buen dia
andres felipe fruver sena
Buenos dias
buen dia a todos, como estamos para mañana? a las 8 am comienzo a enviarles información para que todos vayan leyendo
julieth fruver sena
Tú
buen dia a todos, como estamos para mañana? a las 8 am comienzo a enviarles información para que todos vayan leyendo
Buenos días. claro!
sandra fruver sena
Tú
buen dia a todos, como estamos para mañana? a las 8 am comienzo a enviarles información para que todos vayan leyendo
Perfecto gracias
deben ir leyendo e ir participando, contándome que entienda o por cada
Escribe un mensaje aquí
98%
ESP
10:16 a. m.
3/11/2020

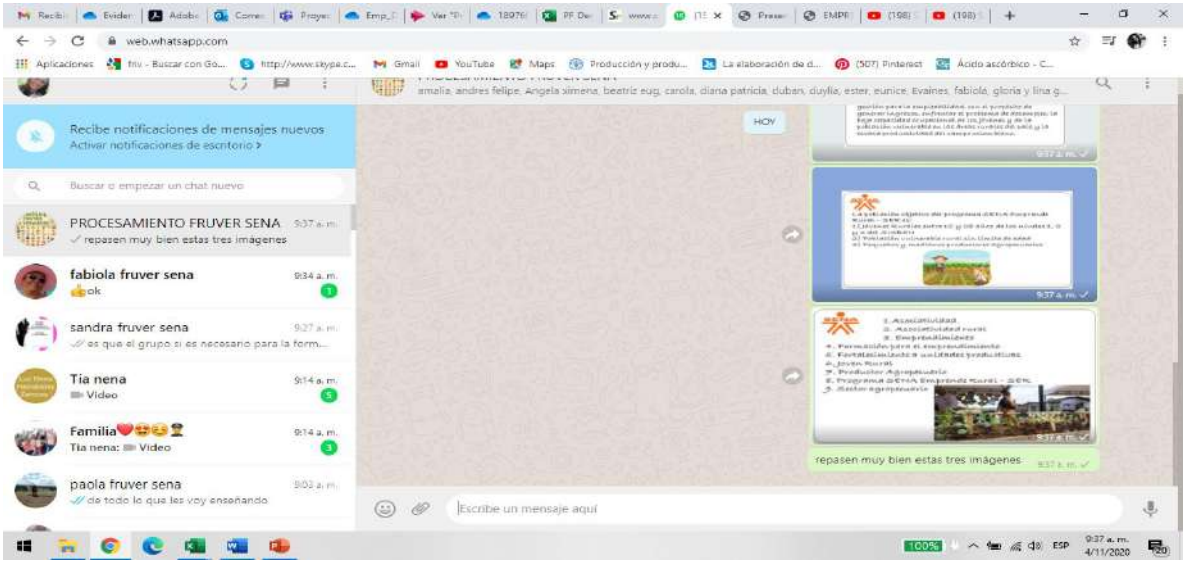

Recibidos (589) - panheza@gmail.com - Gmail
mail.google.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
mañana me cuentan como están trabajando ...
Edwin González Sena Rlda
Gracias .
Luis Enrique Blandon Sena rlda
GRACIASSSSSSSSSSSSSSS LO LOGREEEEE...
Ninfa ruca
Foto
Angela ximena fruver sena
igualmente
Julio pereira sena
lamento de verdad tener que quejarme per...
duban fruver sena
ester fruver sena
duylia fruver sena
Tú
les recuerdo a todos que las clase son virtuales, mientras nos autorizan reunirnos
Buenas noches dale profe muchas gracias
Todos deben ir apareciendo juiciosos
mañana me cuentan como están trabajando para poder saber quienes están con quien y así los voy llamando, porque si me hacen grupos, hacemos video llamada por horas hasta que los capacite a todos y es mas bueno porque así me entienden mejor
Escribe un mensaje aquí
100%
ESP
7:36 p. m.
3/11/2020

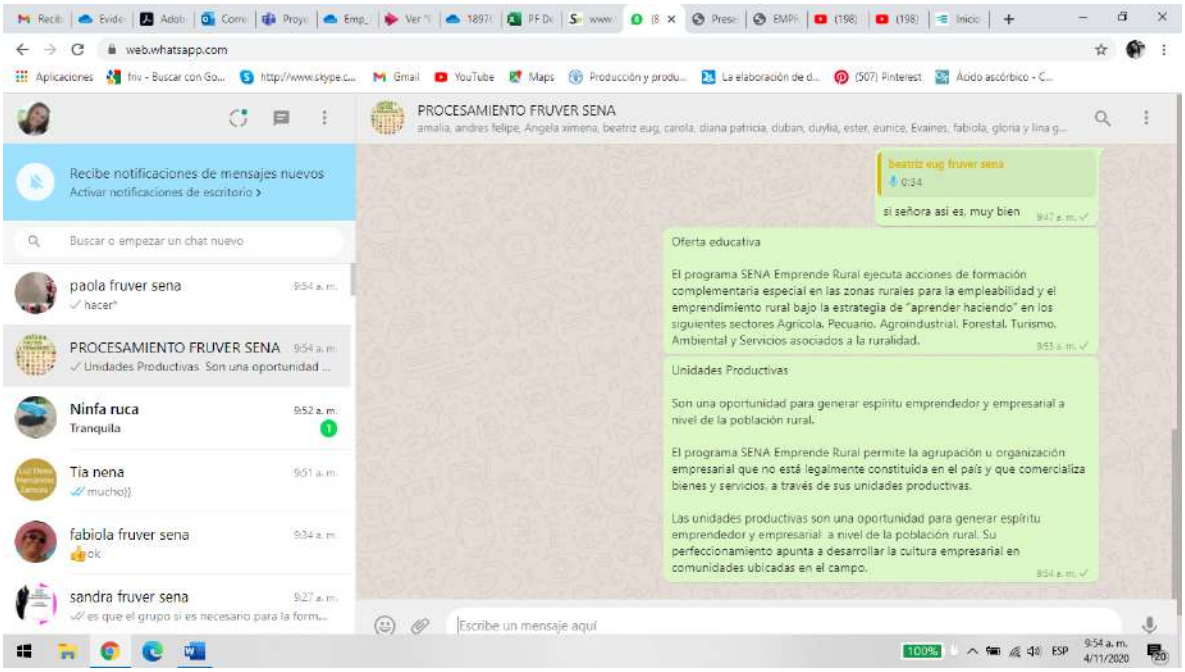


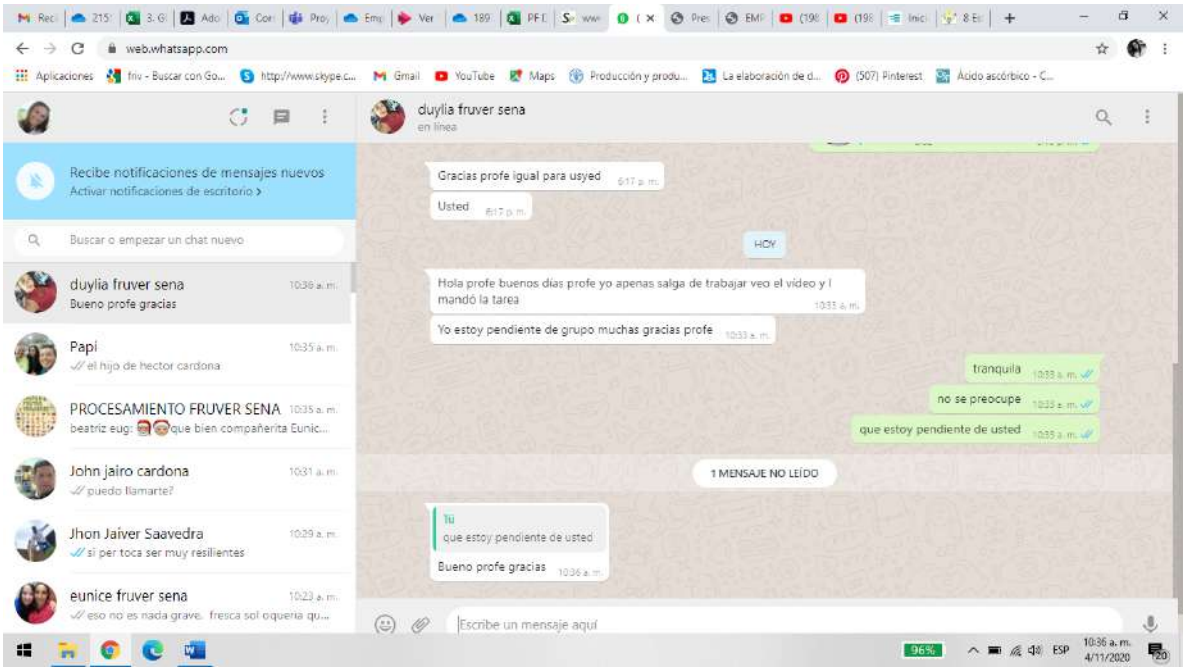
PRESENTACIÓN VIDEO PROGRAMA SENA EMPRENDER https://youtu.be/1SVwJt8J3-k

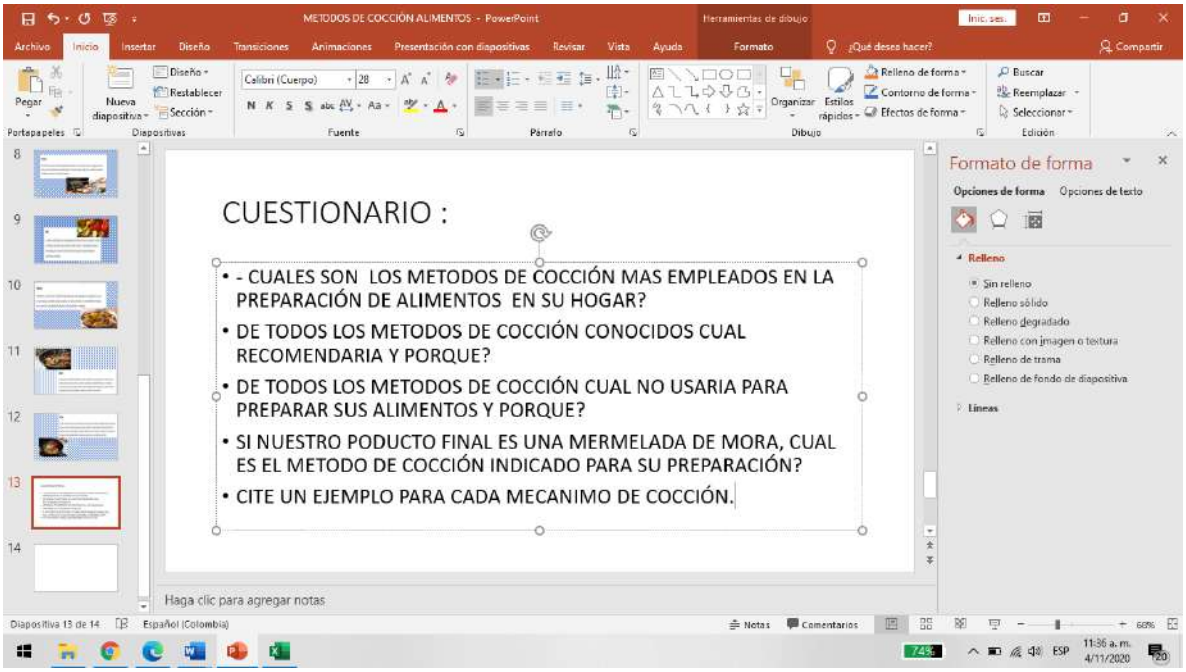


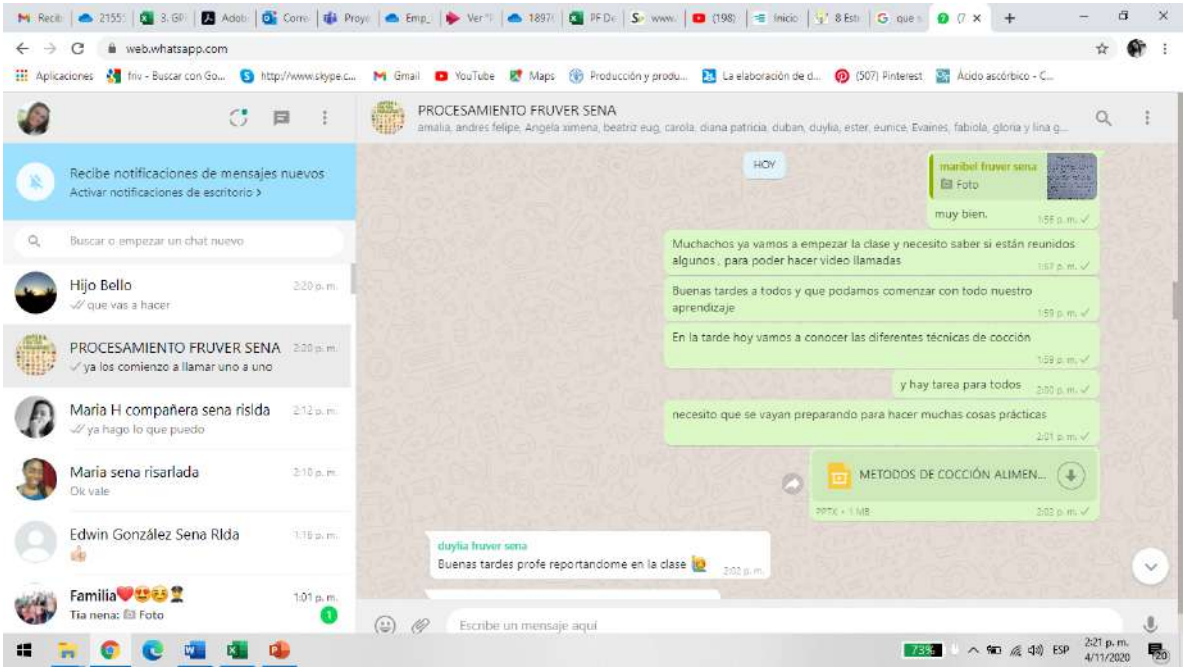

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 9:34 a. m.
beatriz eug: 0:35
fabiola fruver sena 9:34 a. m.
ok
sandra fruver sena 9:27 a. m.
es que el grupo si es necesario para la form...
Tia nena 9:14 a. m.
Video
Familia 9:14 a. m.
Tia nena: Video
paola fruver sena 9:03 a. m.
de todo lo que les voy enseñando
HOY
todos tenemos el WhatsApp de cada uno el qué no pueda
así es diana, muy bien
TAREA PARA TODOS
fabiola fruver sena
Este proseso es para capacitarmos para octener nuestro propio negocio es lo gue entiendo
Esa actividad me la deben resolver todos
Escribe un mensaje aquí
ESP
9:34 a. m.
4/11/2020

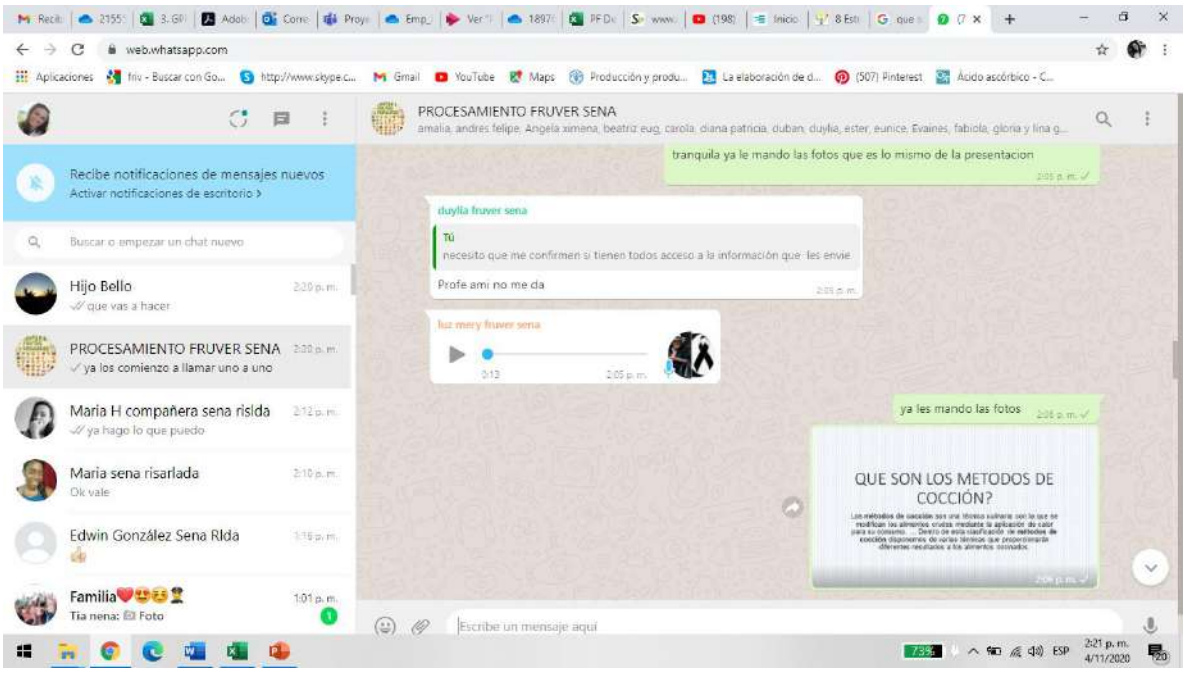

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 9:37 a. m.
repasen muy bien estas tres imágenes
fabiola fruver sena 9:34 a. m.
ok
sandra fruver sena 9:27 a. m.
es que el grupo si es necesario para la form...
Tia nena 9:14 a. m.
Video
Familia 9:14 a. m.
Tia nena: Video
paola fruver sena 9:03 a. m.
de todo lo que les voy enseñando
HOY
repasen muy bien estas tres imágenes
Escribe un mensaje aquí
ESP
9:37 a. m.
4/11/2020

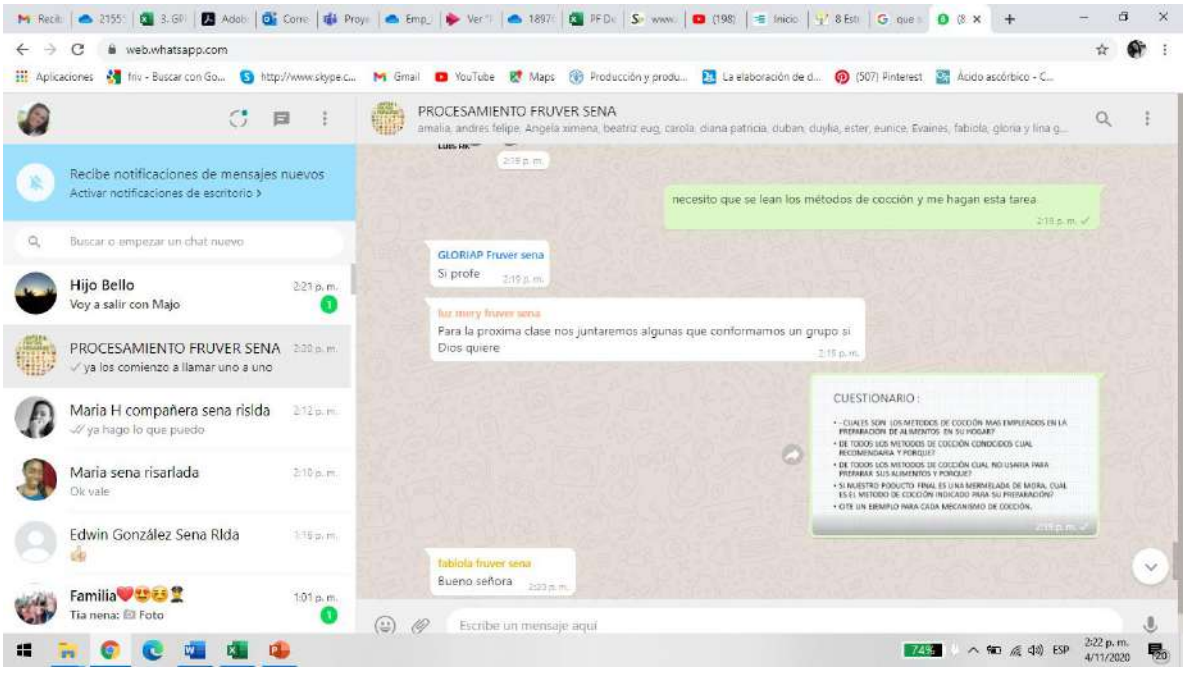

web.whatsapp.com
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, andres felipe, Angela ximena, beatriz eug, carola, diana patricia, dubian, duylia, ester, eunice, Evaines, fabiola, gloria y lina g...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
paola fruver sena 9:54 a. m. hacer*
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 9:54 a. m. Unidades Productivas. Son una oportunidad ...
Ninfa ruca 9:52 a. m. Tranquila
Tia nena 9:51 a. m. mucho)))
fabiola fruver sena 9:34 a. m. ok
sandra fruver sena 9:27 a. m. es que el grupo si es necesario para la form...
beatriz eug fruver sena 0:34
si señora así es, muy bien 9:47 a. m.
Oferta educativa
El programa SENA Emprende Rural ejecuta acciones de formación complementaria especial en las zonas rurales para la empleabilidad y el emprendimiento rural bajo la estrategia de "aprender haciendo" en los siguientes sectores Agrícola, Pecuario, Agroindustrial, Forestal, Turismo, Ambiental y Servicios asociados a la ruralidad. 9:53 a. m.
Unidades Productivas
Son una oportunidad para generar espíritu emprendedor y empresarial a nivel de la población rural.
El programa SENA Emprende Rural permite la agrupación u organización empresarial que no está legalmente constituida en el país y que comercializa bienes y servicios, a través de sus unidades productivas.
Las unidades productivas son una oportunidad para generar espíritu emprendedor y empresarial a nivel de la población rural. Su perfeccionamiento apunta a desarrollar la cultura empresarial en comunidades ubicadas en el campo. 9:54 a. m.
Escribe un mensaje aquí
100%
ESP
9:54 a. m.
4/11/2020


web.whatsapp.com
duylia fruver sena
en línea
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
duylia fruver sena 10:36 a. m. Bueno profe gracias
Papi 10:35 a. m. el hijo de hector cardona
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 10:35 a. m. beatriz eug: que bien compañerita Eunic...
John jairo cardona 10:31 a. m. puedo llamarte?
Jhon Jaiver Saavedra 10:29 a. m. si per toca ser muy resilientes
eunice fruver sena 10:23 a. m. eso no es nada grave. fresca sol oquena qu...
Gracias profe igual para usyed 6:17 p. m.
Usted 6:17 p. m.
HOY
Hola profe buenos dias profe yo apenas salga de trabajar veo el video y l mandó la tarea 10:33 a. m.
Yo estoy pendiente de grupo muchas gracias profe 10:33 a. m.
tranquila 10:33 a. m.
no se preocupe 10:33 a. m.
que estoy pendiente de usted 10:35 a. m.
1 MENSAJE NO LEÍDO
Tu
que estoy pendiente de usted
Bueno profe gracias 10:36 a. m.
Escribe un mensaje aquí
96%
ESP
10:36 a. m.
4/11/2020


METODOS DE COCCIÓN ALIMENTOS - PowerPoint
CUESTIONARIO :
• - CUALES SON LOS METODOS DE COCCIÓN MAS EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN SU HOGAR?
• DE TODOS LOS METODOS DE COCCIÓN CONOCIDOS CUAL RECOMENDARIA Y PORQUE?
• DE TODOS LOS METODOS DE COCCIÓN CUAL NO USARIA PARA PREPARAR SUS ALIMENTOS Y PORQUE?
• SI NUESTRO PODUCTO FINAL ES UNA MERMELADA DE MORA, CUAL ES EL METODO DE COCCIÓN INDICADO PARA SU PREPARACIÓN?
• CITE UN EJEMPLO PARA CADA MECANIMO DE COCCIÓN.
Formato de forma
Haga clic para agregar notas

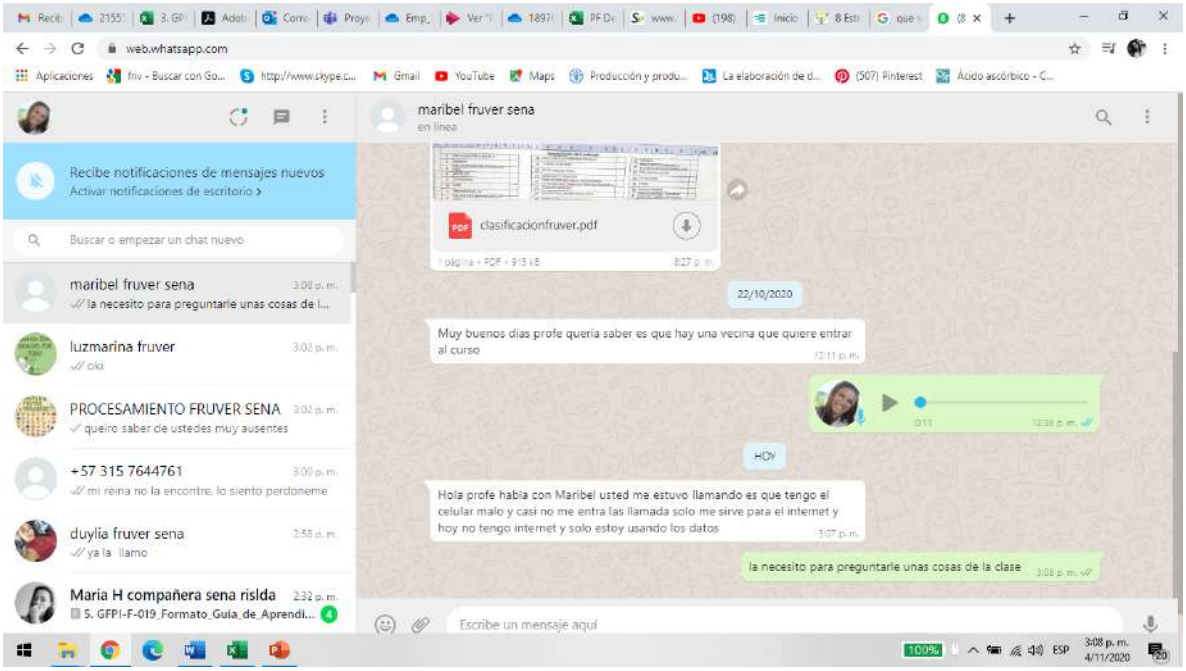

web.whatsapp.com
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Hijo Bello
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
Maria H compañera sena rislda
Maria sena risarlada
Edwin González Sena Rlda
Familia
HOY
muy bien.
Muchachos ya vamos a empezar la clase y necesito saber si están reunidos algunos , para poder hacer video llamadas
Buenas tardes a todos y que podamos comenzar con todo nuestro aprendizaje
En la tarde hoy vamos a conocer las diferentes técnicas de cocción
y hay tarea para todos
necesito que se vayan preparando para hacer muchas cosas prácticas
METODOS DE COCCIÓN ALIMEN...
duylia fruver sena
Buenas tardes profe reportandome en la clase
Escribe un mensaje aquí

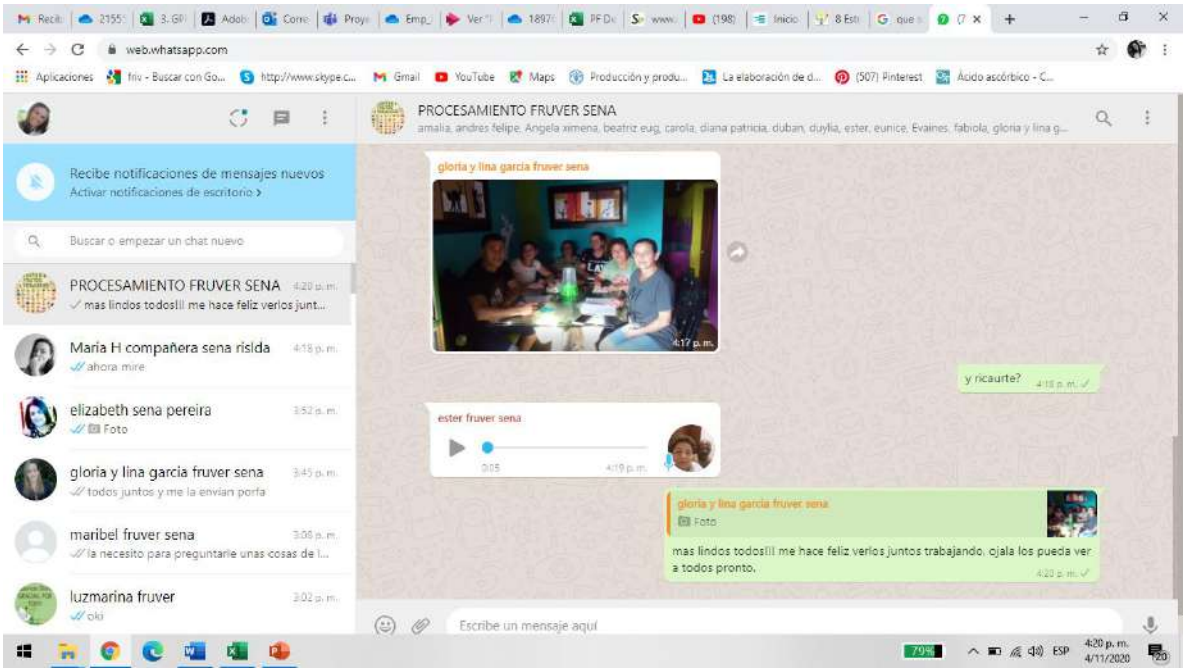


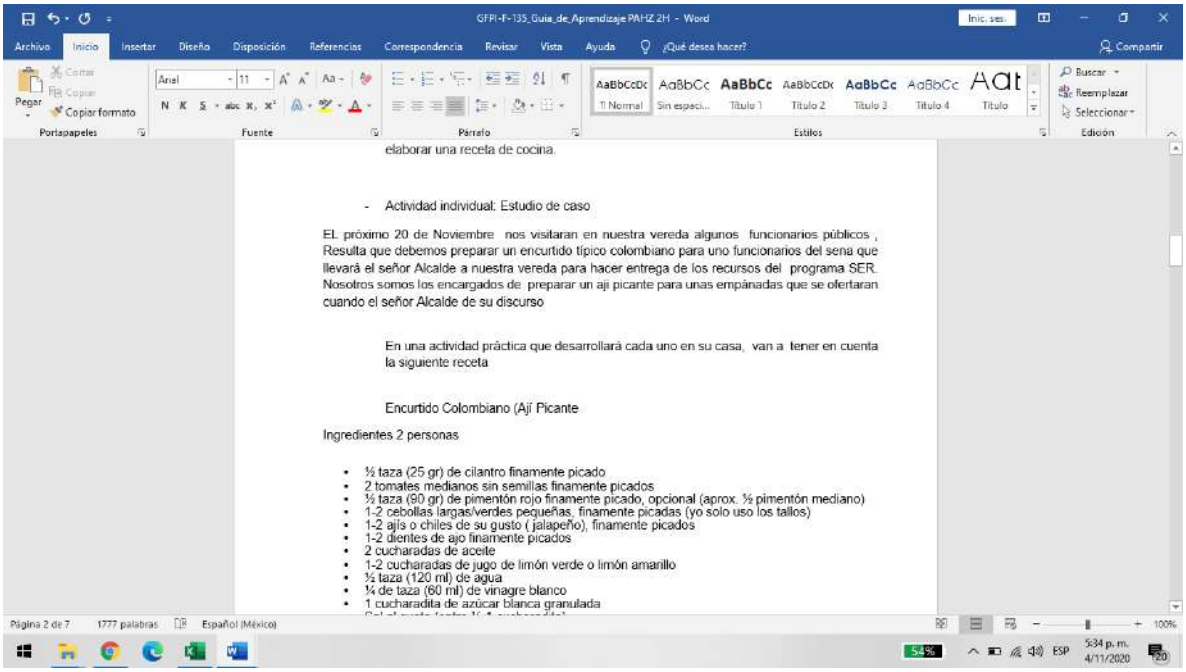


VIDEO CLASE DE LA TARDE :

https://youtu.be/XSlQGCuGgVM METODOS DE COCCION


web.whatsapp.com
maribel fruver sena
en línea
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
maribel fruver sena
la necesito para preguntarle unas cosas de l...
luzmarina fruver
oki
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
queiro saber de ustedes muy ausentes
+57 315 7644761
mi reina no la encontre. lo siento perdoneme
duylia fruver sena
ya la llamo
Maria H compañera sena rislda
5. GFPI-F-019_Formato_Guia_de_Aprendi...
clasificacionfruver.pdf
22/10/2020
Muy buenos días profe queria saber es que hay una vecina que quiere entrar al curso
HOY
Hola profe habla con Maribel usted me estuvo llamando es que tengo el celular malo y casi no me entra las llamada solo me sirve para el internet y hoy no tengo internet y solo estoy usando los datos
la necesito para preguntarle unas cosas de la clase
Escribe un mensaje aquí
ESP
3:08 p. m.
4/11/2020


web.whatsapp.com
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, andres felipe, Angela ximena, beatriz eug, carola, diana patricia, duban, duylia, ester, eunice, Evaines, fabiola, gloria y lina g...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
mas lindos todos!!! me hace feliz verlos junt...
Maria H compañera sena rislda
ahora mire
elizabeth sena pereira
Foto
gloria y lina garcia fruver sena
todos juntos y me la envian porfa
maribel fruver sena
la necesito para preguntarle unas cosas de l...
luzmarina fruver
oki
gloria y lina garcia fruver sena
4:17 p. m.
y ricaurte?
ester fruver sena
gloria y lina garcia fruver sena
Foto
mas lindos todos!!! me hace feliz verlos juntos trabajando, ojala los pueda ver a todos pronto.
Escribe un mensaje aquí
ESP
4:20 p. m.
4/11/2020



elaborar una receta de cocina.

- Actividad individual: Estudio de caso

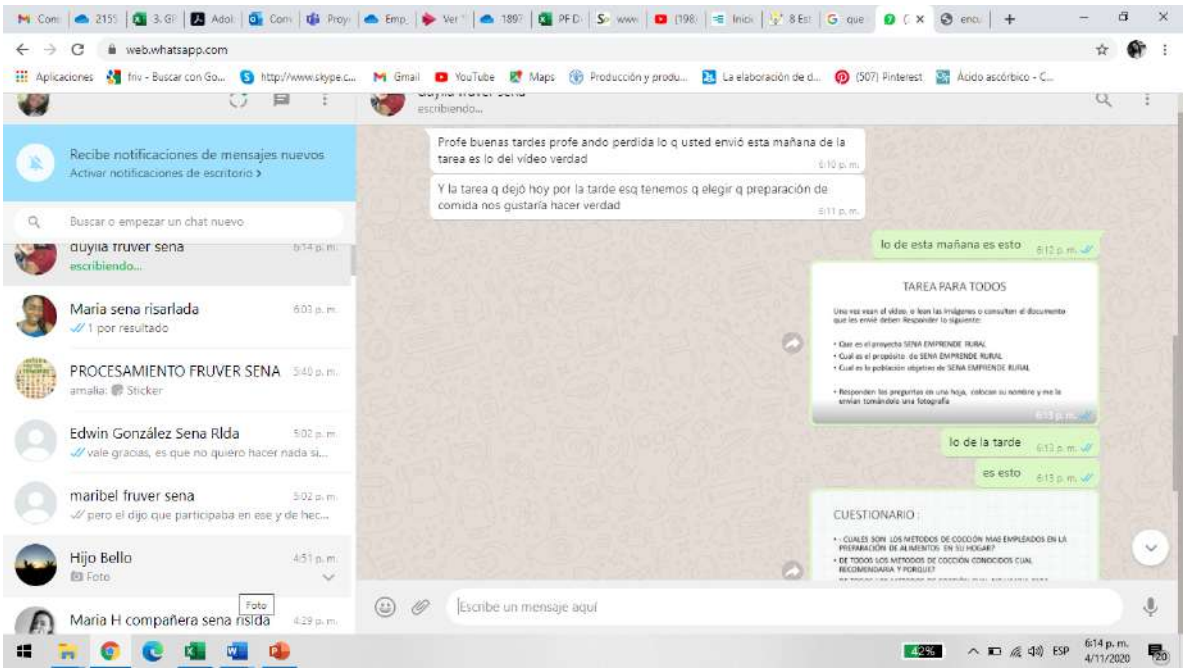
EL próximo 20 de Noviembre nos visitaran en nuestra vereda algunos funcionarios públicos , Resulta que debemos preparar un encurtido típico colombiano para uno funcionarios del sena que llevará el señor Alcalde a nuestra vereda para hacer entrega de los recursos del programa SER. Nosotros somos los encargados de preparar un aji picante para unas empánadas que se ofertaran cuando el señor Alcalde de su discurso

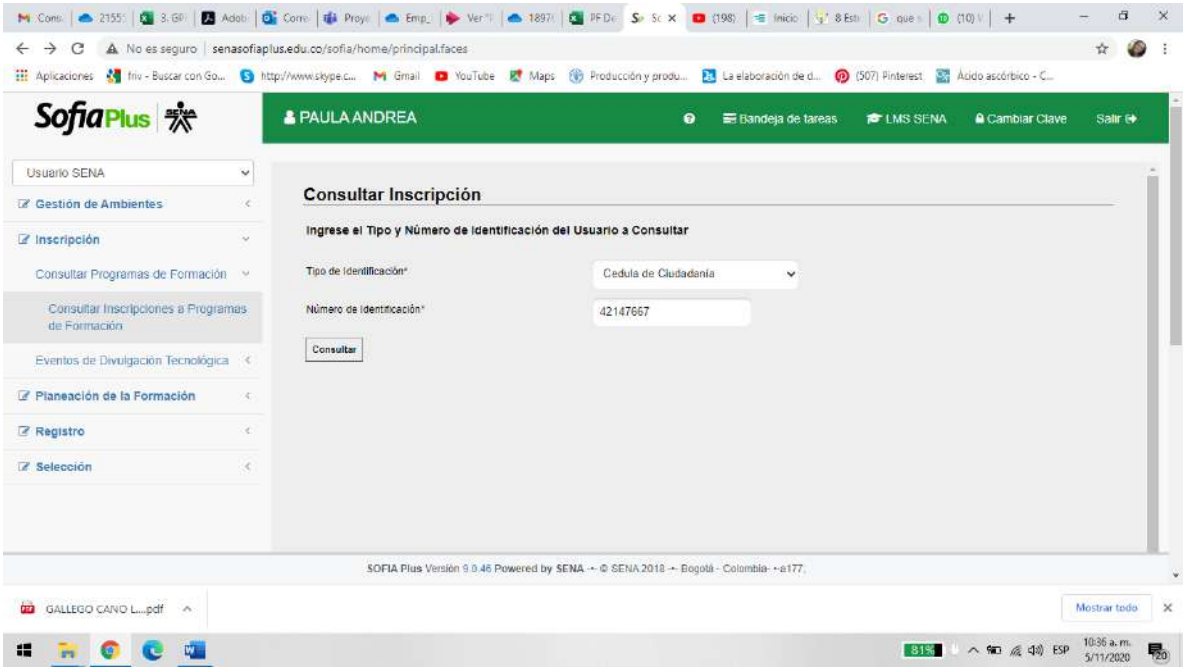
En una actividad práctica que desarrollará cada uno en su casa, van a tener en cuenta la siguiente receta

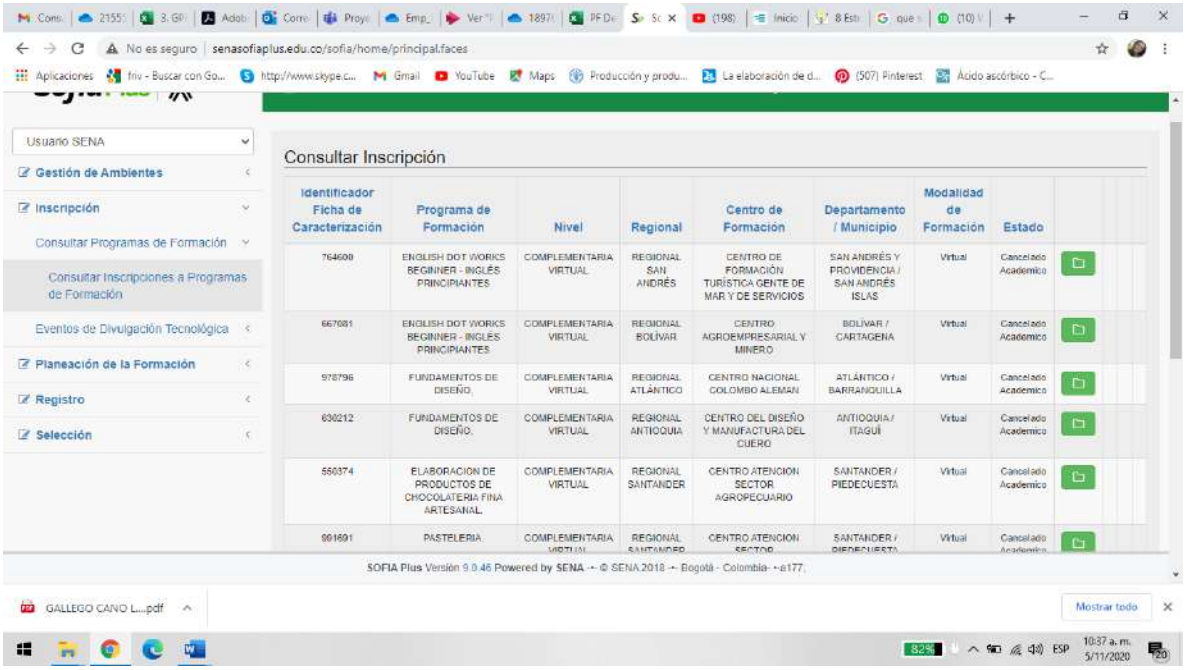
Encurtido Colombiano (Ají Picante

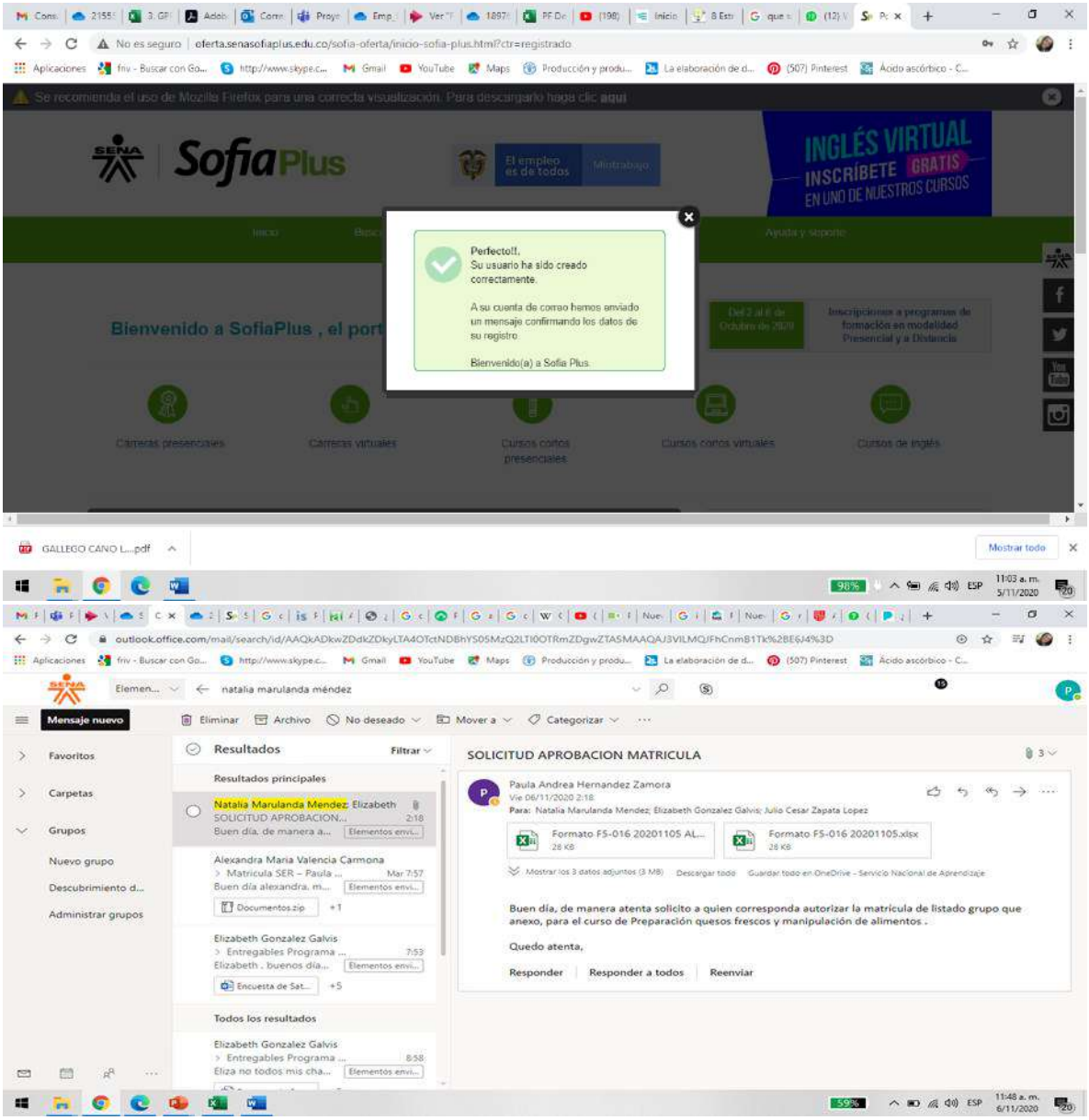
Ingredientes 2 personas

- ½ taza (25 gr) de cilantro finamente picado
- 2 tomates medianos sin semillas finamente picados
- ½ taza (90 gr) de pimentón rojo finamente picado, opcional (aprox. ½ pimentón mediano)
- 1-2 cebollas largas/verdes pequeñas, finamente picadas (yo solo uso los tallos)
- 1-2 ajís o chiles de su gusto (jalapeño), finamente picados
- 1-2 dientes de ajo finamente picados
- 2 cucharadas de aceite
- 1-2 cucharadas de jugo de limón verde o limón amarillo
- ½ taza (120 ml) de agua
- ¼ de taza (60 ml) de vinagre blanco
- 1 cucharadita de azúcar blanca granulada

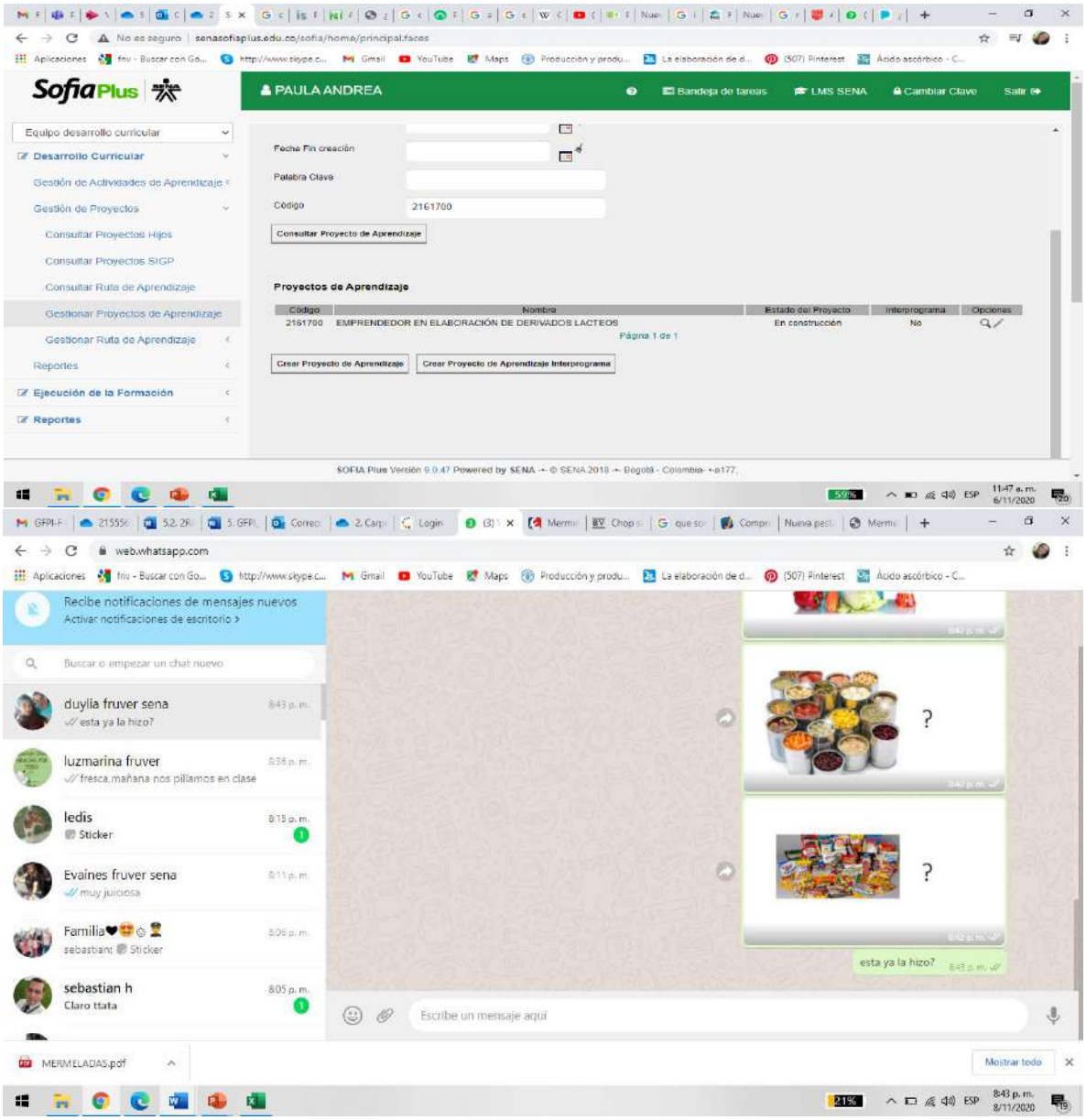


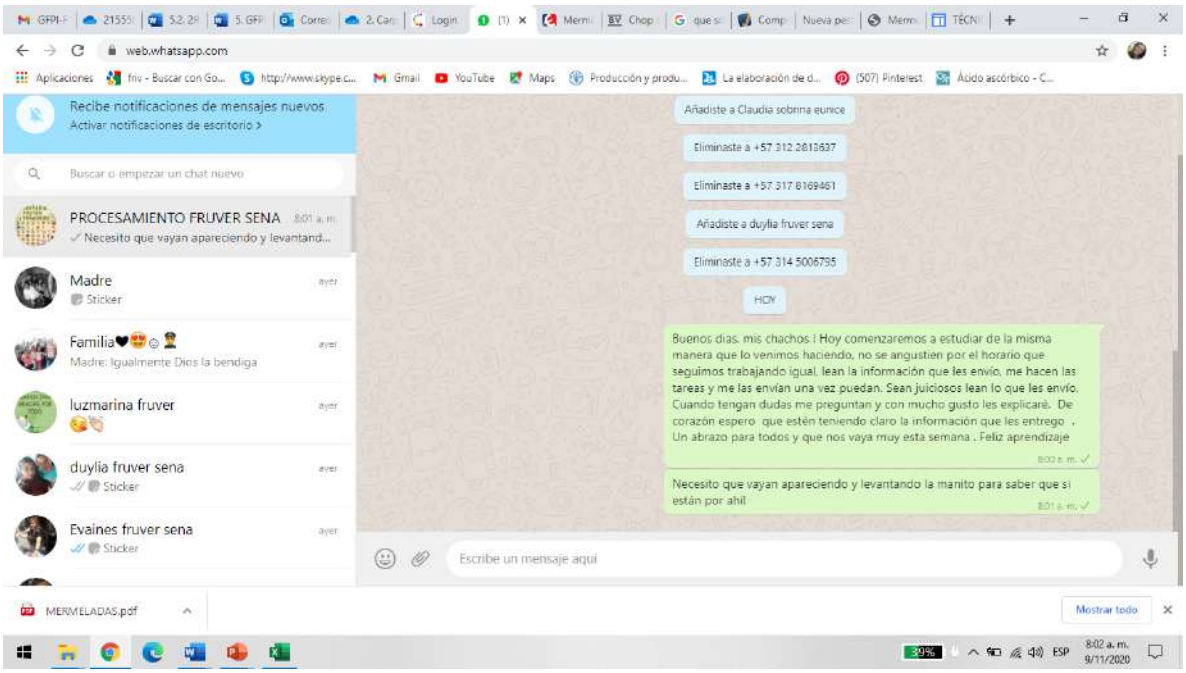

No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
PAULA ANDREA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Usuario SENA
Gestión de Ambientes
Inscripción
Consultar Programas de Formación
Consultar Inscripciones a Programas de Formación
Eventos de Divulgación Tecnológica
Planeación de la Formación
Registro
Selección
Consultar Inscripción
Ingrese el Tipo y Número de Identificación del Usuario a Consultar
Tipo de Identificación*
Cedula de Ciudadanía
Número de Identificación*
42147667
Consultar
SOFIA Plus Versión 9.0.46 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a177;
GALLEGO CANO L....pdf
Mostrar todo
81%
ESP
10:36 a. m.
5/11/2020

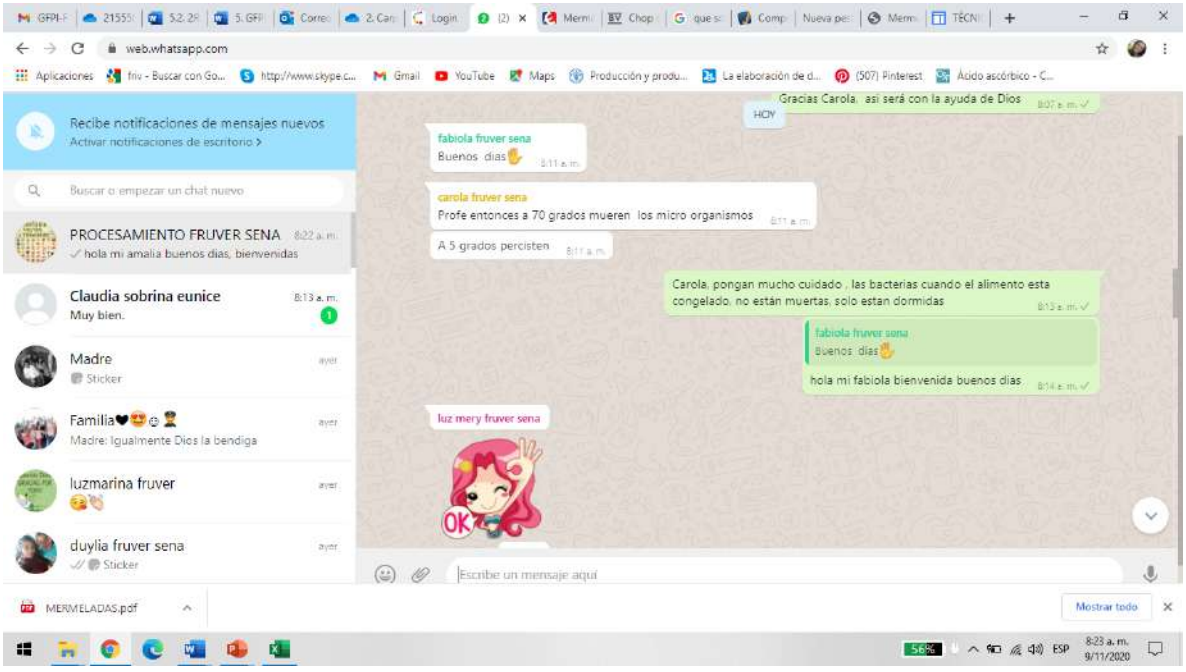

No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Usuario SENA
Gestión de Ambientes
Inscripción
Consultar Programas de Formación
Consultar Inscripciones a Programas de Formación
Eventos de Divulgación Tecnológica
Planeación de la Formación
Registro
Selección
Consultar Inscripción
Identificador Ficha de Caracterización
Programa de Formación
Nivel
Regional
Centro de Formación
Departamento / Municipio
Modalidad de Formación
Estado
764609 ENGLISH DOT WORKS BEGINNER - INGLÉS PRINCIPIANTES COMPLEMENTARIA VIRTUAL REGIONAL SAN ANDRÉS CENTRO DE FORMACIÓN TURÍSTICA GENTE DE MAR Y DE SERVICIOS SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA / SAN ANDRÉS ISLAS Virtual Cancelado Academico
667681 ENGLISH DOT WORKS BEGINNER - INGLÉS PRINCIPIANTES COMPLEMENTARIA VIRTUAL REGIONAL BOLÍVAR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO BOLÍVAR / CARTAGENA Virtual Cancelado Academico
978796 FUNDAMENTOS DE DISEÑO. COMPLEMENTARIA VIRTUAL REGIONAL ATLÁNTICO CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN ATLÁNTICO / BARRANQUILLA Virtual Cancelado Academico
630212 FUNDAMENTOS DE DISEÑO. COMPLEMENTARIA VIRTUAL REGIONAL ANTIOQUIA CENTRO DEL DISEÑO Y MANUFACTURA DEL CUERO ANTIOQUIA / ITAGÜÍ Virtual Cancelado Academico
560374 ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL. COMPLEMENTARIA VIRTUAL REGIONAL SANTANDER CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO SANTANDER / PIEDECUESTA Virtual Cancelado Academico
991691 PASTELERIA COMPLEMENTARIA REGIONAL CENTRO ATENCION SECTOR SANTANDER / Virtual Cancelado
SOFIA Plus Versión 9.0.46 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a177;
GALLEGO CANO L....pdf
Mostrar todo
82%
ESP
10:37 a. m.
5/11/2020

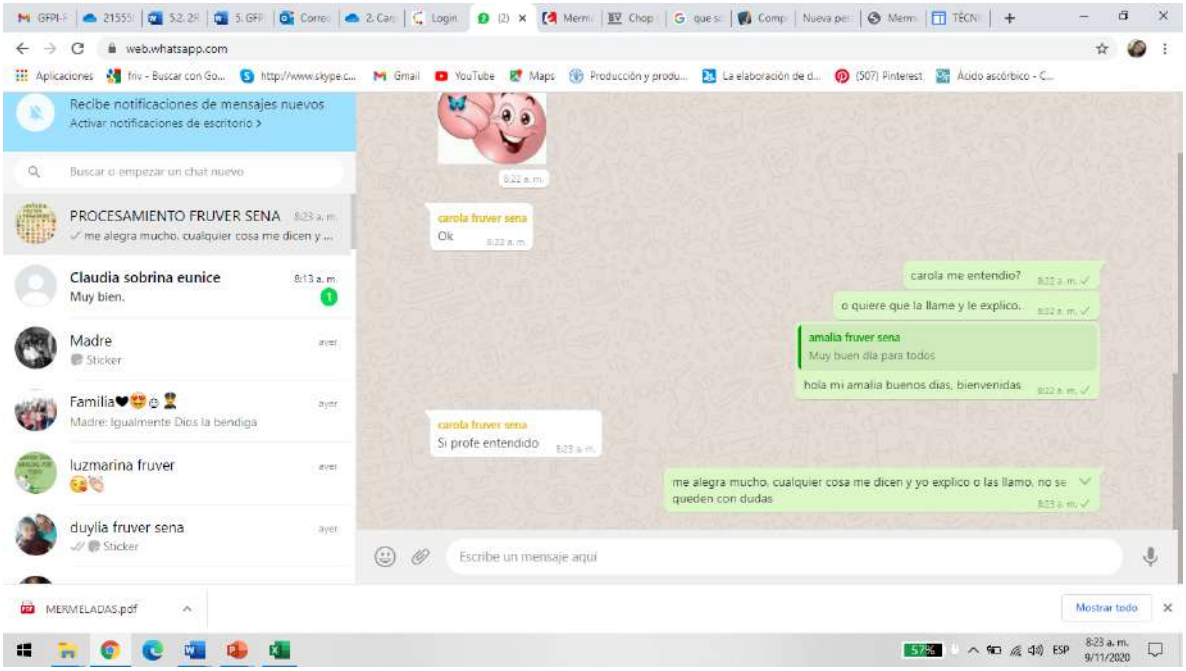

No es seguro | oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/inicio-sofia-plus.html?ctr=registrado
Se recomienda el uso de Mozilla Firefox para una correcta visualización. Para descargarlo haga clic aquí
SofiaPlus
El empleo es de todos
INGLÉS VIRTUAL
INSCRÍBETE GRATIS
EN UNO DE NUESTROS CURSOS
Perfecto!!,
Su usuario ha sido creado correctamente.
A su cuenta de correo hemos enviado un mensaje confirmando los datos de su registro.
Bienvenido(a) a Sofia Plus.
Bienvenido a SofiaPlus , el port
Inscripciones a programas de formación en modalidad Presencial y a Distancia
Carreras presenciales
Carreras virtuales
Cursos cortos presenciales
Cursos cortos virtuales
Cursos de inglés

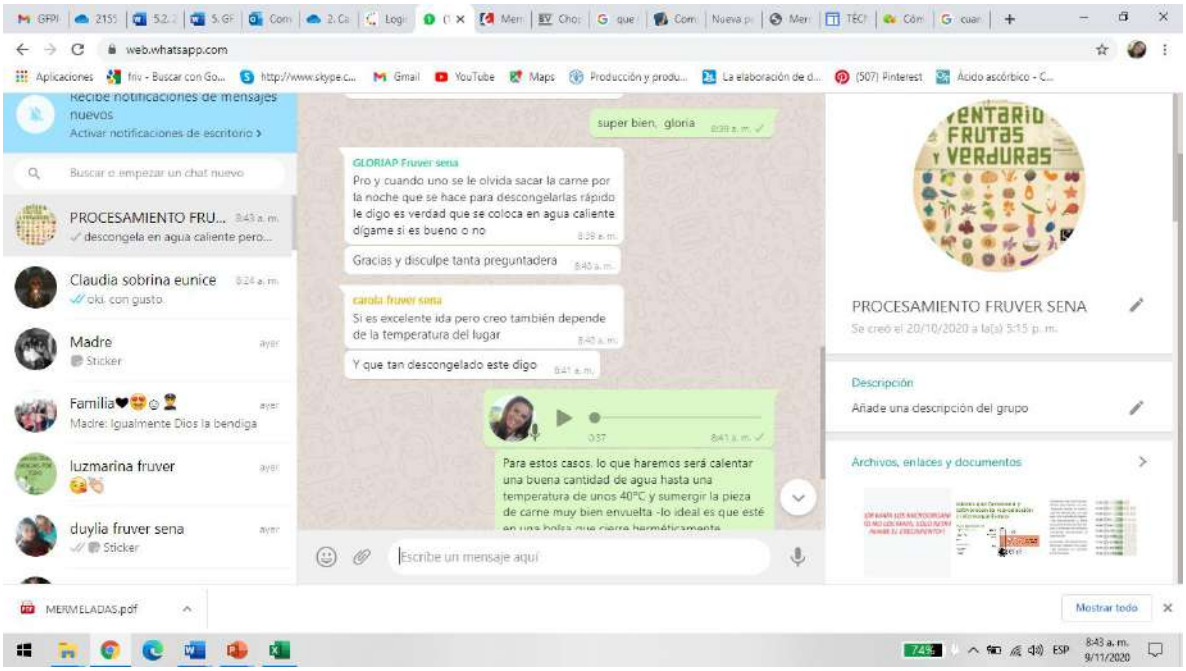
GALLEGO CANO L....pdf
Mostrar todo
outlook.office.com/mail/search/id/AAQkADkwZDdkZDkyLTA4OTctNDBhYS05MzQ2LTI0OTRmZDgwZTA5MAAQAJ3VILMQJFhCnmB1Tk%2BE6J4%3D
Mensaje nuevo
Eliminar
Archivo
No deseado
Mover a
Categorizar
Favoritos
Carpetas
Grupos
Nuevo grupo
Descubrimiento d...
Administrar grupos
Resultados
Filtrar
Resultados principales
Natalia Marulanda Mendez; Elizabeth
SOLICITUD APROBACION...
Buen día, de manera a...
Alexandra Maria Valencia Carmona
Matricula SER – Paula ...
Buen día alexandra, m...
Documentos.zip
Elizabeth Gonzalez Galvis
Entregables Programa ...
Elizabeth . buenos día...
Encuesta de Sat...
Todos los resultados
Elizabeth Gonzalez Galvis
Entregables Programa ...
Eliza no todos mis cha...
SOLICITUD APROBACION MATRICULA
Paula Andrea Hernandez Zamora
Vie 06/11/2020 2:18
Para: Natalia Marulanda Mendez; Elizabeth Gonzalez Galvis; Julio Cesar Zapata Lopez
Formato FS-016 20201105 AL...
Formato FS-016 20201105.xlsx
Buen día, de manera atenta solicito a quien corresponda autorizar la matricula de listado grupo que anexo, para el curso de Preparación quesos frescos y manipulación de alimentos .
Quedo atenta,
Responder
Responder a todos
Reenviar

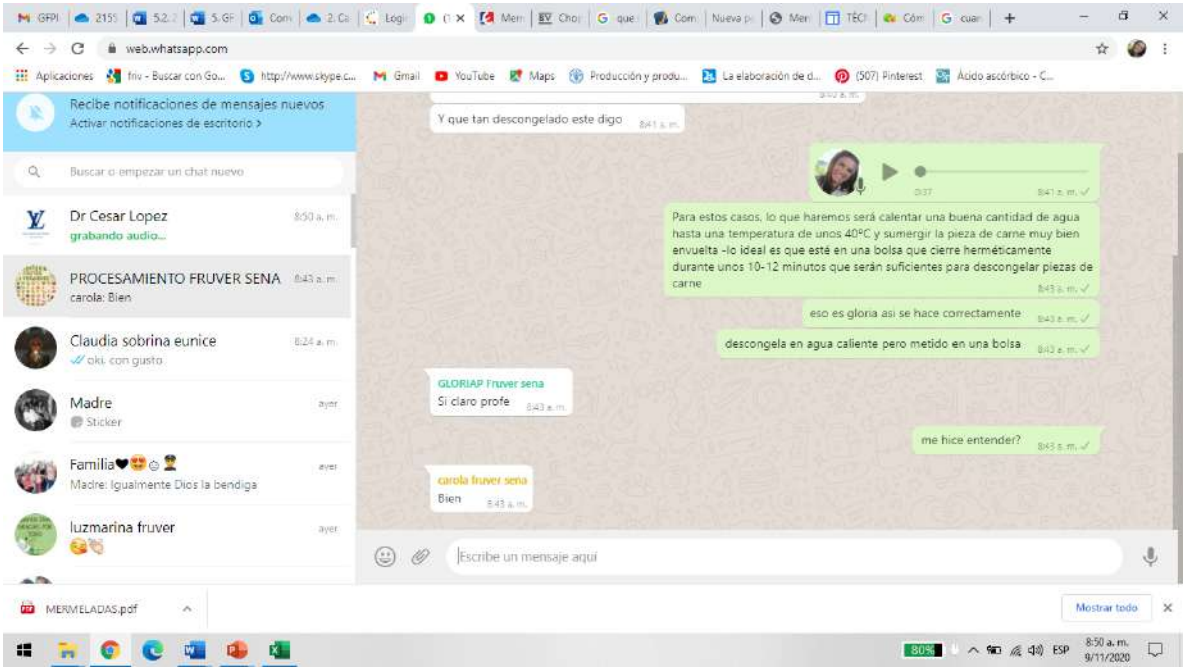

SofiaPlus
PAULA ANDREA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Gestión de Proyectos
Consultar Proyectos Hijos
Consultar Proyectos SIGP
Consultar Ruta de Aprendizaje
Gestionar Proyectos de Aprendizaje
Gestionar Ruta de Aprendizaje
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Fecha Fin creación
Palabra Clave
Código
2161700
Consultar Proyecto de Aprendizaje
Proyectos de Aprendizaje
Código
Nombre
Estado del Proyecto
Interprograma
Opciones
2161700
EMPRENDEDOR EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LACTEOS
En construcción
No
Página 1 de 1
Crear Proyecto de Aprendizaje
Crear Proyecto de Aprendizaje Interprograma
SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia --a177.
web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
duylia fruver sena
esta ya la hizo?
luzmarina fruver
fresca mañana nos pillamos en clase
ledis
Sticker
Evaines fruver sena
muy juiciosa
Familia
sebastian: Sticker
sebastian h
Claro ttata
esta ya la hizo?
Escribe un mensaje aquí
MERMELADAS.pdf
Mostrar todo

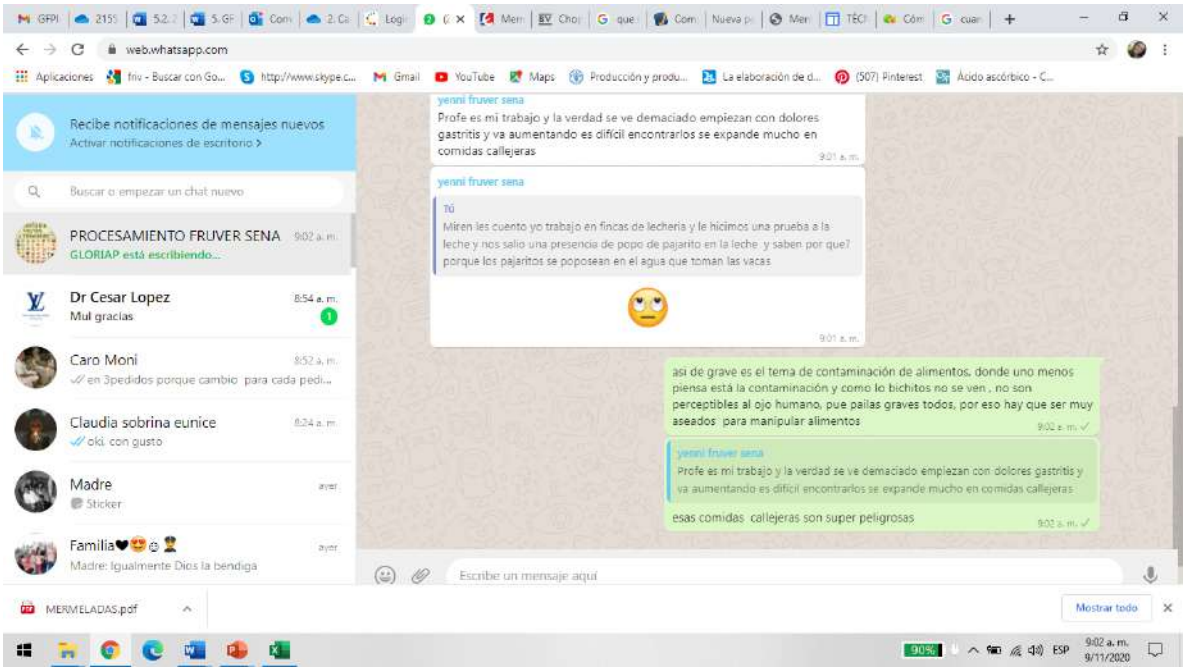

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 8:01 a. m.
Necesito que vayan apareciendo y levantand...
Madre
Sticker
ayer
Familia
Madre: Igualmente Dios la bendiga
luzmarina fruver
duylia fruver sena
Evalnes fruver sena
Añadiste a Claudia sobrina eunice
Eliminaste a +57 312 2813637
Eliminaste a +57 317 6169461
Añadiste a duylia fruver sena
Eliminaste a +57 314 5006795
HOY
Buenos dias. mis chachos ! Hoy comenzaremos a estudiar de la misma manera que lo venimos haciendo, no se angustien por el horario que seguimos trabajando igual, lean la información que les envío, me hacen las tareas y me las envían una vez puedan. Sean juiciosos lean lo que les envío. Cuando tengan dudas me preguntan y con mucho gusto les explicaré. De corazón espero que estén teniendo claro la información que les entrego . Un abrazo para todos y que nos vaya muy esta semana . Feliz aprendizaje
8:00 a. m.
Necesito que vayan apareciendo y levantando la manito para saber que si están por ahí
8:01 a. m.
Escribe un mensaje aquí
MERMELADAS.pdf
Mostrar todo
30%
ESP
8:02 a. m.
9/11/2020

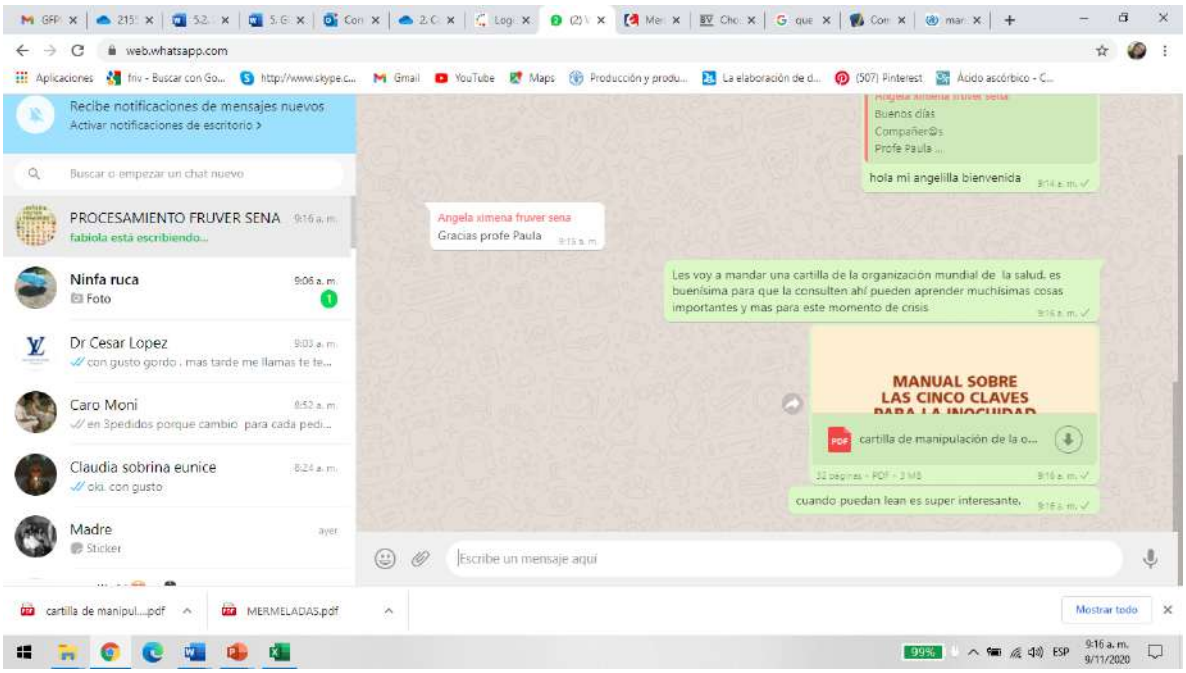

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 8:22 a. m.
hola mi amalia buenos dias, bienvenidas
Claudia sobrina eunice 8:13 a. m.
Muy bien.
Madre
Sticker
ayer
Familia
Madre: Igualmente Dios la bendiga
luzmarina fruver
duylia fruver sena
Gracias Carola. así será con la ayuda de Dios
8:07 a. m.
HOY
fabiola fruver sena
Buenos dias
8:11 a. m.
carola fruver sena
Profe entonces a 70 grados mueren los micro organismos
8:11 a. m.
A 5 grados persisten
8:11 a. m.
Carola. pongan mucho cuidado , las bacterias cuando el alimento esta congelado. no están muertas. solo estan dormidas
8:13 a. m.
fabiola fruver sena
Buenos dias
hola mi fabiola bienvenida buenos dias
8:14 a. m.
luz mery fruver sena
OK
Escribe un mensaje aquí
MERMELADAS.pdf
Mostrar todo
56%
ESP
8:23 a. m.
9/11/2020

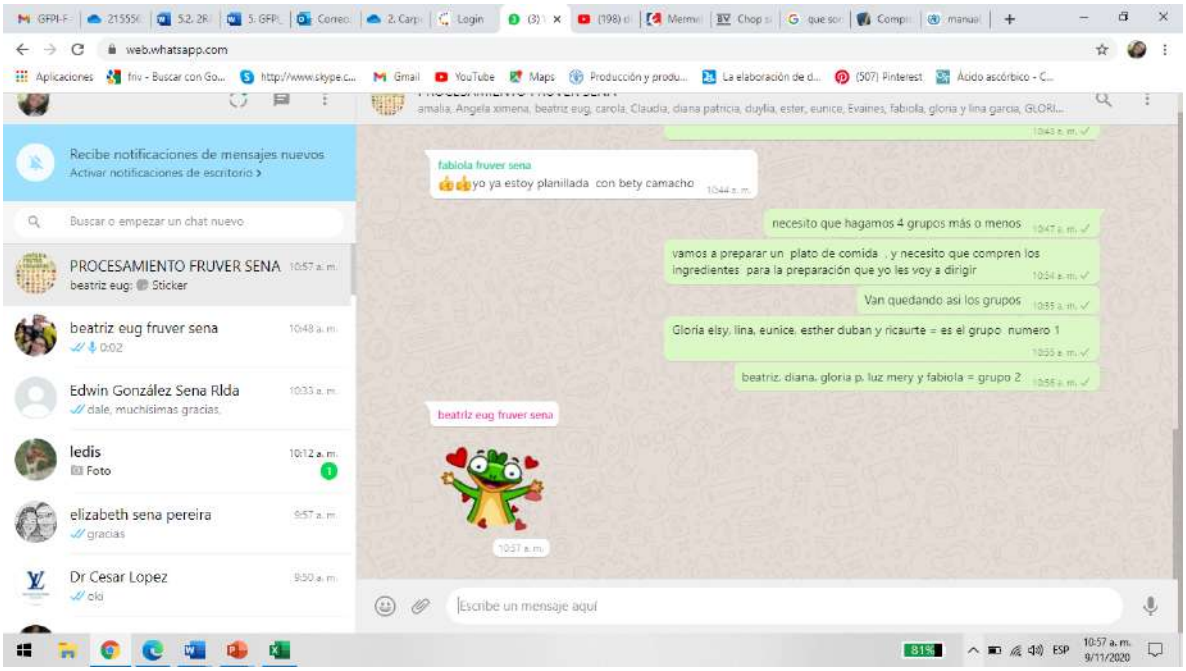

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
me alegra mucho, cualquier cosa me dicen y ...
Claudia sobrina eunice
Muy bien.
Madre
Sticker
Familia
Madre: Igualmente Dios la bendiga
luzmarina fruver
duylia fruver sena
Sticker
carola fruver sena
Ok
carola me entendio?
o quiere que la llame y le explico.
amalia fruver sena
Muy buen dia para todos
hola mi amalia buenos dias, bienvenidas
carola fruver sena
Si profe entendido
me alegra mucho, cualquier cosa me dicen y yo explico o las llamo, no se queden con dudas
Escribe un mensaje aquí
MERMELADAS.pdf
Mostrar todo
8:23 a. m.
9/11/2020

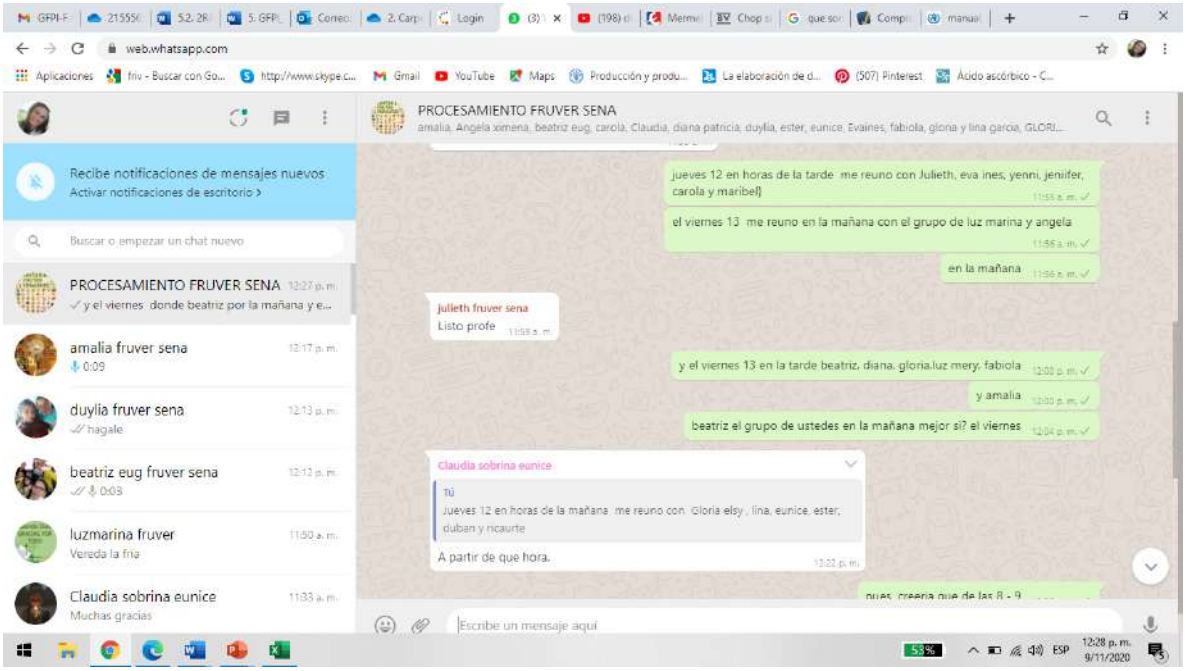

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRU...
descongela en agua caliente pero...
Claudia sobrina eunice
oki. con gusto
Madre
Sticker
Familia
Madre: Igualmente Dios la bendiga
luzmarina fruver
duylia fruver sena
Sticker
super bien, gloria
GLORIAP Fruver sena
Pro y cuando uno se le olvida sacar la carne por la noche que se hace para descongelarlas rápido le digo es verdad que se coloca en agua caliente dígame si es bueno o no
Gracias y disculpe tanta preguntadera
carola fruver sena
Si es excelente ida pero creo también depende de la temperatura del lugar
Y que tan descongelado este digo
0:57
Para estos casos, lo que haremos será calentar una buena cantidad de agua hasta una temperatura de unos 40°C y sumergir la pieza de carne muy bien envuelta -lo ideal es que esté
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
Se creó el 20/10/2020 a la(s) 5:15 p. m.
Descripción
Añade una descripción del grupo
Archivos, enlaces y documentos
Escribe un mensaje aquí
MERMELADAS.pdf
Mostrar todo
8:43 a. m.
9/11/2020

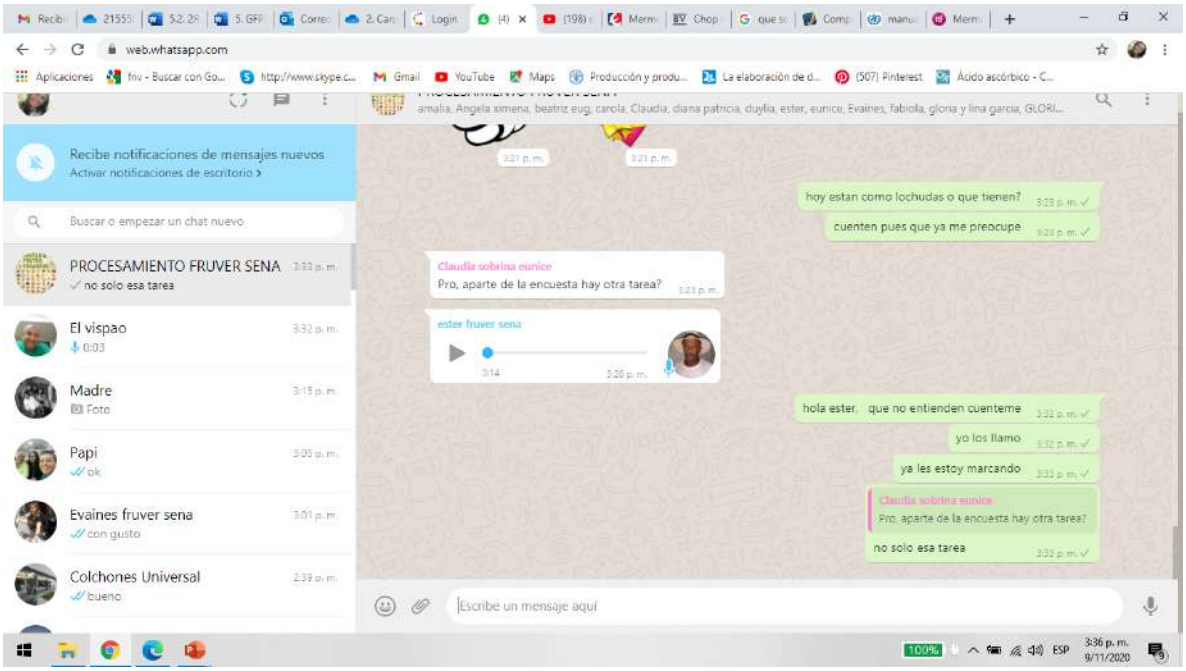

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
Dr Cesar Lopez 8:50 a. m.
grabando audio...
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 8:43 a. m.
carola: Bien
Claudia sobrina eunice 8:24 a. m.
oki. con gusto
Madre ayer
Sticker
Familia ayer
Madre: Igualmente Dios la bendiga
luzmarina fruver ayer
Y que tan descongelado este digo 8:41 a. m.
0:37 8:41 a. m.
Para estos casos, lo que haremos será calentar una buena cantidad de agua hasta una temperatura de unos 40ºC y sumergir la pieza de carne muy bien envuelta -lo ideal es que esté en una bolsa que cierre herméticamente durante unos 10-12 minutos que serán suficientes para descongelar piezas de carne 8:43 a. m.
eso es gloria asi se hace correctamente 8:43 a. m.
descongela en agua caliente pero metido en una bolsa 8:43 a. m.
GLORIAP Fruver sena
Si claro profe 8:43 a. m.
me hice entender? 8:43 a. m.
carola fruver sena
Bien 8:43 a. m.
Escribe un mensaje aquí
MERMELADAS.pdf
Mostrar todo
80%
ESP
8:50 a. m.
9/11/2020

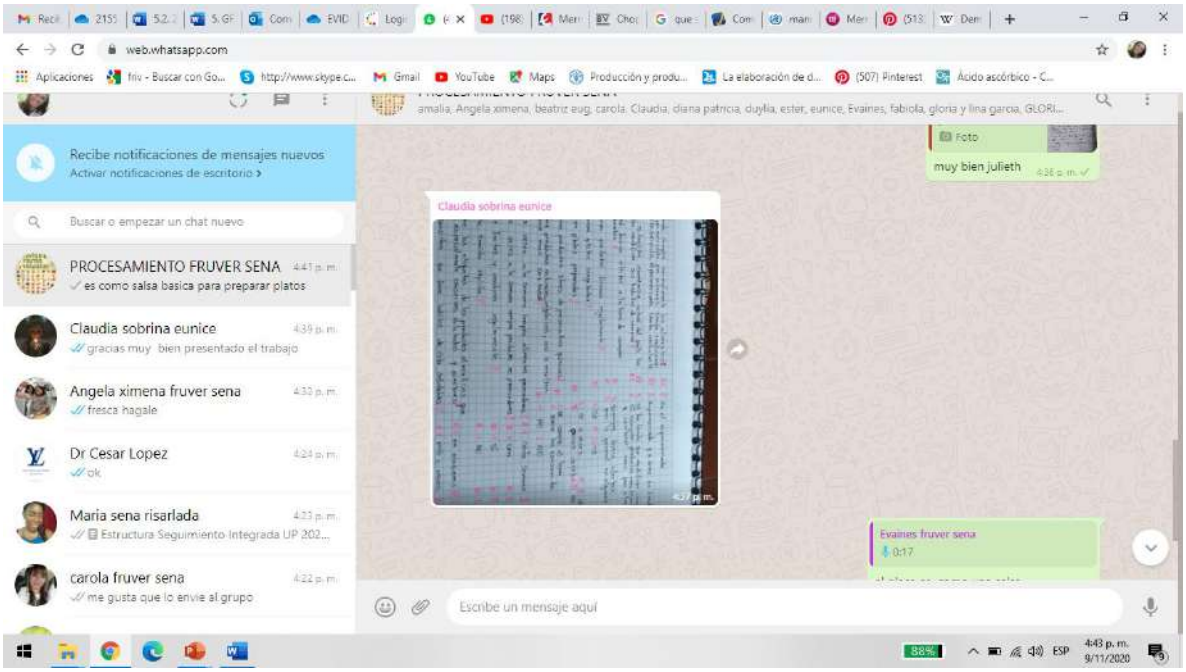

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 9:02 a. m.
GLORIAP está escribiendo...
Dr Cesar Lopez 8:54 a. m.
Mul gracias
Caro Moni 8:52 a. m.
en 3pedidos porque cambio para cada pedi...
Claudia sobrina eunice 8:24 a. m.
oki. con gusto
Madre ayer
Sticker
Familia ayer
Madre: Igualmente Dios la bendiga
yenni fruver sena
Profe es mi trabajo y la verdad se ve demaciado empiezan con dolores gastritis y va aumentando es difícil encontrarlos se expande mucho en comidas callejeras 9:01 a. m.
yenni fruver sena
Tú
Miren les cuento yo trabajo en fincas de lecheria y le hicimos una prueba a la leche y nos salio una presencia de popo de pajarito en la leche y saben por que? porque los pajaritos se poposean en el agua que toman las vacas
9:01 a. m.
asi de grave es el tema de contaminación de alimentos, donde uno menos piensa está la contaminación y como lo bichitos no se ven , no son perceptibles al ojo humano, pue pailas graves todos, por eso hay que ser muy aseados para manipular alimentos 9:02 a. m.
yenni fruver sena
Profe es mi trabajo y la verdad se ve demaciado empiezan con dolores gastritis y va aumentando es difícil encontrarlos se expande mucho en comidas callejeras
esas comidas callejeras son super peligrosas 9:02 a. m.
Escribe un mensaje aquí
MERMELADAS.pdf
Mostrar todo
90%
ESP
9:02 a. m.
9/11/2020

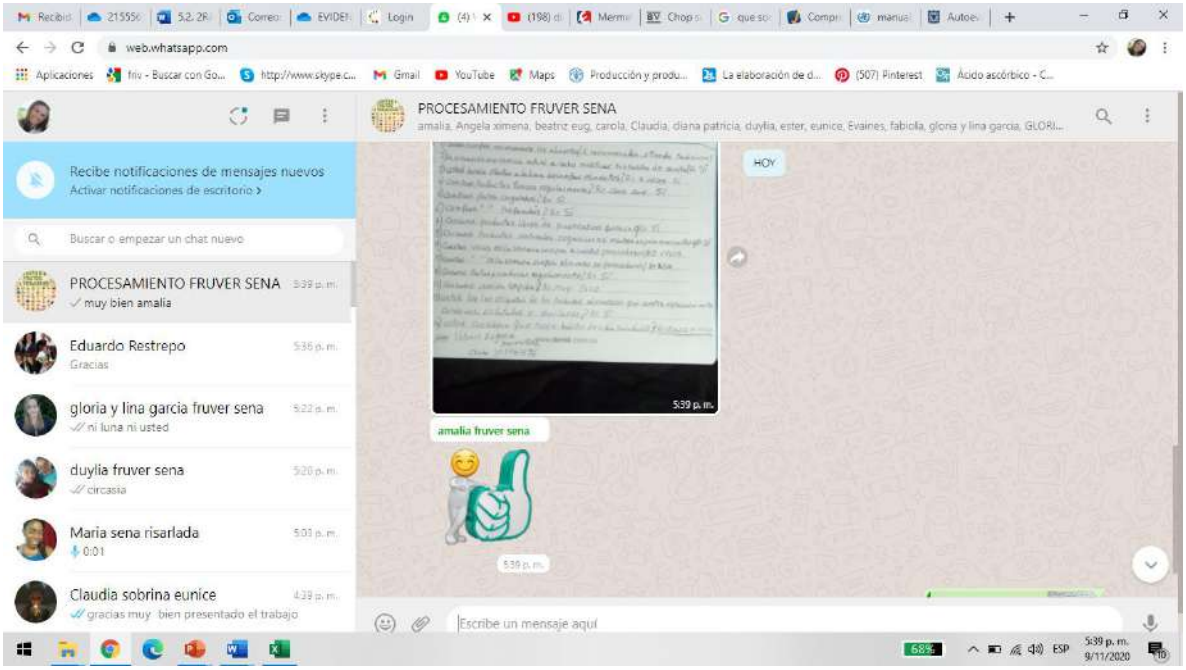

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 9:16 a. m.
fabiola está escribiendo...
Ninfa ruca 9:06 a. m.
Foto
Dr Cesar Lopez 9:03 a. m.
con gusto gordo , mas tarde me llamas te te...
Caro Moni 8:52 a. m.
en 3pedidos porque cambio para cada pedi...
Claudia sobrina eunice 8:24 a. m.
oki. con gusto
Madre ayer
Sticker
Buenos días
Compañer@s
Profe Paula ...
hola mi angelilla bienvenida 9:14 a. m.
Angela ximena fruver sena
Gracias profe Paula 9:15 a. m.
Les voy a mandar una cartilla de la organización mundial de la salud. es buenísima para que la consulten ahí pueden aprender muchísimas cosas importantes y mas para este momento de crisis 9:16 a. m.
MANUAL SOBRE
LAS CINCO CLAVES
cartilla de manipulación de la o...
32 páginas • PDF • 3 MB 9:16 a. m.
cuando puedan lean es super interesante. 9:16 a. m.
Escribe un mensaje aquí
cartilla de manipul....pdf
MERMELADAS.pdf
Mostrar todo
99%
ESP
9:16 a. m.
9/11/2020

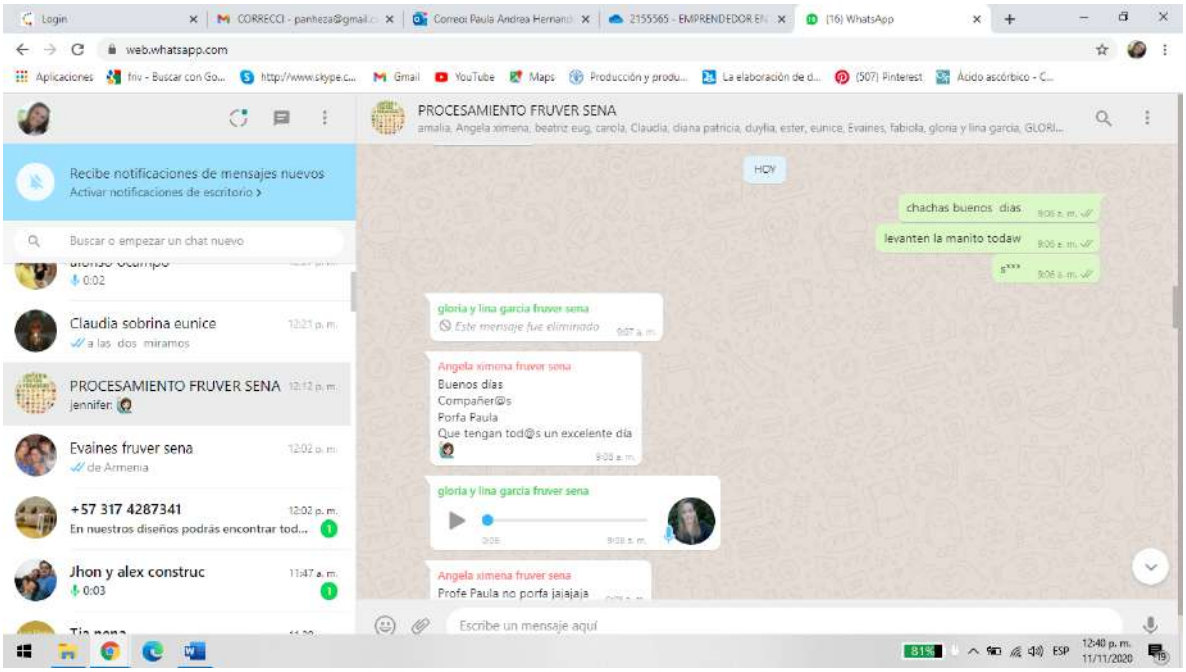

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 10:57 a. m.
beatriz eug: Sticker
beatriz eug fruver sena 10:48 a. m.
0:02
Edwin González Sena Rlda 10:33 a. m.
dale, muchísimas gracias.
ledis 10:12 a. m.
Foto
elizabeth sena pereira 9:57 a. m.
gracias
Dr Cesar Lopez 9:50 a. m.
oki
amalia, Angela ximena, beatriz eug, carola, Claudia, diana patricia, duylia, ester, eunice, Evanes, fabiola, gloria y lina garcia, GLORI...
fabiola fruver sena
yo ya estoy planillada con bety camacho 10:44 a. m.
necesito que hagamos 4 grupos más o menos 10:47 a. m.
vamos a preparar un plato de comida , y necesito que compren los ingredientes para la preparación que yo les voy a dirigir 10:54 a. m.
Van quedando asi los grupos 10:55 a. m.
Gloria elsy. lina, eunice. esther duban y ricaurte = es el grupo numero 1 10:55 a. m.
beatriz. diana. gloria p. luz mery y fabiola = grupo 2 10:56 a. m.
beatriz eug fruver sena
10:57 a. m.
Escribe un mensaje aquí
81%
ESP
10:57 a. m.
9/11/2020

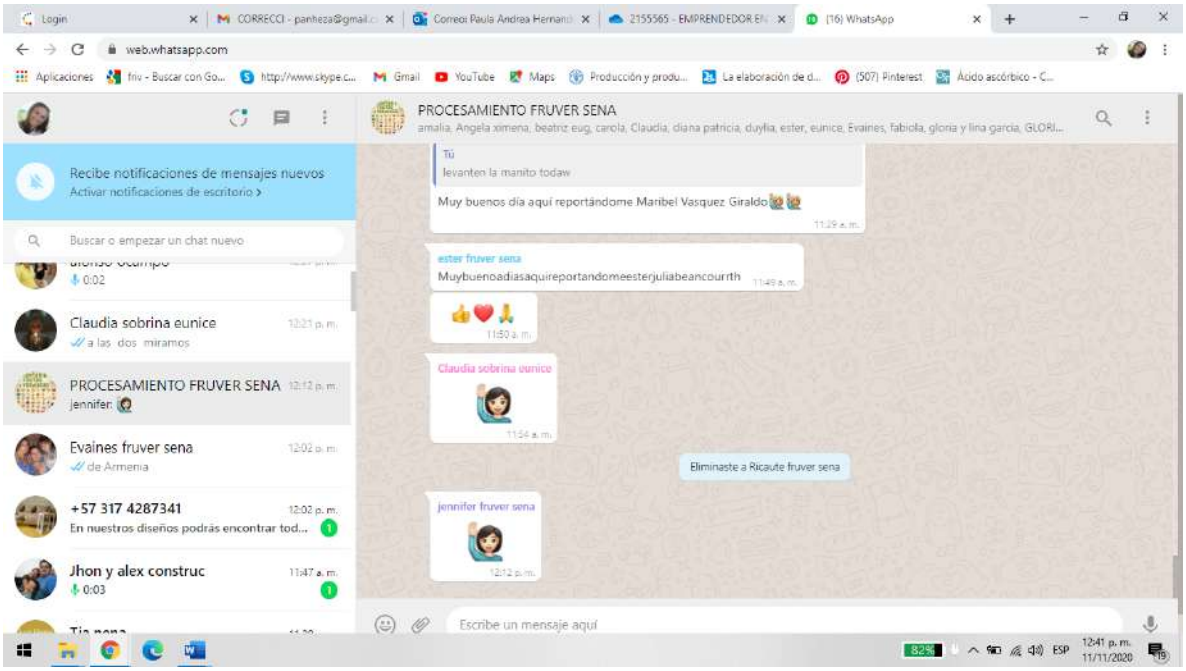

web.whatsapp.com
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, Angela ximena, beatriz eug, carola, Claudia, diana patricia, duylia, ester, eunice, Evaines, fabiola, gloria y lina garcia, GLORI...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
✓ y el viernes donde beatriz por la mañana y e...
amalia fruver sena
0:09
duylia fruver sena
hagale
beatriz eug fruver sena
0:03
luzmarina fruver
Vereda la fria
Claudia sobrina eunice
Muchas gracias
jueves 12 en horas de la tarde me reuno con Julieth, eva ines, yenni, jenifer, carola y maribel)
el viernes 13 me reuno en la mañana con el grupo de luz marina y angela
en la mañana
Julieth fruver sena
Listo profe
y el viernes 13 en la tarde beatriz, diana, gloria.luz mery, fabiola
y amalia
beatriz el grupo de ustedes en la mañana mejor si? el viernes
Claudia sobrina eunice
TÚ
Jueves 12 en horas de la mañana me reuno con Gloria elsy , lina, eunice, ester, duban y ricaurte
A partir de que hora.
Escribe un mensaje aquí
53%
ESP
12:28 p. m.
9/11/2020

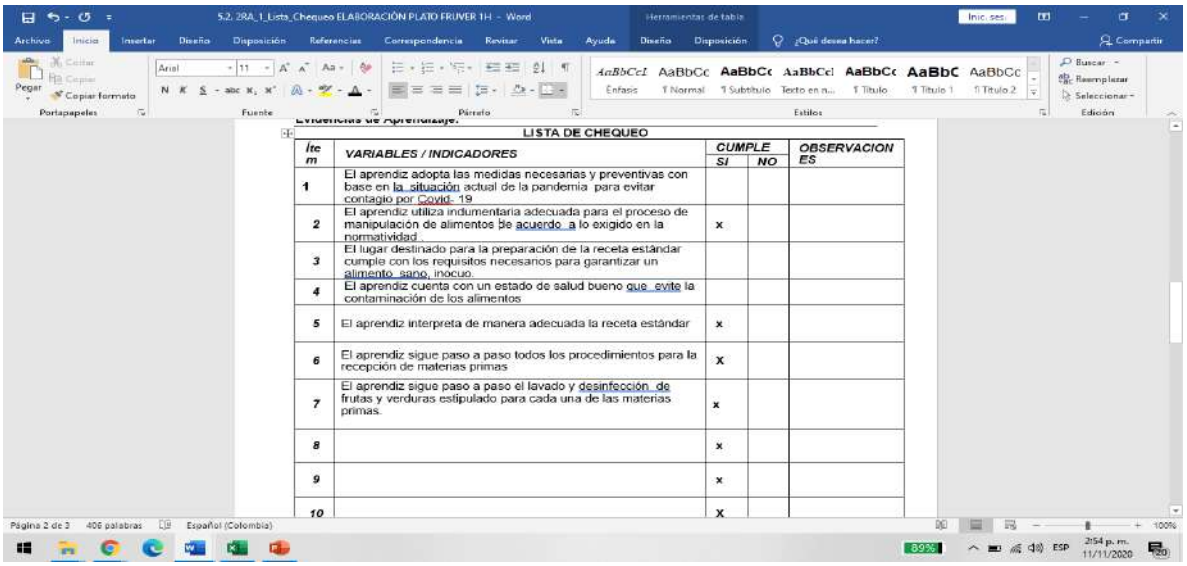

web.whatsapp.com
amalia, Angela ximena, beatriz eug, carola, Claudia, diana patricia, duylia, ester, eunice, Evaines, fabiola, gloria y lina garcia, GLORI...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
✓ no solo esa tarea
El vispao
0:03
Madre
Foto
Papi
ok
Evaines fruver sena
con gusto
Colchones Universal
bueno
hoy estan como lochudas o que tienen?
cuenten pues que ya me preocupe
Claudia sobrina eunice
Pro, aparte de la encuesta hay otra tarea?
ester fruver sena
0:14
hola ester. que no entienden cuenteme
yo los llamo
ya les estoy marcando
Claudia sobrina eunice
Pro, aparte de la encuesta hay otra tarea?
no solo esa tarea
Escribe un mensaje aquí
100%
ESP
3:36 p. m.
9/11/2020


web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
es como salsa basica para preparar platos
Claudia sobrina eunice
gracias muy bien presentado el trabajo
Angela ximena fruver sena
fresca hagale
Dr Cesar Lopez
ok
Maria sena risarlada
Estructura Seguimiento Integrada UP 202...
carola fruver sena
me gusta que lo envie al grupo
Foto
muy bien julieth
Claudia sobrina eunice
Evaines fruver sena
0:17
Escribe un mensaje aquí
ESP
4:43 p. m.
9/11/2020


web.whatsapp.com
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
muy bien amalia
Eduardo Restrepo
Gracias
gloria y lina garcia fruver sena
ni luna ni usted
duylia fruver sena
circasia
Maria sena risarlada
0:01
Claudia sobrina eunice
gracias muy bien presentado el trabajo
HOY
5:39 p. m.
amalia fruver sena
Escribe un mensaje aquí
ESP
5:39 p. m.
9/11/2020

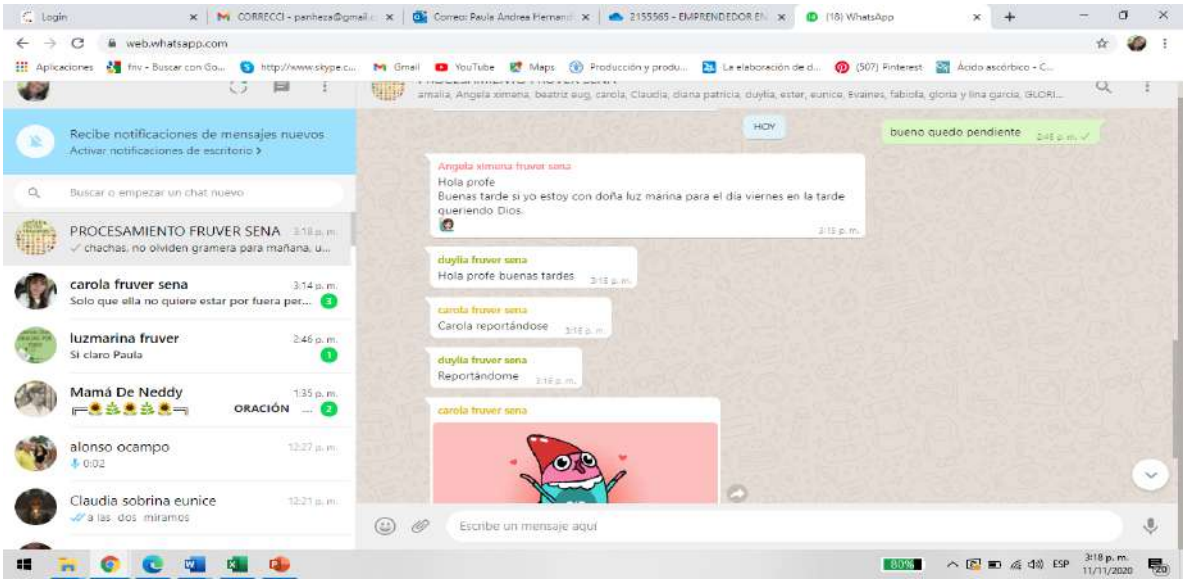

Login
CORRECCI - panheza@gmail.c
Correos Paula Andrea Hernand
2155565 - EMPRENDEDOR EN
(16) WhatsApp
web.whatsapp.com
Aplicaciones
friv - Buscar con Go...
http://www.skype.c...
Gmail
YouTube
Maps
Producción y produ...
La elaboración de d...
(507) Pinterest
Ácido ascórbico - C...
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, Angela ximena, beatriz eug, carola, Claudia, diana patricia, duylia, ester, eunice, Evaines, fabiola, gloria y lina garcia, GLORI...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
0:02
Claudia sobrina eunice
a las dos miramos
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
Jennifer:
Evaines fruver sena
de Armenia
+57 317 4287341
En nuestros diseños podrás encontrar tod...
Jhon y alex construc
0:03
HOY
chachas buenos días
levanten la manito todaw
s***
gloria y lina garcia fruver sena
Este mensaje fue eliminado
Angela ximena fruver sena
Buenos días
Compañer@s
Porfa Paula
Que tengan tod@s un excelente día
gloria y lina garcia fruver sena
Angela ximena fruver sena
Profe Paula no porfa jajajaja
Escribe un mensaje aquí
81%
ESP
12:40 p. m.
11/11/2020

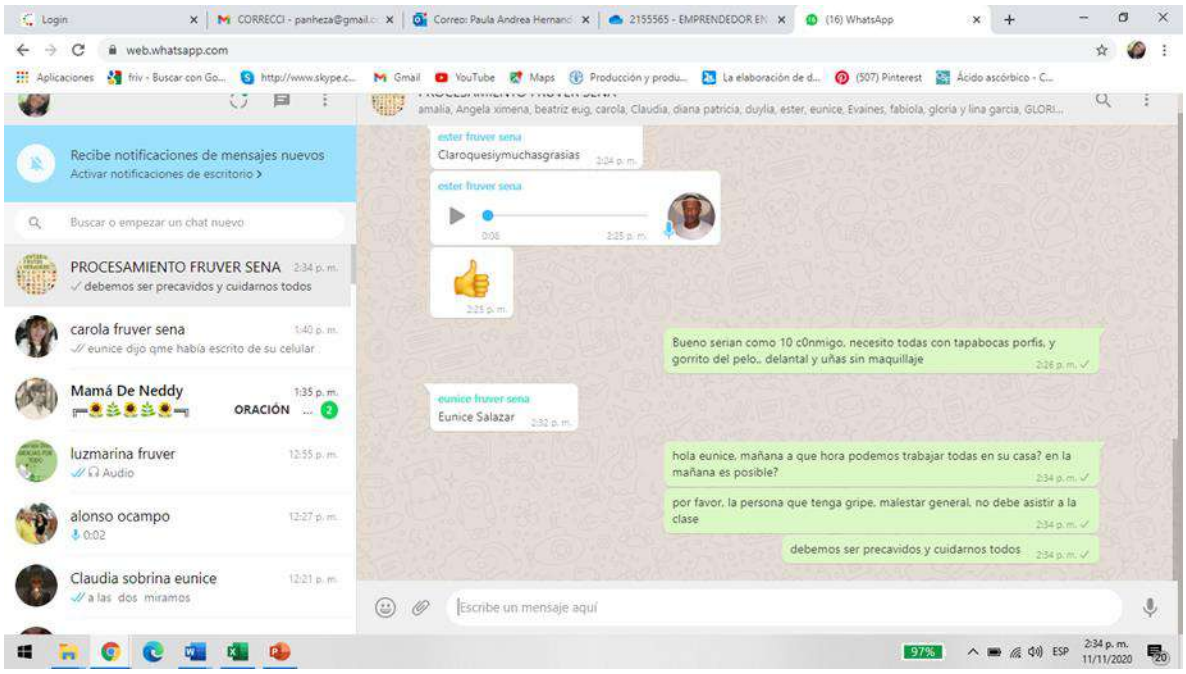

Login
CORRECCI - panheza@gmail.c
Correos Paula Andrea Hernand
2155565 - EMPRENDEDOR EN
(16) WhatsApp
web.whatsapp.com
Aplicaciones
friv - Buscar con Go...
http://www.skype.c...
Gmail
YouTube
Maps
Producción y produ...
La elaboración de d...
(507) Pinterest
Ácido ascórbico - C...
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, Angela ximena, beatriz eug, carola, Claudia, diana patricia, duylia, ester, eunice, Evaines, fabiola, gloria y lina garcia, GLORI...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
0:02
Claudia sobrina eunice
a las dos miramos
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
Jennifer:
Evaines fruver sena
de Armenia
+57 317 4287341
En nuestros diseños podrás encontrar tod...
Jhon y alex construc
0:03
Tú
levanten la manito todaw
Muy buenos día aquí reportándome Maribel Vasquez Giraldo
ester fruver sena
Muybuenoadiasaquireportandomeesterjuliabeancourrth
Claudia sobrina eunice
Eliminaste a Ricaute fruver sena
jennifer fruver sena
Escribe un mensaje aquí
82%
ESP
12:41 p. m.
11/11/2020

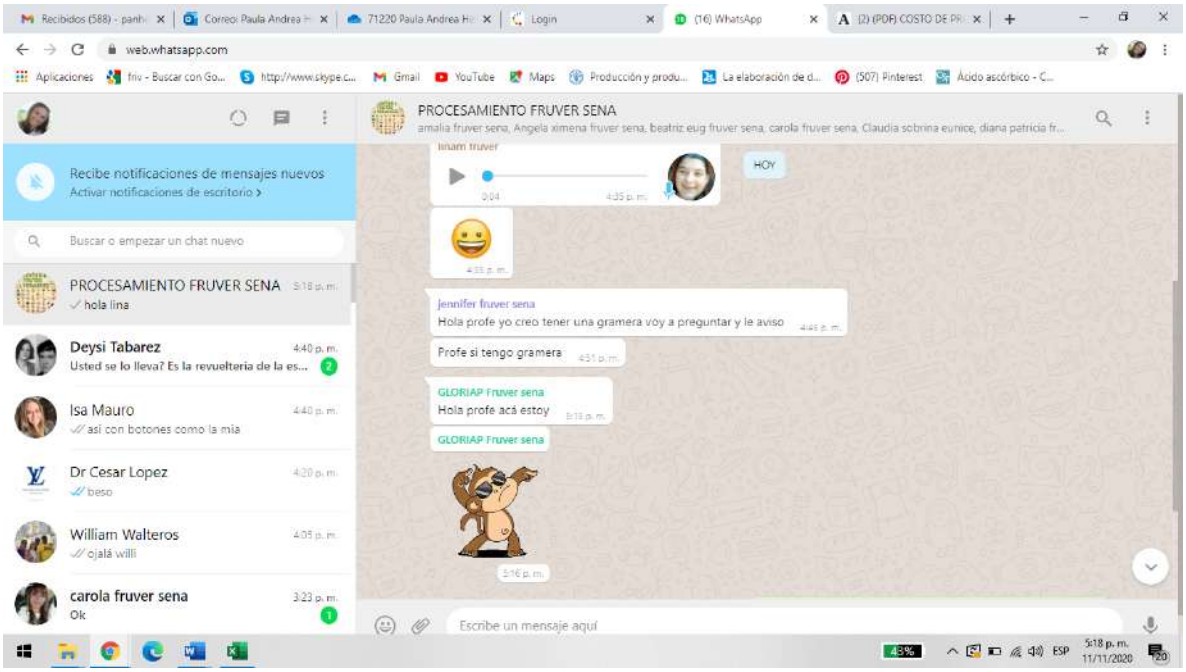


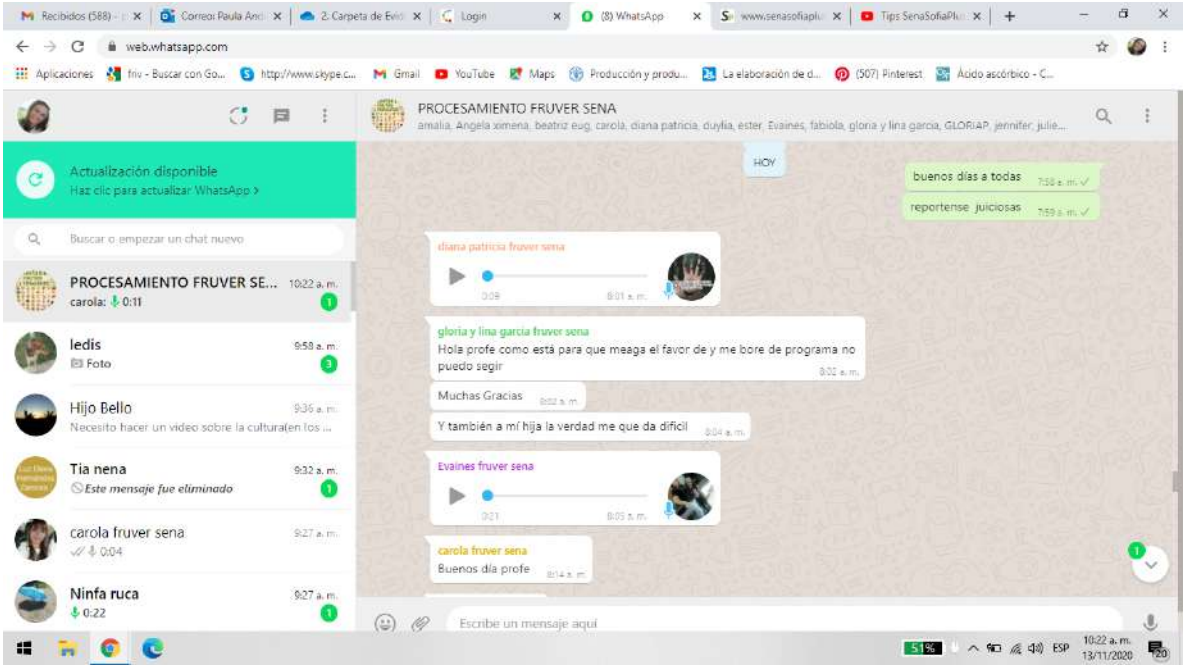
LISTA DE CHEQUEO

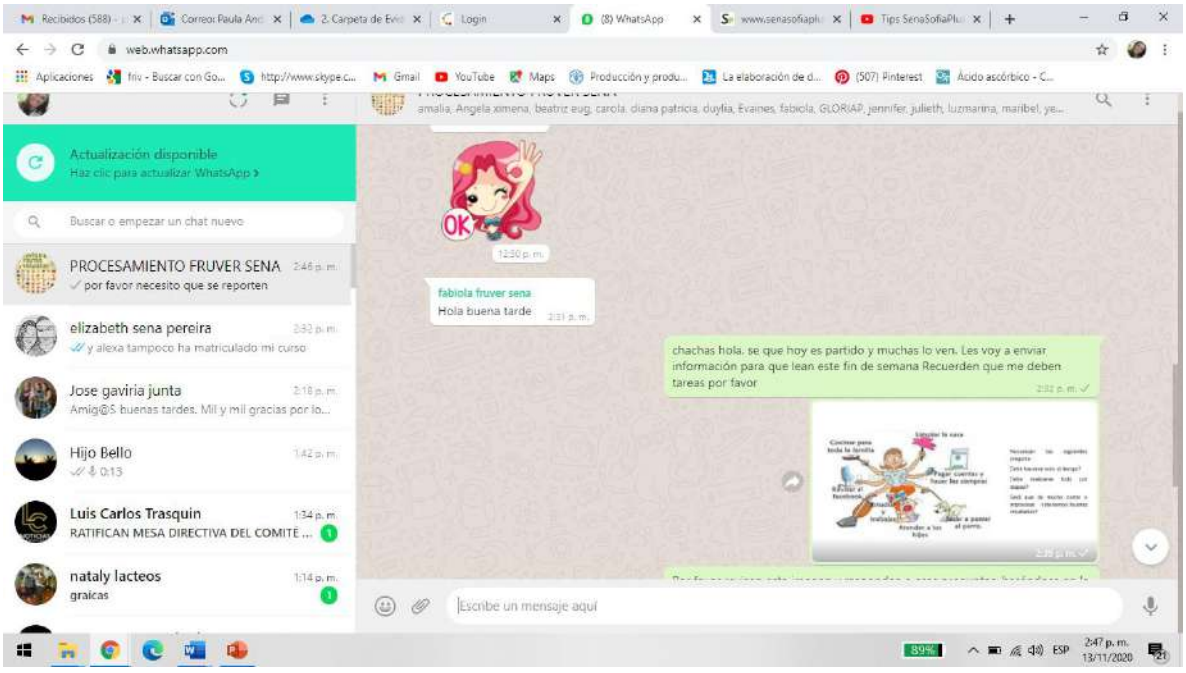
Ítem	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	El aprendiz adopta las medidas necesarias y preventivas con base en la situación actual de la pandemia para evitar contagio por Covid- 19			
2	El aprendiz utiliza indumentaria adecuada para el proceso de manipulación de alimentos de acuerdo a lo exigido en la normatividad	x		
3	El lugar destinado para la preparación de la receta estándar cumple con los requisitos necesarios para garantizar un alimento sano, inocuo.			
4	El aprendiz cuenta con un estado de salud bueno que evite la contaminación de los alimentos			
5	El aprendiz interpreta de manera adecuada la receta estándar	x		
6	El aprendiz sigue paso a paso todos los procedimientos para la recepción de materias primas	x		
7	El aprendiz sigue paso a paso el lavado y desinfección de frutas y verduras estipulado para cada una de las materias primas.	x		
8		x		
9		x		
10		x		

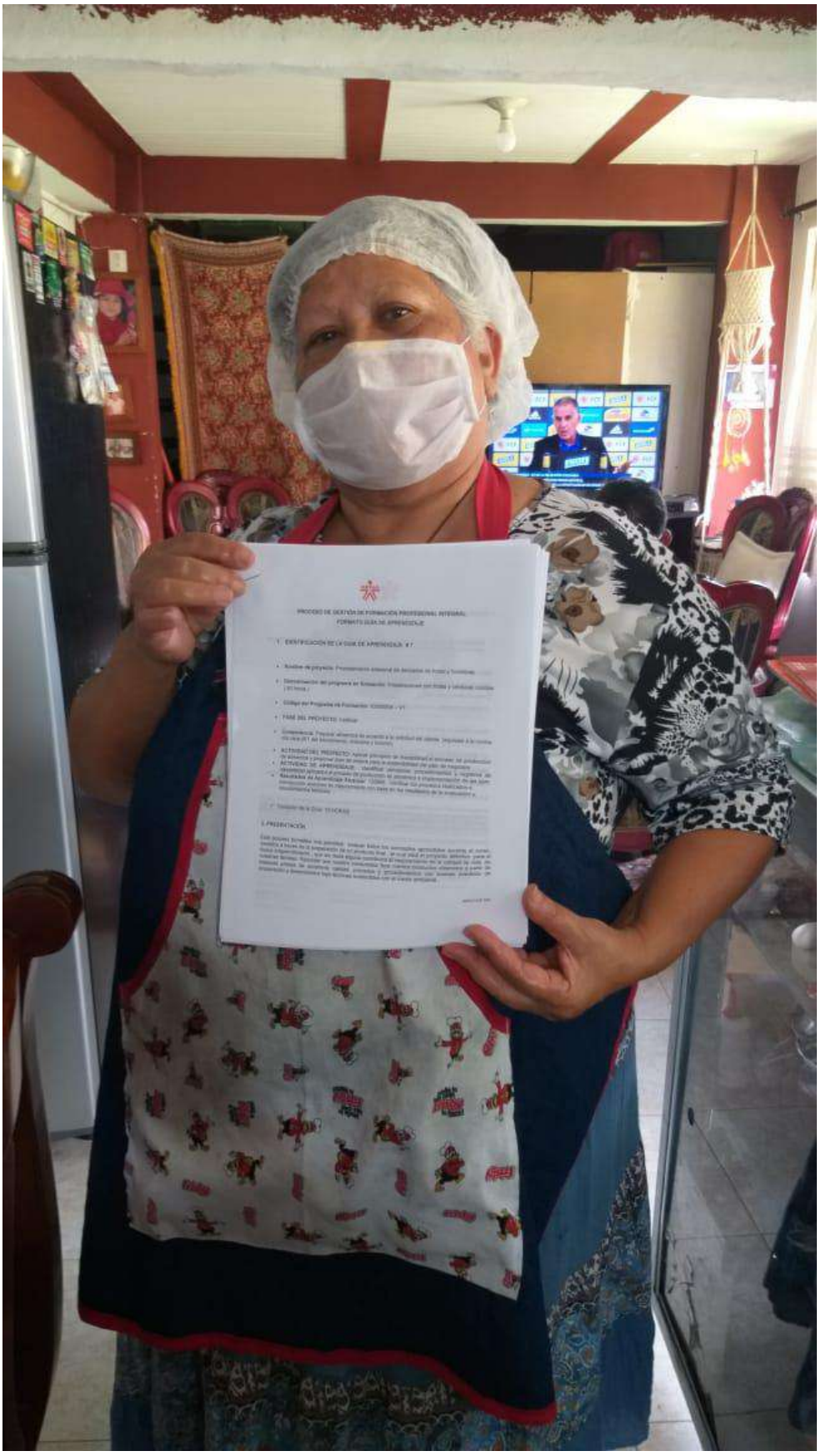


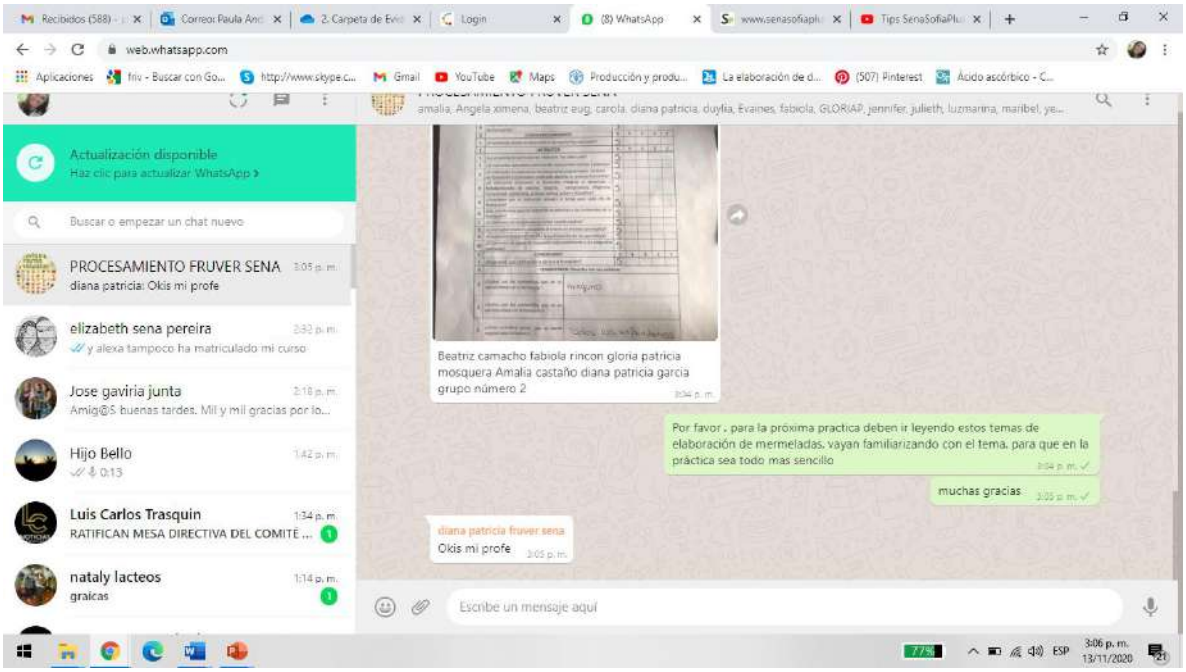

web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
debemos ser precavidos y cuidarnos todos
carola fruver sena
eunice dijo qme había escrito de su celular
Mamá De Neddy
ORACIÓN
luzmarina fruver
Audio
alonso ocampo
0:02
Claudia sobrina eunice
a las dos miramos
ester fruver sena
Claroquesiymuchasgrasias
Bueno serian como 10 c0nmigo, necesito todas con tapabocas porfis, y gorrito del pelo.. delantal y uñas sin maquillaje
eunice fruver sena
Eunice Salazar
hola eunice, mañana a que hora podemos trabajar todas en su casa? en la mañana es posible?
por favor, la persona que tenga gripe, malestar general, no debe asistir a la clase
debemos ser precavidos y cuidarnos todos
Escribe un mensaje aquí
97%
ESP
2:34 p. m.
11/11/2020

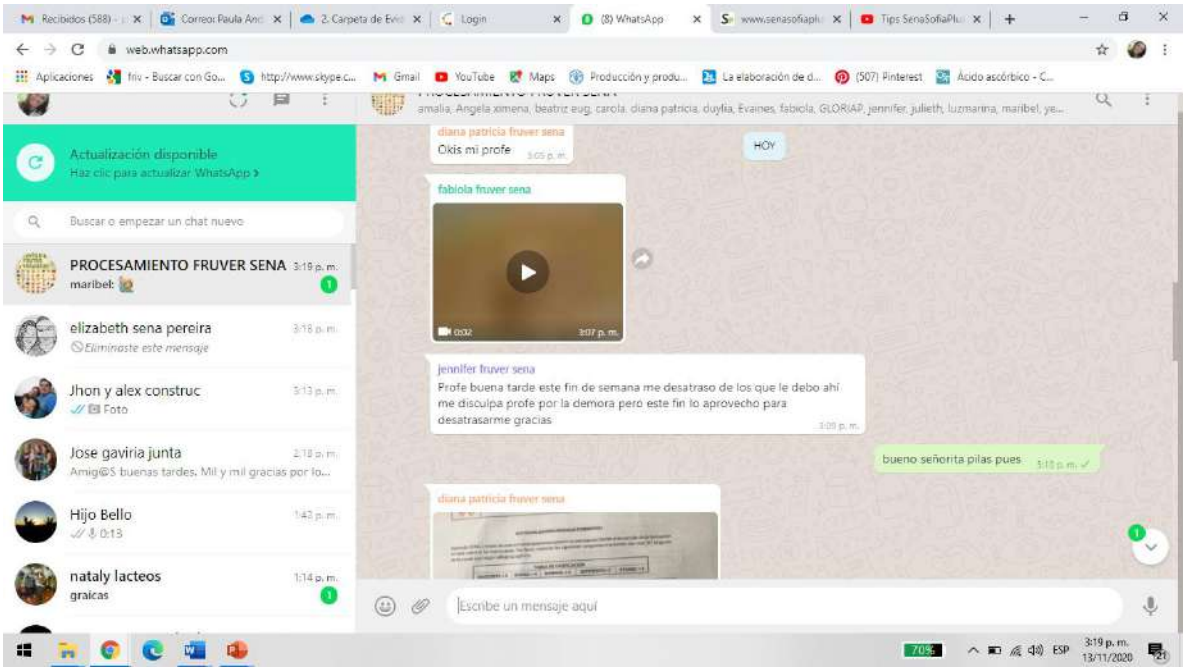

web.whatsapp.com
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
hola lina
Deysi Tabarez
Usted se lo lleva? Es la revuelteria de la es...
Isa Mauro
así con botones como la mia
Dr Cesar Lopez
beso
William Walteros
ojalá willi
carola fruver sena
Ok
HOY
jennifer fruver sena
Hola profe yo creo tener una gramera voy a preguntar y le aviso
Profe si tengo gramera
GLORIAP Fruver sena
Hola profe acá estoy
GLORIAP Fruver sena
Escribe un mensaje aquí
43%
ESP
5:18 p. m.
11/11/2020

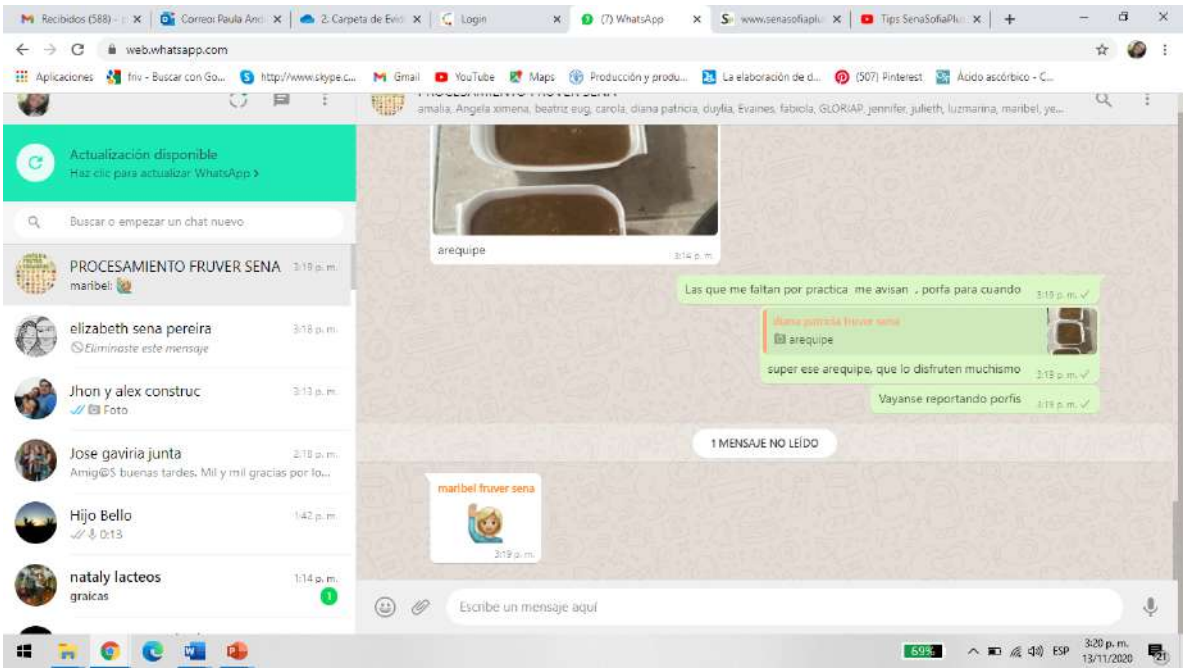

web.whatsapp.com
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
Actualización disponible
Haz clic para actualizar WhatsApp
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SE... 10:22 a. m.
carola: 0:11
ledis 9:58 a. m.
Foto
Hijo Bello 9:36 a. m.
Necesito hacer un video sobre la cultura(en los ...
Tia nena 9:32 a. m.
Este mensaje fue eliminado
carola fruver sena 9:27 a. m.
0:04
Ninfa ruca 9:27 a. m.
0:22
HOY
buenos días a todas 7:58 a. m.
reportense juiciosas 7:59 a. m.
diana patricia fruver sena
gloria y lina garcia fruver sena
Hola profe como está para que meaga el favor de y me bore de programa no puedo segir 8:02 a. m.
Muchas Gracias 8:02 a. m.
Y también a mí hija la verdad me que da difícil 8:04 a. m.
Evaines fruver sena
carola fruver sena
Buenos día profe 8:14 a. m.
Escribe un mensaje aquí
51%
ESP
10:22 a. m.
13/11/2020

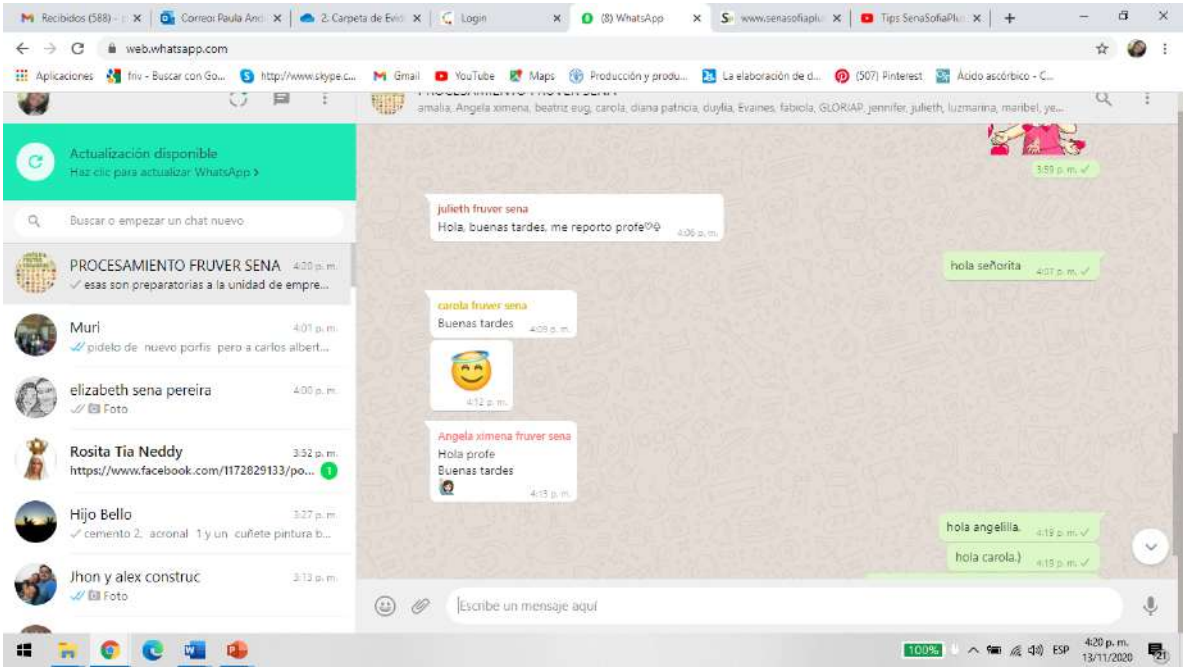

web.whatsapp.com
Actualización disponible
Haz clic para actualizar WhatsApp
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 2:46 p. m.
por favor necesito que se reporten
elizabeth sena pereira 2:32 p. m.
y alexa tampoco ha matriculado mi curso
Jose gaviria junta 2:18 p. m.
Amig@S buenas tardes. Mil y mil gracias por lo...
Hijo Bello 1:42 p. m.
0:13
Luis Carlos Trasquin 1:34 p. m.
RATIFICAN MESA DIRECTIVA DEL COMITÉ ...
nataly lacteos 1:14 p. m.
graicas
OK
12:50 p. m.
fabiola fruver sena
Hola buena tarde 2:01 p. m.
chachas hola. se que hoy es partido y muchas lo ven. Les voy a enviar información para que lean este fin de semana Recuerden que me deben tareas por favor 2:02 p. m.
Escribe un mensaje aquí
89%
ESP
2:47 p. m.
13/11/2020

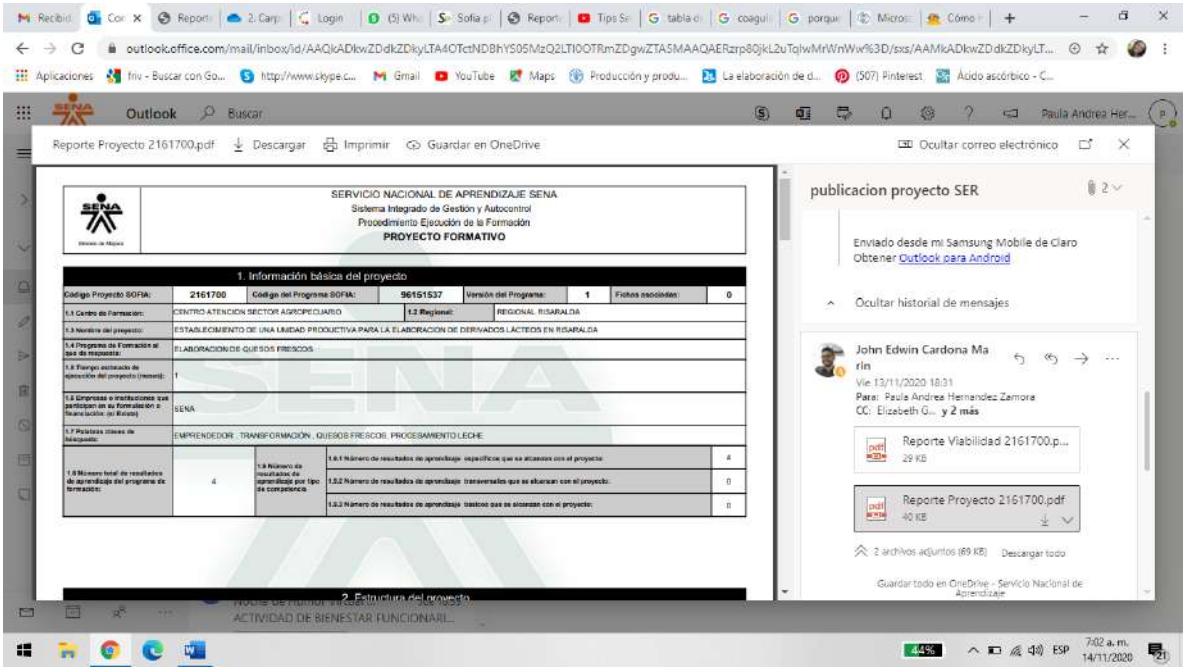


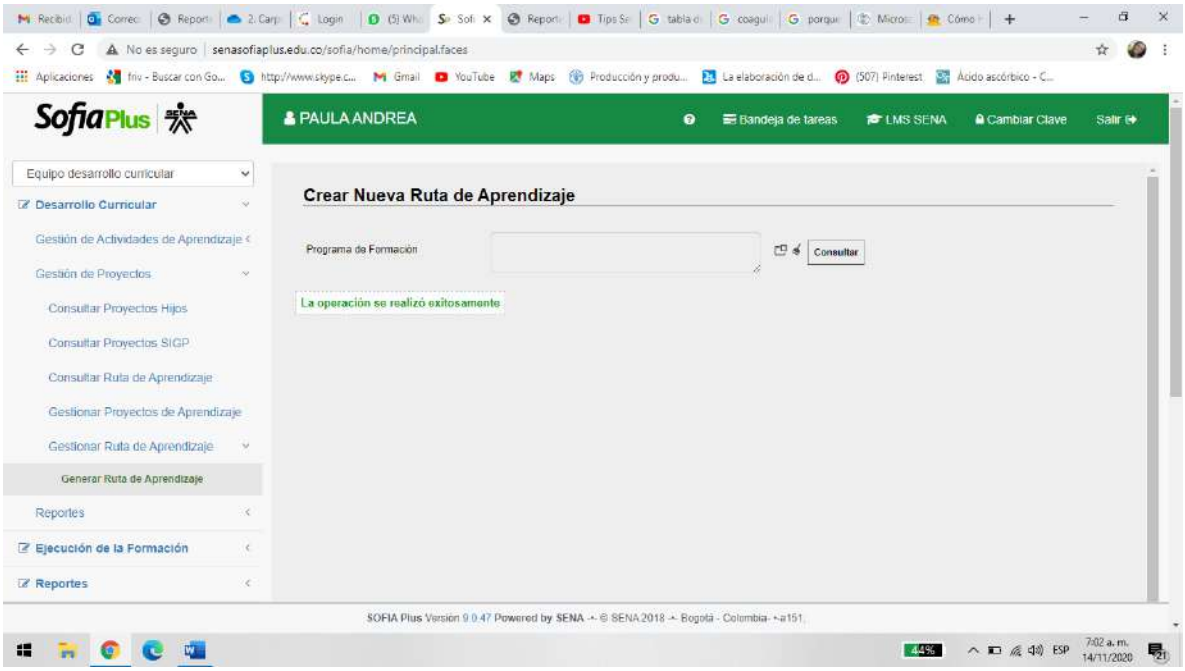

web.whatsapp.com
Actualización disponible
Haz clic para actualizar WhatsApp
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 3:05 p. m.
diana patricia: Okis mi profe
elizabeth sena pereira
y alexa tampoco ha matriculado mi curso
Jose gaviria junta
Amig@S buenas tardes. Mil y mil gracias por lo...
Hijo Bello
0:13
Luis Carlos Trasquin 1:34 p. m.
RATIFICAN MESA DIRECTIVA DEL COMITÉ ...
nataly lacteos 1:14 p. m.
graicas
Beatriz camacho fabiola rincon gloria patricia mosquera Amalia castaño diana patricia garcia grupo número 2
Por favor . para la próxima practica deben ir leyendo estos temas de elaboración de mermeladas. vayan familiarizando con el tema. para que en la práctica sea todo mas sencillo
muchas gracias
diana patricia fruver sena
Okis mi profe 3:05 p. m.
Escribe un mensaje aquí
3:06 p. m.
13/11/2020

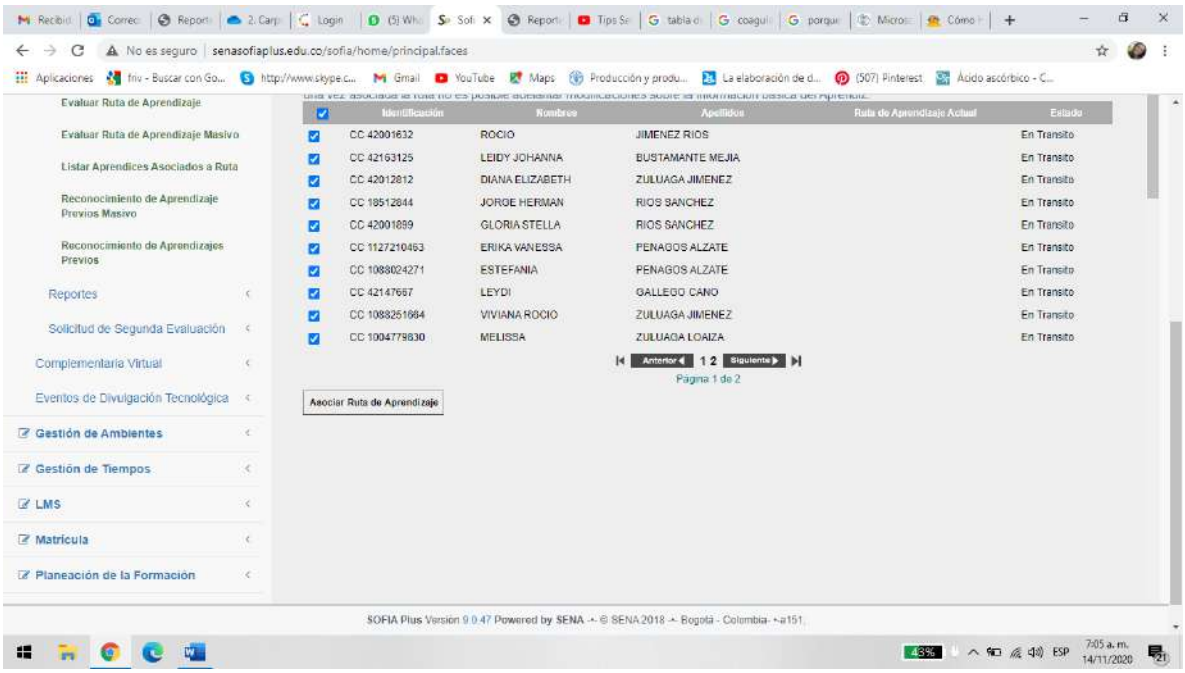

web.whatsapp.com
Actualización disponible
Haz clic para actualizar WhatsApp
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 3:19 p. m.
maribel:
elizabeth sena pereira
Eliminaste este mensaje
Jhon y alex construc
Foto
Jose gaviria junta
Amig@S buenas tardes. Mil y mil gracias por lo...
Hijo Bello
0:13
nataly lacteos 1:14 p. m.
graicas
diana patricia fruver sena
Okis mi profe 3:05 p. m.
HOY
fabiola fruver sena
0:02 3:07 p. m.
jennifer fruver sena
Profe buena tarde este fin de semana me desatraso de los que le debo ahí me disculpa profe por la demora pero este fin lo aprovecho para desatrasarme gracias
bueno señorita pilas pues
diana patricia fruver sena
Escribe un mensaje aquí
3:19 p. m.
13/11/2020

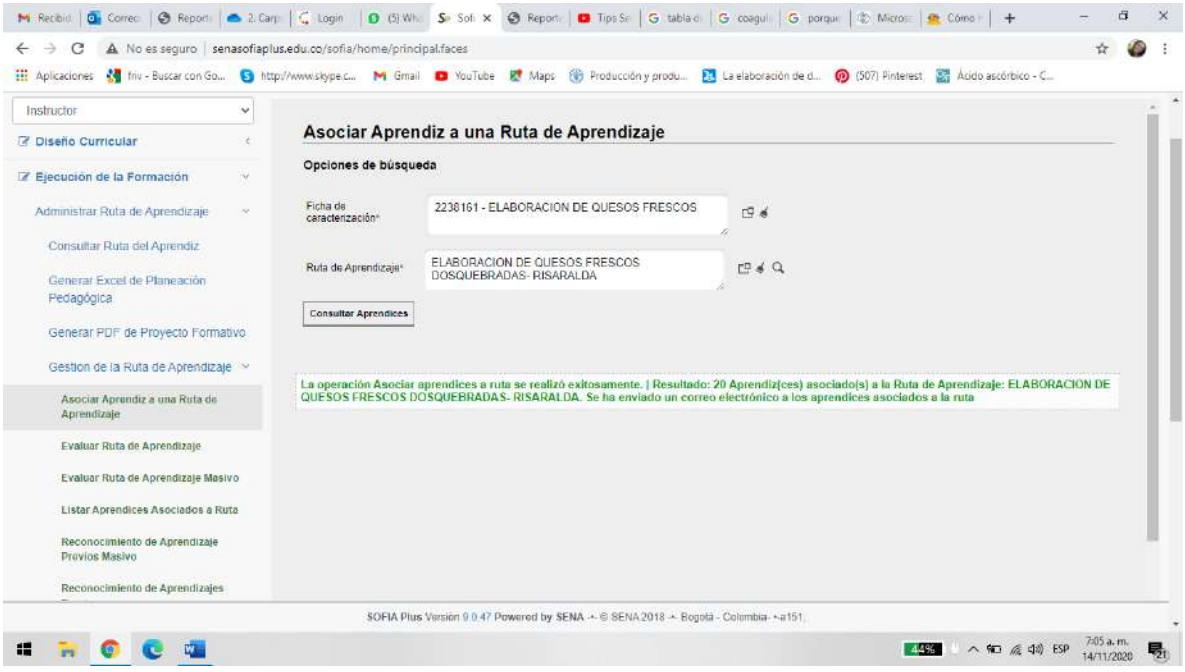

web.whatsapp.com
Actualización disponible
Haz clic para actualizar WhatsApp
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
maribel:
elizabeth sena pereira
Eliminaste este mensaje
Jhon y alex construc
Foto
Jose gaviria junta
Amig@S buenas tardes. Mil y mil gracias por lo...
Hijo Bello
0:13
nataly lacteos
graicas
arequipe
Las que me faltan por practica me avisan . porfa para cuando
arequipe
super ese arequipe, que lo disfruten muchismo
Vayanse reportando porfis
1 MENSAJE NO LEÍDO
maribel fruver sena
Escribe un mensaje aquí
ESP
3:20 p. m.
13/11/2020

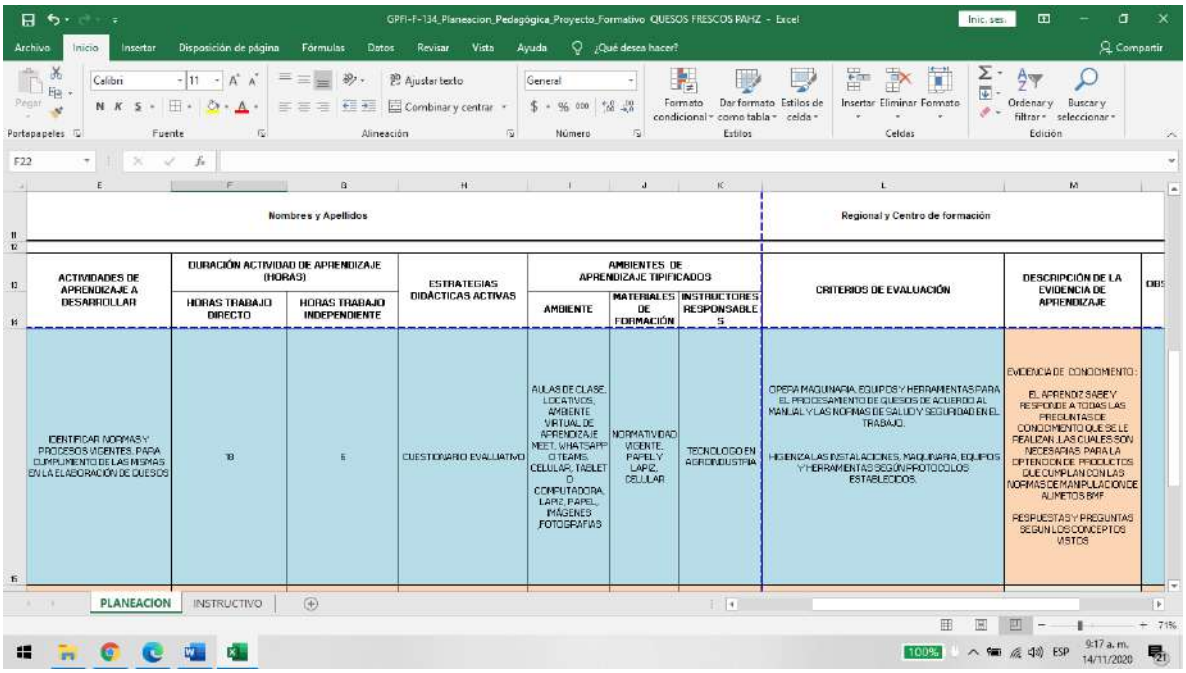

web.whatsapp.com
Actualización disponible
Haz clic para actualizar WhatsApp
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
esas son preparatorias a la unidad de empre...
Muri
pidelo de nuevo porfis pero a carlos albert...
elizabeth sena pereira
Foto
Rosita Tia Neddy
https://www.facebook.com/1172829133/po...
Hijo Bello
cemento 2, acronal 1 y un cuñete pintura b...
Jhon y alex construc
Foto
julieth fruver sena
Hola, buenas tardes, me reporto profe
hola señorita
carola fruver sena
Buenas tardes
Angela ximena fruver sena
Hola profe
Buenas tardes
hola angelilla
hola carola:)
Escribe un mensaje aquí
ESP
4:20 p. m.
13/11/2020


Outlook
Buscar
Reporte Proyecto 2161700.pdf
Descargar
Imprimir
Guardar en OneDrive
Ocultar correo electrónico
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación
PROYECTO FORMATIVO
1. Información básica del proyecto
Código Proyecto SOFIA: 2161700
Código del Programa SOFIA: 96151537
Versión del Programa: 1
Fichas asociadas: 0
1.1 Centro de Formación: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO
1.2 Regional: REGIONAL RISARALDA
1.3 Nombre del proyecto: ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE DERIVADOS LÁCTEOS EN RISARALDA
1.4 Programa de Formación al que da respuesta: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses): 1
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación (si Aplica): SENA
1.7 Palabras claves de búsqueda: EMPRENDEDOR , TRANSFORMACIÓN , QUESOS FRESCOS, PROCESAMIENTO LECHE
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación: 4
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: 4
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
publicacion proyecto SER
Enviado desde mi Samsung Mobile de Claro
Obtener Outlook para Android
Ocultar historial de mensajes
John Edwin Cardona Marin
Vie 13/11/2020 18:31
Para: Paula Andrea Hernandez Zamora
CC: Elizabeth G... y 2 más
Reporte Viabilidad 2161700.p...
29 KB
Reporte Proyecto 2161700.pdf
40 KB
2 archivos adjuntos (69 KB)
Descargar todo
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
ESP
7:02 a. m.
14/11/2020


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
PAULA ANDREA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Gestión de Proyectos
Consultar Proyectos Hijos
Consultar Proyectos SIGP
Consultar Ruta de Aprendizaje
Gestionar Proyectos de Aprendizaje
Gestionar Ruta de Aprendizaje
Generar Ruta de Aprendizaje
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Crear Nueva Ruta de Aprendizaje
Programa de Formación
Consultar
La operación se realizó exitosamente
SOFIA Plus Version 9.0.47 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a151
ESP
7:02 a. m.
14/11/2020

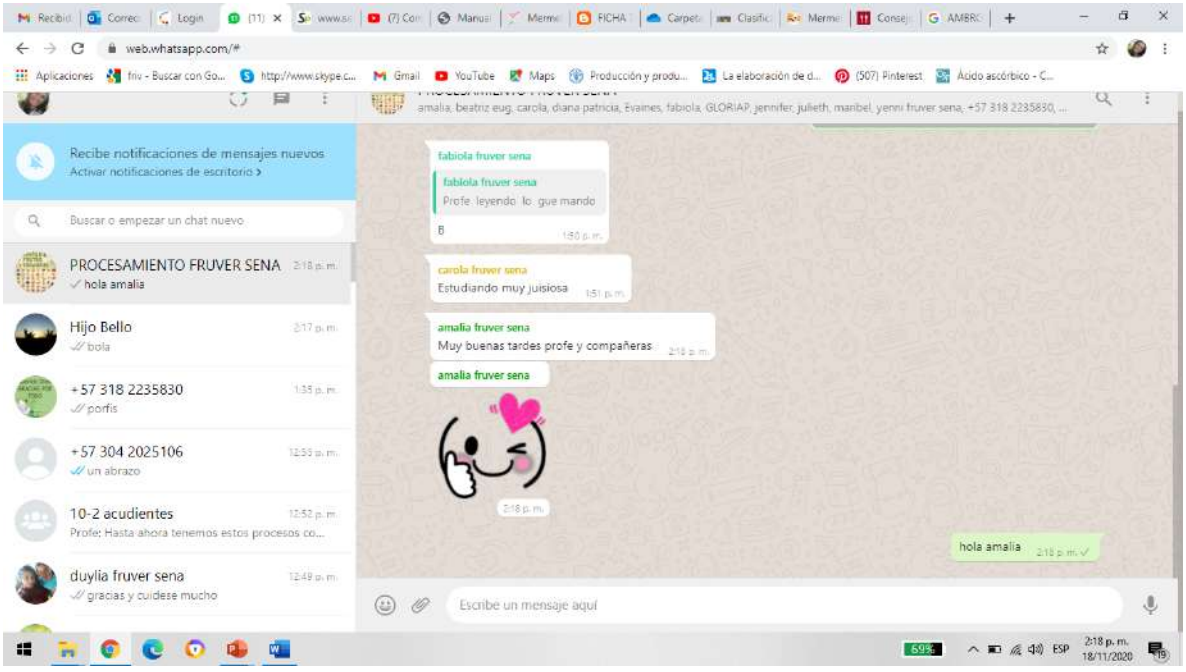

No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Identificación | Nombres | Apellidos | Ruta de Aprendizaje Actual | Estado
CC 42001632 | ROCIO | JIMENEZ RIOS | En Transito
CC 42163125 | LEIDY JOHANNA | BUSTAMANTE MEJIA | En Transito
CC 42012812 | DIANA ELIZABETH | ZULUAGA JIMENEZ | En Transito
CC 18512844 | JORGE HERMAN | RIOS SANCHEZ | En Transito
CC 42001899 | GLORIA STELLA | RIOS SANCHEZ | En Transito
CC 1127210463 | ERIKA VANESSA | PENAGOS ALZATE | En Transito
CC 1088024271 | ESTEFANIA | PENAGOS ALZATE | En Transito
CC 42147667 | LEYDI | GALLEGO CANO | En Transito
CC 1088251684 | VIVIANA ROCIO | ZULUAGA JIMENEZ | En Transito
CC 1004779830 | MELISSA | ZULUAGA LOAIZA | En Transito
Anterior 1 2 Siguiente
Página 1 de 2
Asociar Ruta de Aprendizaje
SOFIA Plus Version 9.0.47 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a151
ESP 7:05 a. m. 14/11/2020

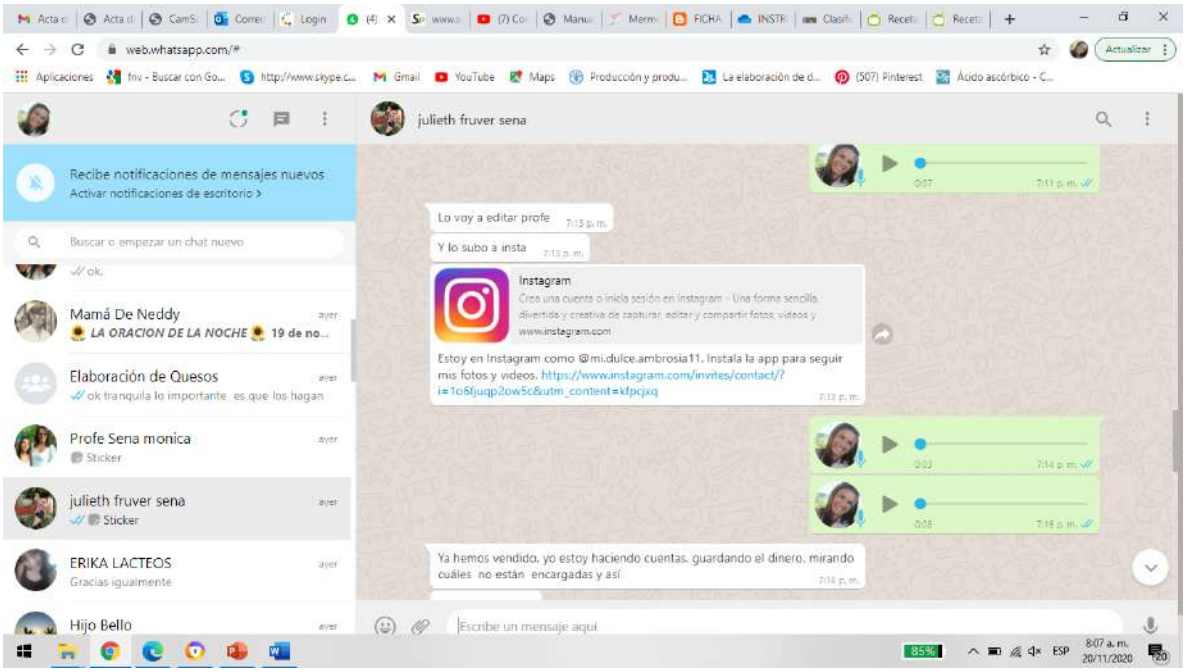

No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2238161 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS
Ruta de Aprendizaje*
ELABORACION DE QUESOS FRESCOS DOSQUEBRADAS- RISARALDA
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: ELABORACION DE QUESOS FRESCOS DOSQUEBRADAS- RISARALDA. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Version 9.0.47 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a151
ESP 7:05 a. m. 14/11/2020

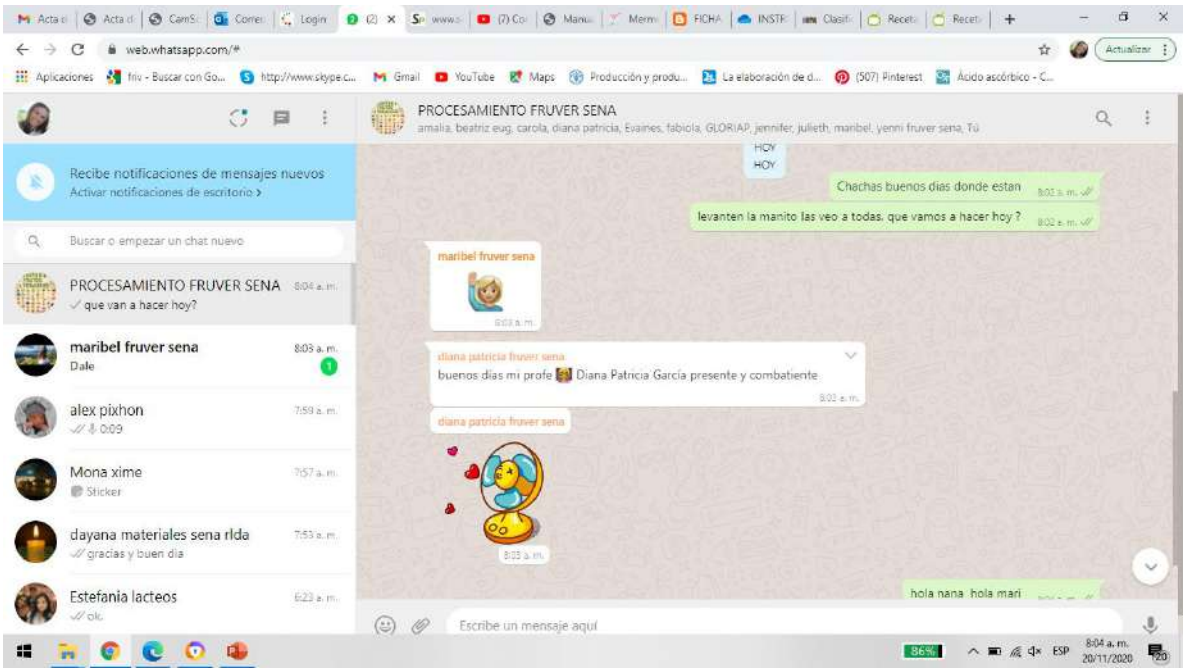


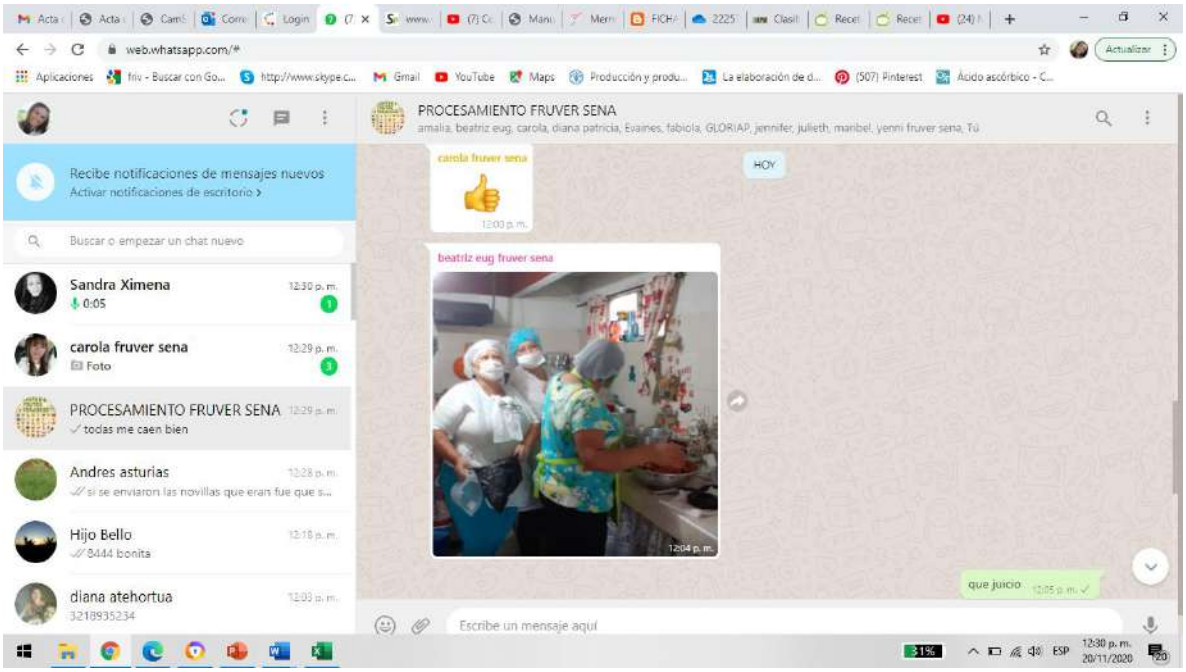
GPFI-F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo QUESOS FRESCOS RAHZ - Excel

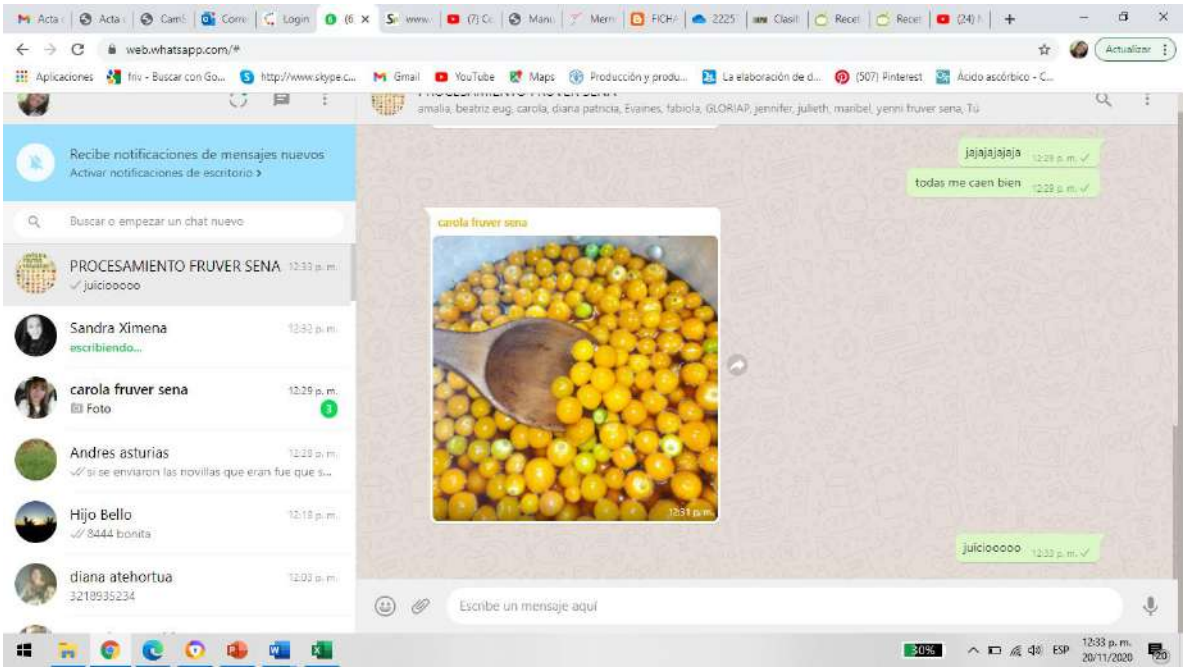
Nombres y Apellidos							Regional y Centro de formación		
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBS
	HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
IDENTIFICAR NORMAS Y PROCESOS VIGENTES PARA CUMPLIMIENTO DE LAS MISMAS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS	10	5	CUESTIONARIO EVALUATIVO	AULAS DE CLASE, LOCATIVOS, AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAJE MEET, WHATSAPP O TEAMS, CELULAR, TABLET O COMPUTADORA, LAPIZ, PAPEL, IMÁGENES ,FOTOGRAFIAS	NORMATIVIDAD VIGENTE, PAPEL Y LAPIZ, CELULAR	TECNOLOGO EN AGROINDUSTRIA	OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESAMIENTO DE QUESOS DE ACUERDO AL MANUAL Y LAS NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. HIGIENIZA LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO: EL APRENDIZ SABE Y RESPONDE A TODAS LAS PREGUNTAS DE CONOCIMIENTO QUE SE LE REALIZAN, LAS CUALES SON NECESARIAS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS QUE CUMPLAN CON LAS NORMAS DE MANIPULACION DE ALIMETOS BPF RESPUESTAS Y PREGUNTAS SEGUN LOS CONCEPTOS VISTOS	



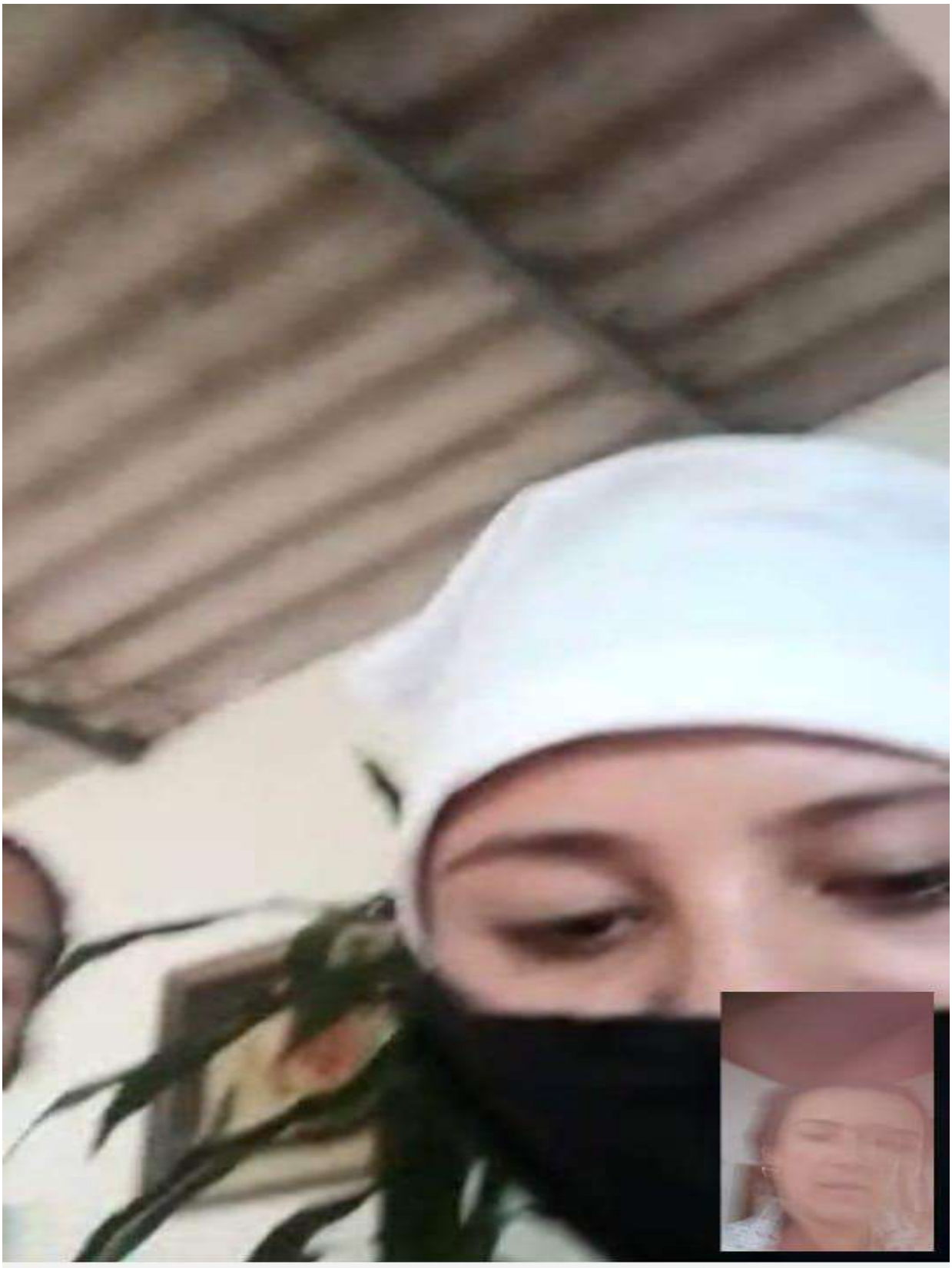

web.whatsapp.com/#
julieth fruver sena
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Mamá De Neddy
LA ORACION DE LA NOCHE 19 de no...
Elaboración de Quesos
ok tranquila lo importante es que los hagan
Profe Sena monica
Sticker
julieth fruver sena
Sticker
ERIKA LACTEOS
Gracias igualmente
Hijo Bello
Lo voy a editar profe
Y lo subo a insta
Instagram
Crea una cuenta o inicia sesión en Instagram - Una forma sencilla, divertida y creativa de capturar, editar y compartir fotos, videos y
www.instagram.com
Estoy en Instagram como @mi.dulce.ambrosia11. Instala la app para seguir mis fotos y videos. https://www.instagram.com/invites/contact/?i=1o6fjuqp2ow5c&utm_content=kfpcjxq
Ya hemos vendido, yo estoy haciendo cuentas, guardando el dinero, mirando cuáles no están encargadas y así
Escribe un mensaje aquí
85%
ESP
8:07 a. m.
20/11/2020


web.whatsapp.com/#
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, beatriz eug, carola, diana patricia, Evaines, fabiola, GLORIAP, jennifer, julieth, maribel, yenni fruver sena, Tú
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
que van a hacer hoy?
maribel fruver sena
Dale
alex pixhon
0:09
Mona xime
Sticker
dayana materiales sena rlda
gracias y buen dia
Estefania lacteos
ok
HOY
Chachas buenos dias donde estan
levanten la manito las veo a todas, que vamos a hacer hoy ?
maribel fruver sena
diana patricia fruver sena
buenos días mi profe Diana Patricia García presente y combatiente
diana patricia fruver sena
hola nana hola mari
Escribe un mensaje aquí
86%
ESP
8:04 a. m.
20/11/2020


web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Sandra Ximena 12:30 p. m. 0:05
carola fruver sena 12:29 p. m. Foto
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 12:29 p. m. todas me caen bien
Andres asturias 12:28 p. m. si se enviaron las novillas que eran fue que s...
Hijo Bello 12:18 p. m. 8444 bonita
diana atehortua 12:03 p. m. 3218935234
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, beatriz eug, carola, diana patricia, Evaines, fabiola, GLORIAP, jennifer, julieth, maribel, yenni fruver sena, Tú
carola fruver sena 12:00 p. m.
HOY
beatriz eug fruver sena 12:04 p. m.
que juicio 12:05 p. m.
Escribe un mensaje aquí
31%
ESP 12:30 p. m. 20/11/2020


web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 12:33 p. m. juicioooooo
Sandra Ximena 12:32 p. m. escribiendo...
carola fruver sena 12:29 p. m. Foto
Andres asturias 12:28 p. m. si se enviaron las novillas que eran fue que s...
Hijo Bello 12:18 p. m. 8444 bonita
diana atehortua 12:03 p. m. 3218935234
amalia, beatriz eug, carola, diana patricia, Evaines, fabiola, GLORIAP, jennifer, julieth, maribel, yenni fruver sena, Tú
jajajajaja 12:28 p. m.
todas me caen bien 12:28 p. m.
carola fruver sena 12:31 p. m.
juicioooooo 12:33 p. m.
Escribe un mensaje aquí
30%
ESP 12:33 p. m. 20/11/2020

1:07
18%
Cifrado de extremo a extremo



2:14 10%

diana patricia fruver se...

okis 11:19 a. m.

Pereira Centro comercial los Arcos of 207. Cra 6 N. 16 - 22 11:55 a. m.

elizabeth gonzales galvis 11:56 a. m.

a ella solita diana 11:56 a. m.

Listo mi profe gracias 12:05 p. m.

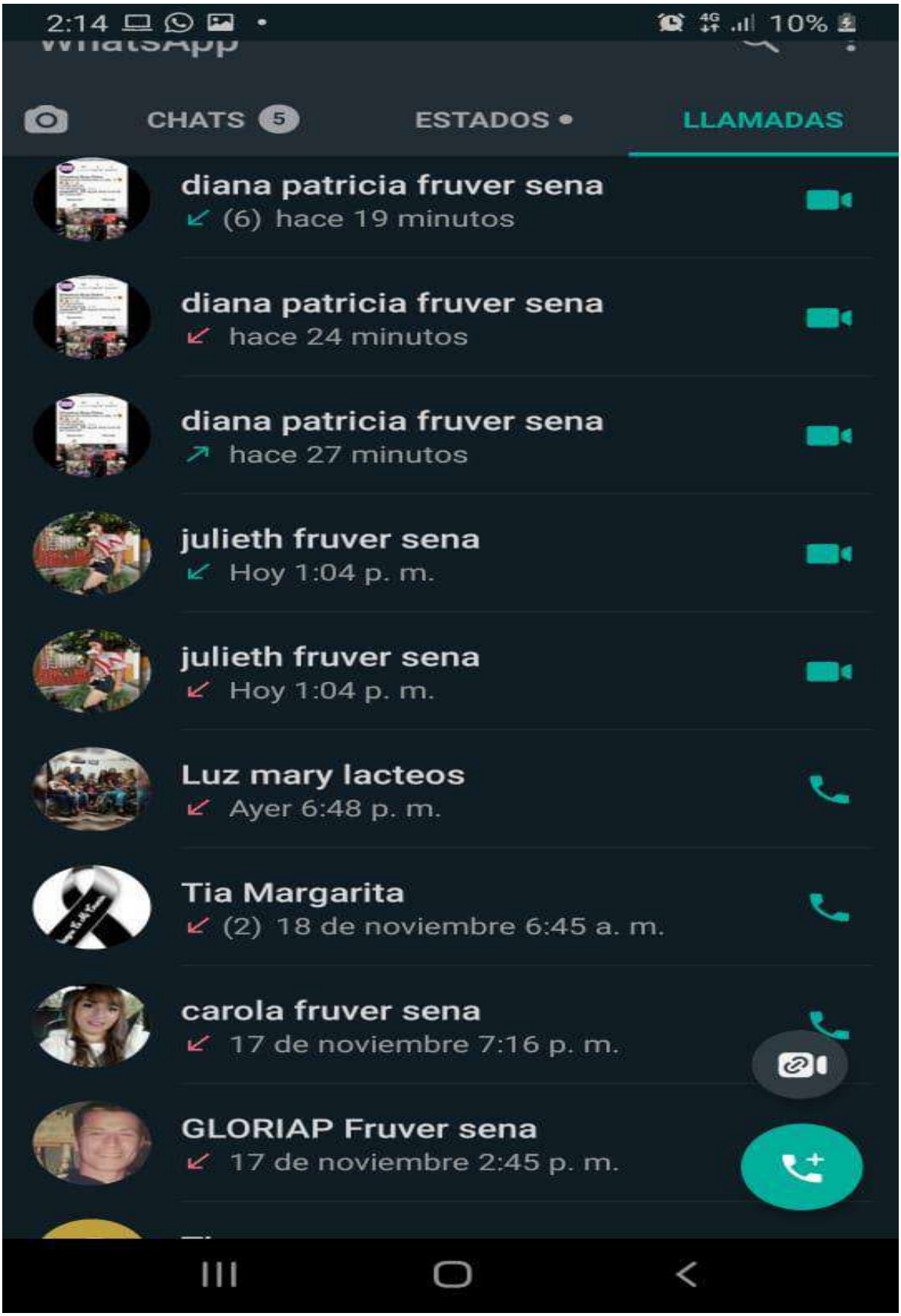
a usted nana 12:32 p. m.

1 MENSAJE NO LEÍDO Y 1 LLAMADA PERDIDA

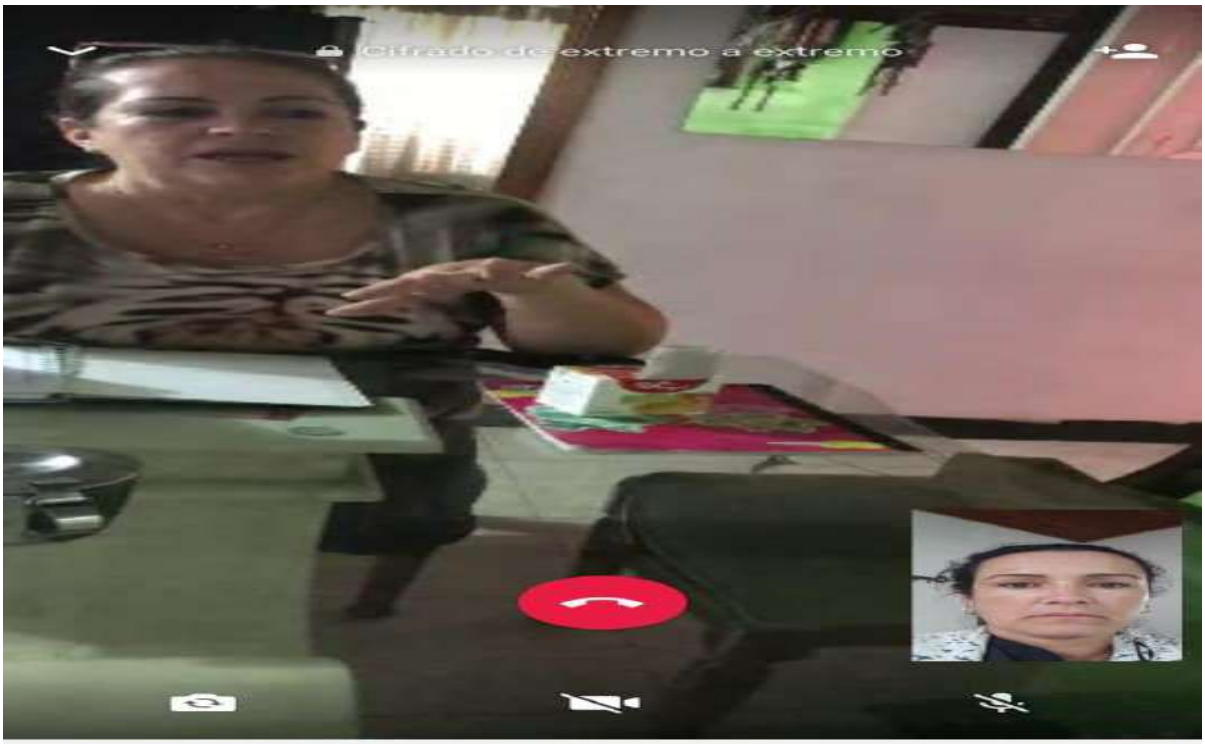
HOY

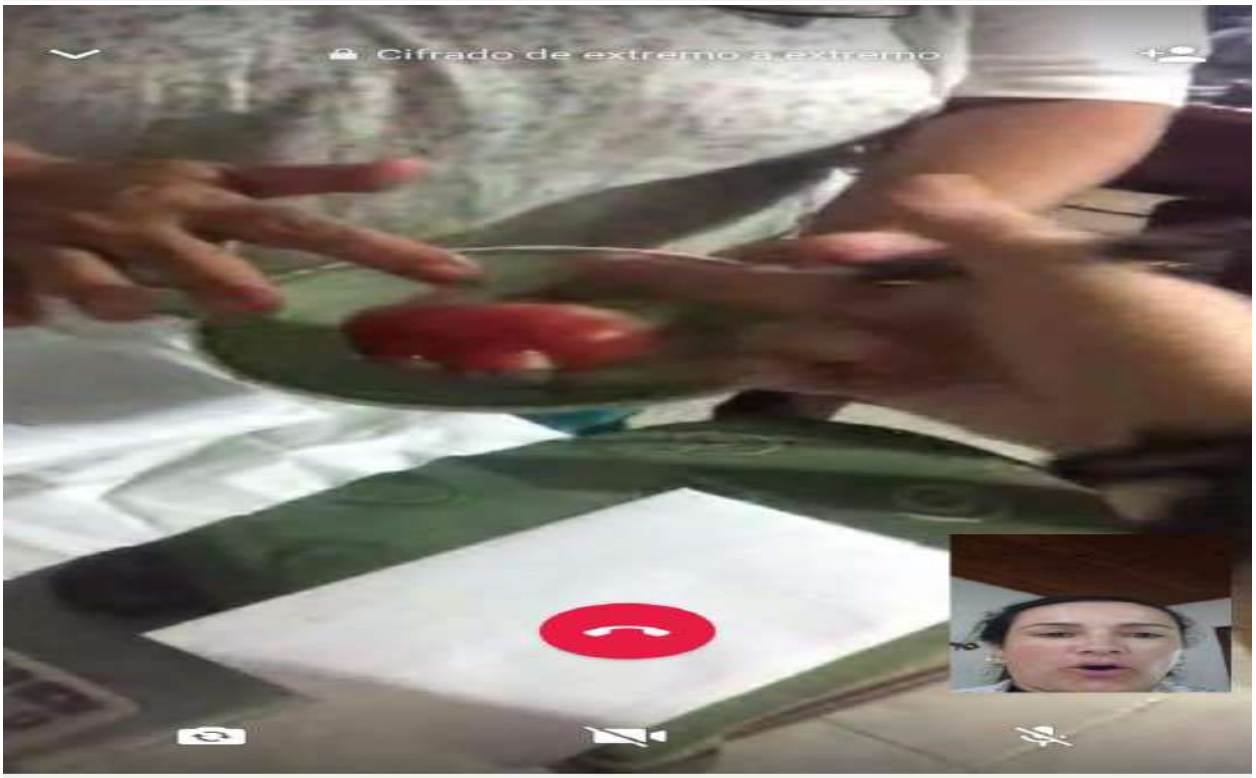
Videollamada perdida a la 1:49 p. m.

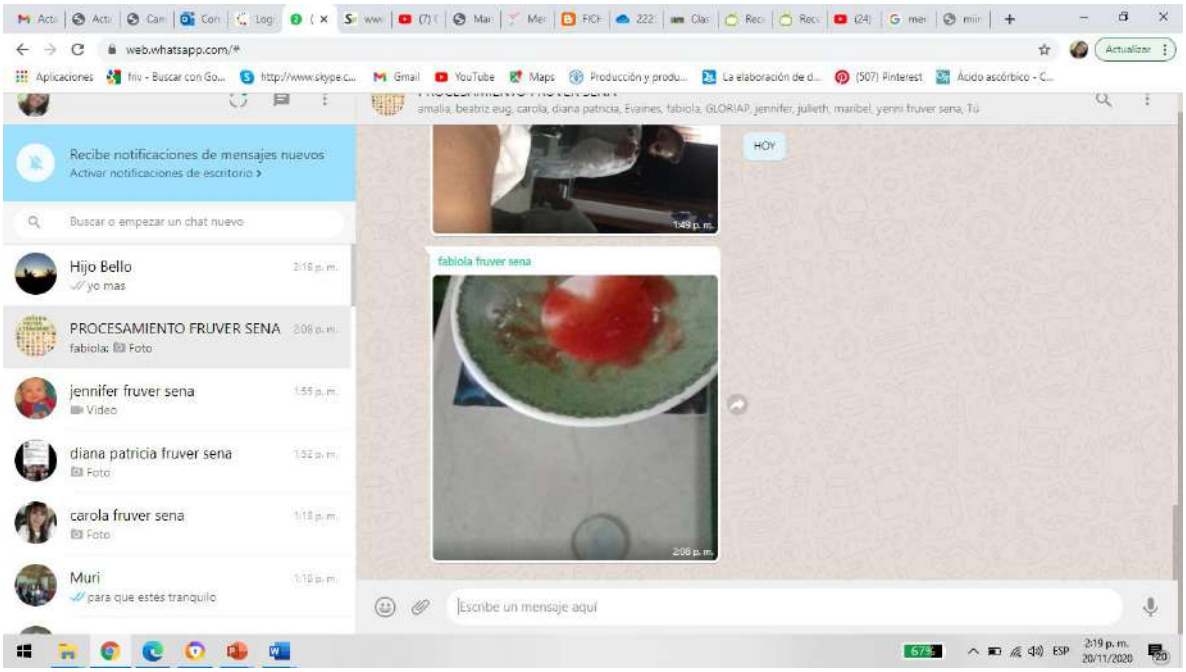
Escribe un mensaje

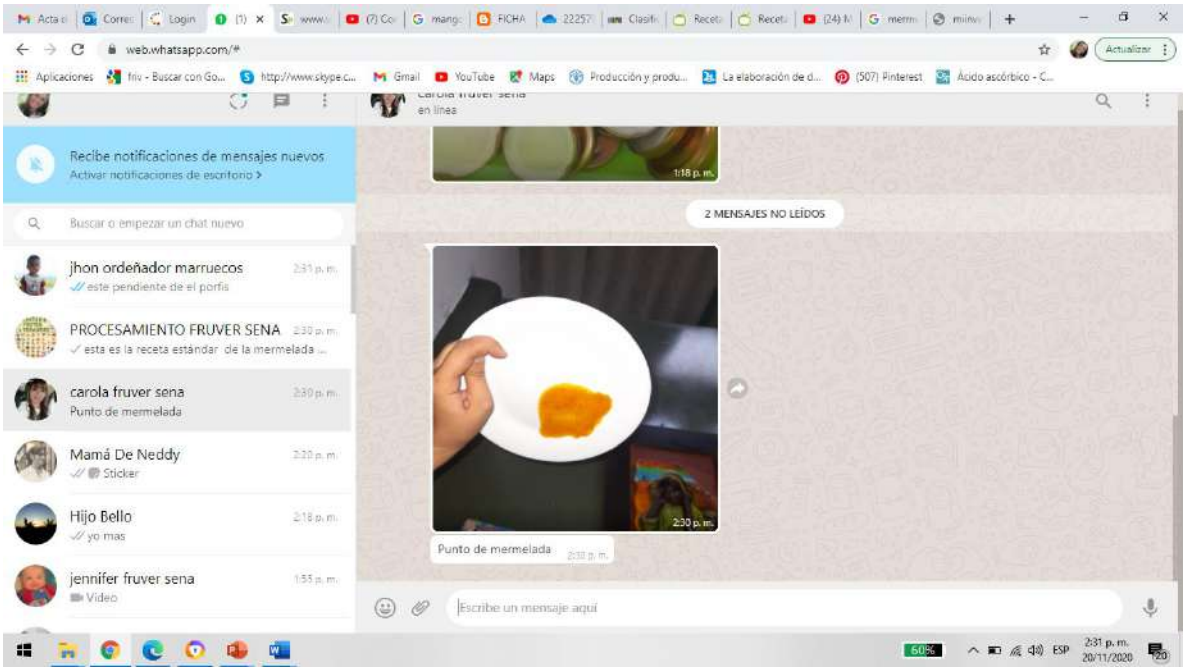

2:14
10%
WhatsApp
CHATS 5
ESTADOS •
LLAMADAS
diana patricia fruver sena
(6) hace 19 minutos
diana patricia fruver sena
hace 24 minutos
diana patricia fruver sena
hace 27 minutos
julieth fruver sena
Hoy 1:04 p. m.
julieth fruver sena
Hoy 1:04 p. m.
Luz mary lacteos
Ayer 6:48 p. m.
Tia Margarita
(2) 18 de noviembre 6:45 a. m.
carola fruver sena
17 de noviembre 7:16 p. m.
GLORIAP Fruver sena
17 de noviembre 2:45 p. m.

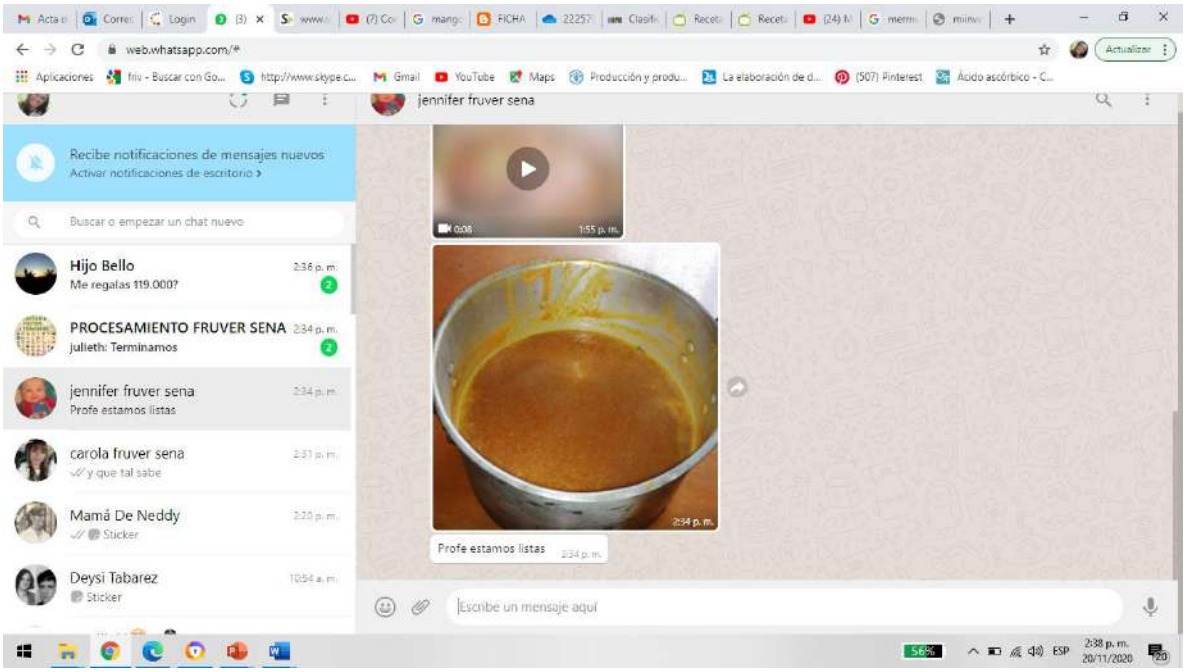
1:55
14%
Cifrado de extremo a extremo


Cifrado de extremo a extremo

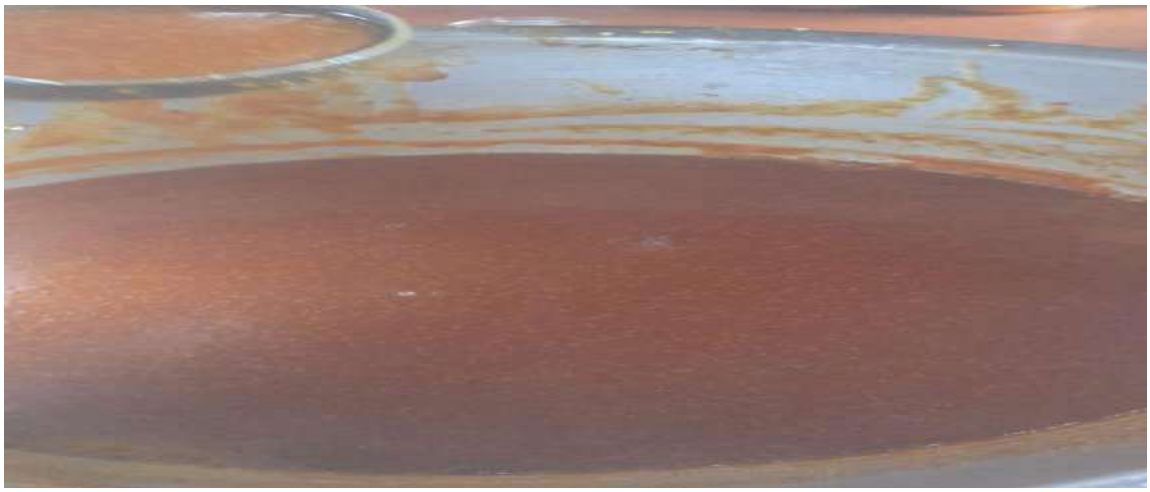

Cifrado de extremo a extremo

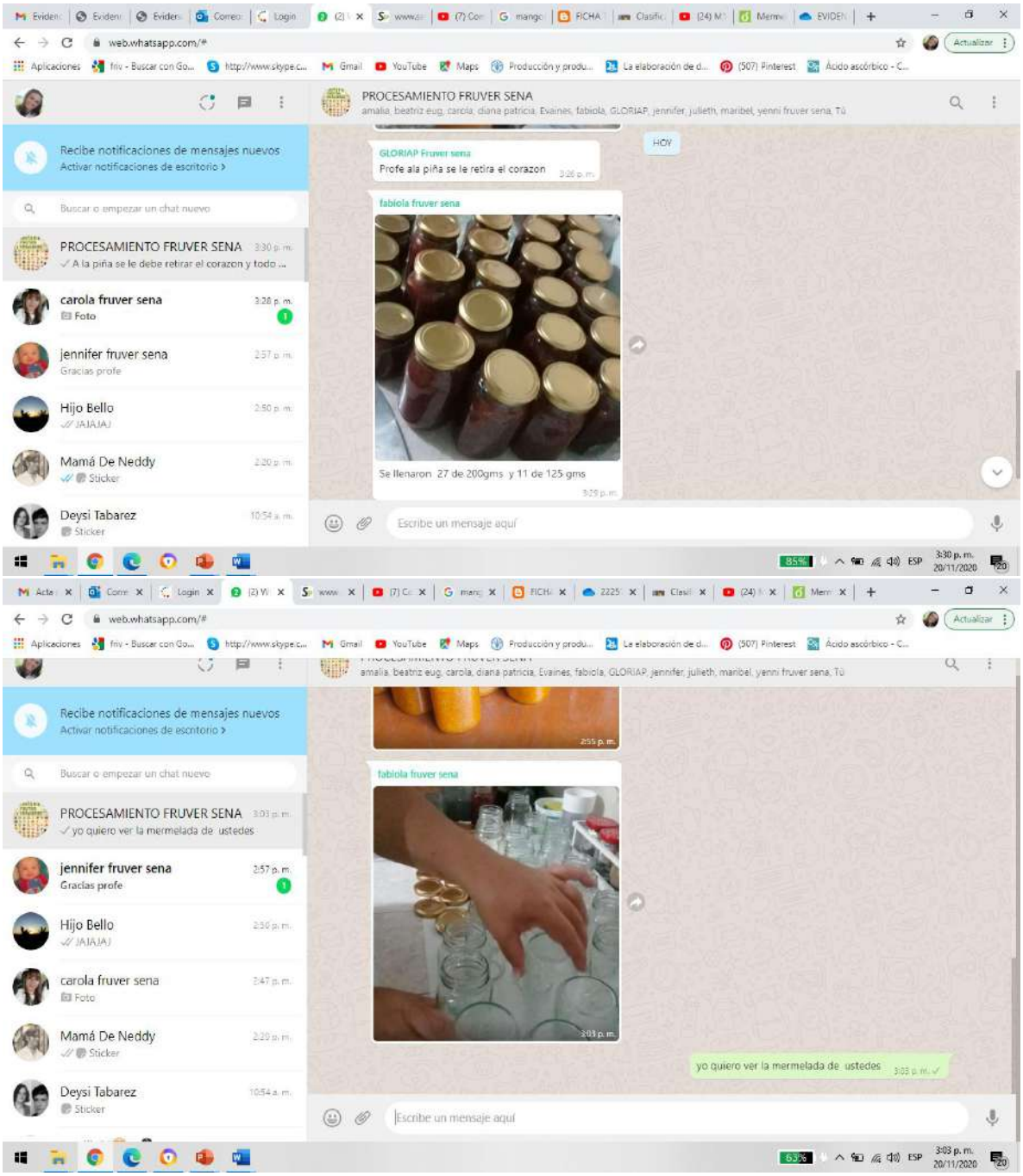

web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Hijo Bello
yo mas
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
fabiola: Foto
jennifer fruver sena
Video
diana patricia fruver sena
Foto
carola fruver sena
Foto
Muri
para que estés tranquilo
HOY
fabiola fruver sena
Escribe un mensaje aquí
ESP
2:19 p. m.
20/11/2020


web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
jhon ordeñador marruecos
este pendiente de el porfis
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
esta es la receta estándar de la mermelada ...
carola fruver sena
Punto de mermelada
Mamá De Neddy
Sticker
Hijo Bello
yo mas
jennifer fruver sena
Video
2 MENSAJES NO LEÍDOS
Punto de mermelada
Escribe un mensaje aquí
ESP
2:31 p. m.
20/11/2020



MERMELADA DE UCHUVA



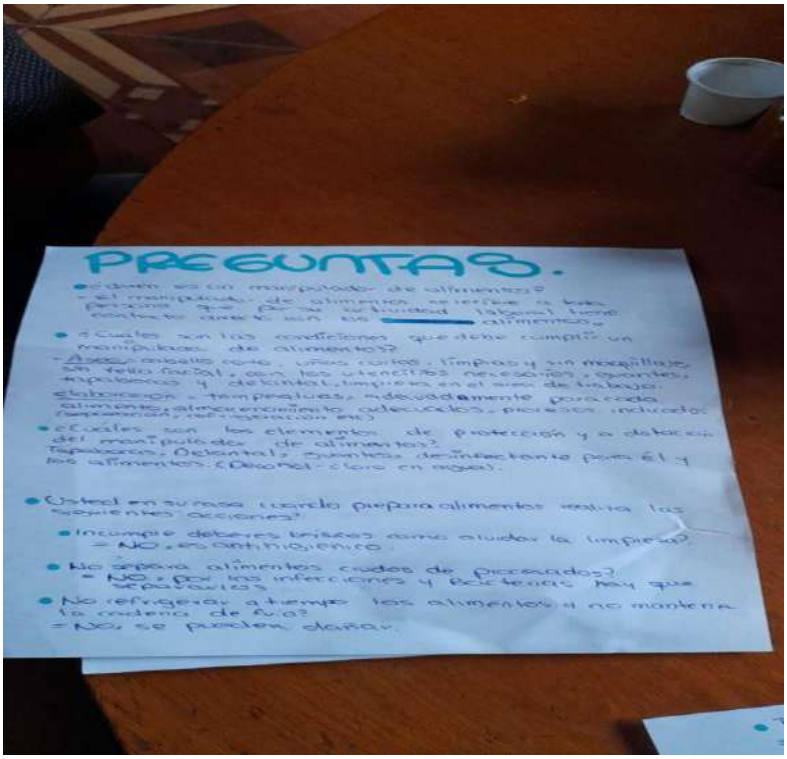

web.whatsapp.com/#
Actualizar
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, beatriz eug, carola, diana patricia, Evaines, fabiola, GLORIAP, jennifer, julieth, maribel, yenni fruver sena, Tú
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 3:30 p. m.
A la piña se le debe retirar el corazon y todo ...
carola fruver sena 3:28 p. m.
Foto
jennifer fruver sena 2:57 p. m.
Gracias profe
Hijo Bello 2:50 p. m.
JAJAJAJ
Mamá De Neddy 2:20 p. m.
Sticker
Deysi Tabarez 10:54 a. m.
Sticker
HOY
GLORIAP Fruver sena
Profe ala piña se le retira el corazon 3:26 p. m.
fabiola fruver sena
Se llenaron 27 de 200gms y 11 de 125 gms
3:29 p. m.
Escribe un mensaje aquí
85%
ESP
3:30 p. m.
20/11/2020
fabiola fruver sena
3:03 p. m.
yo quiero ver la mermelada de ustedes 3:03 p. m.
63%
3:03 p. m.
20/11/2020

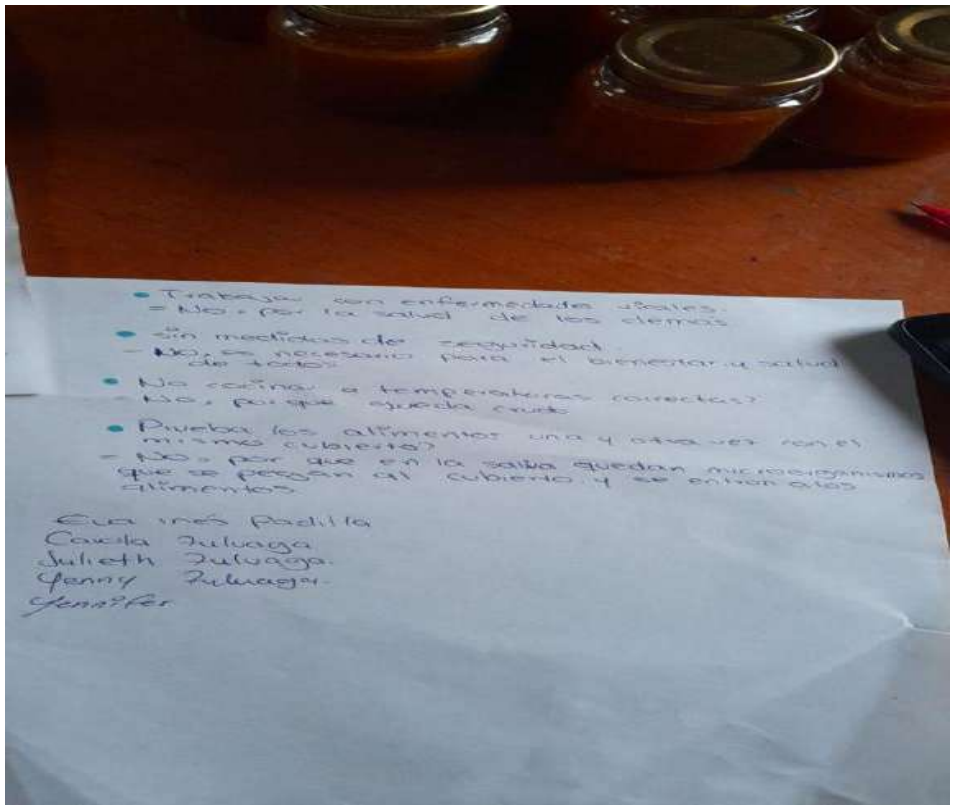
Mi dulce ambrosía.

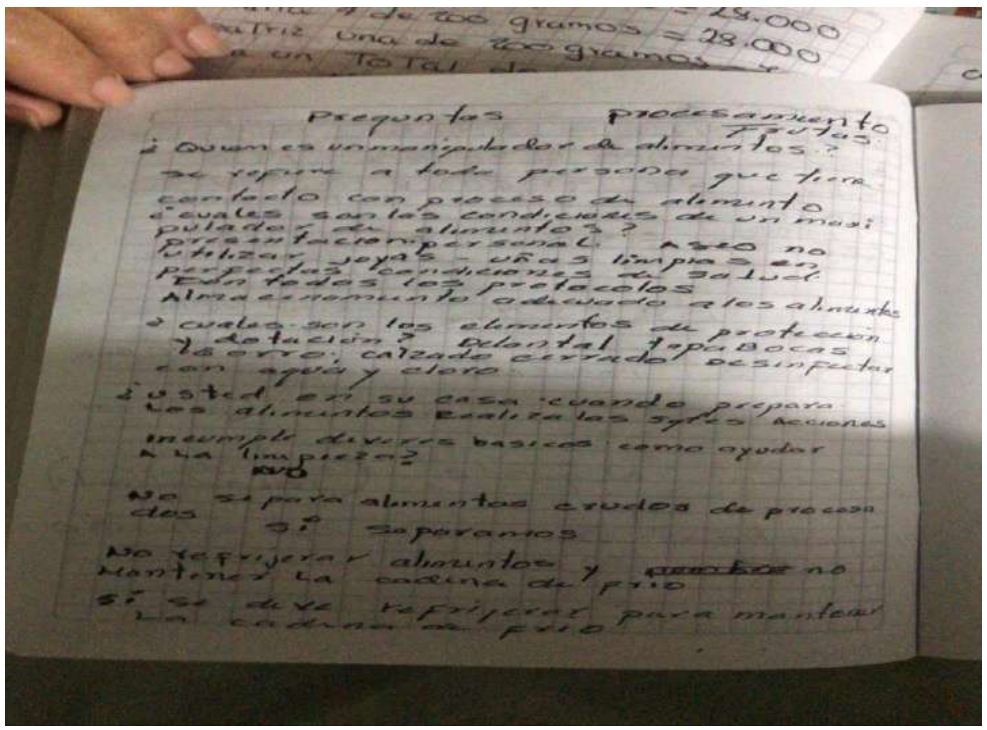
MERMELADA CON SABOR A CARIÑO

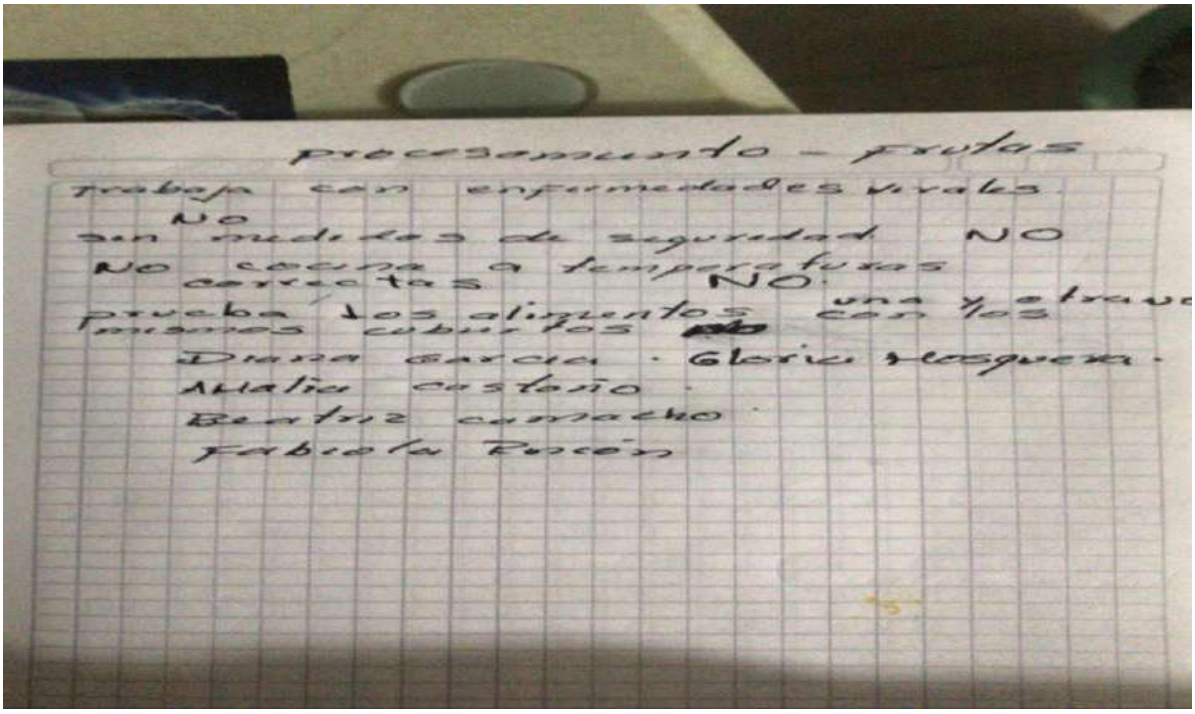
CADA FRASCO CONTIENE MERMELADA ARTESANAL, HECHA CON LAS FRUTAS FRESCAS QUE NOS BRINDA EL CAMPO COLOMBIANO Y LA TRADICIONAL RECETA DE LA ABUELA.
TÚ QUÉ ESPERAS PARA PROBARLO.

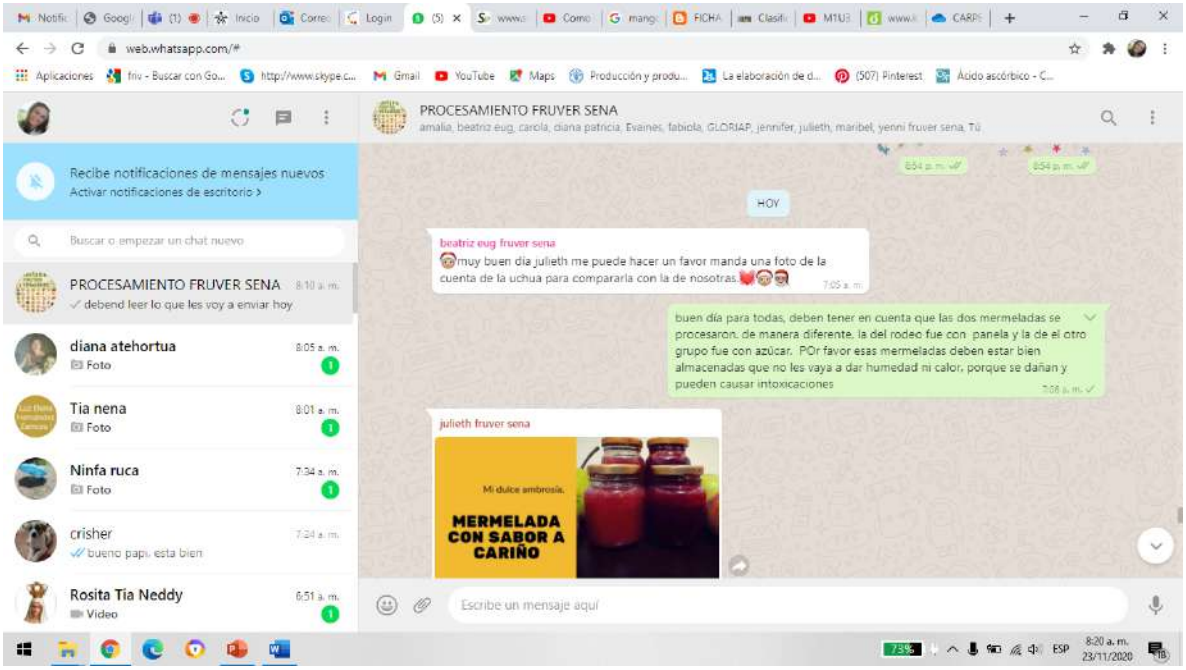
MI DULCE AMBROSÍA
mermelada de uchuva
¡date un gustico!

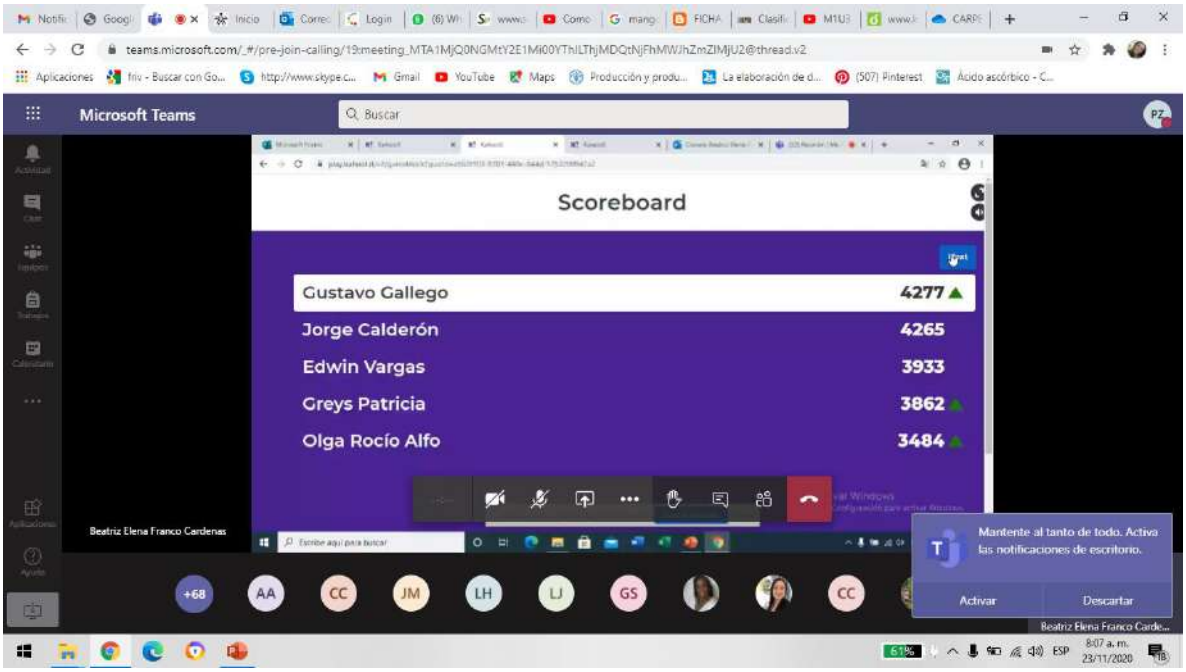

PREGUNTAS.

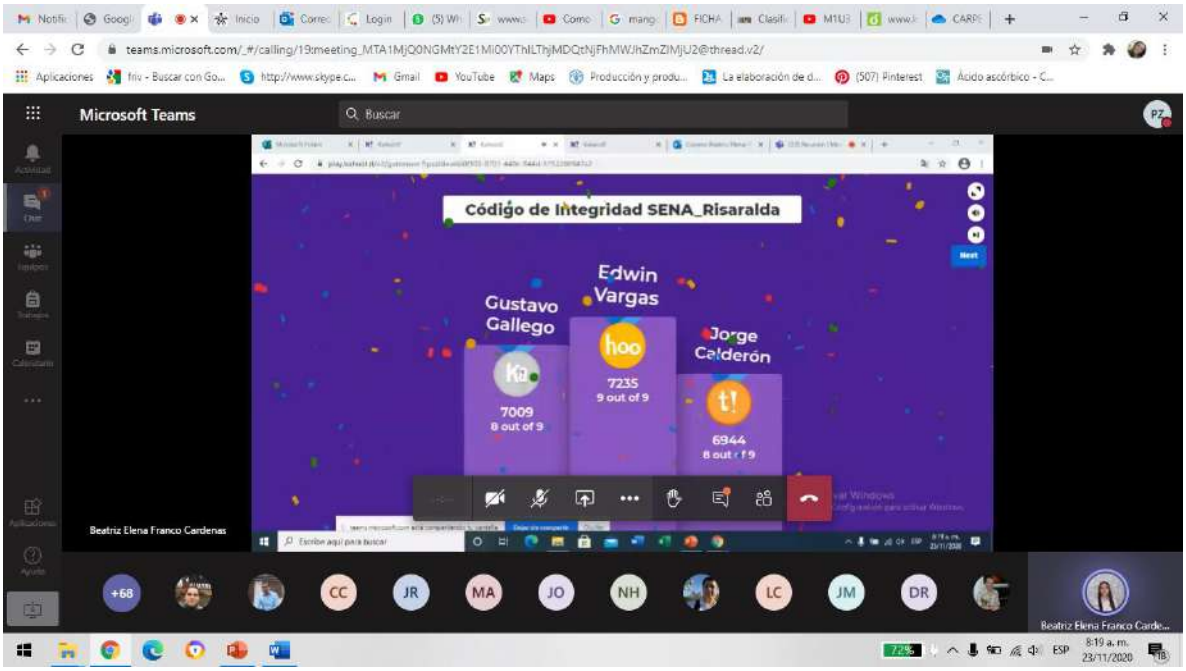

Trabaja con enfermedades virales?
= No, por la salud de los demas
Sin medidas de seguridad
- No, es necesario para el bienestar y salud de todos
No cocina a temperaturas correctas?
- No, porque queda cruda
Prueba los alimentos una y otra vez con el mismo cubierto?
- No, por que en la saliva quedan microorganismos que se pegan al cubierto y se entran a los alimentos
Eva mes Padilla
Cecilia Tuluaga
Julieth Tuluaga
Yenny Tuluaga
Jenifer

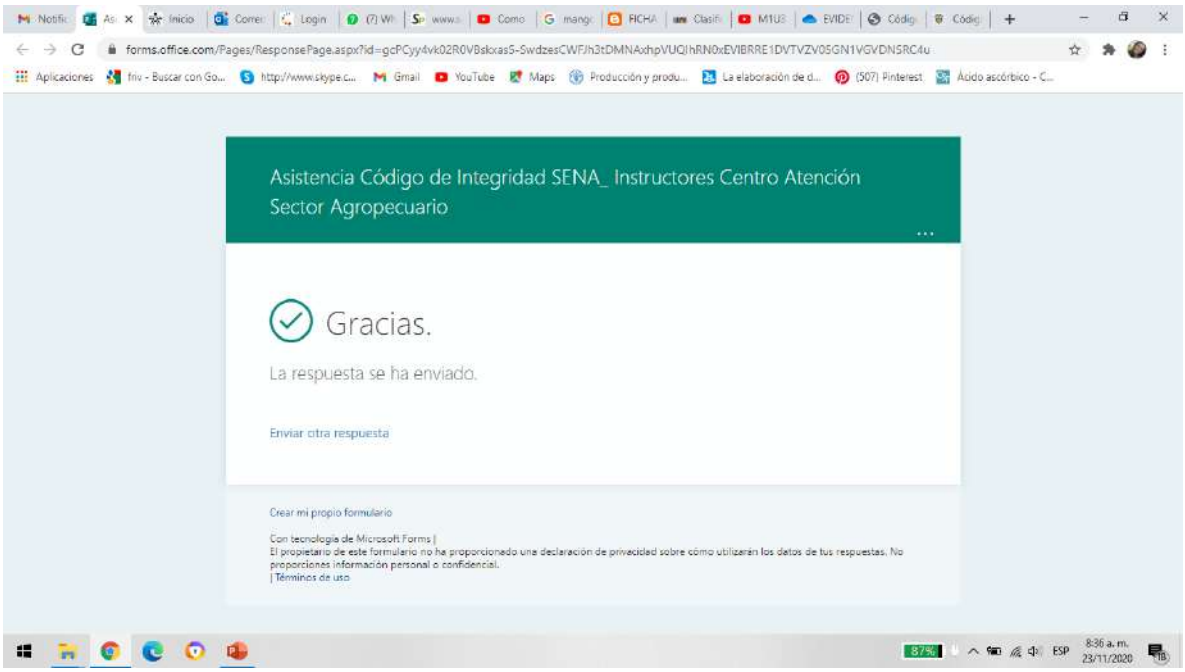

Preguntas procesamiento Frutas
¿Quien es un manipulador de alimentos?
Se refiere a toda persona que tiene contacto con proceso de alimento
¿cuales son las condiciones de un manipulador de alimentos?
presentacion personal. Aseo no utilizar joyas - uñas limpias en perfectas condiciones de salud
Cumplir todos los protocolos
Almacenamiento adecuado a los alimentos
¿cuales son los alimentos de protección?
Tapabocas, calzado cerrado desinfectar con agua y cloro
¿usted en su casa cuando prepara los alimentos realiza las 3 tres acciones
Mencione diversos basicos como ayudar a la limpieza?
NO
No se para alimentos crudos de procesados
Si Separamos
No refrigerar alimentos y no
Mantiene la cadena de frio
Si se debe refrigerar para mantener la cadena de frio

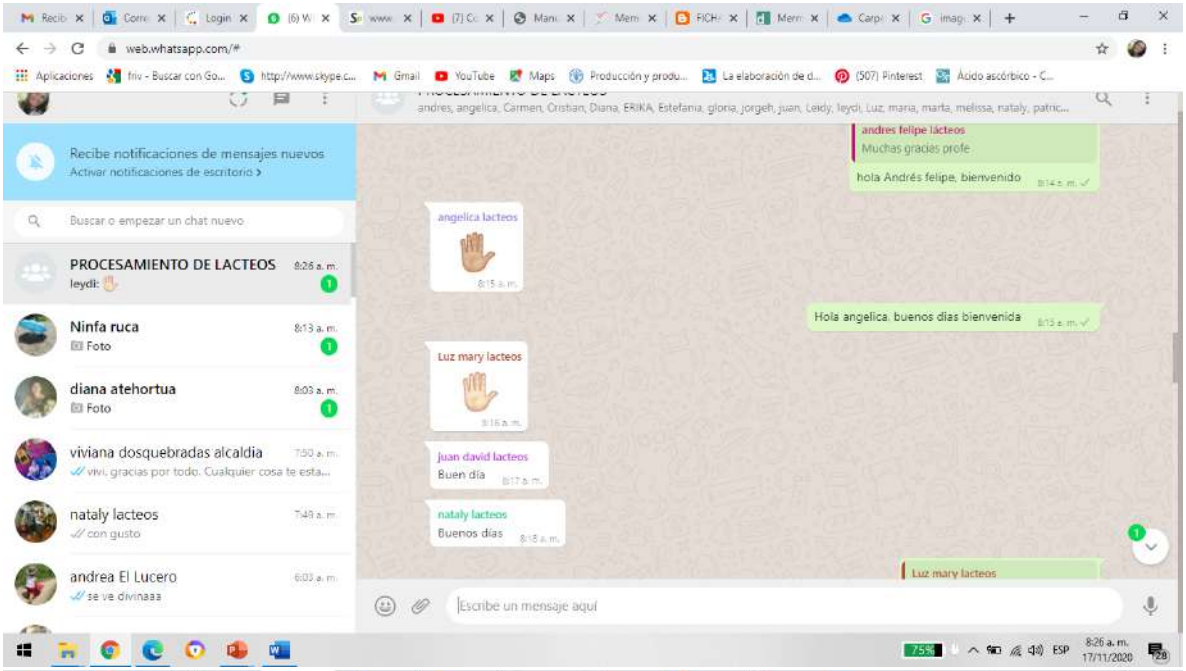

procesamiento - frutas
trabaja con enfermedades virales
No
sin medidas de seguridad NO
No cocina a temperaturas
correctas NO
prueba los alimentos una y otra vez
mismos cubiertos con los
Diana Garcia . Gloria Vasquez .
Amalia Castaño
Beatriz Camacho
Fabiola Rocio

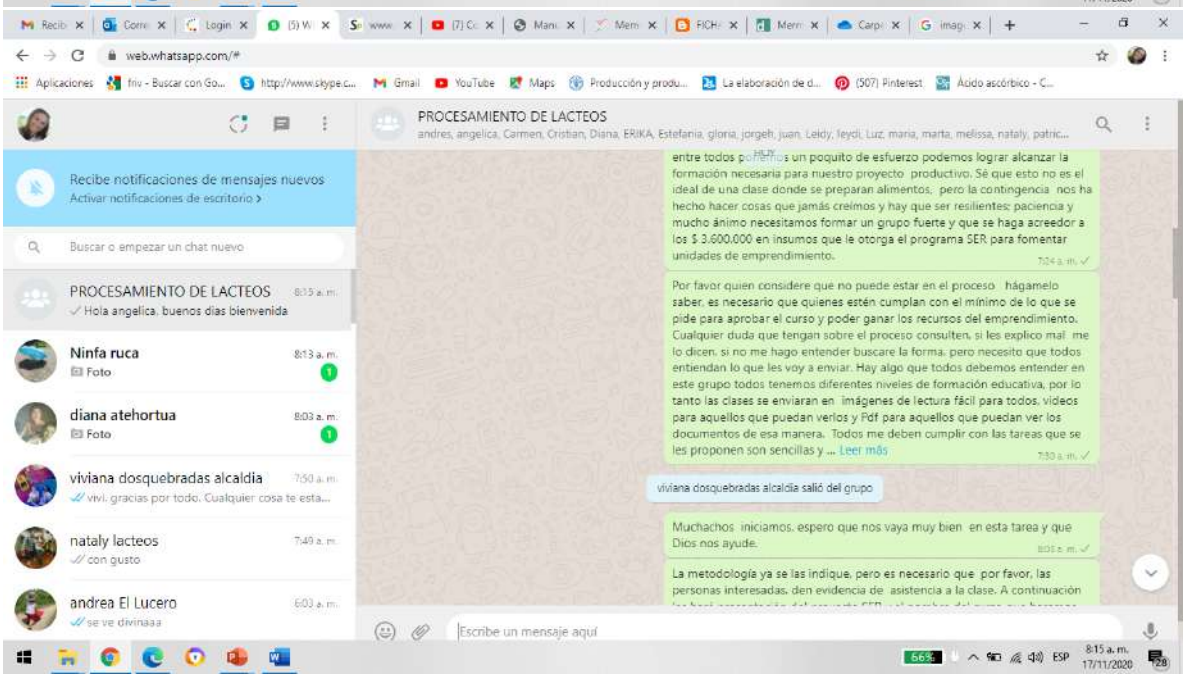

web.whatsapp.com/#
PROCESAMIENTO FRUVER SENA
amalia, beatriz eug, carola, diana patricia, Evaines, fabiola, GLORIAP, jennifer, julieth, maribel, yenni fruver sena, Tú
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO FRUVER SENA 8:10 a. m.
debend leer lo que les voy a enviar hoy
diana atehortua 8:05 a. m.
Foto
Tia nena 8:01 a. m.
Foto
Ninfa ruca 7:34 a. m.
Foto
crisher 7:24 a. m.
bueno papi esta bien
Rosita Tia Neddy 6:51 a. m.
Video
HOY
beatriz eug fruver sena
muy buen dia julieth me puede hacer un favor manda una foto de la cuenta de la uchua para compararla con la de nosotras
buen día para todas, deben tener en cuenta que las dos mermeladas se procesaron. de manera diferente, la del rodeo fue con panela y la de el otro grupo fue con azúcar. POr favor esas mermeladas deben estar bien almacenadas que no les vaya a dar humedad ni calor, porque se dañan y pueden causar intoxicaciones
julieth fruver sena
Mi dulce ambrosía.
MERMELADA CON SABOR A CARIÑO
Escribe un mensaje aquí
8:20 a. m.
23/11/2020


Microsoft Teams
Buscar
Scoreboard
Gustavo Gallego 4277
Jorge Calderón 4265
Edwin Vargas 3933
Greys Patricia 3862
Olga Rocío Alfo 3484
Beatriz Elena Franco Cardenas
Mantente al tanto de todo. Activa las notificaciones de escritorio.
Activar
Descartar

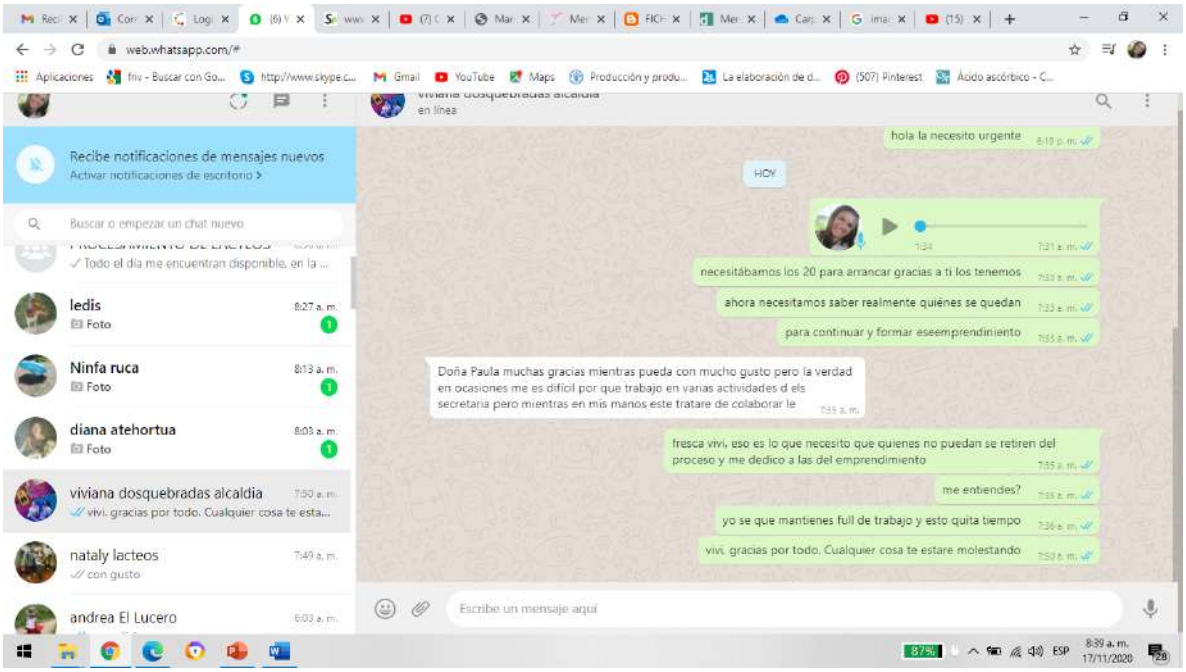

Microsoft Teams
Buscar
Código de Integridad SENA_Risaralda
Edwin Vargas
Gustavo Gallego
Jorge Calderón
7235
9 out of 9
7009
8 out of 9
6944
Beatriz Elena Franco Cardenas

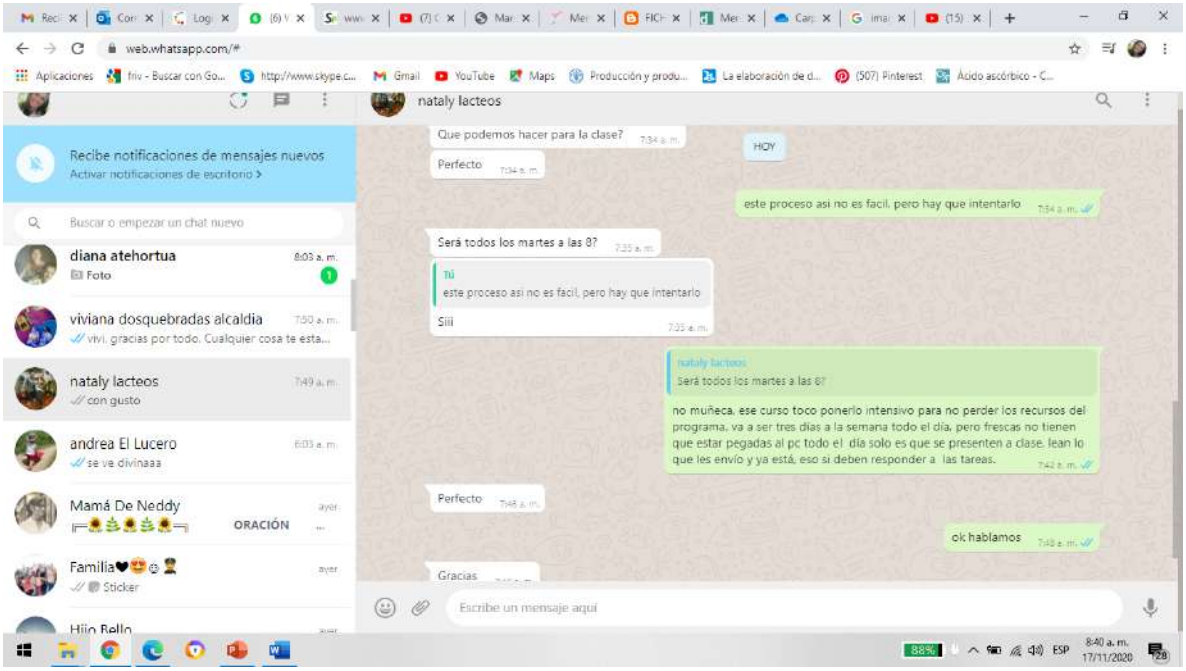

forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas5-SwdzesCWFJh3tDMNAxhpVUQlhRN0xEVlBRRE1DVTVZV05GN1VGVDNSRC4u
Asistencia Código de Integridad SENA_ Instructores Centro Atención Sector Agropecuario
Gracias.
La respuesta se ha enviado.
Enviar otra respuesta
Crear mi propio formulario
Con tecnología de Microsoft Forms |
El propietario de este formulario no ha proporcionado una declaración de privacidad sobre cómo utilizarán los datos de tus respuestas. No proporciones información personal o confidencial.
| Términos de uso
87%
ESP
8:36 a. m.
23/11/2020

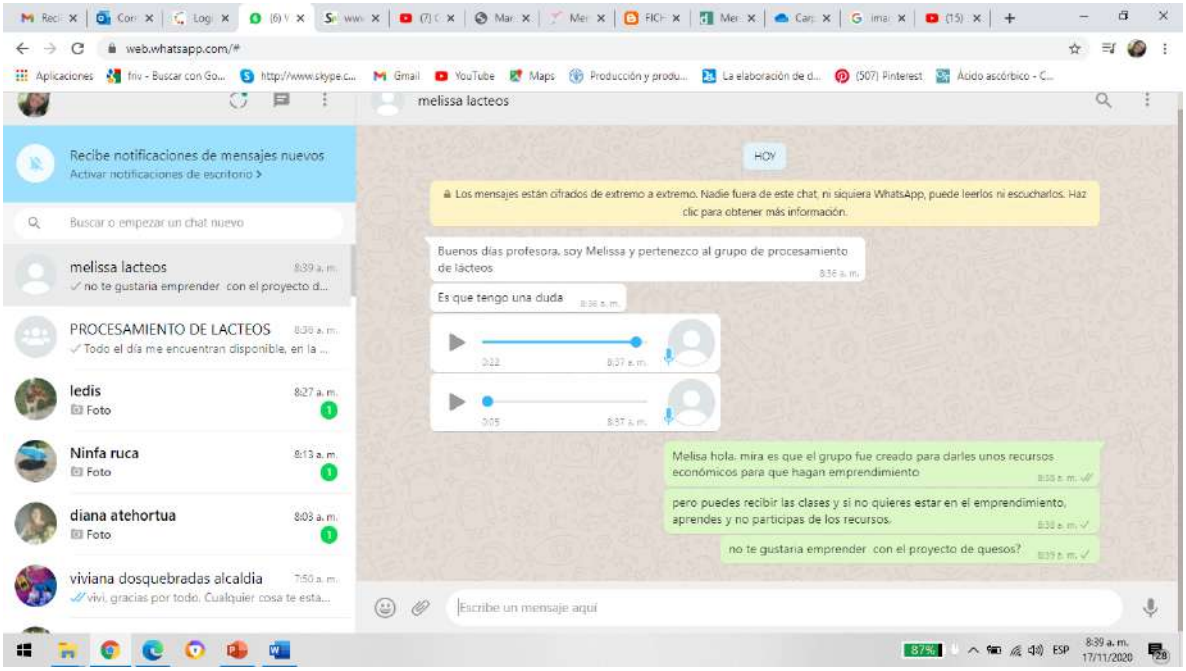

web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO DE LACTEOS 8:26 a. m.
leydi:
Ninfa ruca 8:13 a. m.
Foto
diana atehortua 8:03 a. m.
Foto
viviana dosquebradas alcaldia 7:50 a. m.
vivi, gracias por todo. Cualquier cosa te esta...
nataly lacteos 7:49 a. m.
con gusto
andrea El Lucero 6:03 a. m.
se ve divinaaa
andres, angelica, Carmen, Cristian, Diana, ERIKA, Estefania, gloria, jorgeh, juan, Leidy, leydi, Luz, maria, marta, melissa, nataly, patric...
andres felipe lácteos
Muchas gracias profe
hola Andrés felipe, bienvenido 8:14 a. m.
angelica lacteos
8:15 a. m.
Hola angelica, buenos días bienvenida 8:15 a. m.
Luz mary lacteos
8:16 a. m.
juan david lacteos
Buen día 8:17 a. m.
nataly lacteos
Buenos días 8:18 a. m.
Luz mary lacteos
Escribe un mensaje aquí
75%
ESP
8:26 a. m.
17/11/2020

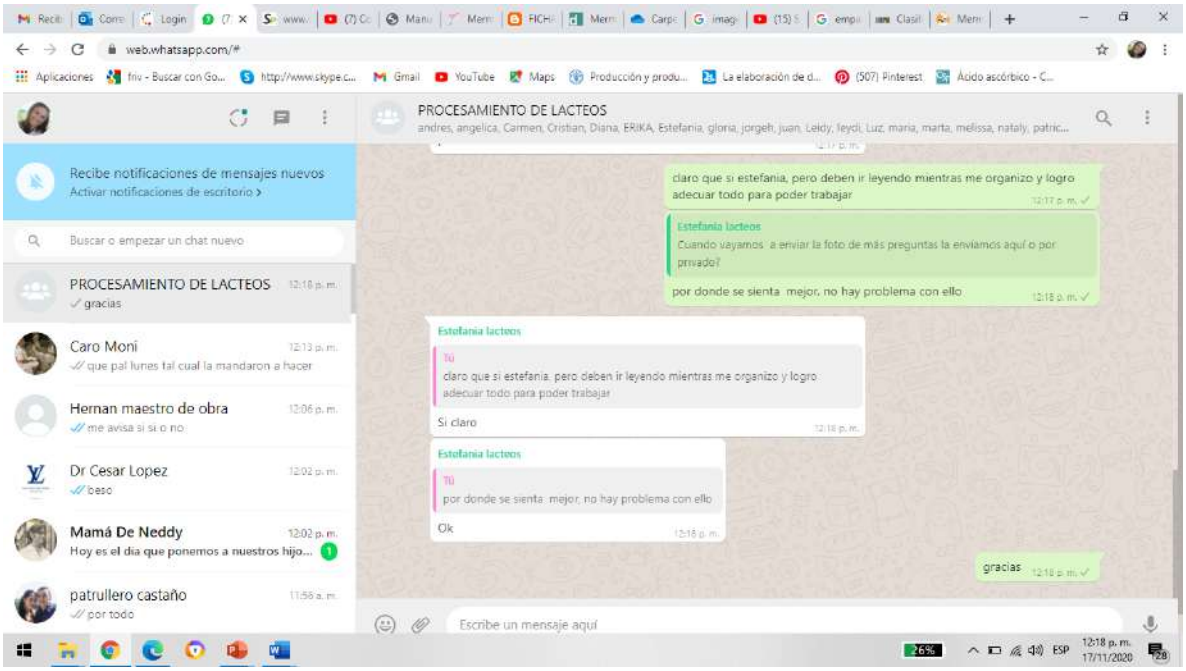

web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO DE LACTEOS 8:15 a. m.
Hola angelica, buenos días bienvenida
Ninfa ruca 8:13 a. m.
Foto
diana atehortua 8:03 a. m.
Foto
viviana dosquebradas alcaldia 7:50 a. m.
vivi, gracias por todo. Cualquier cosa te esta...
nataly lacteos 7:49 a. m.
con gusto
andrea El Lucero 6:03 a. m.
se ve divinaaa
PROCESAMIENTO DE LACTEOS
andres, angelica, Carmen, Cristian, Diana, ERIKA, Estefania, gloria, jorgeh, juan, Leidy, leydi, Luz, maria, marta, melissa, nataly, patric...
entre todos podemos un poquito de esfuerzo podemos lograr alcanzar la formación necesaria para nuestro proyecto productivo. Sé que esto no es el ideal de una clase donde se preparan alimentos, pero la contingencia nos ha hecho hacer cosas que jamás creímos y hay que ser resilientes: paciencia y mucho ánimo necesitamos formar un grupo fuerte y que se haga acreedor a los $ 3.600.000 en insumos que le otorga el programa SER para fomentar unidades de emprendimiento. 7:24 a. m.
Por favor quien considere que no puede estar en el proceso hágamelo saber, es necesario que quienes estén cumplan con el mínimo de lo que se pide para aprobar el curso y poder ganar los recursos del emprendimiento. Cualquier duda que tengan sobre el proceso consulten, si les explico mal me lo dicen, si no me hago entender buscare la forma, pero necesito que todos entiendan lo que les voy a enviar. Hay algo que todos debemos entender en este grupo todos tenemos diferentes niveles de formación educativa, por lo tanto las clases se enviaran en imágenes de lectura fácil para todos, videos para aquellos que puedan verlos y Pdf para aquellos que puedan ver los documentos de esa manera. Todos me deben cumplir con las tareas que se les proponen son sencillas y ... Leer más 7:30 a. m.
viviana dosquebradas alcaldia salió del grupo
Muchachos iniciamos, espero que nos vaya muy bien en esta tarea y que Dios nos ayude. 8:05 a. m.
La metodología ya se las indique, pero es necesario que por favor, las personas interesadas, den evidencia de asistencia a la clase. A continuación
Escribe un mensaje aquí
66%
ESP
8:15 a. m.
17/11/2020

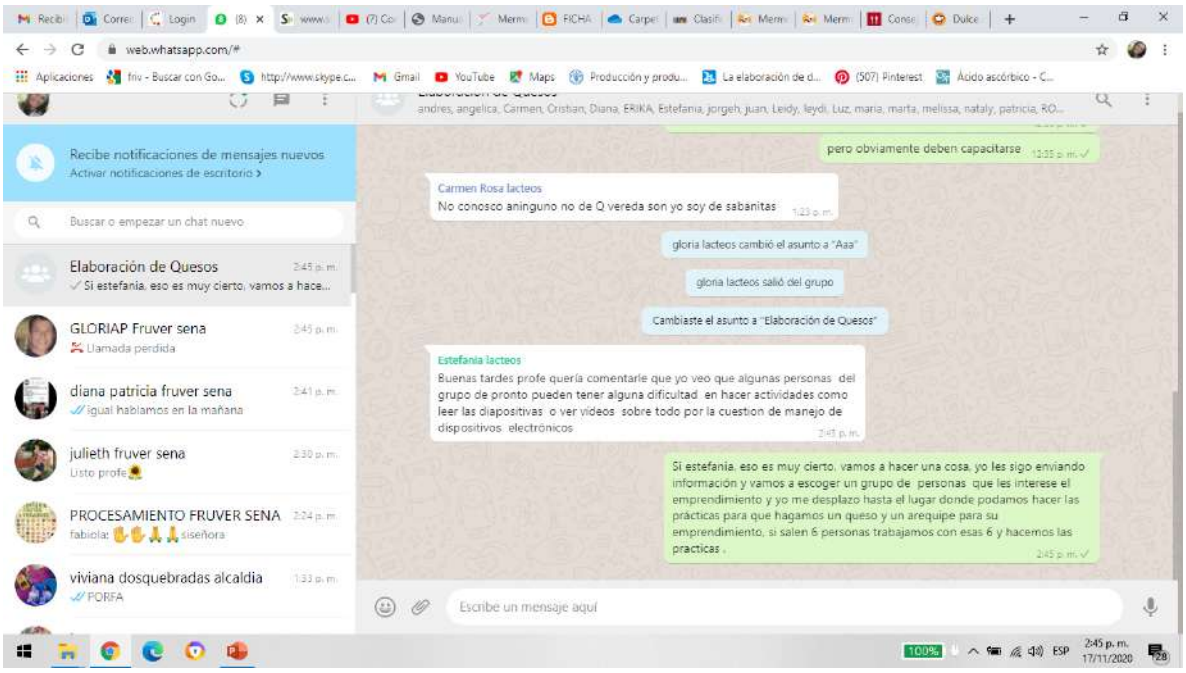
Viana Rocío Zuluaga, desertó por imposibilidad laboral para continuar en el proceso.





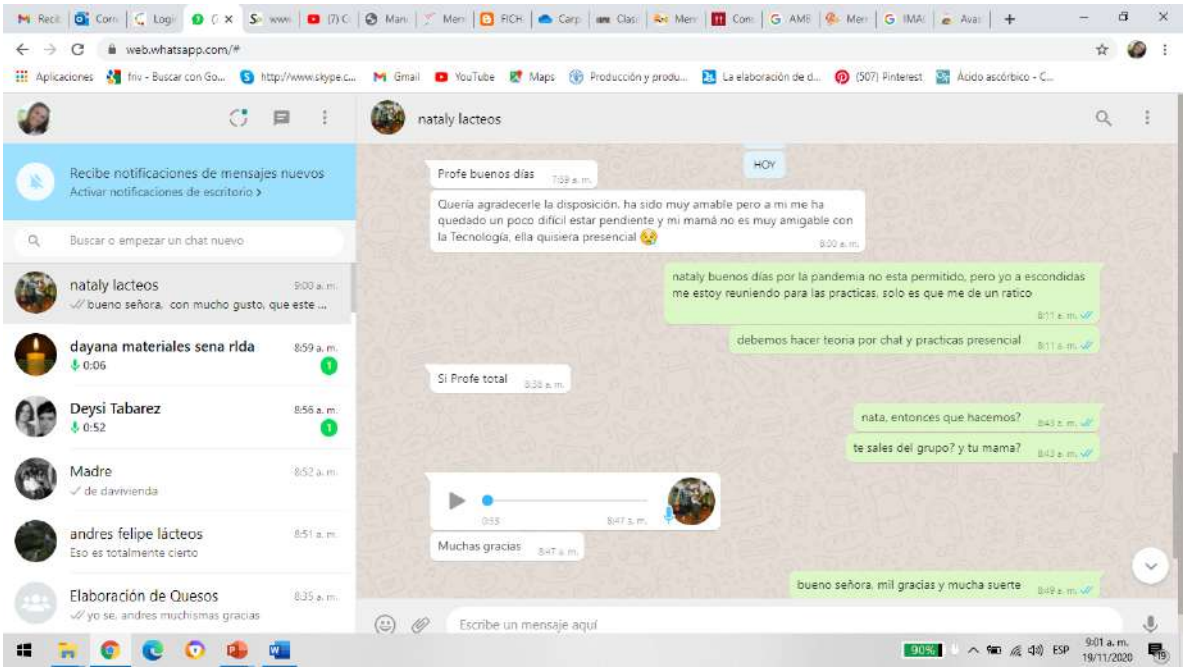

web.whatsapp.com/#
melissa lacteos
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
melissa lacteos 8:39 a. m.
no te gustaria emprender con el proyecto d...
PROCESAMIENTO DE LACTEOS 8:39 a. m.
Todo el día me encuentran disponible, en la ...
ledis 8:27 a. m.
Foto
Ninfa ruca 8:13 a. m.
Foto
diana atehortua 8:03 a. m.
Foto
viviana dosquebradas alcaldia 7:50 a. m.
vivi, gracias por todo. Cualquier cosa te esta...
HOY
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.
Buenos días profesora, soy Melissa y pertenezco al grupo de procesamiento de lácteos
Es que tengo una duda
Melisa hola, mira es que el grupo fue creado para darles unos recursos económicos para que hagan emprendimiento
pero puedes recibir las clases y si no quieres estar en el emprendimiento, aprendes y no participas de los recursos.
no te gustaria emprender con el proyecto de quesos?
Escribe un mensaje aquí
87%
ESP
8:39 a. m.
17/11/2020

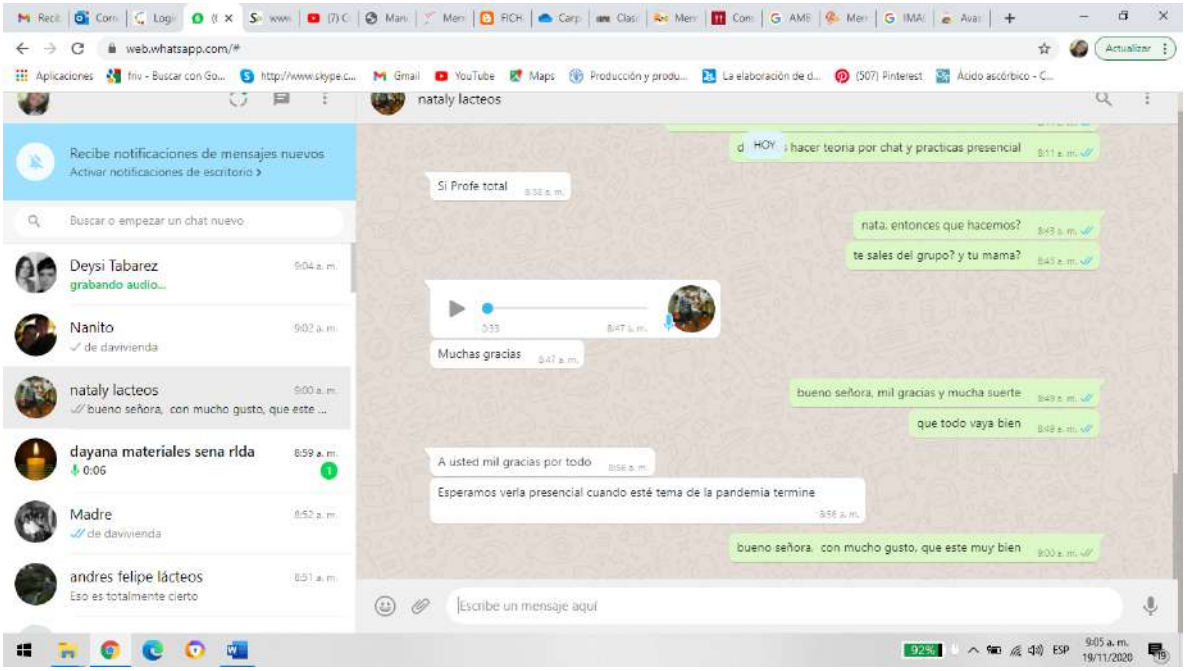

web.whatsapp.com/#
PROCESAMIENTO DE LACTEOS
andres, angelica, Carmen, Cristian, Diana, ERIKA, Estefania, gloria, jorgeh, juan, Leidy, leydi, Luz, maria, marta, melissa, nataly, patric...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
PROCESAMIENTO DE LACTEOS 12:18 p. m.
gracias
Caro Moni 12:13 p. m.
que pal lunes tal cual la mandaron a hacer
Hernan maestro de obra 12:06 p. m.
me avisa si si o no
Dr Cesar Lopez 12:02 p. m.
beso
Mamá De Neddy 12:02 p. m.
Hoy es el dia que ponemos a nuestros hijo...
patrullero castaño 11:56 a. m.
por todo
claro que si estefania, pero deben ir leyendo mientras me organizo y logro adecuar todo para poder trabajar
Estefania lacteos
Cuando vayamos a enviar la foto de más preguntas la enviamos aquí o por privado?
por donde se sienta mejor, no hay problema con ello
Estefania lacteos
Tú
claro que si estefania, pero deben ir leyendo mientras me organizo y logro adecuar todo para poder trabajar
Si claro
Estefania lacteos
Tú
por donde se sienta mejor, no hay problema con ello
Ok
gracias
Escribe un mensaje aquí
26%
ESP
12:18 p. m.
17/11/2020



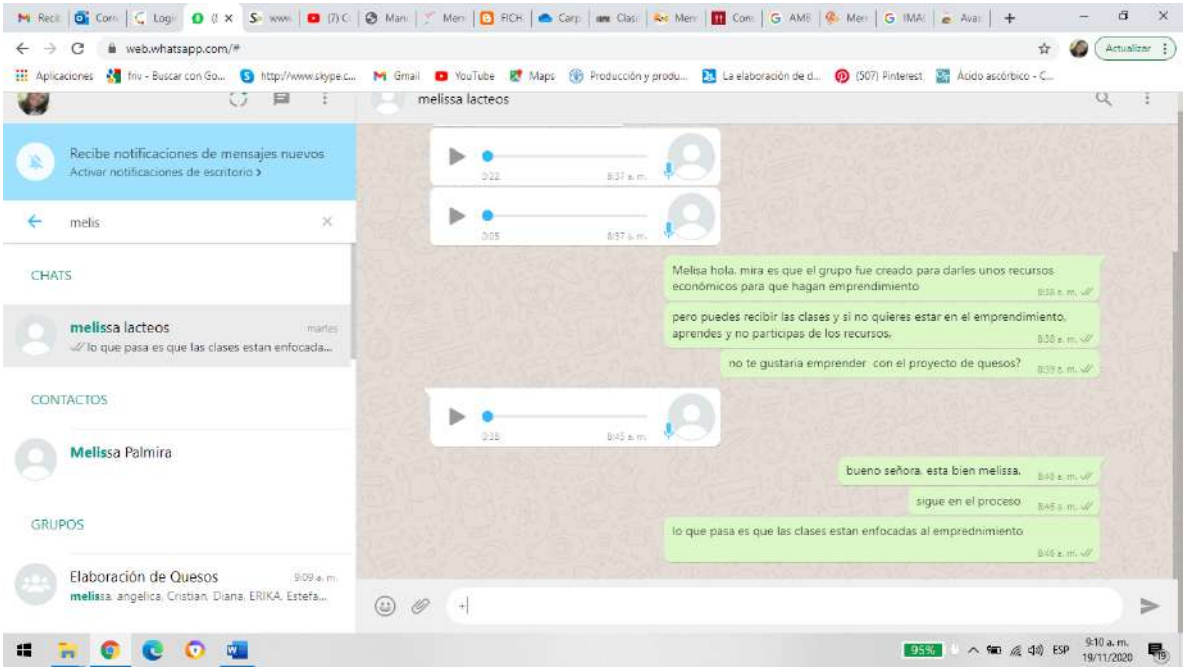
Gloria Patricia Quintero Vallejo se salió del curso, sin manifestar argumento alguno.

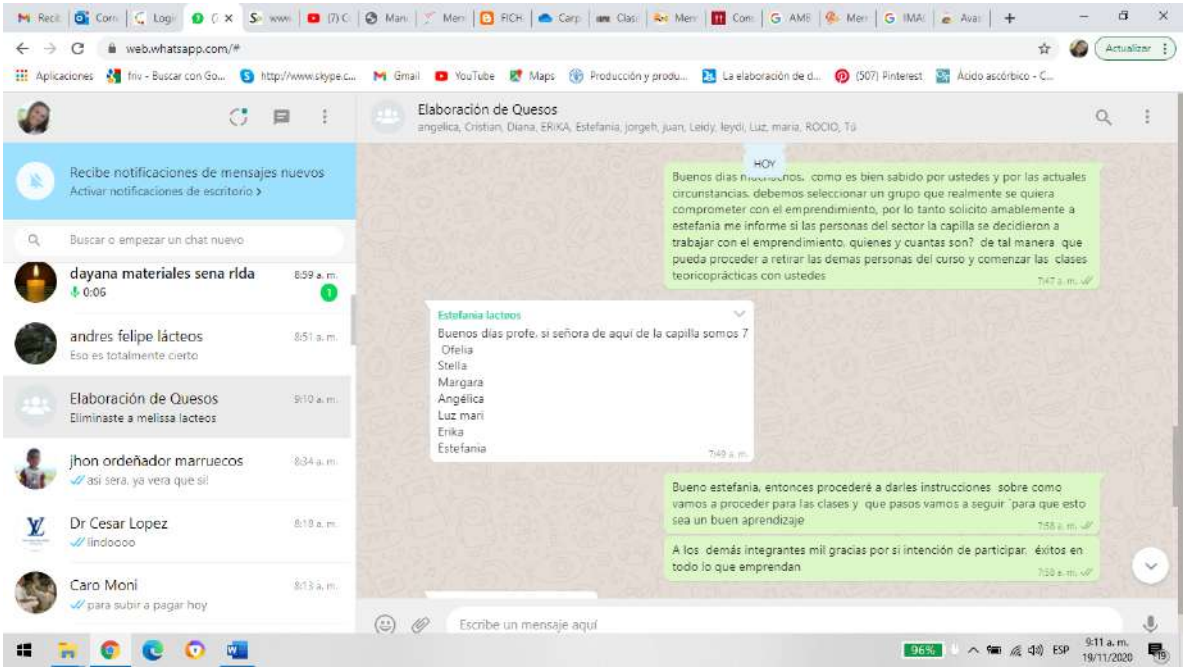
NATALY IDARRAGA VALLEJO Y GLORIA PATRICIA VALLEJO QUINTERO



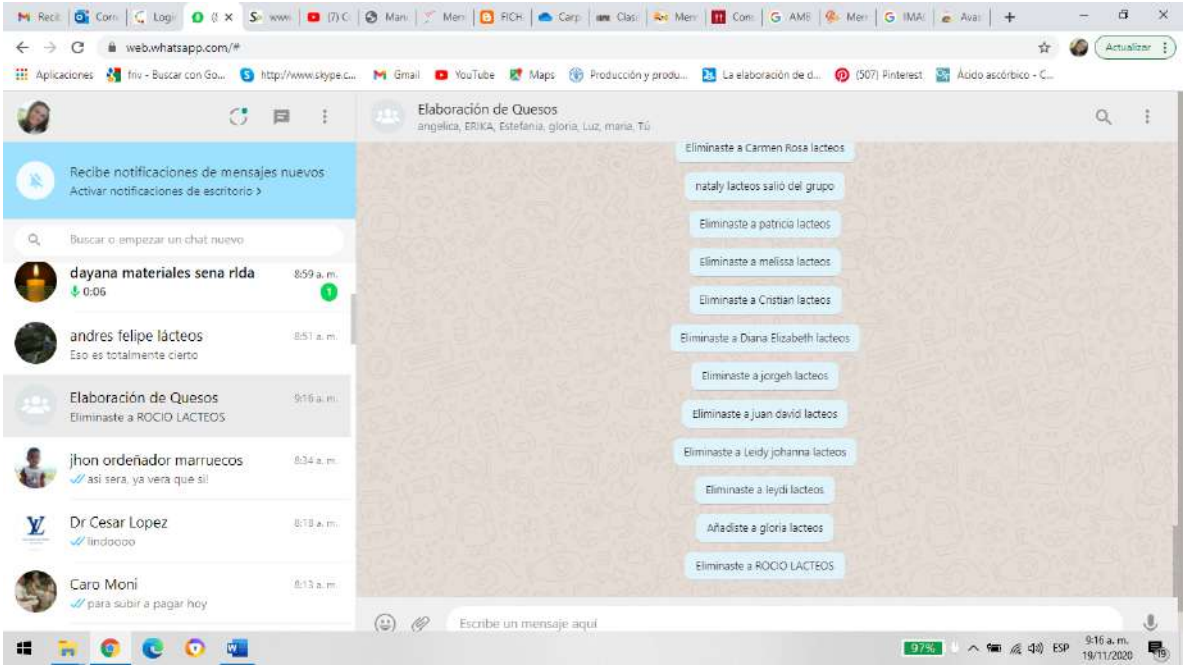


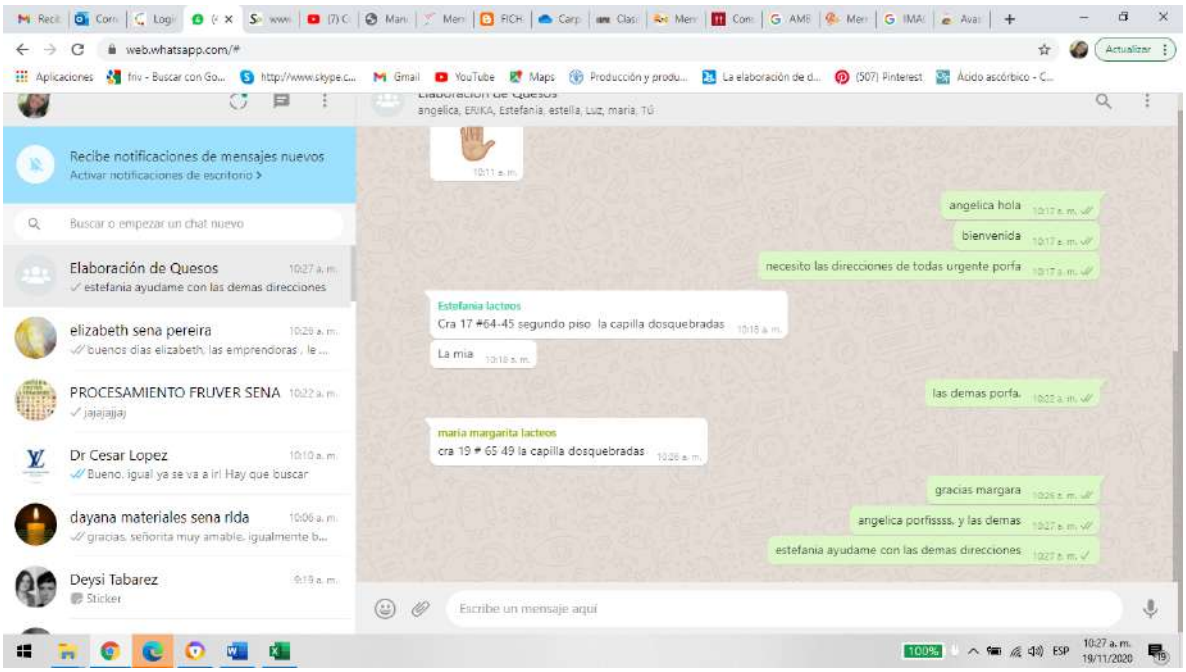
MELISA ZULUAGA LOAIZA

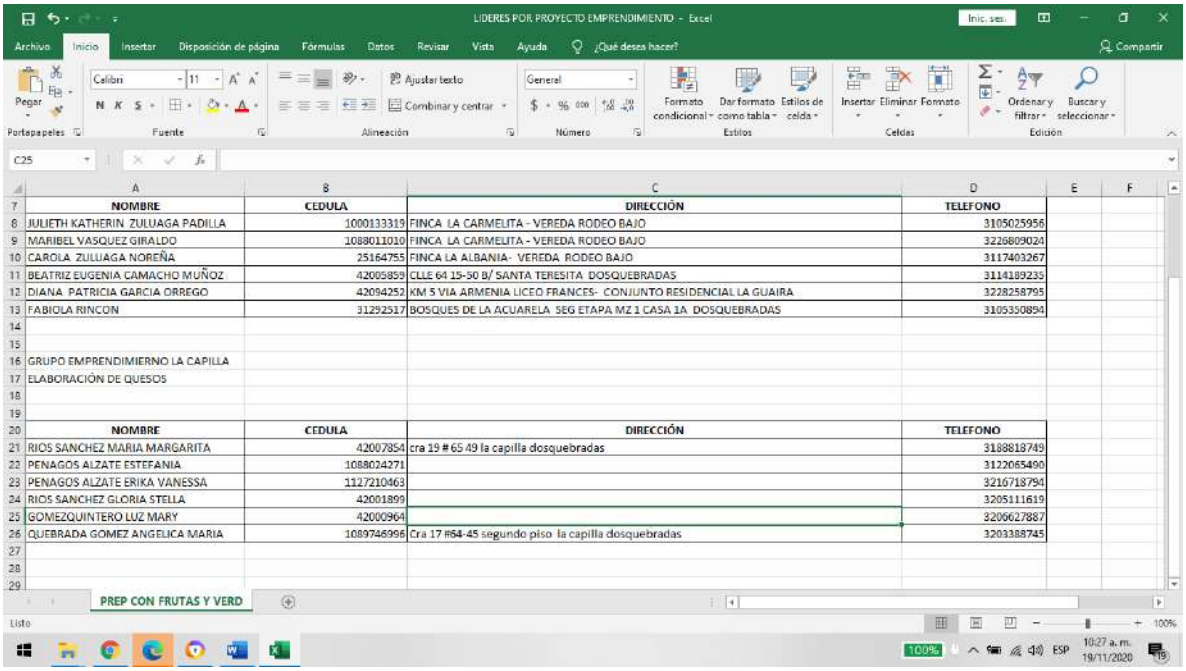




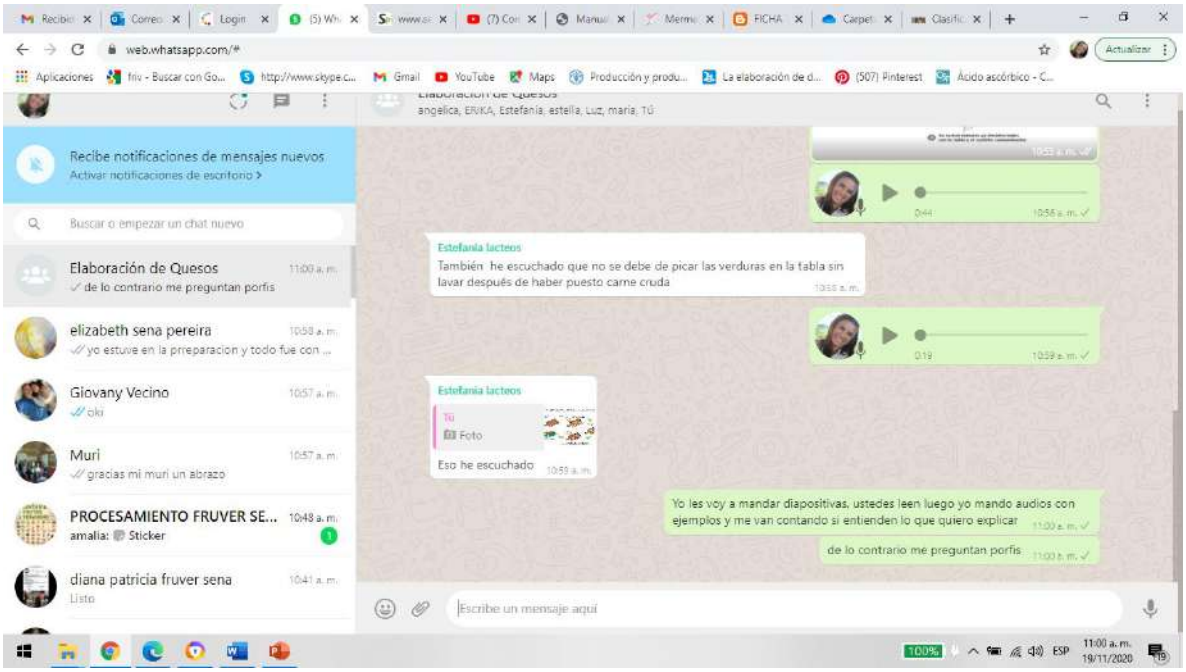
CREACIÓN DEL GRUPO DE QUESOS, SOLAMENTE CON LOS QUE MANIFESTARON HACER HACER PARTE DE EL EMPRENDIMIENTO, QUEDANDO 6 PERSONAS INTEGRANTES DEL PROCESO NADA MAS.

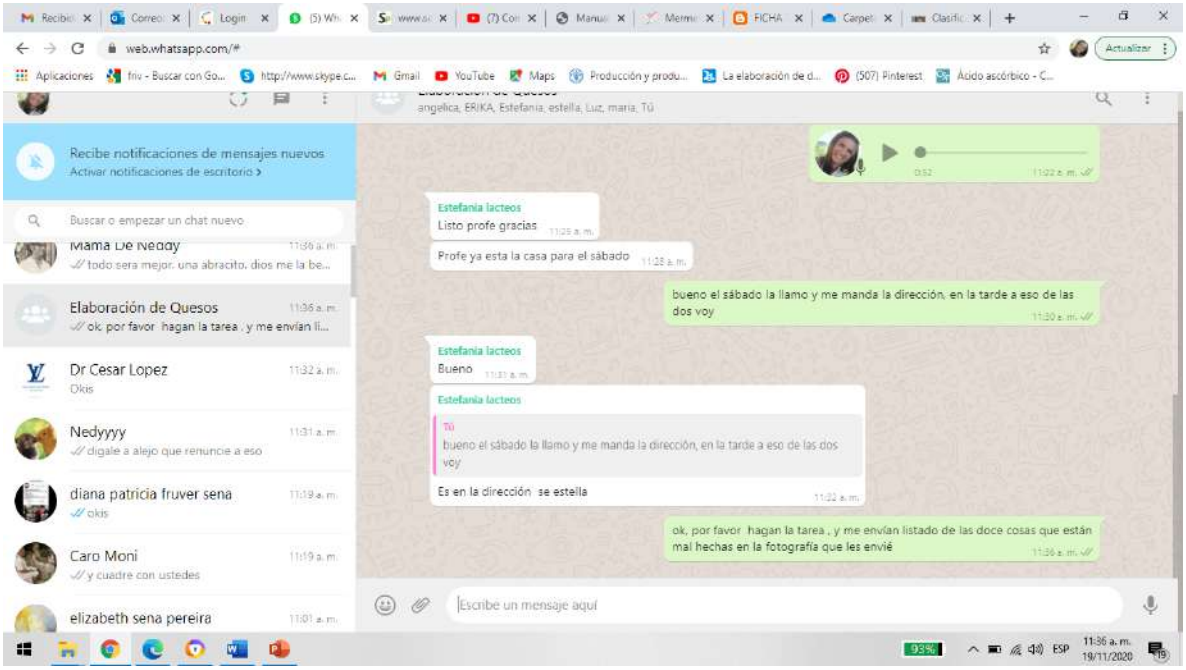


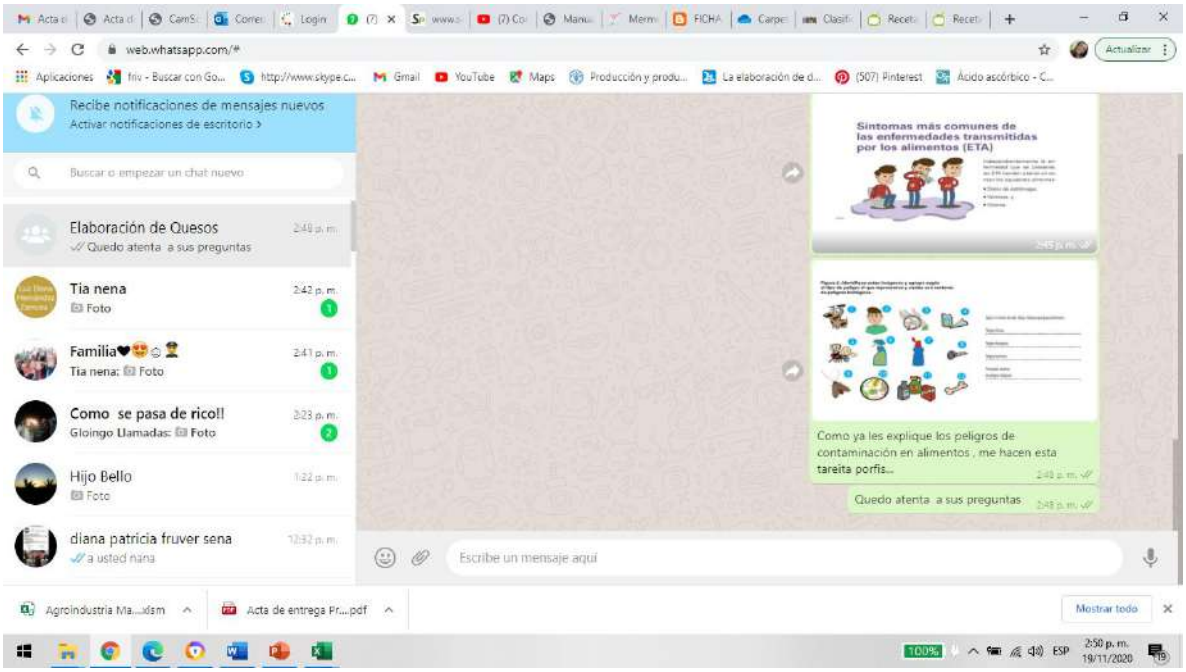


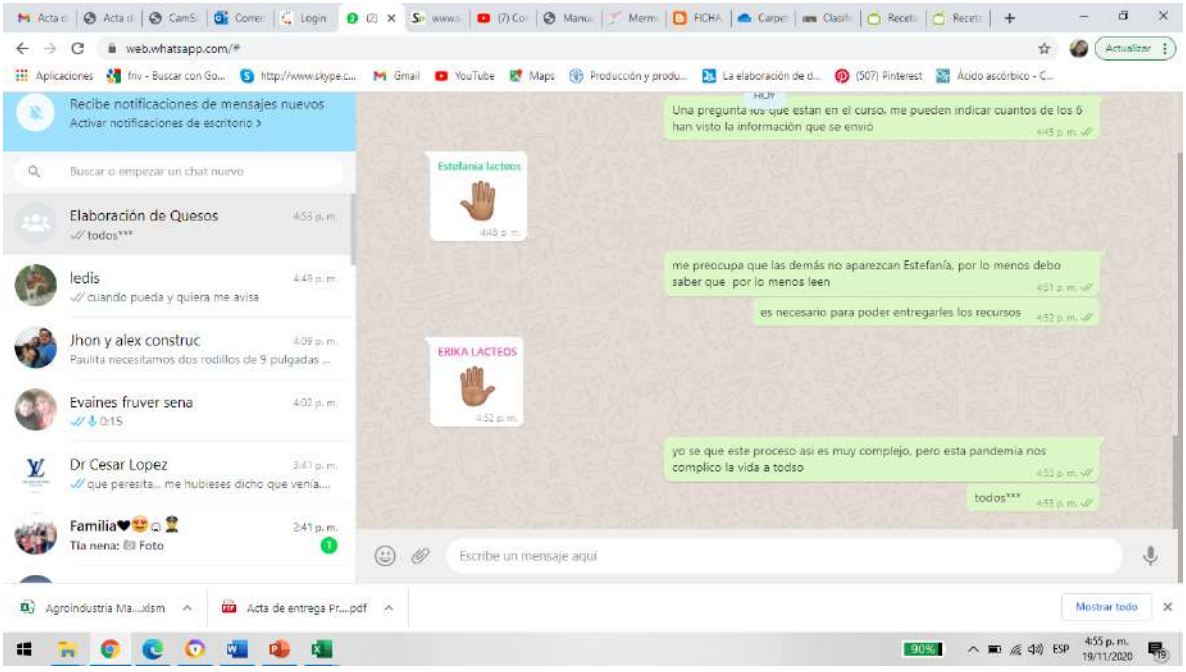


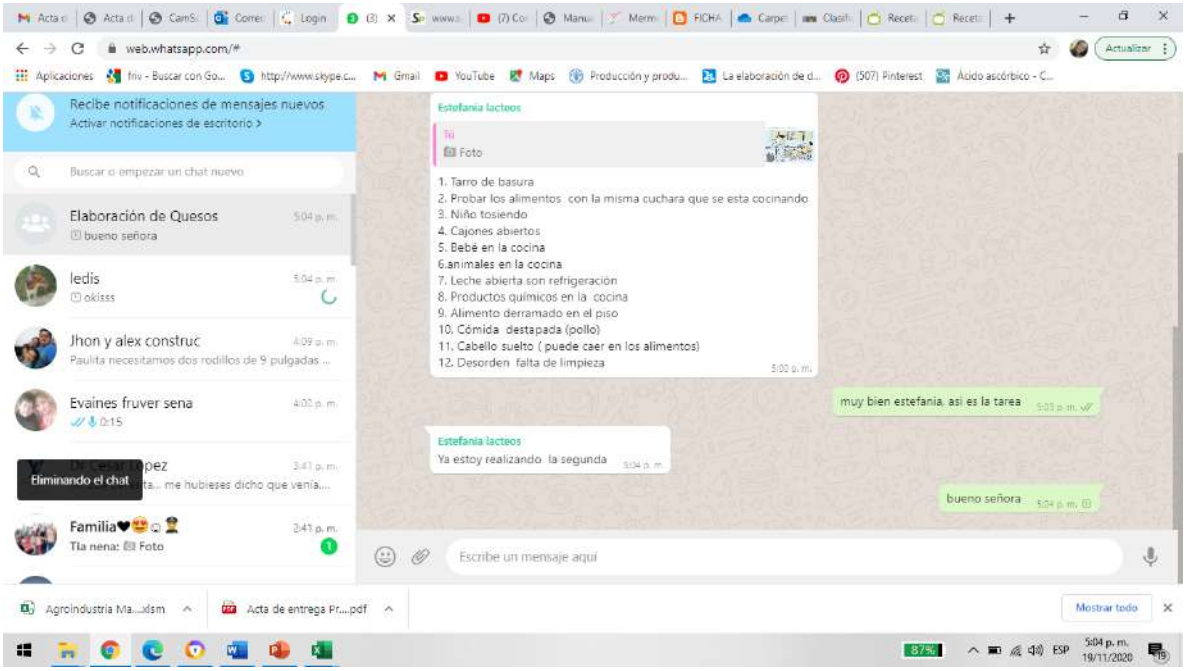
	A	B	C	D
7	**NOMBRE**	**CEDULA**	**DIRECCIÓN**	**TELEFONO**
8	JULIETH KATHERIN ZULUAGA PADILLA	1000133319	FINCA LA CARMELITA - VEREDA RODEO BAJO	3105025956
9	MARIBEL VASQUEZ GIRALDO	1088011010	FINCA LA CARMELITA - VEREDA RODEO BAJO	3226809024
10	CAROLA ZULUAGA NOREÑA	25164755	FINCA LA ALBANIA- VEREDA RODEO BAJO	3117403267
11	BEATRIZ EUGENIA CAMACHO MUÑOZ	42005859	CLLE 64 15-50 B/ SANTA TERESITA DOSQUEBRADAS	3114189235
12	DIANA PATRICIA GARCIA ORREGO	42094252	KM 5 VIA ARMENIA LICEO FRANCES- CONJUNTO RESIDENCIAL LA GUAIRA	3228258795
13	FABIOLA RINCON	31292517	BOSQUES DE LA ACUARELA SEG ETAPA MZ 1 CASA 1A DOSQUEBRADAS	3105350894
14				
15				
16	GRUPO EMPRENDIMIERNO LA CAPILLA			
17	ELABORACIÓN DE QUESOS			
18				
19				
20	**NOMBRE**	**CEDULA**	**DIRECCIÓN**	**TELEFONO**
21	RIOS SANCHEZ MARIA MARGARITA	42007854	cra 19 # 65 49 la capilla dosquebradas	3188818749
22	PENAGOS ALZATE ESTEFANIA	1088024271		3122065490
23	PENAGOS ALZATE ERIKA VANESSA	1127210463		3216718794
24	RIOS SANCHEZ GLORIA STELLA	42001899		3205111619
25	GOMEZQUINTERO LUZ MARY	42000964		3206627887
26	QUEBRADA GOMEZ ANGELICA MARIA	1089746996	Cra 17 #64-45 segundo piso la capilla dosquebradas	3203388745
27				
28				
29				

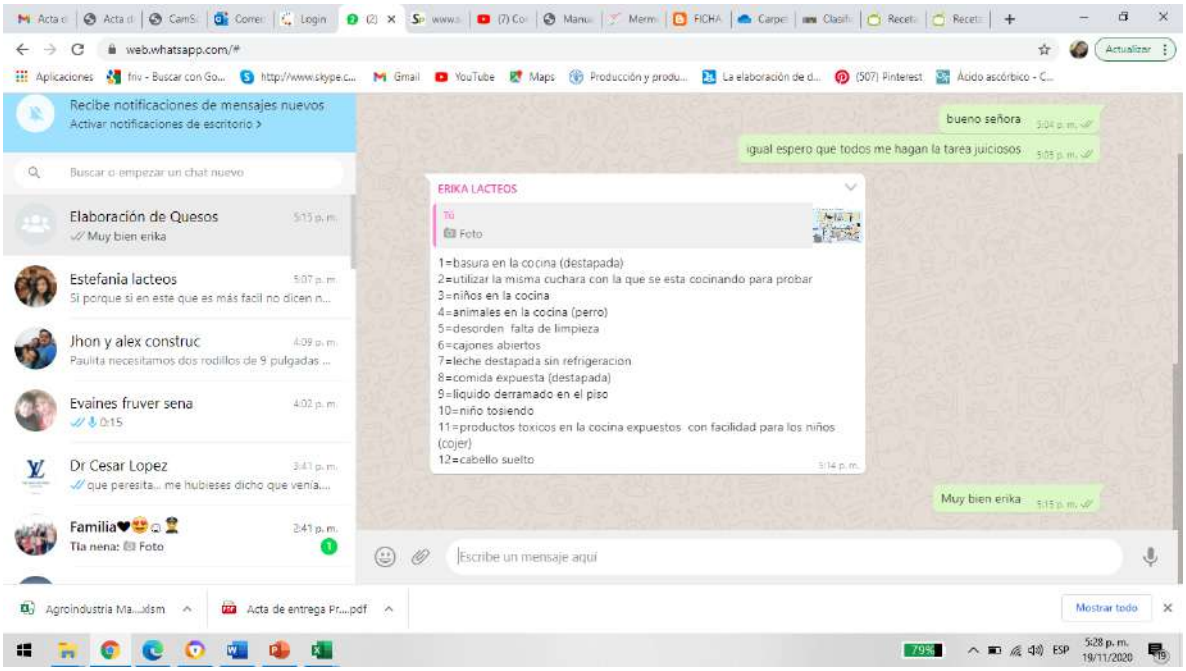

web.whatsapp.com/#
Actualizar
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Elaboración de Quesos 11:00 a. m.
de lo contrario me preguntan porfis
elizabeth sena pereira 10:58 a. m.
yo estuve en la prieparacion y todo fue con ...
Giovany Vecino 10:57 a. m.
oki
Muri 10:57 a. m.
gracias mi muri un abrazo
PROCESAMIENTO FRUVER SE... 10:48 a. m.
amalia: Sticker
diana patricia fruver sena 10:41 a. m.
Listo
angelica, ERIKA, Estefania, estella, Luz, maria, Tú
Estefania lacteos
También he escuchado que no se debe de picar las verduras en la tabla sin lavar después de haber puesto carne cruda 10:55 a. m.
0:44 10:56 a. m.
0:19 10:59 a. m.
Estefania lacteos
Tú
Foto
Eso he escuchado 10:59 a. m.
Yo les voy a mandar diapositivas, ustedes leen luego yo mando audios con ejemplos y me van contando si entienden lo que quiero explicar 11:00 a. m.
de lo contrario me preguntan porfis 11:00 a. m.
Escribe un mensaje aquí
100%
ESP
11:00 a. m.
19/11/2020

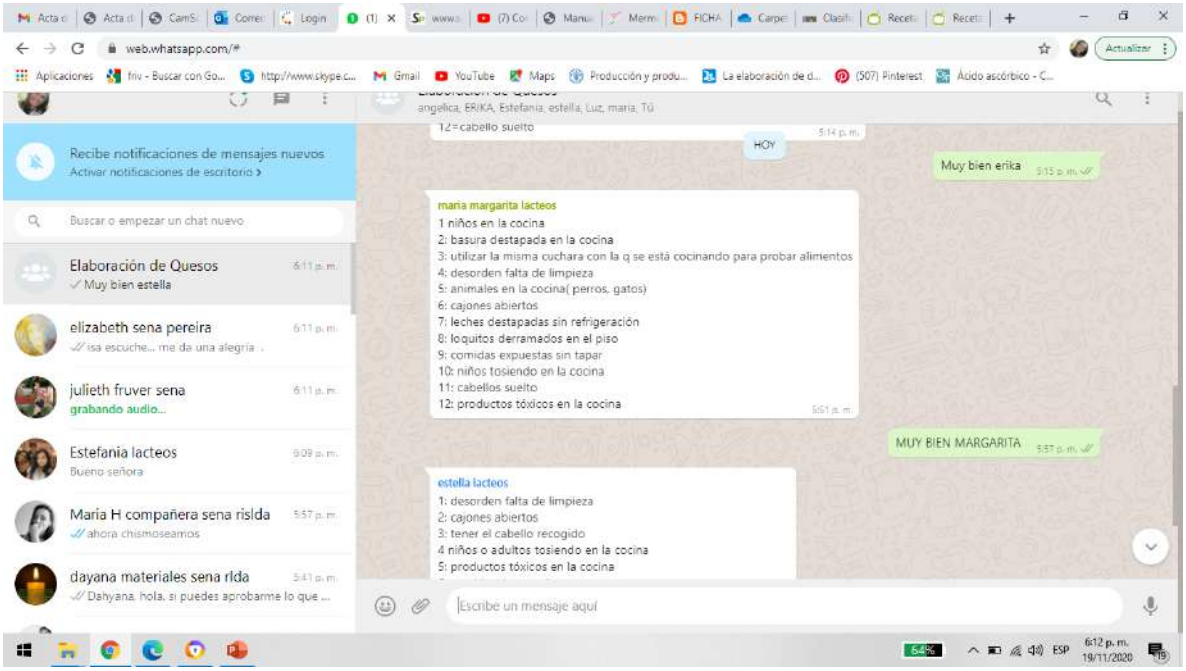

web.whatsapp.com/#
Actualizar
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Mama De Neddy 11:36 a. m.
todo sera mejor. una abracito. dios me la be...
Elaboración de Quesos 11:36 a. m.
ok, por favor hagan la tarea , y me envían li...
Dr Cesar Lopez 11:32 a. m.
Okis
Nedyyyy 11:31 a. m.
dígale a alejo que renuncie a eso
diana patricia fruver sena 11:19 a. m.
okis
Caro Moni 11:19 a. m.
y cuadre con ustedes
elizabeth sena pereira 11:01 a. m.
angelica, ERIKA, Estefania, estella, Luz, maria, Tú
0:52 11:22 a. m.
Estefania lacteos
Listo profe gracias 11:29 a. m.
Profe ya esta la casa para el sábado 11:28 a. m.
bueno el sábado la llamo y me manda la dirección, en la tarde a eso de las dos voy 11:30 a. m.
Estefania lacteos
Bueno 11:31 a. m.
Estefania lacteos
Tú
bueno el sábado la llamo y me manda la dirección, en la tarde a eso de las dos voy
Es en la dirección se estella 11:32 a. m.
ok, por favor hagan la tarea , y me envían listado de las doce cosas que están mal hechas en la fotografía que les envié 11:36 a. m.
Escribe un mensaje aquí
93%
ESP
11:36 a. m.
19/11/2020

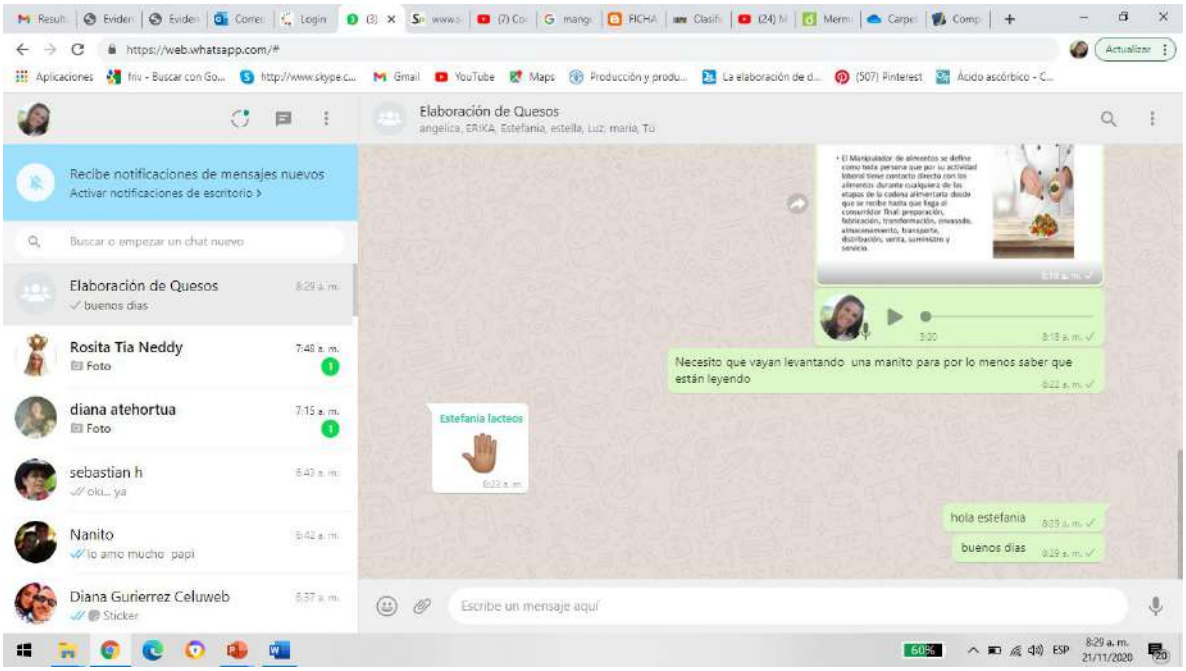

web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
Elaboración de Quesos
Quedo atenta a sus preguntas
Tia nena
Foto
Familia
Tia nena: Foto
Como se pasa de rico!!
Gloingo Llamadas: Foto
Hijo Bello
Foto
diana patricia fruver sena
a usted nana
Sintomas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)
Como ya les explique los peligros de contaminación en alimentos , me hacen esta tareita porfis...
Quedo atenta a sus preguntas
Escribe un mensaje aquí
Mostrar todo

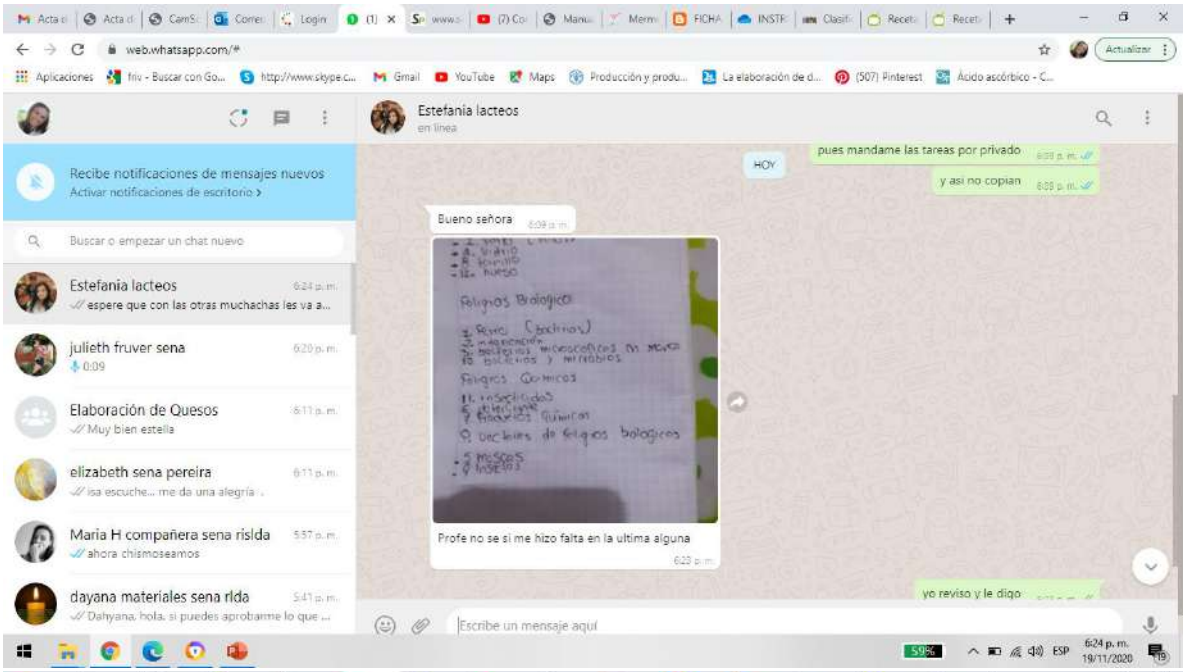

web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
Elaboración de Quesos
todos***
ledis
cuando pueda y quiera me avisa
Jhon y alex construc
Paulita necesitamos dos rodillos de 9 pulgadas ...
Evaines fruver sena
0:15
Dr Cesar Lopez
que peresita... me hubieses dicho que venia....
Familia
Tia nena: Foto
HOY
Una pregunta los que estan en el curso, me pueden indicar cuantos de los 6 han visto la información que se envió
Estefania lacteos
me preocupa que las demás no aparezcan Estefanía, por lo menos debo saber que por lo menos leen
es necesario para poder entregarles los recursos
ERIKA LACTEOS
yo se que este proceso asi es muy complejo, pero esta pandemia nos complico la vida a todso
todos***
Escribe un mensaje aquí
Mostrar todo

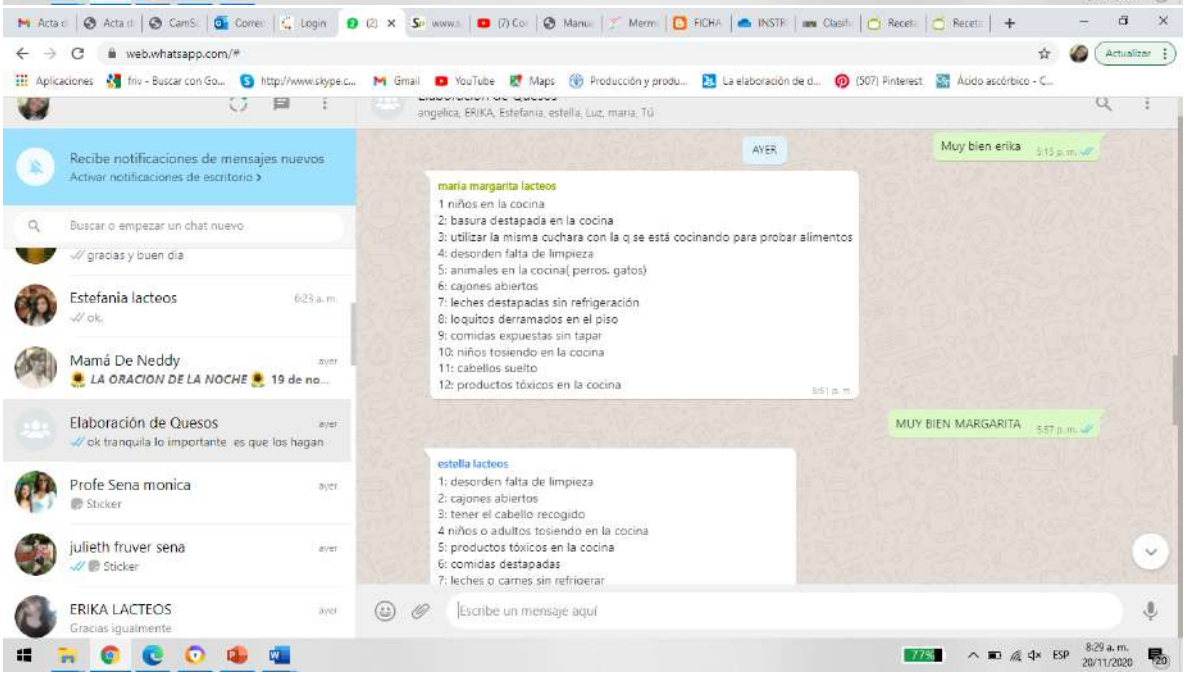

web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
Elaboración de Quesos
bueno señora
ledis
okisss
Jhon y alex construc
Paulita necesitamos dos rodillos de 9 pulgadas ...
Evaines fruver sena
0:15
Eliminando el chat
Familia
Tía nena: Foto
Estefania lacteos
Foto
1. Tarro de basura
2. Probar los alimentos con la misma cuchara que se esta cocinando
3. Niño tosiendo
4. Cajones abiertos
5. Bebé en la cocina
6.animales en la cocina
7. Leche abierta son refrigeración
8. Productos químicos en la cocina
9. Alimento derramado en el piso
10. Cómida destapada (pollo)
11. Cabello suelto (puede caer en los alimentos)
12. Desorden falta de limpieza
muy bien estefania, asi es la tarea
Estefania lacteos
Ya estoy realizando la segunda
bueno señora
Escribe un mensaje aquí
Agroindustria Ma....xlsm
Acta de entrega Pr....pdf
Mostrar todo
87%
ESP
5:04 p. m.
19/11/2020

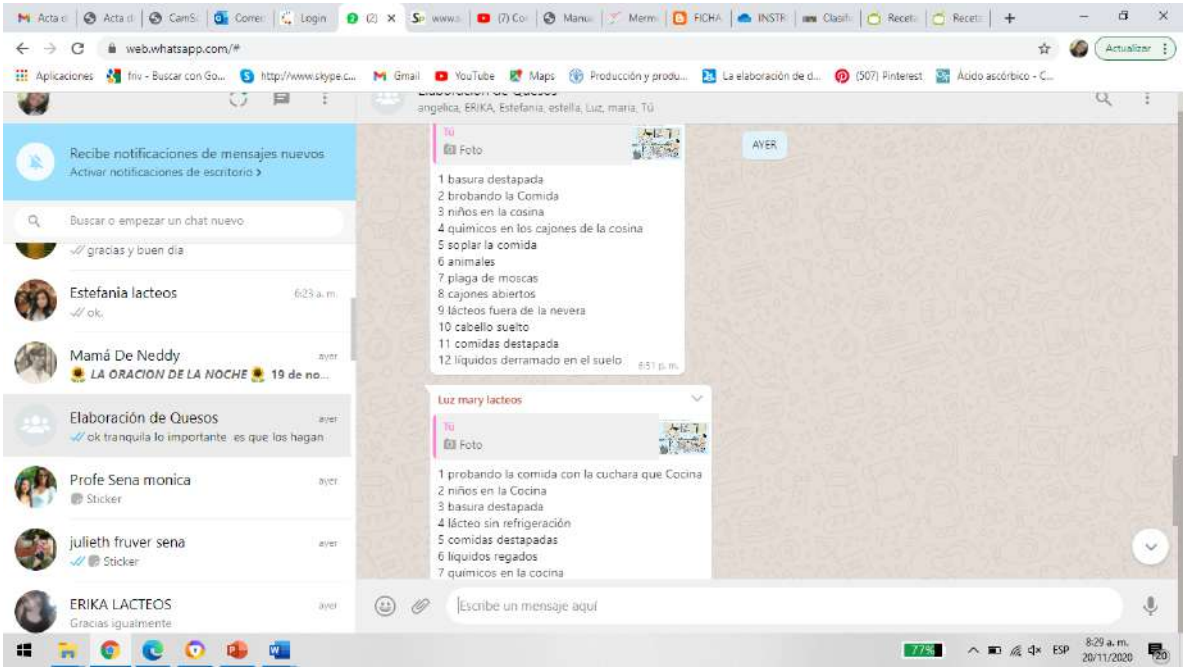

web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio >
Buscar o empezar un chat nuevo
Elaboración de Quesos
Muy bien erika
Estefania lacteos
Si porque si en este que es más facil no dicen n...
Jhon y alex construc
Paulita necesitamos dos rodillos de 9 pulgadas ...
Evaines fruver sena
0:15
Dr Cesar Lopez
que peresita... me hubieses dicho que venía....
Familia
Tía nena: Foto
bueno señora
igual espero que todos me hagan la tarea juiciosos
ERIKA LACTEOS
Foto
1=basura en la cocina (destapada)
2=utilizar la misma cuchara con la que se esta cocinando para probar
3=niños en la cocina
4=animales en la cocina (perro)
5=desorden falta de limpieza
6=cajones abiertos
7=leche destapada sin refrigeracion
8=comida expuesta (destapada)
9=liquido derramado en el piso
10=niño tosiendo
11=productos toxicos en la cocina expuestos con facilidad para los niños (cojer)
12=cabello suelto
Muy bien erika
Escribe un mensaje aquí
Agroindustria Ma....xlsm
Acta de entrega Pr....pdf
Mostrar todo
79%
ESP
5:28 p. m.
19/11/2020


web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Elaboración de Quesos
Muy bien estella
elizabeth sena pereira
julieth fruver sena
grabando audio...
Estefania lacteos
Bueno señora
María H compañera sena rlsida
ahora chismoseamos
dayana materiales sena rlda
Dahyana, hola, si puedes aprobarme lo que ...
angelica, ERIKA, Estefania, estella, Luz, maria, Tú
12=cabello suelto
HOY
Muy bien erika
maria margarita lacteos
1 niños en la cocina
2: basura destapada en la cocina
3: utilizar la misma cuchara con la q se está cocinando para probar alimentos
4: desorden falta de limpieza
5: animales en la cocina(perros, gatos)
6: cajones abiertos
7: leches destapadas sin refrigeración
8: loquitos derramados en el piso
9: comidas expuestas sin tapar
10: niños tosiendo en la cocina
11: cabellos suelto
12: productos tóxicos en la cocina
MUY BIEN MARGARITA
estella lacteos
1: desorden falta de limpieza
2: cajones abiertos
3: tener el cabello recogido
4 niños o adultos tosiendo en la cocina
5: productos tóxicos en la cocina
Escribe un mensaje aquí
64%
6:12 p. m.
19/11/2020

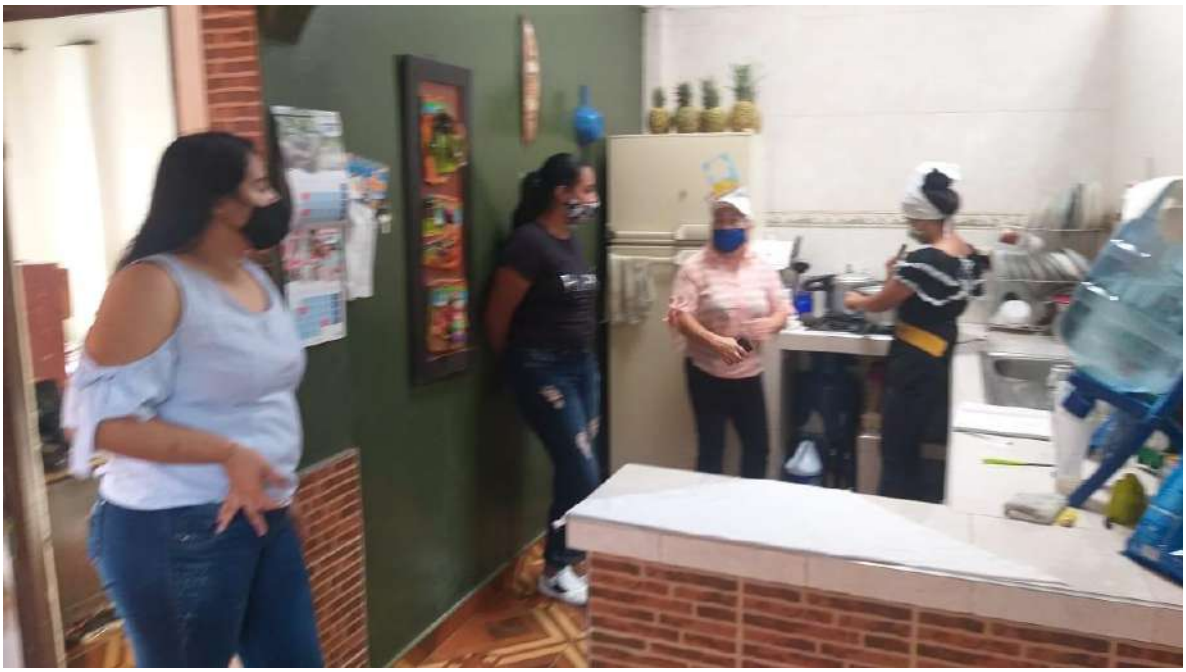

https://web.whatsapp.com/#
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Elaboración de Quesos
buenos dias
Rosita Tia Neddy
Foto
diana atehortua
Foto
sebastian h
oki... ya
Nanito
lo amo mucho papi
Diana Gurierrez Celuweb
Sticker
Elaboración de Quesos
angelica, ERIKA, Estefania, estella, Luz, maria, Tu
Necesito que vayan levantando una manito para por lo menos saber que están leyendo
Estefania lacteos
hola estefania
buenos dias
Escribe un mensaje aquí
60%
8:29 a. m.
21/11/2020


web.whatsapp.com/#
Estefania lacteos
en línea
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Estefania lacteos
espere que con las otras muchachas les va a...
julieth fruver sena
0:09
Elaboración de Quesos
Muy bien estella
elizabeth sena pereira
isa escuche... me da una alegría
Maria H compañera sena rislda
ahora chismoseamos
dayana materiales sena rlda
Dahyana, hola, si puedes aprobarme lo que ...
HOY
pues mandame las tareas por privado
y asi no copian
Bueno señora
Profe no se si me hizo falta en la ultima alguna
yo reviso y le digo
Escribe un mensaje aquí

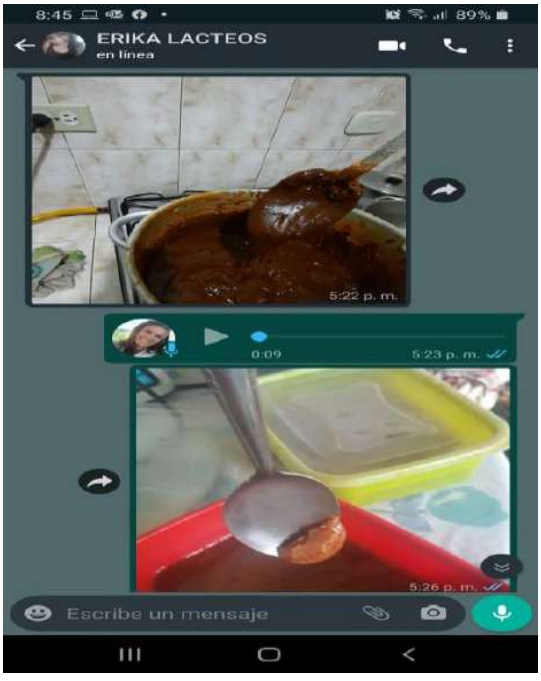

web.whatsapp.com/#
angelica, ERIKA, Estefania, estella, Luz, maria, Tú
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
gracias y buen dia
Estefania lacteos
ok.
Mamá De Neddy
LA ORACION DE LA NOCHE 19 de no...
Elaboración de Quesos
ok tranquila lo importante es que los hagan
Profe Sena monica
Sticker
julieth fruver sena
Sticker
ERIKA LACTEOS
Gracias igualmente
AYER
Muy bien erika
maria margarita lacteos
1 niños en la cocina
2: basura destapada en la cocina
3: utilizar la misma cuchara con la q se está cocinando para probar alimentos
4: desorden falta de limpieza
5: animales en la cocina(perros. gatos)
6: cajones abiertos
7: leches destapadas sin refrigeración
8: loquitos derramados en el piso
9: comidas expuestas sin tapar
10: niños tosiendo en la cocina
11: cabellos suelto
12: productos tóxicos en la cocina
MUY BIEN MARGARITA
estella lacteos
1: desorden falta de limpieza
2: cajones abiertos
3: tener el cabello recogido
4 niños o adultos tosiendo en la cocina
5: productos tóxicos en la cocina
6: comidas destapadas
7: leches o carnes sin refrigerar
Escribe un mensaje aquí

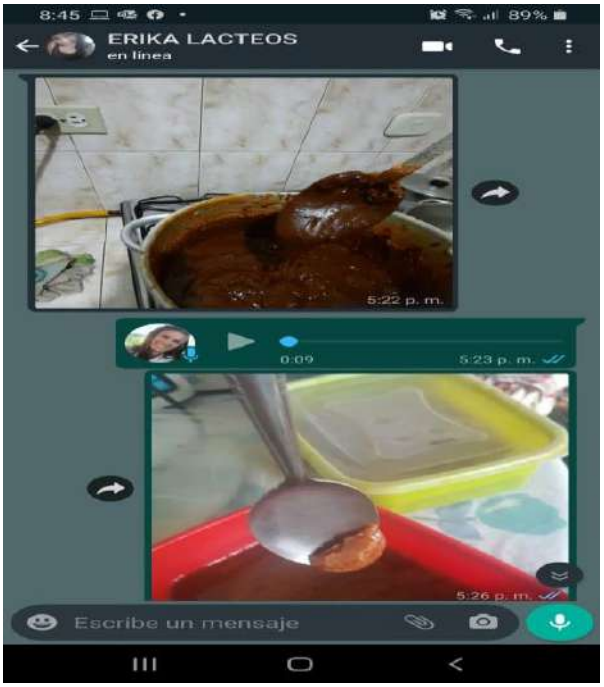


CLASE DEL SABADO 21, ENTREGA DE INSTRUMENTO DE EVALUACION Y CREACIÒN DE COMPROMISOS DE ESTUDIO, DONDE SE ESCOGE LA LIDER DEL GRUPO, PERSONA ENCARGADA DE AYUDAR CON LOS PROCESOS FORMATIVOS A LAS DEMAS APRENDICES QUE TIENEN DIFICULTADES CON EL MANEJO DE LA TECNOLOGIA.



PRACTICA REALIZADA POR UNA APRENDIZ. EN ELABORACIÒN DE AREQUIPE





Fabiola Rincon

Que es el proyedo Sena Emprende Rural.

cual es el proposito del Sena Emprende Rural

cual es la poblacion objetivo de sena emprende.

1) Formacion para el emprendimien
- Fortalecer el negocio

2) El sena nos da La informacion sobre Lo que es emprendiemto

3) La poblacion objetivo Jovenes de 15 a 28 añ (adolto Mayor).

Escaneado con CamScanner

TAREA

) QUE ES el proyecto SENA EMPRENDE RURAL = Es una iniciativa del SENA para generar empleo y trabajo a la comunidad del sector rural.

) QUE ES el proposito = Incluir el producto rural a el comercio

CUAL ES LA POBLACION objetivo:

a) Jovenes de 15 a 28 años con nivel del sisben 1, 2, 3

b) poblacion rural sin limites de edad. hasta los 60 AÑOS

Escaneado con CamScanner

TAREA

1) QUE ES el proyecto SENA EMPRENDC RURAL = Es una iniciativa del SENA para generar empleo y trabajo a la comunidad del sector rural.

) QUE Es el proposito = Incluir el producto rural a el comercio

) CUAL ES LA POBLACION objetivo:

a) Jovenes de 15 a 28 años con nivel del sisben 1, 2, 3

b) poblacion rural sin limites de edad. hasta los 60 AÑOS

Beatriz E CAMACHO 4-11-202

Escaneado con CamScanner

3). cual es la poblacion =

el sena da la oportunidad a nuestros jovenes entre 15. a 28. años

a la poblacion rural. sin ninguna descriminacion con un limite de edad.

que tengan axeso al sisbén - 1 - 2 - 3

a nuestros abuelos hasta los 60 años

Gloria Patricia Mosquera Sanchez.

Escaneado con CamScanner

Luz Mery Córdoba López.

(1) El Proyecto Sena Emprende Rural es: Una iniciativa de la dirección de empleo o sea para generar trabajo a la comunidad Rural y sirve para formar a las personas y ademas genera ingresos.

(2) El proposito de SENA EMPRENDE RURAL es generar ingresos, enfrentar el problema de desempleo, la baja capacidad ocupacional de los jovenes y de la poblacion vulnerable en las areas rurales del Pais.

(3) La poblacion objetivo del programa Sena Emprend Rural es:

- Jovenes Rurales entre 15 y 28 años de los niveles 1, 2 y 3 del SISBEN.
- Productor agropecuario.

Escaneado con CamScanner

Encuentro

"POLÍTICA PÚBLICA: UNA APUESTA POR LA DEMOCRACIA LOCAL"

Emprendimiento

es

Que es el proyecto Sena emprende Rural. = es

1). es un programa que da el sena para iniciar un proyecto. con la idea de generar. empleo a la comunidad del campo. con nuestros productos.

— o —

2). cual es el proposito : que aprendamos que nuestros productos del campo nos facilitan la forma. de vender y exportar. al libre comercio.

Escaneado con CamScanner

4 Noviembre 2020

Angela Ximena Buritica Mejia.

- Que es proyecto SENA Emprende Rural.

R/ es una Iniciativa de emprendimiento Direccionada en empleo y trabajo rural. con el objetivo de generar inclusion de los productos del campo.
Teniendo procesos de foumacion empresarial y gestion. para generar ingresos.

- Cual es el Propósito de SENA emprende RURAL

R/ Que atravez de los maravillosos productos del campo. generemos empleo he ingresos. Teniendo un campo Colombiano productivo y una poblacion Sostenible.

- Cual es la poblacion objetivo de SENA Emprende RURAL.

R/- jovenes entre 15 y 28 años nivel sisben 1, 2 y 3.
- poblacion vulnerable rural sin limite de edad
- pequeños y medianos productores agropecuario

Escaneado con CamScanner

MARIBEL VAZQUEZ GIRALDO.

HOY ES 4 NOV 20

1)¿Que es el proyecto Sena Emprende RURAL?

R/=Es un Programa que busca promover la generación de ingresos para la población rural a traves de acciones de formación para el emprendimiento y la empleabilidad.rural.

2)¿Cual es el Proposito de Sena Emprende Rural?

R/=Ser Una iniciativa Sena Cuyo objetivo es la generación de capacidades para la inclusión productiva rural con enfoque diferencial, que Promueve principalmente el emprendimiento rural

3)¿Cual es la poblacion objetivo de Sena emprende rural?

R/=la población objetivo del programa Sena emprende rural-SER es:

- Jovenes rurales entre 15 y 28 años de los niveles 1, 2 y 3 del Sisben.
- Población vulnerable rural sin limite de edad.
- pequeños y medianos productores agropecuarios

Escaneado con CamScanner

Sabela Rincon

¿Que es proyecto Sena Emprendimiento Rural?

R) es la formación para formar ser un negocio y Generar Empleo Especialmente a los del campo

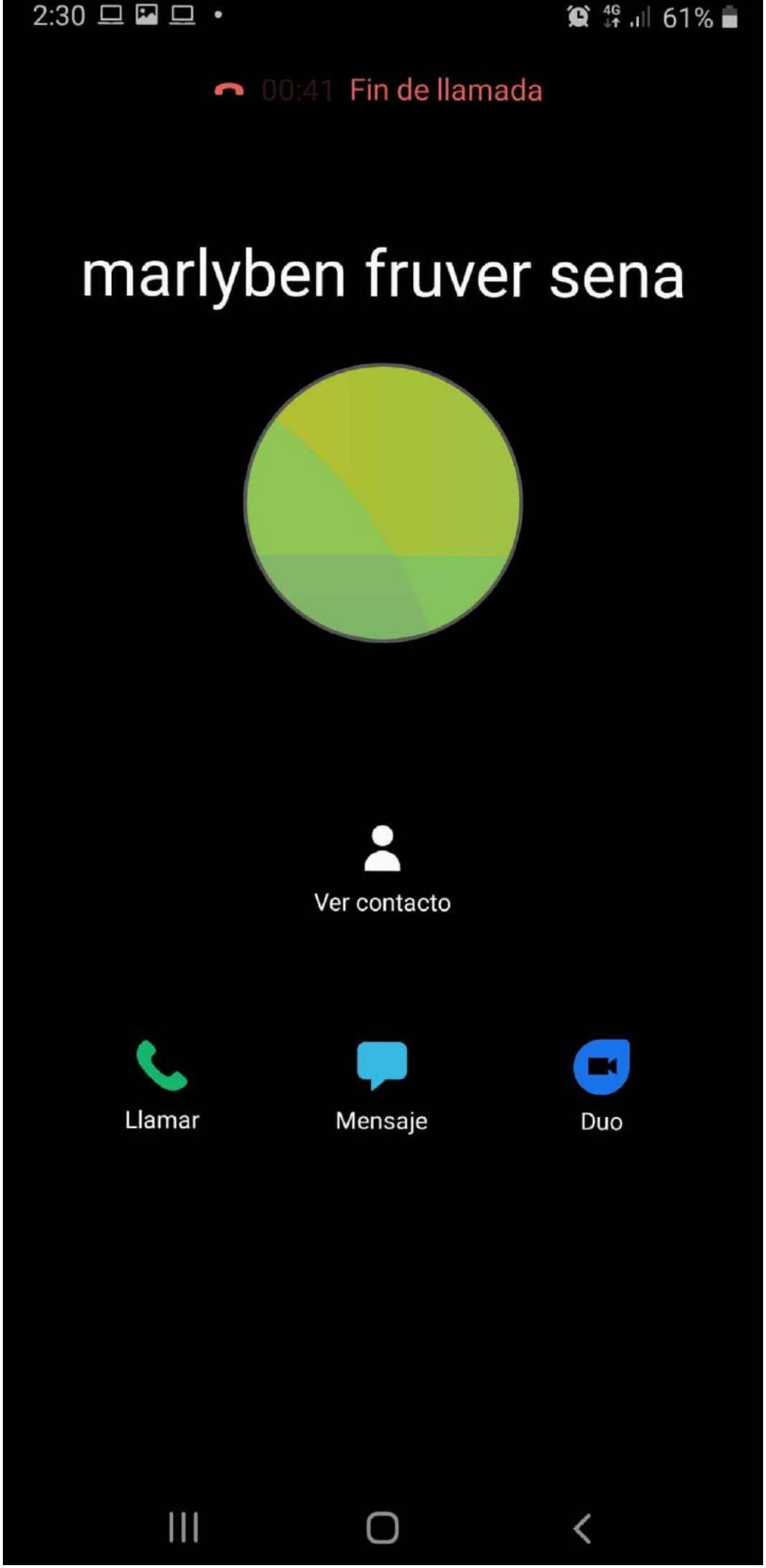
¿cual es el propósito del Sena?

R) Dar conocimiento de lo que es emprendimiento con los productos del campo y Generar ingresos

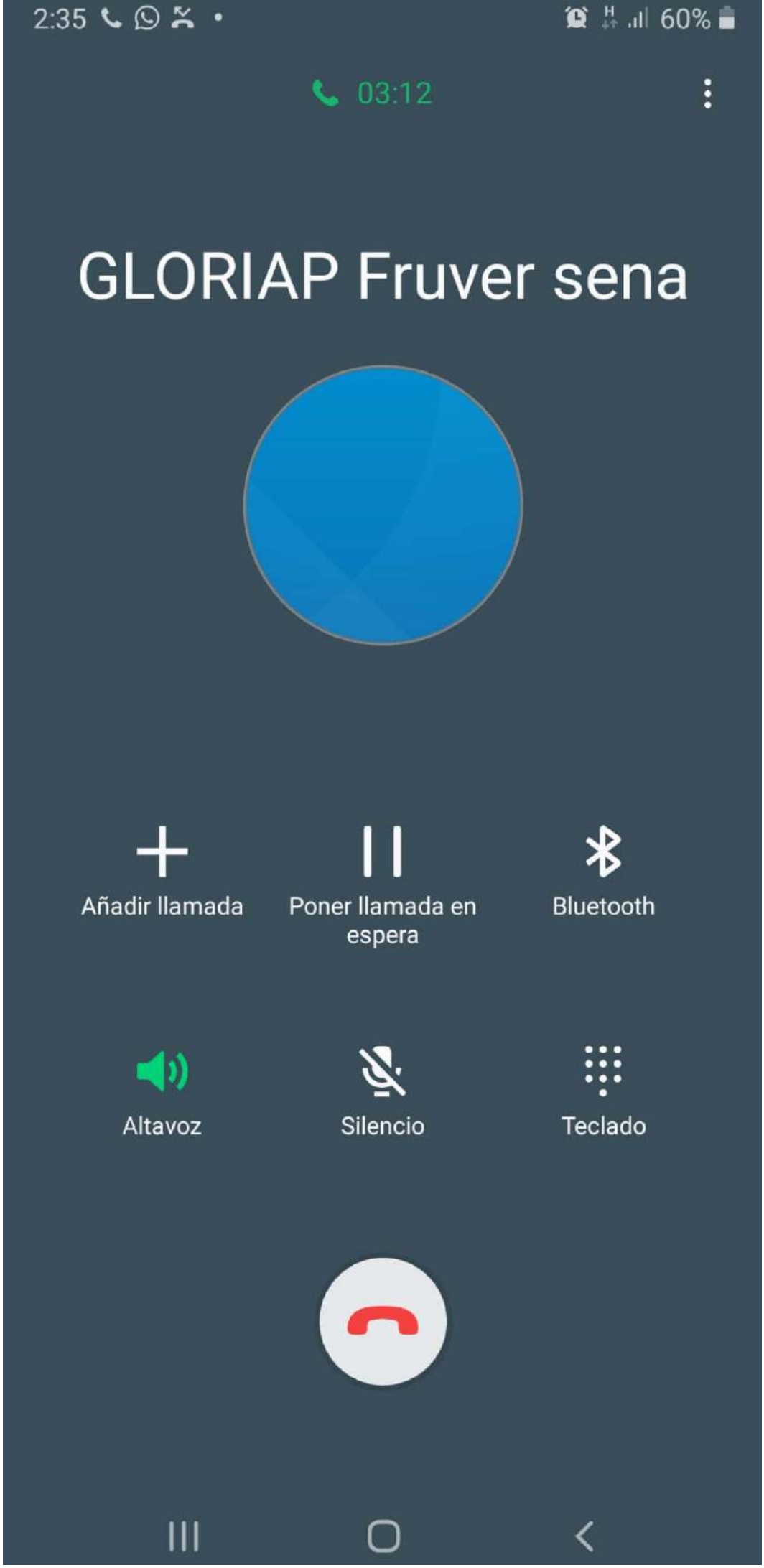
¿cual es la poblacion objetivo del Sena?

2. poblacion vulnerable: Rural y los jovenes de 15 a 28 y Sisben 1, 2, 3.

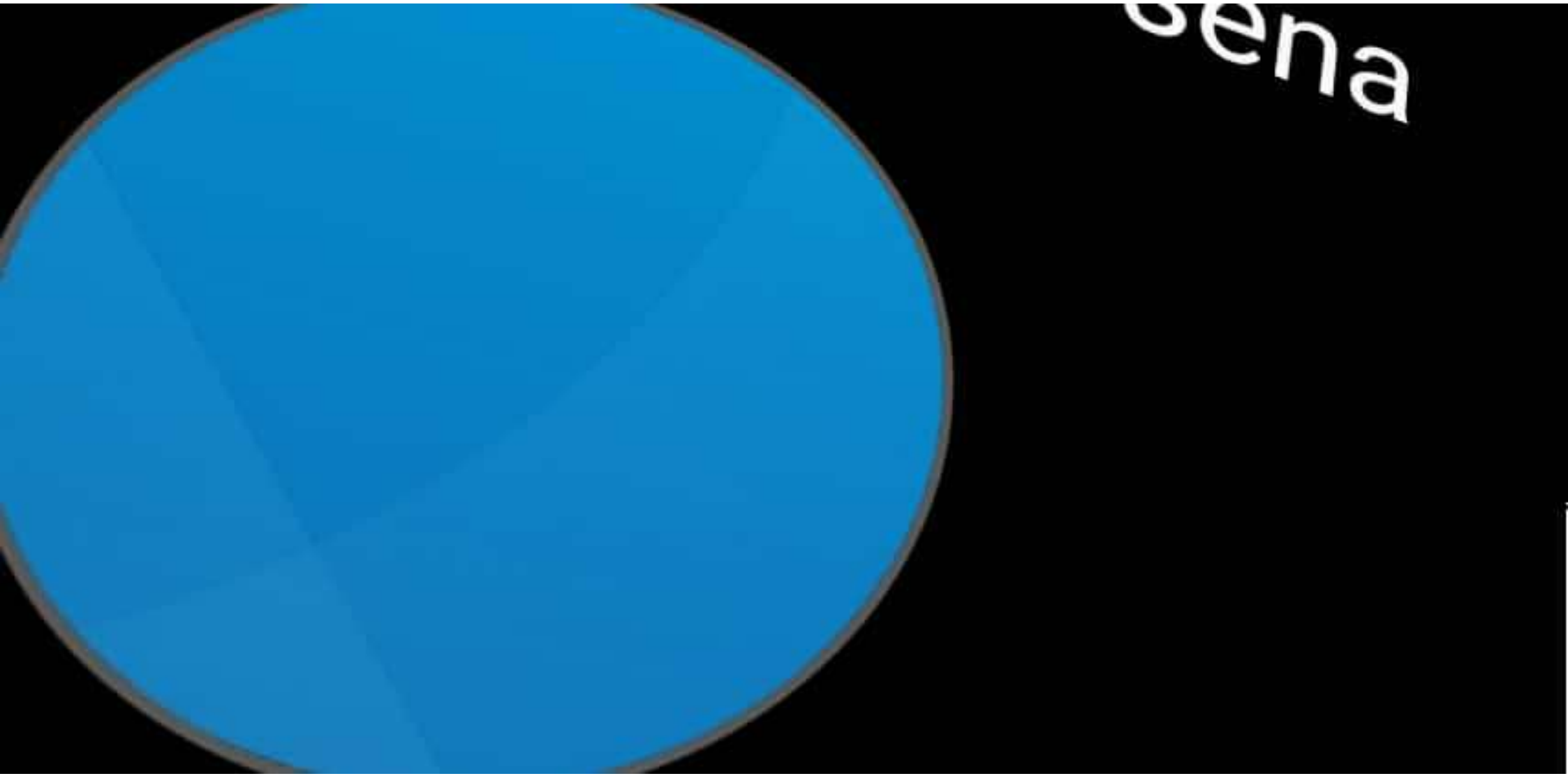
Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

Encuentro

"POLÍTICA PÚBLICA: UNA APUESTA POR LA DEMOCRACIA LOCAL"

para la mermelada de mora mi metodo seria la cocion al fuego.

Gloria Patricia Mosq

PROSPERIDAD PARA TODOS

Escaneado con CamScanner

el metodo de cocion mas empleado en mi Hogar es el de la cocion a fuego.

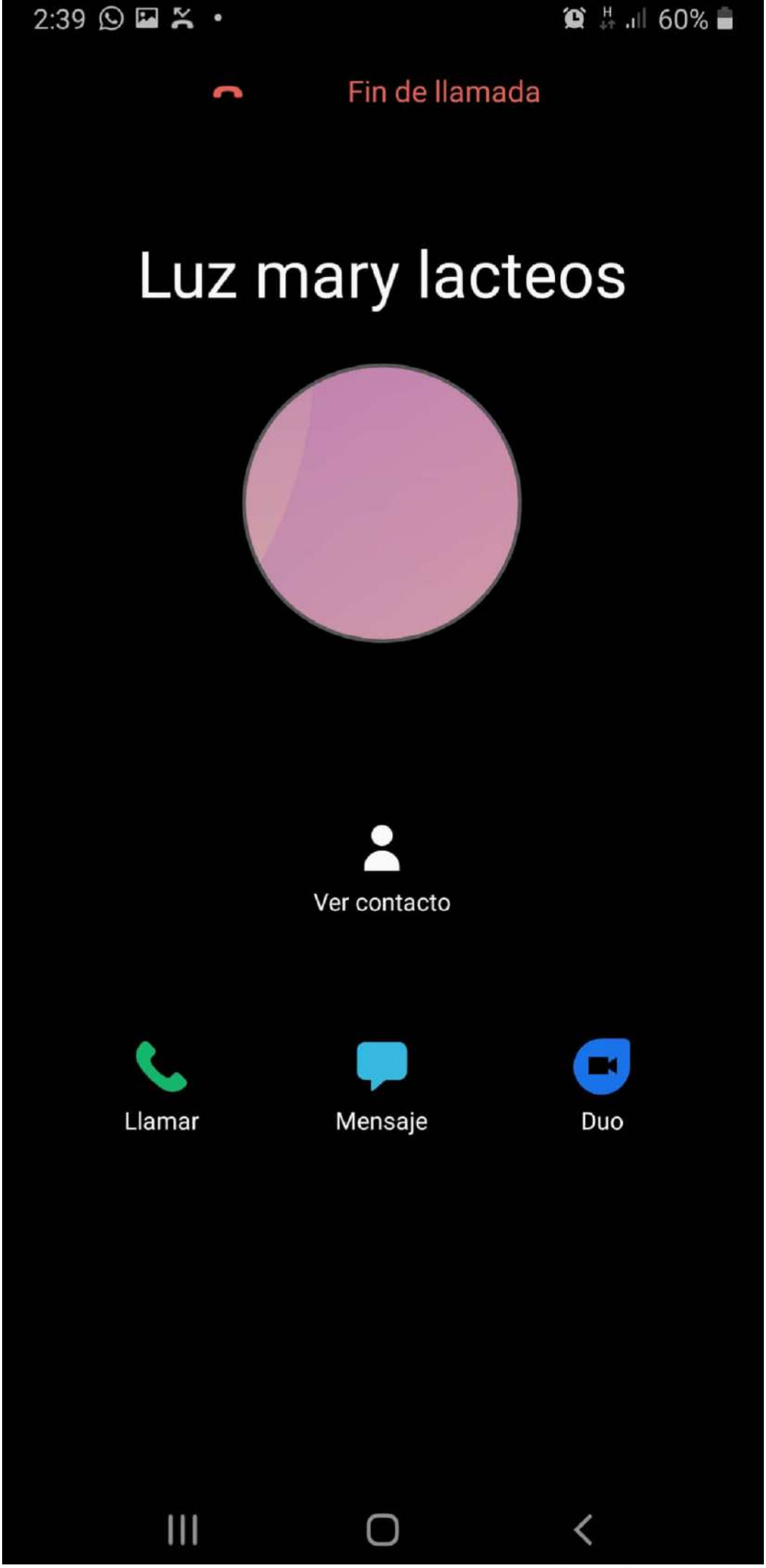
porque con este se elimnan las bacterias que pueden traer los alimentos con el calor del fuego. y los nutrientes seran igual y saludables.

no usaria el Horno.

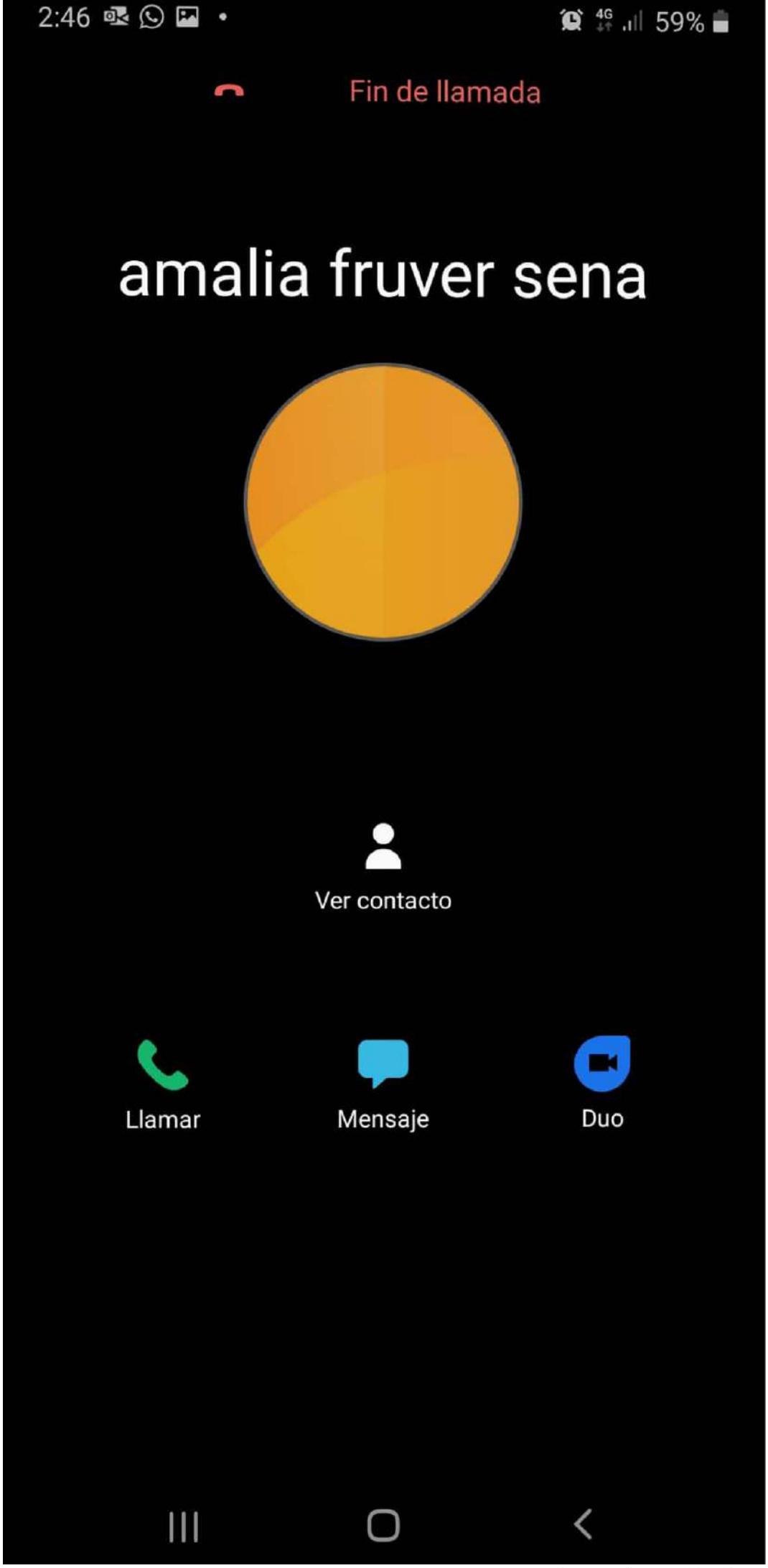
porque. pienso que los alimentos no quedaran igual. y muchas veces quedan crudos. claro aclarando no todas las veces.

para la mermelada de mora.

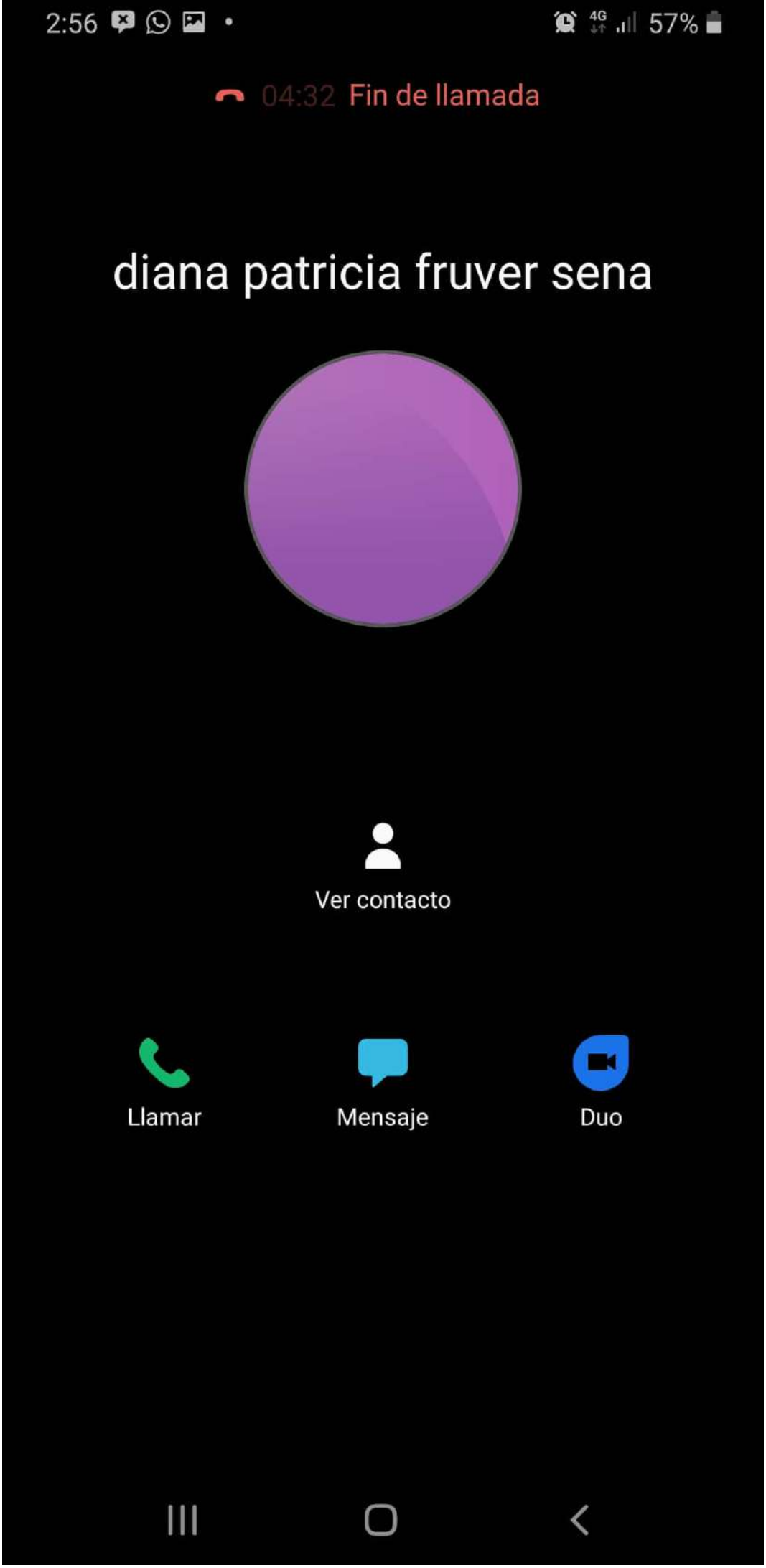
Escaneado con CamScanner



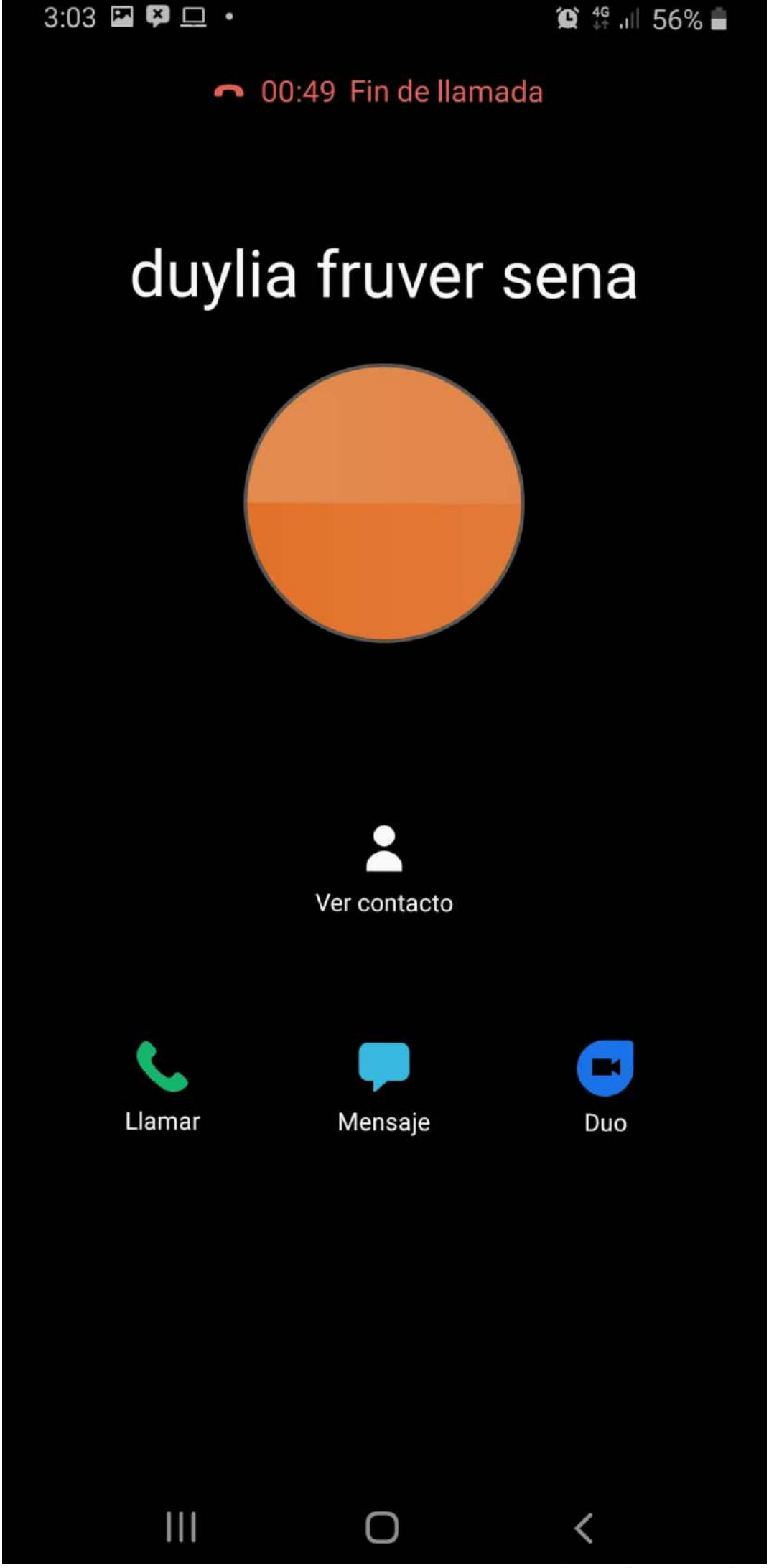
Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

Encuentro

"POLÍTICA PÚBLICA: UNA APUESTA POR LA DEMOCRACIA LOCAL"

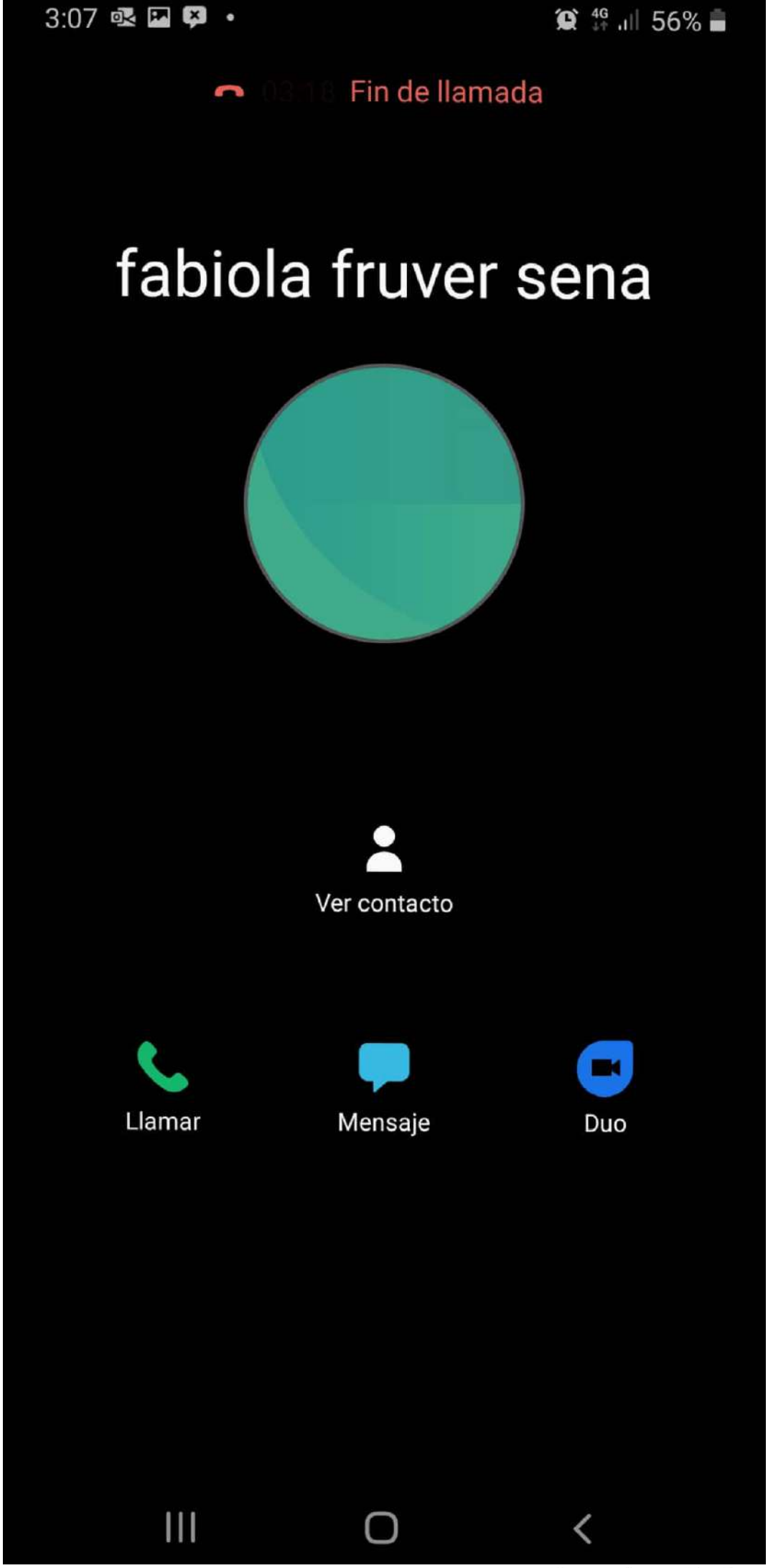
propc rectificando mi forma de cocion es: Hervir

MinInterior

PROSPERIDAD PARA TODOS

FUNDACION UNIVERSIDAD

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

Julieth Katherin Zuluaga.

1. ¿Que es el proyecto sena emprende Rural?

= Es un programa del sena que ofrece la oportunidad de formarse, formar una empresa y crecer economicamente enfocandose en el sector Rural

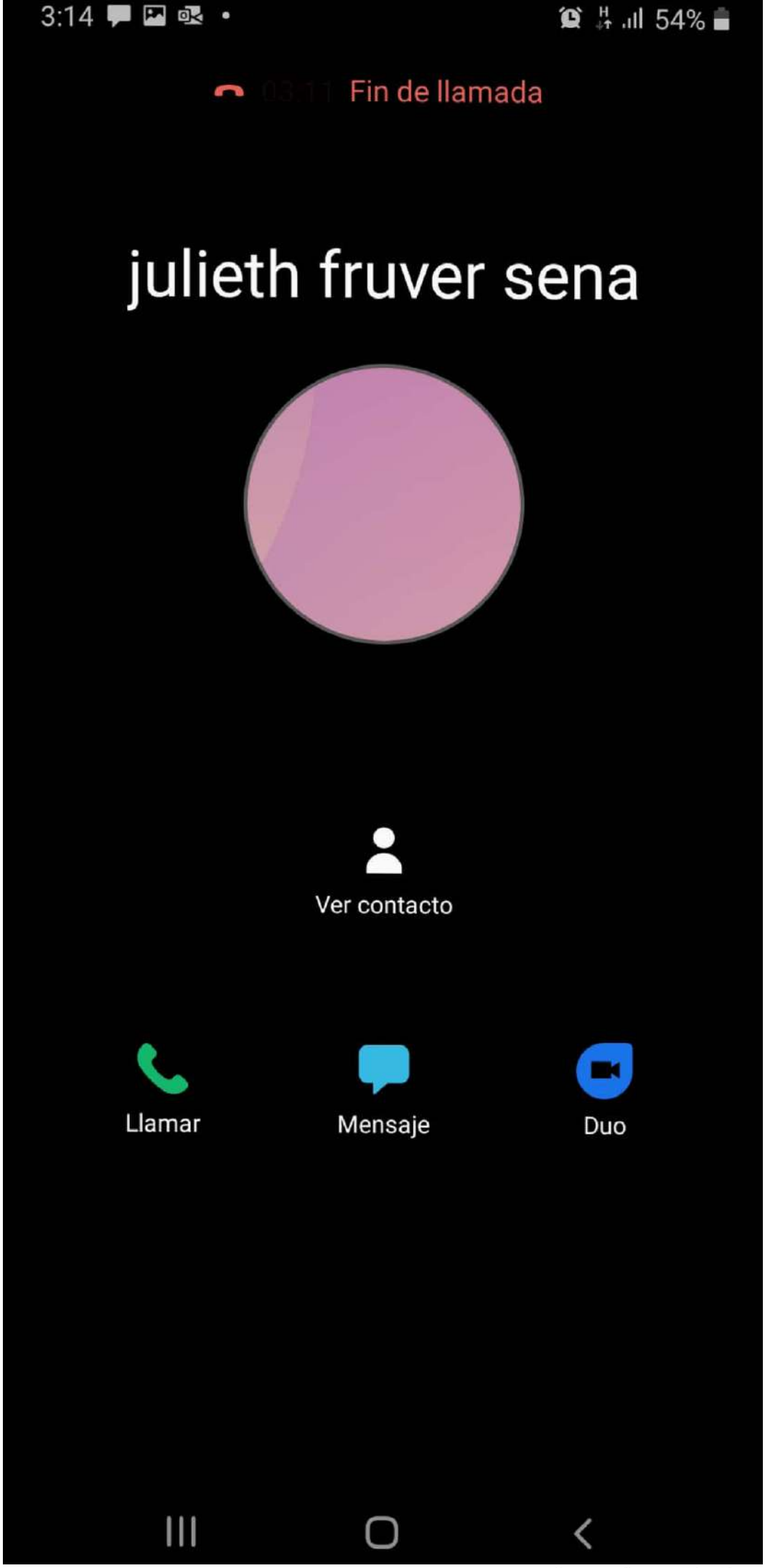
2. ¿Cuál es el proposito de Sena emprende Rural?

= Dar al campo y a su gente la ayuda necesaria, para que puedan generar ingresos propios y promover el emprendimiento

3. ¿Cual es la población objetivo de sena emprende rural?

= • Jovenes del area rural (15-28 años)
• nivel del sisben (1-3)
• población vulnerable rural (sin limite de edad)
• Productores agropecuarios (pequeños y median

Escaneado con CamScanner

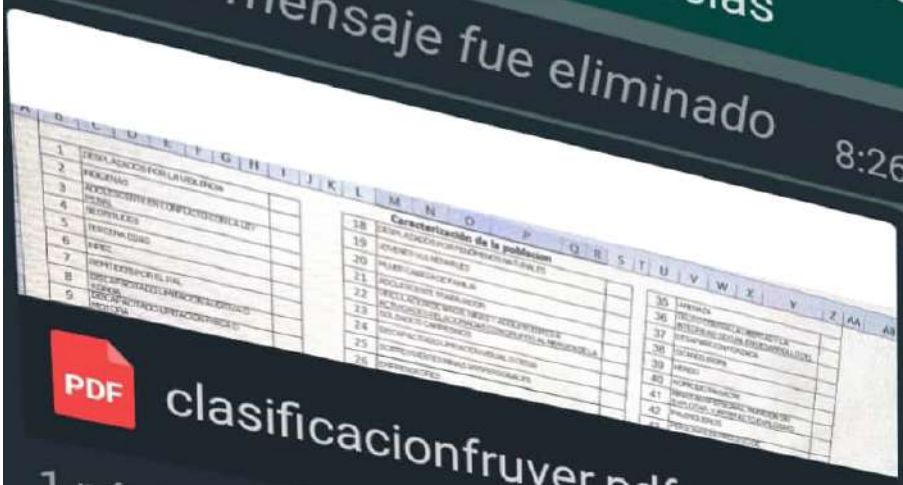


Escaneado con CamScanner

1 página • PDF

por favor decir a cuál grupo de estos creen que pertenecen. Gracias 8:22 p. m.

Este mensaje fue eliminado 8:26 p. m.



PDF clasificacionfruver.pdf

1 página • PDF

8:27 p. m.

22 DE OCTUBRE DE 2020

Muy buenos días profe quería saber es que hay una vecina que quiere entrar al curso 12:11 p. m.

0:13 12:35 p. m.

HOY

Hola profe habla con Maribel usted me estuvo llamando es que tengo el celular malo y casi no me entra las llamada solo me sirve para el internet y hoy no tengo internet y solo estoy usando los datos 3:07 p. m.

la necesito para preguntarle unas cosas de la clase 3:08 p. m.

Escribe un mensaje

Escaneado con CamScanner

MARIBEL VASQUEZ GIRALDO

TECNICAS DE COCCIÓN

Cuestionario

- Cuales son los metodos de coccion mas empleados en la preparación de alimentos en su hogar?
R/=Estofar.

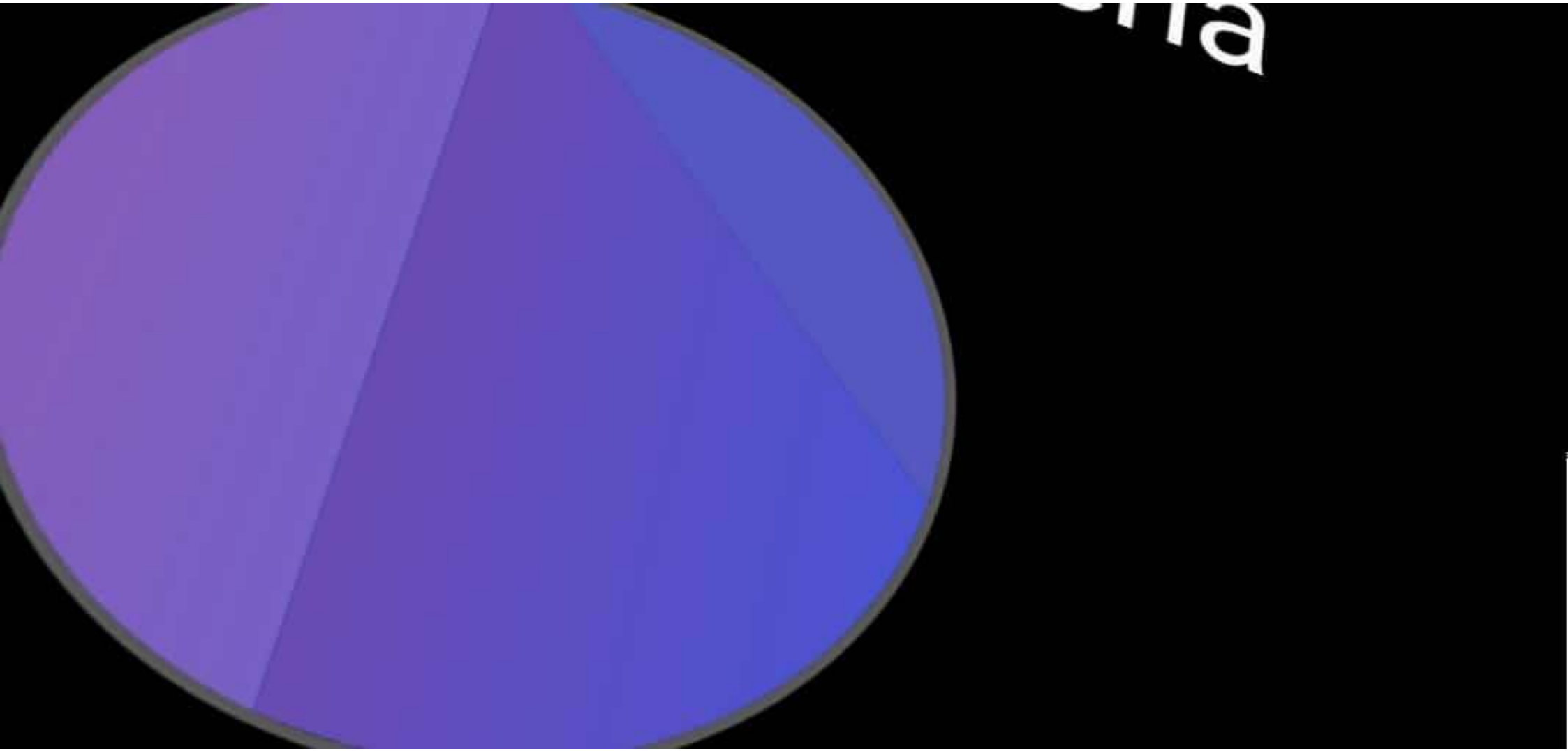
- De todos los metodos de coccion conocidos cual recomendaria y Porque?
R/=Estofar porque partiendo del mismo Principios del metodo de asar, Fuego lento o baja temperatura, los alimentos se cuecen en su propio jugo en compañia de algunas especias, por lo que se Produce una concentracion de minerales que se conservan en su totalidad reduciendo al minimo la perdida de nutrientes

- De todos los metodos de coccion cual no usaria para Preparar sus alimentos y porque?
R/=Fritar Porque requiere de una mayor cantidad de aceite y genere sustancias toxicas para el organismo

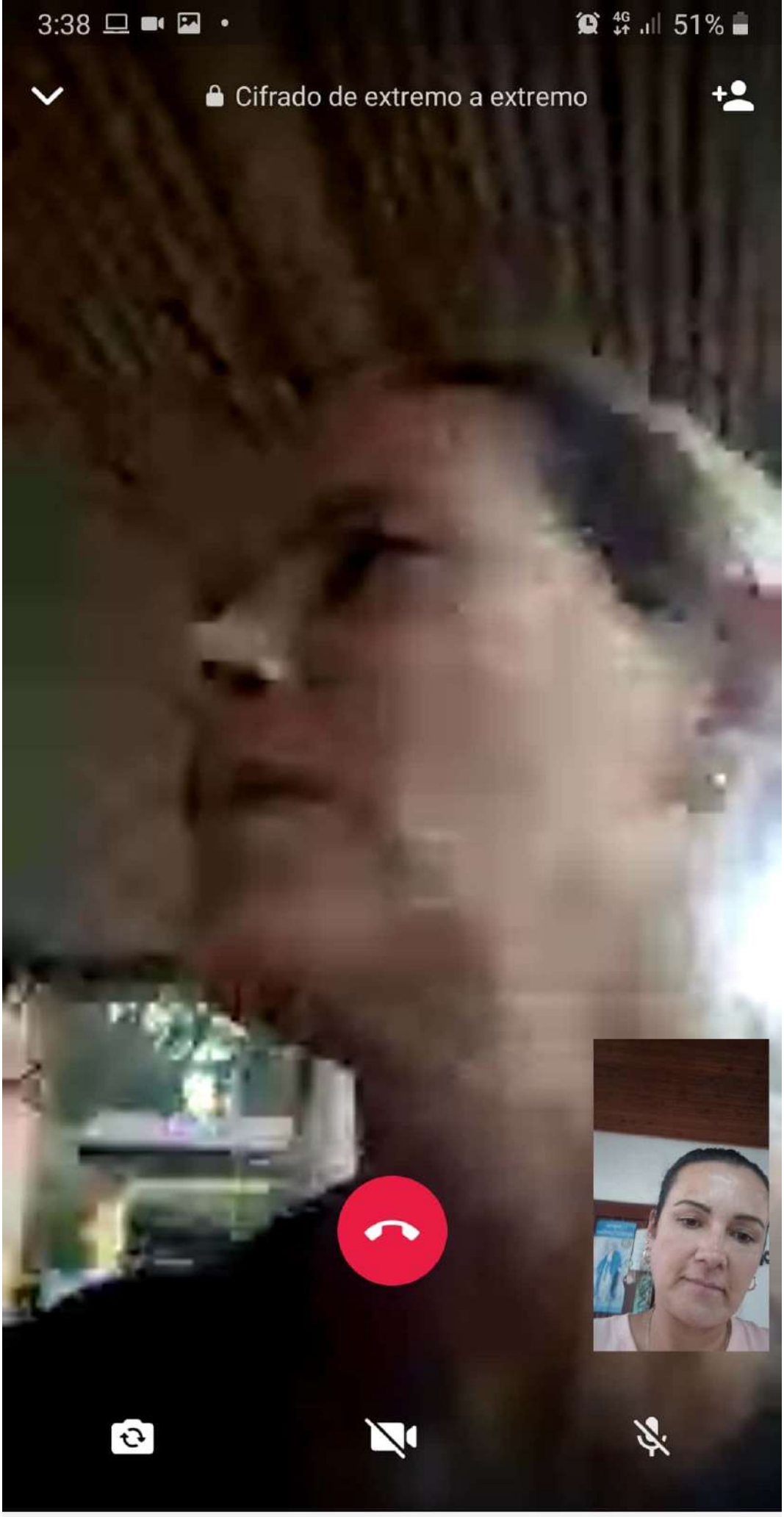
- Si nuestro producto Final es una mermelada de mora, cual es el metodo de coccion indicado para su Preparacion?
R/=Baño de Maria

- Cite un ejemplo para cada mecanismo de coccion
R/=El huevo se puede Preparar en arroz, Frito, revuelto, y sudado de huevo.

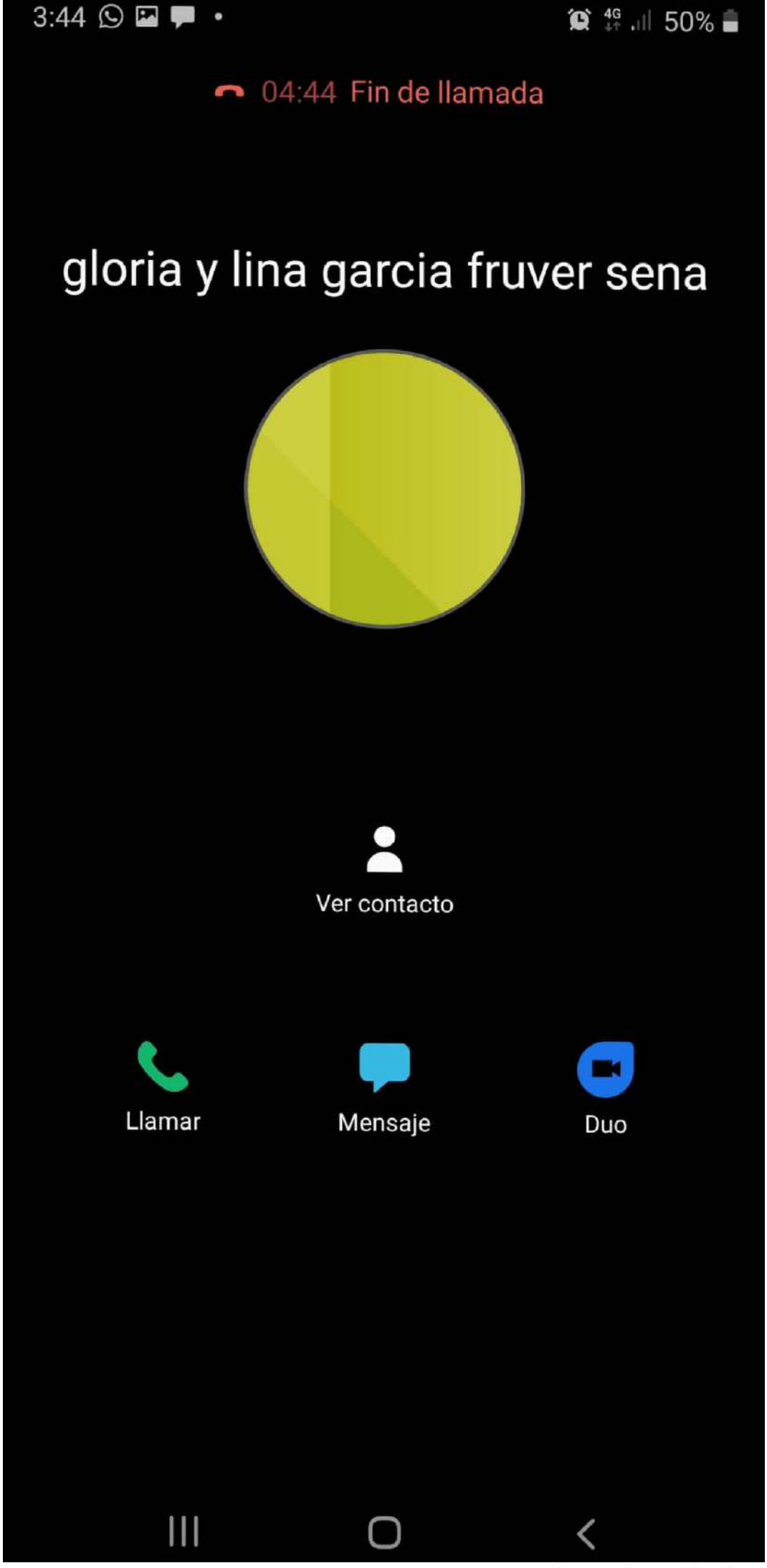
Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

Julieth Katherin Zuluaga

CUESTIONARIO:

- metodo de cocción mas empleados en la preparación de alimentos en mi hogar.
= Hervir, Parrilla, Asar, estofar y freir son metodos que utilizamos constantemente.

- De todos los metodos de coccion conocidos ecuál recomiendo y porque?
= esto depende del plato, mi preferida es Saltear, con esta las verduras y carnes guardan muy bien su sabor, me gusta la presentación con la que quedan los platos

- De todos los metodos de cocción cuál no utilizaría y porque?
= el microondas, ya que este suelta radiación en mi parecer, además no hay mucha interacció me parece que la cocción No tiene el mismo sabor que en los otros métodos.

Escaneado con CamScanner

Julieth Zuluaga.

- Si nuestro producto final es la mora, ¿cual es el metodo de coccion indicado para su preparacion?

= Hervir, ya que entiendo que la fruta se mezcla con azucar, mantequilla y zumo de limon hasta que esta mezcla comience a hervir.

- Cite un ejemplo para cada mecanismo de coccion=

Vapor = verduras al vapor.
Hervir = sopas, frijoles.
Baño maria = Derretir chocolate o postres.
Horno = pastel, galletas, Pizza
Microondas = pollo con queso, lazaña
Parrilla = carne, chuzos, brochetas
Asar = arepas, carne
estofar = sudado, carne con verduras
Saltear = verduras, raices chinas.

Escaneado con CamScanner

Luz Mery Córdoba López

1) El método de cocción mas empleado en la preparación de alimentos en mi hogar es: Si son verduras y también el brocolí siempre lo hago al vapor pero ya los otros alimentos los hago con poca agua, y las carnes la hacemos asada.

2) De todos los metodos de cocción conocidos recomendaría el de a vapor porque se conservan mejor los nutrientes. Los alimentos se cuecen más rápido, mantiene el aroma, color, sabor.

3) De todos los métodos de cocción no usaría el microondas porque se cocinan muy rápido. pues esa es mi opinión.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Miercoles 04 Noviembre 2020.

"Programa Sena"

1). grupo Nombres:

- Estergulia betancurth.
- gloria elsi garcia
- Lina Marcela galvis garcia.
- eunices Salazar.
- Duvan Velazquez)
- Julieth Martin.
- Ricaurte

Es un programa que beneficia jovenes entre los 15 a 28 años.

Personas vulnerables sin Limite de edad Pequeños y Medianos productores agropecuarios.

Con este programa que nos brinda el Sena podemos generar ingresos y emprender para trabajar nuestros propios negocios o proyectos que tengamos en mente.

Nos fortalece ademas en una formación tecnica, comercialización y

Escaneado con CamScanner

Fabiola Zincon

Metodo de coccion en mi hogar
Lo hago siempre al fuego o calor.
Recomendaria siempre al fuego
este elimina bacterias
Tambien al vapor por que se conser
va mas todos sus colores. y sabores
No utilizaria mucho el microondas.
(dicen que los ultravioletas son malos)
Para la mermelada. mi metodo de
coccion es al Fuego. Normal. y Hervir
luego Fuego lento. para la consisten
cia de la Mermelada.

Ejemplos cada mecanismo de coccion

Hervir = chocolate. (Fuego)
sancocho
Vapor = Verduras.
Baño Maria = calentar leche.
Horno. = Hacer torta. (Hornear)
Microondas. = calentar y descongelar comidas
Hacer pizzas.

Fabiola Zincon

Escaneado con CamScanner

(4) Si nuestro producto final es una mermelada de mora creo que el método indicado para la preparacion es hacerlo a fuego lento y colocarlo a hervir.

5. Cite un ejemplo para cada mecanismo de cocción

- El huevo se puede hervir no cocinarlos mucho para que no pierda los nutrientes
- Tambien se pueden freir en poca mantequilla.
- La carne de cerdo. se puede asar o cocinar pero con poca agua. osea sudar.
- la de res lo mismo y acá tambien hemos asado el pollo o sudarlo. en el horno si que debe de quedar delsabor bien rico.
- El pescado. lo sudamos con poca agua. o asado en un asador

Vale la redundancia

Escaneado con CamScanner

EMPRENDIMIENTO

1) Es un Programa que nos da el Sena Para nosotros Poder Tener ingresos Para nuestras familias con Productos que nosotros Podemos Tener en nuestros hogares

2) Proposito: aprender a manejar nuestros Productos que nos facilite el Sena y Poder sacar Provecho de ellos Para nuestro Veneficio y el Veneficio de los demas

3) Poblacion: el Sena da oportunidad de aprender en Todas las edades Jovenes y adulto mayor

DIANA PATRICIA GARCIA

Escaneado con CamScanner

EVA INÉS PADILLA GOMÉS

1 Qué es el proyecto sena emprende RURAL.

= Es un programa del sena que ayuda al campo a generar ingresos que su gente se prepare, emprenda y genere mercado

2 cual es el propósito de Sena emprende rural.

= que los campesinos sean emprendedores y dar el conocimiento que se necesite.

3 Cual es la población objetivo de sena emprende rural.

= La población vulnerable rural, los jovenes del a rural, productores agropecuarios pequeños y med nivel del sisben 1, 2, 3.

Escaneado con CamScanner

EVA INÉS PADILLA 6.

CUESTONARIO

- metodo de coccion mas empleados en la preparacion de alimentos en mi hogar
= Hervir

- De todos los metodos de coccion conocidos cual recomiendo y Por que?
= Hervir por facilidad y multiples recetas

- De todos los metodos de coccion cual no utilizaria y por que?
= Freir, por la salud

- Si nuestro producto final es la mora (mermelada). ¿cuál es el metodo de coccion indicado para su preparacion?
= Hervir.

- cite un ejemplo para cada mecanismo de coccion:
vapor = verduras , Hervir = huevos , Bano maria = Chocolate
Horno = pan , Microondas = lasaña , parrilla = carnes
Asar = platano , estofar = carne y verduras , Saltear = verdu

Escaneado con CamScanner

04 | 11 | 2020

Los metodos de coccion mas empleados en mi Hogar son

Estofar: Por metodo de fuego Lento o baja temperatura los alimentos se cuecen en su Propio jugo conservan sus nutrientes como carne Pollo u otras especies.

VAPOR: Es un metodo mas RAPido y nuestras ver no Pierden sus nutrientes o Propiedades

Recomiendo coccion Al VAPor:

Porque con este metodo de coccion de nuestras Es mas RAPido sin Perder sus nutrientes

No Recomiendo Parrilla: Porque si com Este Asado en grandes cantidades no suele ser b Para nuestro organismo.

Metodo de coccion la mermelada mora:

Cocia Hervir.

Rosa Amalia C

www.derek.com.co

Escaneado con CamScanner

derek

04 | 11 | 2020
DIA | MES | AÑO

Amalia Castaño TAREA #1

Proyecto SENA EMPRENDE RURAL: es una iniciativa de la Direccion de. empleo y trabajo. Coordinacion nacional de emprendimiento cuyo objetivo es la generacion para la generación Productiva rural.

Proposito de sena Rural: es la empleavilidad y el emprendimiento rural bajo la extrategia de "aprender. haciendo en los siguientes sectores. Agricola, pecuaria, agro industrial, forestal, turismo, ambiental. y servicios asociados a la ruralidad

su Poblacion:

son Jovenes de 15. a 28. Años con nivel del Sisben 1. 2. 3.

) Población rural sin limites hasta los 60 Años

www.derek.com.co

Escaneado con CamScanner

Jeniffer ceballos vargas

Cuestionario

La preparacion en mi Hogar mas empleada es:

* Hervir

para los metodos de coccion recomiendo

* Hervir por facilidad y Rapidez

El metodo de coccion que no usaria es:

* Freir por que la grasa es dañina para el organismo.

~~Cocer y Freir~~

para una mermelada de mora seria lavar bien el Alimento, licuar y dejar Hervir Hasta que tenga espesor.

Ejemplo para cada mecanismo de cocción

Vapor: verduras, Hervir Huevos Baño maria: chocolate

Horno: pan microondas: lazaña parrilla y Asar: Carne

Estofar: verduras Saltear: verduras

Escaneado con CamScanner

Jeniffer Ceballos Vargas

DD MM AA

proyecto Sena Emprende rural: Es un proyecto del cual el Sena da la oportunidad y la iniciativa a los Jovenes y mayores que quieran tener la oportunidad de emprender un negocio por meritos propios y asi tener ganancias por su cuenta esta iniciativa nos brinda la oportunidad de aprender sobre como tener una buena manipulacion de los alimentos.

proposito del Sena rural: nos brinda una empleabilidad y emprendimiento Enseñandonos estrategias sobre los Sectores (Agricolas, Agroindustria, Ambiental, Forestal y Sobre Todo lo relacionado a la ruralidad).

La poblacion: Es de Jovenes entre los 15 a 28 años y población sin limites hasta los 60 años.

Escaneado con CamScanner

4 noviembre 2020

Angela Ximena Buritica Mejia

Cuestionario.

- los metodos de coccion q-e utilizo en casa son Hervir, al vapor y a la plancha.

- recomiendo el metodo al vapor por q-e es el metodo q-e logra conservar todas las propiedades y nutrientes.

- no recomiendo y utilizo en lo mas minimo el freir. por q-e no es sano para la salud

- Creo q-e el metodo seria Hervir

- Vapor = verduras
  Hervir = carne, pollo
  Baño maria = flan casero
  Horno = pollo al horno
  microondas = pescado
  Parrilla = carne
  asar = platano, arepas
  estofado = carne de res
  Salteado = pollo con verduras

Escaneado con CamScanner

8:18 28%

Info. de la llamada

gloria y lina garcia fruver...
Hey there! I am using WhatsA...

Hoy

Saliente 2:23
3:36 p. m. 2.6 MB

Escaneado con CamScanner

TAREA PARA TODOS

Una vez vean el video, o lean las imágenes o consulten el documento que les envié deben Responder lo siguiente:

- Que es el proyecto SENA EMPRENDE RURAL
- Cual es el propósito de SENA EMPRENDE RURAL
- Cual es la población objetivo de SENA EMPRENDE RURAL

- Responden las preguntas en una hoja, colocan su nombre y me la envían tomándole una fotografía

6:13 p. m. ✓✓

lo de la tarde 6:13 p. m. ✓✓

es esto 6:13 p. m. ✓✓

CUESTIONARIO :

- - CUALES SON LOS METODOS DE COCCIÓN MAS EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN SU HOGAR?
- DE TODOS LOS METODOS DE COCCIÓN CONOCIDOS CUAL RECOMENDARIA Y PORQUE?
- DE TODOS LOS METODOS DE COCCIÓN CUAL NO USARIA PARA PREPARAR SUS ALIMENTOS Y PORQUE?
- SI NUESTRO PODUCTO FINAL ES UNA MERMELADA DE MORA, CUAL ES EL METODO DE COCCIÓN INDICADO PARA SU PREPARACIÓN?
- CITE UN EJEMPLO PARA CADA MECANISMO DE COCCIÓN.

6:14 p. m. ✓✓

TRABAJO PRÁCTICO EN CASA

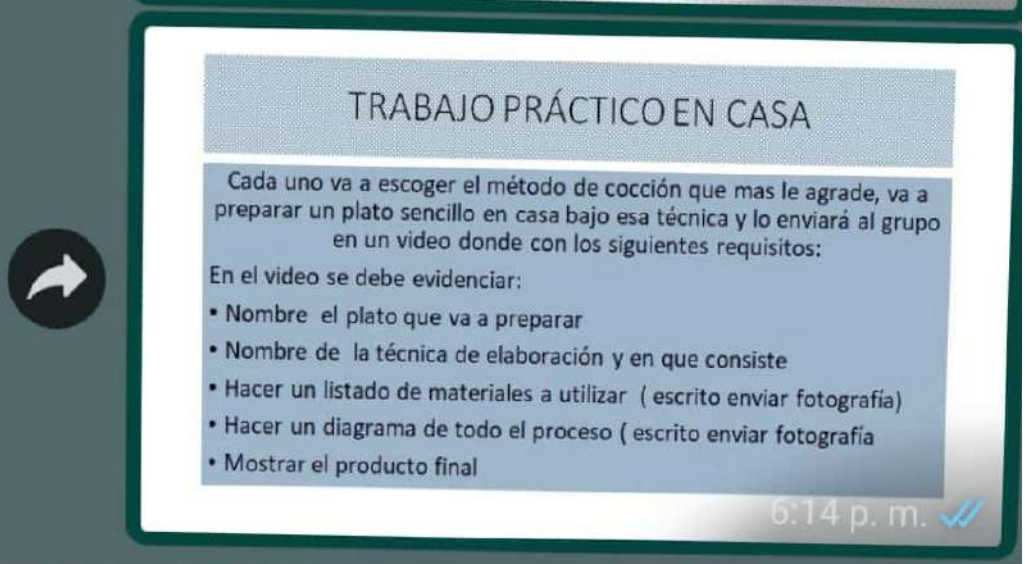
Cada uno va a escoger el método de cocción que mas le agrade, va a preparar un plato sencillo en casa bajo esa técnica y lo enviará al grupo en un video donde con los siguientes requisitos:

e un mensaje

Escaneado con CamScanner

- SI NUESTRO PODUCTO FINAL ES UNA MERMELADA DE MORA, CUAL ES EL METODO DE COCCIÓN INDICADO PARA SU PREPARACIÓN?
- CITE UN EJEMPLO PARA CADA MECANISMO DE COCCIÓN.

6:14 p. m.



Ok profe gracias 6:14 p. m.

con gusto lo que necesite me dice 6:14 p. m.

Bueno profe 6:15 p. m.

Profe q pena hoy apostadamente me tocó trabajar hasta tarde todavía estoy en mi trabajo estoy hacienso dormir.el bebé para ponerme hacer las tareas 7:14 p. m.

tranquila no se preocuoe 7:18 p. m.

hágale mañana me las envía 7:18 p. m.

Bueno profe muchas gracias 7:19 p. m.

bueno que descanse 7:21 p. m.

Gracias profe igual Dios la bendiga 7:24 p. m.

Escribe un mensaje

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

CUESTIONARIO #2

1) Los q) mas uso son = 4-Nov-2020

a) A la plancha.

b) Hervir

c) Al vapor

d) Infusion.

2) Al vapor = por q) conserva los nutrientes, todo el jugo tambien el color y sabor.

3) Freir = por q) los fritos nos tapan los venes.

4) metodos en secos: Al baño de maria

5) VAPOR = verduras

Hervir = sudado

baño de maria = chocote para decorar

Escaneado con CamScanner

Horno = torta

microndas = pollo

parilla = cerdo

Asar = res

estofar - carne y verduras

saltear = verduras, pollo

Freir = papas a la francesa

Escaneado con CamScanner

"Esto es Proseso Formativo!!

Proyecto del Sena.
Permitir que los Personas
Rurales Tengan un empleo.
puedan salir adelante.
Con emprendimiento Rurales,
la idea es aprender
Cada dia algo nuevo
debemos aprender, para
nuestras generaciones.

Proposito del Sena Rural:
Que este programa sea llevado
desde el semborar, cotinuar. y
Producir. que nuestro campo
no se acabe y nuestro
Rulal Tenga Valor.
no solo son Frutas y Verduras
es el Valor Humano.
con calidad. y la mejora
Cada dia

Escaneado con CamScanner

Su Población:
Son Jovenes desde los
15 años a 28. años
Saben 1 2 3
Su Población Tambien.
a poya a los adultos.
esta la edad. que.
puede ayudar Familias para
su producción - esta llevado
al mercado. y ser Vendido.

Att:
Carola Zuluaga
Norena
Rodeo.

Escaneado con CamScanner

Hervir. Sería como los huevos, a su punto.

Vapor: las frutas para conservar. Su estructura

baño María: Para calentar. "Flan casero"

Horno: Pollo o variedad de alimentos. Según preparación.

Microondas, calentar o preparar según nos permite dar poco calor. Maíz Ej. carne, plátano., maíz

Parrilla: carne, plátano., maíz

ESTOFADO: carnes. Especialmente con verduras.

SALTEADO: Pollo, variedad de verduras.

Escaneado con CamScanner

CAROLA ZULUAGA Nolasco 11

CUESTIONARIO

los métodos de cocion que se utilizan en casa son:

Hervir -> vapor, y Plancha.

Se recomienda el método al vapor por q' logra adquirir y no perder sus propiedades al color

No se recomienda freir. por su alto contenido en grasa. y perjudica a la salud. Tapona las venas.

El mejor método para mí seria al vapor. o en mínima cantidad de agua

Cocción Culinaria Moderna.

Hervir. Cocer como los huevos a su punto.

Vapor: las Frutas para conservar. su estructura

baño María: Para calentar. "Flan casero"

Horno: Pollo o variedad de alimentos. Según preparación.

Microondas, calentar o preparar según nos permite dar punto calor. Mixto Ej. carne, platano., maiz

Parrilla: carne, platano., maiz

Estofado: Carnes. Especiales con Verduras.

Sofrito: Pollo, Variedad de Verduras.

Escaneado con CamScanner

04 - 11 - 20

Francedy Orozco Alzate

1 ¿Qué es el Proyecto SENA EMPRENDER RURAL?

R/: Es un Programa liderado por el servicio nacional de aprendisaje. SENA orientando a promover la generación de ingresos para la población del País.

2 ¿Cuál es el propósito de SENA EMPRENDER RURAL?

R/: Que nos dan la oportunidad de aprender mas y de igual manera a los campesinos les dan la oportunidad de que sean mas emprendedores y dar el conocimiento a nosotros los jovenes

3 ¿Cuál es la población objetivo SENA EMPRENDER RURAL?

R/: es la población objetivo SENA EMPRENDE RURAL - SER es:

1. jóvenes rurales entre 15 Y 28 años de los niveles 1, 2 Y 3 del SISBEN
2. Población vulnerable rural sin limite de edad
3. Pequeños y medianos productores agropecuarios

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

el producto Final

sayuno - Tortilla de Espinaca.

-bolla. Tomate.

JO Espinaca.

uevos Leche Aceite poco

Hacer quiso de tomate, cebolla;

Ajo. y Espinaca. cuando esto

este. cocinado Batir huevos

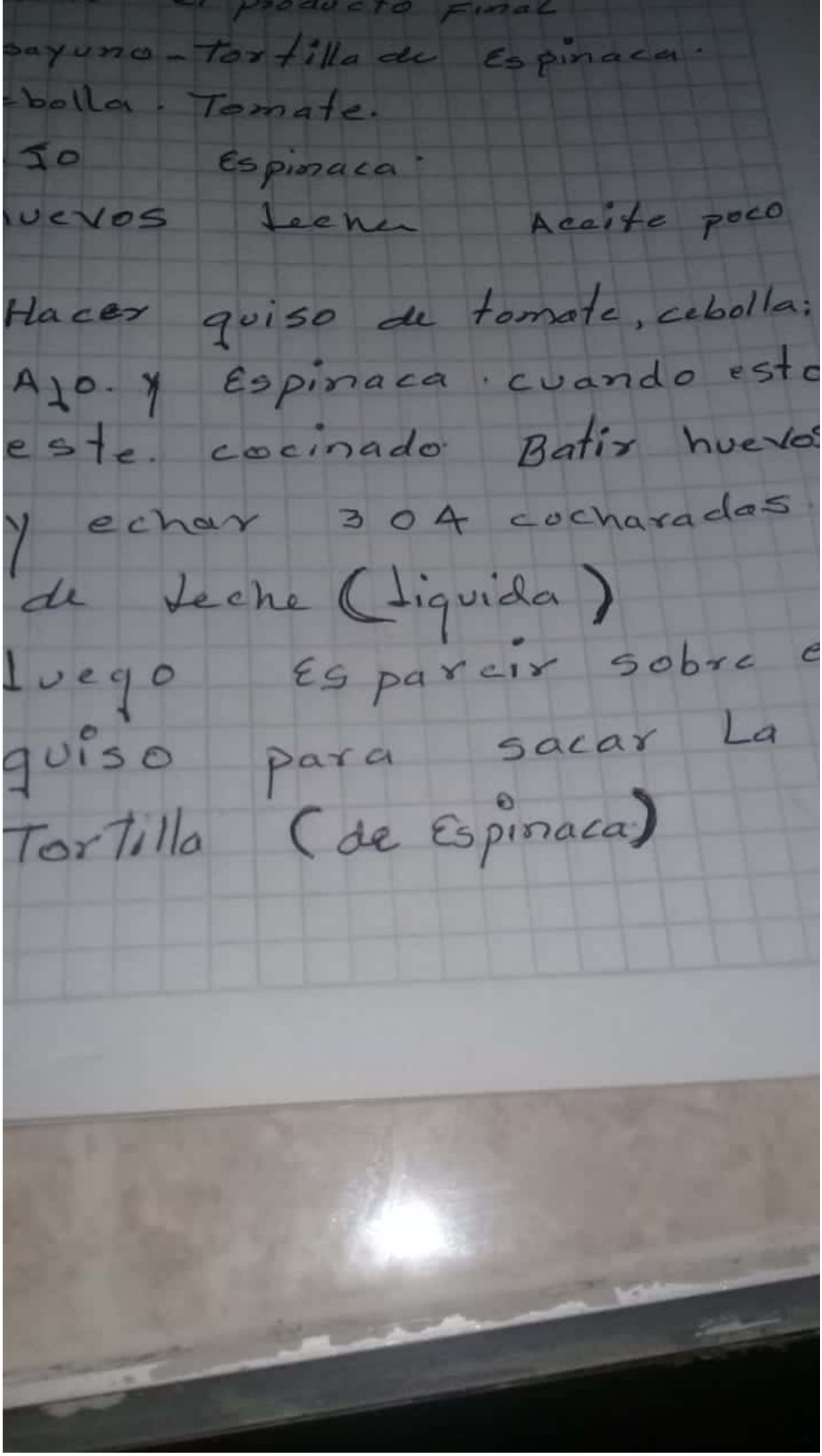
y echar 3 O 4 cocharadas

de leche (liquida)

luego Esparcir sobre e

quiso para sacar La

Tortilla (de Espinaca)



Escaneado con CamScanner

Horno = torta

microondas = pollo

parilla = cerdo

Asar = res

estofar - carne y verduras

saltear = verduras, pollo

freir = papas a la francesa

BEATRIZ E CAMACHO -5-NO

Escaneado con CamScanner

04 11 20

Francedy Arzola Alzate

1 ¿Qué es el Proyecto SENA EMPRENDER RURAL?

R/= Es un Programa liderado por el servicio nacional de aprendisaje SENA orientando a promover la generación de ingresos para la población del País.

2 ¿Cuál es el propósito de SENA EMPRENDER RURAL?

R/= Que nos dan la oportunidad de aprender mas y de igual manera a los campesinos les dan la oportunidad de que sean mas emprendedores y dar el conocimiento a nosotros los jovenes

3 ¿Cuál es la población objetivo SENA EMPRENDER RURAL?

R/= es la población objetivo SENA EMPRENDE RURAL SER es:

1 jóvenes rurales entre 15 Y 28 años de los niveles 1, 2 Y 3 del SISBEN
2 Población vulnerable rural sin limite de edad
3 pequeños y medianos productores agropecuarios

Escaneado con CamScanner

FRANCISCO OROZCO AIZATE

no Tatta
cocadas Pollo
arrilla Carne
sar Platanos
estofar Verduras
Freir Platano verde en patacones
Al vapor Pollo y verduras

los metodos de coccion que empleo en mi casa son.
En ves de Freir cocinamos los carnes el pollo etc.

El metodo que mas recomiendo es en ves de Freir la carne o el Pollo es mejor asar.

el metodo que no usaria es el de Freir porque es mas danino para la salud
Si nuestro producto final es una mermelada de mora cual es el metodo de coccion indicado para su preparacion es la reduccion y que este Tolalmente Fuera Todo Peligro empacar

* cuestionario:

cuales son los metodos de cocion
yo en el metodo de cocion recomiendo
el fuego Por que:

con el fuego se eliminan las bacterias
y dando mas sabor al Paladar
Tener la cocion a TiemPo Para
Servirlos a TiemPo
los metodos son dejar hervir bien
al vaPor Para no dejar Perder las
Proteinas Para mi evitar los fritos
y las comidas chatarras
Para mi:
es al vaPor
hervir
asado

DIANA PATRICIA GARCIA

Escaneado con CamScanner

FRANCCOY OROZCO AIZATE

Horno Torta
Microondas Pollo
Parrilla Carne
Asar Platanos
Estofar Verduras
Freir Platano verde en patacones
Al vapor Pollo y verduras

los metodos de coccion que empleo en mi casa son.
en ves de Freir recomiendo los carnes el pollo etc.

El metodo que mas recomiendo es en ves de Freir la carne o el Pollo es mejor asar.

El metodo que no usaria es el de Freir porque es mas dañino para la salud.

Si nuestro producto final es una mermelada de mora cual es el metodo de coccion indicado para su preparacion es la reduccion y que este totalmente fija toda Pateria empaca

Escaneado con CamScanner

10:23 72%

Reunión
00:00

Cuando se inicie la reunión, avisaremos a los usuarios de que estás esperando en la sala de espe...

Escaneado con CamScanner

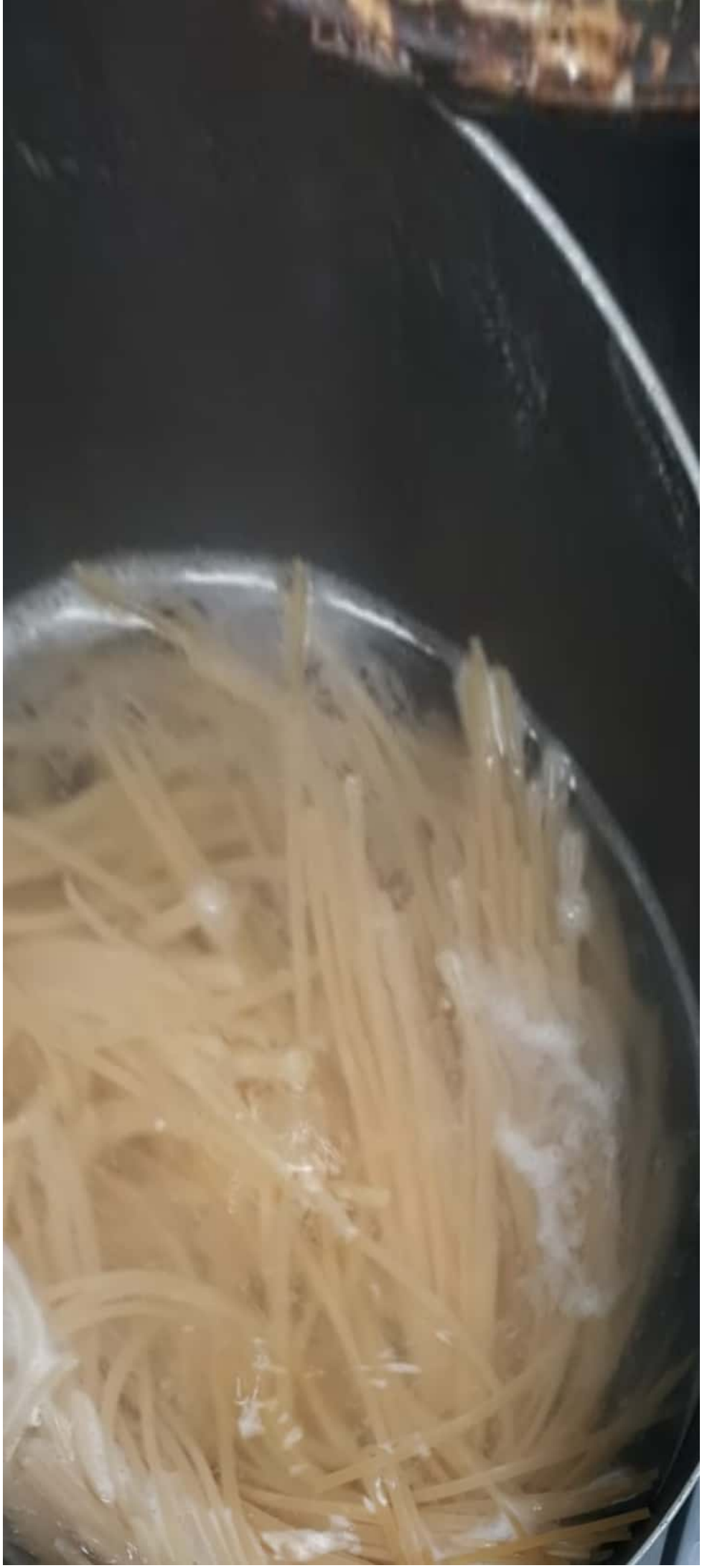
Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Fabiola Rincon

12 Errores de manipolación de alimentos

Los Gatos.
Moscos.
Basuras
Los niños
Derramar alimentos.
Vasos en el suelo
probar alimentos
Toser sobre los alimento
Aseo General en la cocir
perros.
Tener todo en su sitio
tapar. Todo q no s
va o utilizar.
Lavado de manos
tener tapa Bocas

Escaneado con CamScanner

1. Jarron en la cocina
2. Vino Extremadura
3. Vino con perro y gato
4. Cerdos pueden la comida
5. Animales en refrigeradores
6. Animales Intelepeder en en mesa
7. Que Incomodo en el sofá
8. Ver motor verde en la bañera
9. Ver pantalon en mal estado
10. La sandia con el caballo sucio
11. El viene trabajador
12. La cocina en Extremadura

Escaneado con CamScanner

CAROLA ZULUAGA NORENA 06 11 20.

BASURA · VASERINA (MOSCO) GATO. TOSER SLIMETO FUKRS. PROVAR.	.NIÑOS · DERRAME (LIQ. · PUERTA · CAJA DE STAR. · CABELLO ARETES.

Banco W

Escaneado con CamScanner

BASURA VASERINA (MOSCO) GATO. TOSER SLIMETO FUKRS. PROVAR.	.NIÑOS .DENTISTA .PUERTA .CAJA DE STAR. .CABELLO ARETES.

Escaneado con CamScanner

Luz Mery Córdoba

12 errores de manipulación de alimentos.

1. haciendo de comer sin tapabocas
2. animales en la cocina.
3. basuras destapadas
4. Moscas.
5. Niños en la cocina es un peligro.
6. Alimentos derramados
7. Probar alimentos
8. Estornudos o toser. Sobre el
9. Alimentos destapados.
10. Vasos en el suelo
11. Aseo general en la cocina
12. lavado de manos

Escaneado con CamScanner

06 | 11 | 2020
DIA | MES | AÑO

AMALIA CASTAÑO

1. No: Estornudar Ni toser sobre los Alimentos
2. No Probarlos y volver a entroducir el mismo utensilio el Alimento
3. No Animales en el sitio de manipulacion de Alimentos
4. No niños " " " " " "
5. No Basuras " " " " " "
6. USAR tapa bocas
7. tener el Cabello cubierto
8. No Joyas mientras manipulamos Alimentos
9. No Reciduos de comida sobre el Piso
10. No Aire Contaminado
11. No Mesclar Alimentos ya cocidos con Crudos
12. tener una muy buena Higiene Al Celecionar y Almacenar todos los Alimentos

Escaneado con CamScanner

TALLER # 3
o
TAREA

)El niño tociendo sobre la comida,
)El tarro de la basura = Sin tapa, Sin el orden ambiental; no debe ir al pie de los alimentos.
)Cuando se prueban los alimentos con la cuchara debe lavarse luego
)Los cagones o estanterias para guardar los alimentos deben ir en orden de duracion e ingreso del mercado. (puertas cerradas)
)Debemos colocarnos gorro, tapabocas y delantal.
)Los utencilios debe estar en cagones altos por seguridad.

Escaneado con CamScanner

7) no es sitio para los niños
8) las personas no debemos comer con las lindas mascotas.
9) No malgastar el agua.
10) Cuando se utiliza un ingrediente para preparar debemos cerrarlo luego para evitar contaminación
11) FALTA mucha ascepcia.
12) no debemos tener aritos y anillos en nuestro cuerpo. etc

Beatriz E Camacho 6-NO-202

Escaneado con CamScanner

Presupuesto Estimado del proyecto

Presupuesto Estimado del proyecto

Cancelar | Guardar Proyecto | Finalizar Proyecto

El Proyecto Aprendizaje "EMPRENDEDOR EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LACTEOS" se ha guardado exitosamente con el código: 2161700

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Julieth Katherin Tulcaga.

1. contaminación directa= probar con la cuchara
2. Basura
3. contaminacion directa= estornudo del niño
4. métodos de protección = tapabocas (no hay)
5. vias de contaminación por la mascota
6. vias de contaminación por las moscas
7. vaso en el suelo, otras vias de contaminación
8. niños en la cocina
9. No guardar adecuadamente los alimentos
10. falta de aseo adecuado
11. mal uso de accesorios, (aretes y falta de delantal)
12. niño comiendo mientras toca la mascota

Escaneado con CamScanner

Carola Zuloaga Doria
06 11 2020.

En la primera imagen
logro identificar:
Que le estan colocando
Quimicos a las hortalizas.
os alimentos Prosesados
ierden sus nutrientes
parte que Traen unas
conservantes que no son
propios para la salud.
Siendo asi q' no estariamos
Consumiendo un producto natural.

ree que estas Teniendo
ietas nutricionales adecuadas?
NO.
ual es la preferencia a la
a de consumir alimentos?
arne, Frutas y verduras

Escaneado con CamScanner

Carola Zuluaga Ubeda

Tiene alguna propuesta
Para mejorar nuestros habitos
de consumo? Si: debemos
implementar Frutas y verduras
en nuestros alimentos diarios

casa.
Cuando hacemos Compras de
alimentos Cuantos de ellos.
Son procesados? y cuantos
1 arroz, azucar, aceite, pasta

Banco

Escaneado con CamScanner

MARIBEL VAZQUEZ
GIRALDO

6 NOV 20

12 Errores de Manipulación De Alimentos

1 Probar
2 basura
3 Moscas
4 Gato
5 Niños
6 Toser
7 Puertas Abiertas
8 Cabello
9 Comida regada
10 Cajas
11 Aretes.
12 Alimentos destapados

Escaneado con CamScanner

Viernes 06 Nov 2020

Metodos coccion.

grupo.
Tina Marcela galviz G.
Ester julia betancurth
Cruces Salazar.
Gloria elsi garcia.
Duvan velazquez
Julieth Mañn.
Ricaurte.

Cuestionario:

. cuales son los Metodos de coccion Mas Empleados en la Preparacion de alimentos en su hogar.

R/ 1) Vapor 2) Horno 3). Baño Maria 4) Horno. 5). Microondas 6) Parrilla 7). Asar. 8) Estepar. 9). Saltear 10) Freir

• De todos los Metodos de cocción conocidos cual Recomendaría y porque?.

El Asar :(carnes). Porque? Evitemos las grasas al asar se conservan los nutrientes y es mas saludable para la salud.

De todos los Metodos de cocción cual no usaría para sus alimentos y porque?

El. Freir. Porque? Por salud por evitar la grasa. Porque nos parece mas saludable los alimentos que lleven poca grasa

• Si Nuestro Producto final es la Mermelada de Mora cual es el Metodo de cocción indicado para su preparación?..

El. Hervir, Ya que se trata de poner a hervir las Moras el azucar y agua.
y Revolver luego triturar y bajar fuego y Revolver hasta conseguir la consistencia de la Mermelada

cite un ejemplo para cada Mecanismo e cocción

• 1) • Vapor (verduras, papas, pescado.).

Escaneado con CamScanner

3). Hervir (Leche, agua panela, agua, Chocolate).

5). Baño de María (flanes, postres, lasaña, derretir chocolate)

4). Horno (pollo al horno. lasaña, pizza, tortas)

5). Microondas (Calentar arepas, Crepetas, empacados Maduros asados).

6). parrilla (carne ala parrilla, Chorizos, platanos Maduros).

7). Asar (carnes, pollo, Chorizos, Churos)

8). Estofar (verduras, carnes, papas).

9). Saltear (verduras, pollo.

10). Freir (huevos, pollo, carne, papas yuca.).

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

6/Nov/20

Procesamiento de Frutas y Verduras Cocidas

1. Que logran identificar en estas imagenes y cual es el concepto que ustedes tienen de los Alimentos Procesados?
R/= Son dañidas para el consumo humano.

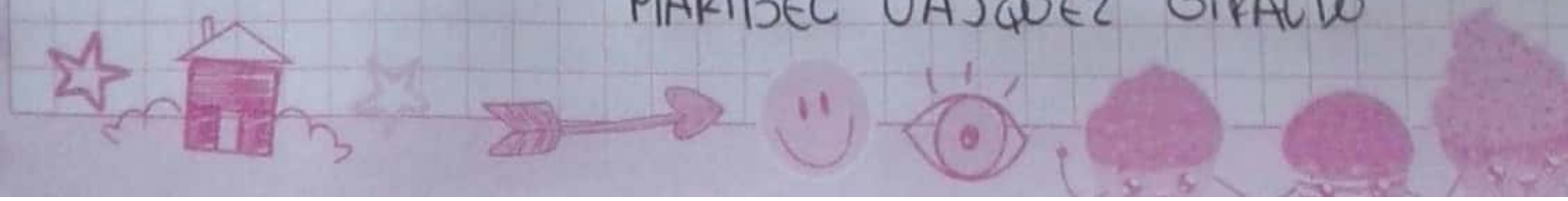
2. Creen que estamos teniendo dietas nutricionales adecuadas?
R/= Si estamos aportando todos los nutrientes que necesita el organismo: hidratos de carbono, grasas, Proteinas, vitaminas, minerales y agua, fibra

3. Cual es nuestra preferencia a la hora de consumir alimentos?
R/= Proteina, grasas, Fibra, agua, Vitaminas y minerales

4. Tienen alguna propuesta para mejorar nuestros habitos de consumo?
R/= Si, debemos consumir mas frutas y verduras para el consumo diario.

5. Cuando hacemos compras de alimentos, cuantos de ellos son procesados y cuantos no lo son? Analicen los productos que tienen en casa para dar la respuesta
R/= los no son procesados son: los frijoles, el arroz, las lentejas, El aceite.
Los procesados son: los enlatados, embutidos, el azucar la leche en polvo.

MARIBEL VASQUEZ GIRALDO



Escaneado con CamScanner

Procesamiento Frutas.

Grupo.
Lina Marcela galviz
Duban Velasquez
Ricaurte
Manuel Sigarcia
Cuñices Salazar.
Juleth Marin.
Este. Julia betancurth.

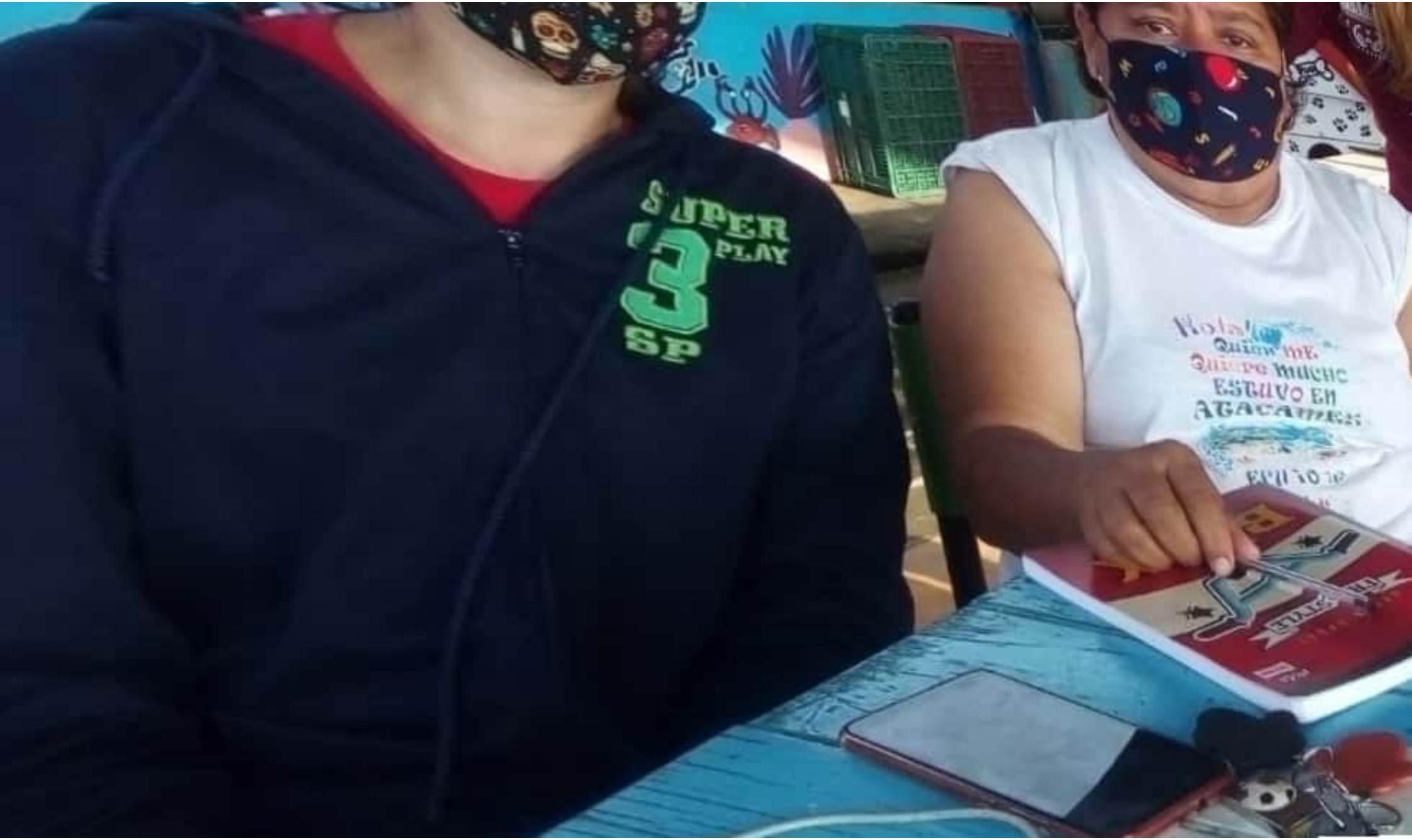
1). Logramos identificar que son alimentos procesados por Medio de Maduracion acelerada con químicos inyectados.

2) Si. Porque consumimos el Mayor tiempo posible alimentos Frescos y cultivados natural mente (abonados).

3). Consumir alimentos naturals. (no. procesados).

Tratamos de no comprar alimentos procesados y en lo posible Comprar cultivados.

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

e se logra identificar en estas imagen
cual es el concepto que ustedes
enen de los alimentos procesados

pesar de su apariencia simple. Los
Alimentos procesados son malos
pueden perjudicar nuestra salud

A este les inyectan Quimicos.

een que estamos teniendo dietas nutri
nales adecuadas ?

nsidero que nuestra alimentacion este
os de ser sanas debido a que
s proporciones y los tipos de com
que consumas no es sana po
rios factores que ni siquiera la
utas y verduras son al cien po
ento 100% naturales. debido a
e son tratadas con quimicos
sto afecta nuestra Salud.

es nuestra preferencia a la hora
er nuestros Alimentos?

er en cuenta. Los horarios
ner. Los alimentos yo Desa
2 y almuerzo 12½ - Alg
½. y cena alas 7

Escaneado con CamScanner

Fabiola Rincon

Tiene alguna propuesta para mejorar nuestros hábitos de consumo?

esto de cambiar habitos alimenticios es complicado esto debimos aprenderlo desde niños con dietas balanceadas para asi convertirlo en un habito. debemos restringir el consumo de varios alimentos entre estos los procesados para que asi no nos acostumbremos a estos.

cuando hacemos compras de alimentos cuantos de ellos son procesados y cuantos no lo son?

Los procesados se pueden clasi

El Arroz. Lentejas Frijol.-

empacados. galletas. Aliños en dos

procesados. Frutas - Ve carnes - pollo. pescad

Tarea

Fabiola Rincon

Escaneado con CamScanner

06 11 2020

derek

Amalia castaño

① imagen: se la ve identificar como le inyectan químicos a una manzana

② imagen: también se le está inyectando algún producto químico a las legumbres

③ IMAGEN las enlatadas pues sabemos que ellas siempre tienen conservantes para que perduren x largo tiempo

-) con todo este proceso de químicos y preservantes no podremos tener una dieta adecuada

) siempre se prefiere comer sano y nutritivo" tener una alimentación mas balanceada y sin químicos" pues x las imagenes y comparando lo que tenemos en casa todos tienen conservantes y químicos la verdad estamos llenados"

www.derek.com.co

Escaneado con CamScanner

Angela Ximena Buritica Mejia

- veo alteración por medio de productos químicos en los alimentos. siendo esto dañino para nuestra salud, me da tristeza. ya que en el campo Todo es mas natural y no lo aprovechamos.
- con lo que vemos en las imagenes no, los alimentos ahora. estan teniendo procesos quimicos que no benefician en nada nuestra salud.
- alimentos menos procesados y con menos Tiempo en almacenamiento en lo posible
- consumir mas productos cultivados por nosotros en huertas asi sabremos que lo que consumimos o natural. o cultivado por nuestros vecinos en el campo.
- en mi cocina procesados 30 % y un 70% natural

Escaneado con CamScanner

06 11 2020

derek

AMALIA CASTAÑO

① IMAGEN: SE logra identificar como le inyectan químicos a una manzana

② Imagen: también se le esta inyectando algun producto químico a las legumbres

③ IMAGEN los enlatados pues sabemos que estos siempre tienen conservantes para que perduren x largo tiempo

④ con todo este proceso de químicos y preservantes no podemos tener una dieta adecuada

⑤ siempre se prefiere comer sano y nutritivo "tener una alimentación mas balanceada y sin químicos"

⑥ Pues x las imagenes y comparando lo que tenemos en casa todos tienen conservantes y químicos "la verdad estamos llevados"

Escaneado con CamScanner

06 | 11 | 2020

derek

AMALIA CASTAÑO

① IMAGEN: SE LO QUE IDENTIFICAR COMO LE INYECTAN QUIMICOS A UNA MANZANA

② IMAGEN: TAMBIEN SE LE ESTA INYECTANDO ALGU PRODUCTO QUIMICO A LAS LEGUMBRES

③ IMAGEN LOS ENLATADOS PUES SABEMOS QUE ESTO SIEMPRE TIENEN CONSERVANTES PARA QUE PERDUREZ X LARGO TIEMPO

:) CON TODO ESTE PROCESO DE QUIMICOS Y PRESERVANTES PODREMOS TENER UNA DIETA ADECUADA

:) SIEMPRE SE PREFIERE COMER SANO Y NUTRITIVO "TENER UNA ALIMENTACION MAS BALANCEADA Y SIN Q

:) PUES X LAS IMAGENES Y COMPARANDO LO QUE TENEMOS CASA TODOS TIENEN CONSERVANTES Y QUIMIC "LA VERDAD ESTAMOS LLENADOS"

www.derek.com.co

Escaneado con CamScanner

Yenny Zuluaga

① Que es el Propelo Sena Emprende Rural?

Es un Programa de ayuda a los Pequeños hacedores en el campo y aprendan y ver la Posibilidad para crear Empresas y Mejorar la Economia.

② Cual es el Proposito de Sena Emprende

ayudar al Campesino; Para generar Ingresos ya q' el campo lleva Pobreza por ingresos q' no Podemos Para promover Emprendimiento

③ Cual es la Poblacion objetiva de Sena Emprende Rural.

Jovenes, Niveles bajos Sisben
Poblacion Vulnerable
Productores agropecuarios

Escaneado con CamScanner

Tecnicas coccion.

Tecnicas coccion en casa?

Estofar.

De todos los Metodos Conocidos Cual es el Mejor.

Estofar, asar a fuego lento y baja temperatura. los alimentos en propio jugo Mejora su Concentra

Cual Metodo no Osaria?

Freir adhiere grasas Nocivas Salud es Muy Comun y

Metodo Mermelada Mora.

Baño de Maria.

Vapor: verduras al vapor
Hervir: Sopas.
Baño de Maria: Postres
Horno, Pastel
Parrilla Carne Chuzos
Microondas Daño Cancer
Estofar Sudado Carne y
Saltear Verdura

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

TAREA LUNES FIJOS

La de la manzana con colorantes
Temor en los porque lo bueno de frutas
con colorantes brillan y otras cosas y las
personas piensan que son saludables porque
contienen frutas y lo que hacen en empezar
a los niños y otro caso pienso que es las
gaseosas con sabores de frutas

Los Vegetales que la inyectan químicos
que la alteran el crecimiento y el aspecto
a las verduras pero son perjudiciales para
la salud En estas cosas podemos hablar
de los alimentos transgenicos que lo que
hacen es alterar la genetica y producir
enfermedades a las personas

Los enlatados que con el proceso de
conservacion mezclan preservantes y aditivos
dando haci los nutrientes naturales que
necesitan nuestros Organismos

Escaneado con CamScanner

- Jayio identificar en las imagenes que estos alimentos estan alterados con colorantes y quimicos no saludables para el consumo y que alteran nuestro organismo

- No creo que en esta epoca tengamos la adecuada nutricion por los quimicos y transgenicos comidas se proscan los alimentos

- lo mejor para elegir el consumo de nuestros alimentos son los naturales y ojala que sean organicos libres de aditivos como fortilizantes y insapticidas

- En lo posible escojer Alimentos organicos libres de grasas y ojala frescos

- Cuando hacemos compras compramos Alimentos sanos y tambien alimentos con consciencias como semillas sustentables

07 11 20

Francely Pozzo

① que esta probando la comida con la misma cuchara que esta revolviendo
② que tiene el bote de la basura muy lleno y hay que botarlo
③ tiene la leche destapado encima de meson
④ la otra señora se ve que esta destapando o fumando en cima del pollo
⑤ el vaso de liquido regado en el suelo
⑥ el bebé jugando en la cocina
⑦ el gato en la cocina
⑧ la señora no tien bien puesto los zapatos
⑨ tiene los gavinetes avierto y no es devido
⑩ tiene empaques de comida destapados y mal tapados en el gavinete

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

9:11 56%

WhatsApp

CHATS 1 ESTADOS • LLAMADAS 1

luzmarina fruver 9:08 p. m.

😘👏

duylia fruver sena 9:07 p. m.

Sticker

Evaines fruver sena 9:07 p. m.

Sticker

sandra fruver sena 8:02 p. m.

bueno señora esta bien, tranquila !

eunice fruver sena 7:52 p. m.

bueno señora

Maria H compañera sena rislda 6:59 p. m.

Pere 1

PROCESAMIENTO FRUVER SENA 8:40 p. m.

Eliminaste a +57 314 5006795

gloria y lina garcia fruver sena Ayer

0:12

yenni fruver sena

Sticker

Escaneado con CamScanner

DIAPOSITIVAS

ra IMAGEN = Lastimosamente a los alimentos y animales q consumimos le aplican muc químico.

da IMAGEN = Le aplican químicos ha ta las frutas y verduras para q maduren rapido.

Nota = No piensan en nuest salud.

Imagen = Los alimentos procesa dos con químicos y enlatad son para larga duración.

Beatriz E Camacho NOV-

TAREA LUNES FIJOS

La de la manzana con colorantes
Temor en los porque lo bueno de frutas
con colorantes brillan y otras cosas y las
personas piensan que son saludables porque
contienen frutas y lo que hacen en empezar
a los niños y otro caso pienso que es las
gaseosas con sabores de frutas

Los Vegetales que la inyectan químicos
que la alteran el crecimiento y el aspecto
a las verduras pero son perjudiciales para
la salud En estas cosas podemos hablar
de los alimentos transgenicos que lo que
hacen es alterar la genetica y producir
enfermedades a las personas

Los enlatados que con el proceso de
conservacion mezclan preservantes y aditivos
dando haci los nutrientes naturales que
necesitan nuestros Organismos

Escaneado con CamScanner

- Jayio identificar en las imagenes que estos alimentos estan alterados con colorantes y quimicos no saludables para el consumo y que alteran nuestro organismo

- No creo que en esta epoca tengamos la adecuada nutricion por los quimicos y transgenicos comidas se proscan los alimentos

- lo mejor para elegir el consumo de nuestros alimentos son los naturales y ojala que sean organicos libres de aditivos como fortilizantes y insapticidas

- En lo posible escojer Alimentos organicos libres de grasas y ojala frescos

- Cuando hacemos compras compramos Alimentos sanos y tambien alimentos con consciencias como semillas sustentables

07 11 20

Francely Pozzo

① que esta probando la comida con la misma cuchara que esta revolviendo
② que tiene el bote de la basura muy lleno y hay que botarlo
③ tiene la leche destapado encima de meson
④ la otra señora se ve que esta destapando o fumando en cima del pollo
⑤ el vaso de liquido regado en el suelo
⑥ el bebé jugando en la cocina
⑦ el gato en la cocina
⑧ la señora no tien bien puesto los zapatos
⑨ tiene los gavinetes avierto y no es devido
⑩ tiene empaques de comida destapados y mal tapados en el gavinete

Escaneado con CamScanner

07 11 20

11 tiene muy mal acomodados los alimentos

12 y no tiene el cabello bien recogido

Escaneado con CamScanner

ra IMAGEN = Lastimosamente a los alimentos y animales q consumimos le aplican muc químico.

da IMAGEN = Le aplican químicos ha ta las frutas y verduras para q maduren rapido.
Nota = no piensan en nuest salud.

Imagen = Los alimentos procesa dos con químicos y enlatad son para larga duración.

Escaneado con CamScanner

MANIPULACION DE ALIMENTOS (Taller 6)

(a) No debemos dejar los ingredientes con la loza sucia.

(b) Lavar con responsabilidad los ingredientes a utilizar.

(c) Las proteinas (carnes) deben consumirsen lo más frescas posibles.

(d) VERIFICAR los fechas de vencimiento.

(e) DIVIDIR los alimentos:
- Limpios de cocidos
- crudos de los cocidos.

(F) Excelente higiene al preparar y consumir.

(g) Desechar los utencilios en mal estado.

(h) Manejar correctamente las temperaturas de la nevera o grados.

Beatriz E. Camacho M. 9-Nov-2020

DIOS LA BENDIGA.

Escaneado con CamScanner

Fabiola Rincon

Tiene alguna propuesta para mejorar nuestros hábitos de consumo?

esto de cambiar habitos alimenticios es complicado esto debimos aprenderlo desde niños con dietas balanceadas para asi convertirlo en un habito. debemos restringir el consumo de varios alimentos entre estos los procesados para que asi no nos acostumbremos a estos.

cuando hacemos compras de alimentos cuantos de ellos son procesados y cuantos no lo son?

Los procesados se pueden clasi

El Arroz. Lentejas Frijol.-

empacados. galletas. Aliños en dos

procesados. Frutas - Ve carnes - pollo. pescad

Tarea

Fabiola Rincon

Escaneado con CamScanner

e se logra identificar en estas imagen
cual es el concepto que ustedes
enen de los alimentos procesados

pesar de su apariencia simple. Los
Alimentos procesados son malos
pueden perjudicar nuestra salud

A este les inyectan Quimicos.

een que estamos teniendo dietas nutri
nales adecuadas ?

nsidero que nuestra alimentacion este
os de ser sanas debido a que
s proporciones y los tipos de com
que consumas no es sana po
rios factores que ni siquiera la
utas y verduras son al cien po
ento 100% naturales. debido a
e son tratadas con quimicos
sto afecta nuestra Salud.

es nuestra preferencia a la hora
er nuestros Alimentos?

er en cuenta. Los horarios
ner. Los alimentos yo Desa
2 y almuerzo 12½ - Alg
½. y cena alas 7

Escaneado con CamScanner

Tarea

- Que concepto tenemos de los alimentos procesados?

R// Los alimentos procesados son todos aquellos que contienen alta cantidad de sodio, azucares, sal, colorantes, aceites procesados y saborizantes artificiales como por ejemplo: las bebidas gaseosas los paquetes de frituras, las dulces o confiterias eec. existen algunos prodoctos envasados que podemos consumir que no son de alto riesgo como por ejemplo: las verduras enlatadas y/o congeladas, las salsas, mermeladas entre otros. obviamente varia de el alto o bajo consumo de cada uno con relacion a su salud.

- Cual es nuestra preferencia a la hora de consumir alimentos? la preferencia en consumir alimentos naturales es alta en comparacion con las artificiales. pero siempre utilizo algunos como saborizantes como el maggi o ricostilla y friquisar. Tambien consumimos salsas, pan, mantequilla..

Escaneado con CamScanner

DD MM AA

- Tiene alguna propuesta para mejorar nuestros habitos de consumo? reducir el consumo de sodio, azucares, alimentos con alto contenido de grasa. Consumir más alimentos naturales como la verduras y los granos.

- Cuando hacemos compras de alimentos, Caántos de ellos son procesados y cocíutos no lo son? Generalmentefrato mos de comprar mucho grano y verduras pero no faltan algunos procesados que aunque son pocos si se compran como embutidos, el maggi, trigo, sar, salsas.

Escaneado con CamScanner

derek

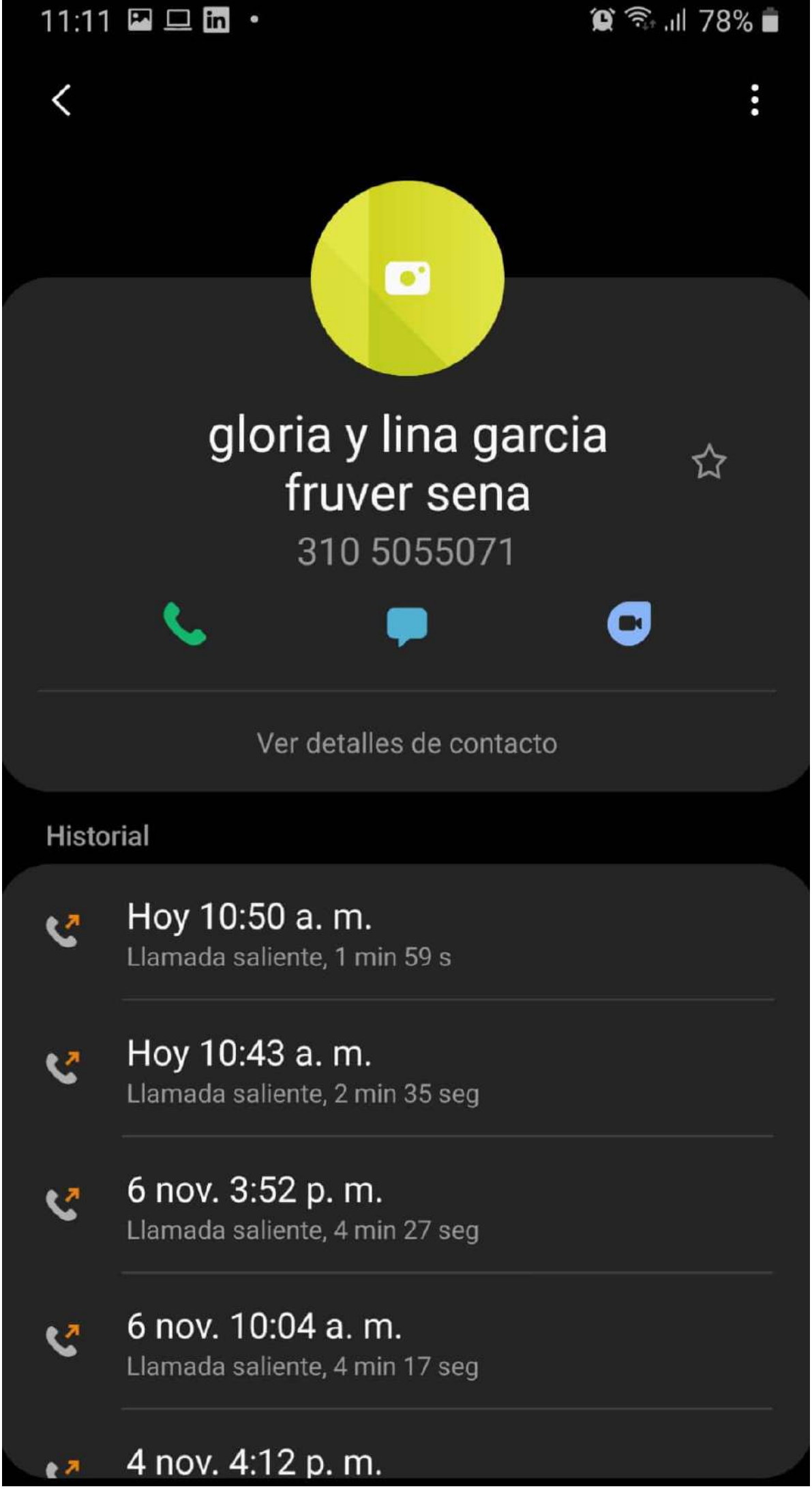
09 | 11 | 2020

MANIPULACION DE ALIMENTOS = AMALIA Castaño

Exelente todas las enseñanzas de el Gallo en el video

1. Lavar muy bien Frutas y verduras
2. Separar los alimentos crudos de los ya cocinados
3. mirar las fechas de Vencimiento tanto de lacteos enlatados y todos los Productos Perecederos
4. Consumir los alimentos ya Preparados antes de dos Horas
5. Separar los sucios de los ya lavados
6. mantener tapados y sellados devidamente los alimentos
7. todos los alimentos deven estar bien refrigerados Para qué no se descompongan
8. Las carnes Pescado huevos no Pueden estar en descomposición
9. todo debe estar libre de bacterias insectos y roedores y una muy buena Higiene sobre todo

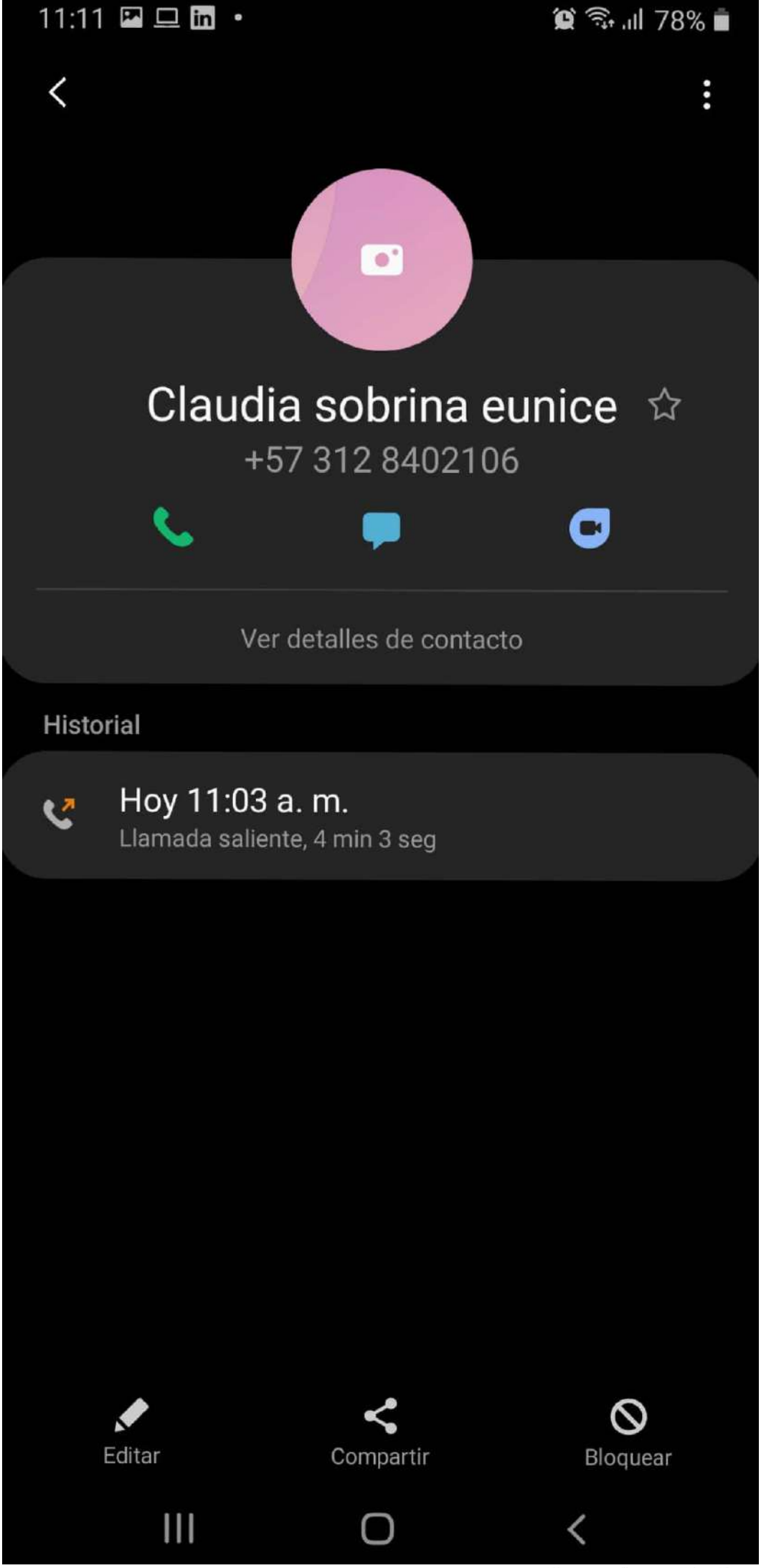
Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

CAROLA ZULUAGA NORIEGA

1) Donde compra normal mente los alimentos?
Supermercados, plaza de mercado, por internet
Tienda Tradicional AUTO servicio Hipermercado.
(Carrefour) ventas ambulantes

2) la situacion economica actual del pais
he hecho modificar sus habitos de compra?

3) Usted busca ofertas a la hora de
Comprar alimentos?

4) Compra Productos Frescos regolar mente?

5) Compra platos congelados?

6) Compre Platos Preparados?

7. Consume Productos libres de preservativos
quimicos.

8) Consume productos naturales, Organicos
si le resulte un poco mas costoso?

Escaneado con CamScanner

9) Cuantas veces en la semana compra. Alimentos perecederos?

11) Consume Frutas y verduras regularmente?

12) Consume comidas rapidas?

13) Usted lee las etiquetas de los productos alimenticios que compra especialmente. Conservas enlatados y similares?

14) Usted considera que Tiene habitos de Comida Saludable?

Escaneado con CamScanner

leidy Yhohana Morales.

1) Supermercados.
2) Si
3) Si
4) Si
5) NO
6) NO
7) Si
8) NO
9) Is Not Mine
10 Cuos 8.0lbs.
11) Si
12. NO.
13) Si
14) Regular Mente

Escaneado con CamScanner

WILMA MONTES.

1) supermercados
2) NO
3) Si
4) si
5) NO
6) NO
7) Si
8) Si
9) 1 vez por semana
10) 1 vez por semana
11 Si Frutas
12. NO rapidos
13. NO
14 Si

Escaneado con CamScanner

Le gustaría cambiar su actual dieta para ello modificar su hábitos de compra? NO

Usted Busca ofertas a la hora de comprar alimentos? NO

compra productos frescos regularmente SI

compra platos congelados? Si

compra platos preparados Si

consume productos Libres de preservativos Quimicos? Si

consume productos naturales organicos, Asi Le Resulten un costosos? Si

cuantas veces en la semana Alimentos perecederos? 3

consume frutos verduras Re mente? Sii

consume comidas Rapidas?

Usted lee Las etiquetas de productos Alimenticios NO que compra especialmente enlatados y similares? Conservas

Escaneado con CamScanner

usted considera que tiene habi
su vida saludable? Si

Jaime. Marin

+ 301 779 9191

primera - Supermercado

Escaneado con CamScanner

Jolieth Katherin Zuluaga

Primera imagen =
gran cantidad de químicos, detrás de una "saludable" verdura, fruta. hay modificaciones

Segunda imagen =
"Juegan" a crear las verduras perfectas, quitando nutrientes, agregando químicos perjudiciales para la salud.

Tercera imagen-
Verduras y granos enlatados, ya fueron procesados con conservantes y químico

alimentos procesados= alimentos con modificaciones, sean puestos a secar o conservar con químicos

Creen que tenemos dietas saludables.
Si, aunque muchos alimentos tienen químicos, normalmente se evitan.

Escaneado con CamScanner

Cuál es Nuestra preferencia a la hora de consumir alimentos.

- Frutas y verduras del campo, frescas y de pequeños agricultores que no utilizan tantos químicos.

Propuesta=

Cultivar vegetales en casa y prestar atención en los metodos de conservacion de ciertos alimentos

alimentos procesados - alimentos no procesados

algunas verduras
frutas
Carnes
lacteos

granos
cereales

Escaneado con CamScanner

Donde compra normalmente los alimentos? Supermercado, por internet. Tienda tradicional. Autoservicio, Hipermercado. Venta ambolante.

R11 1. En el supermercado
R11 2. supermercado y a veces en tiendas.

La situacion economica actual del país ha hecho modificar sus habitos de compra?

R1 1. Si ha tenido que modificar compras.
R11 2. Si. Comprar productos más economicos y cambiar unos por otros.

Usted busca ofertas a la hora de comprar alimentos?

R1 1. siempre busca ofertas
R11 2. por lo general en algunos productos.

Compran productos frescos regularmente?

R1 1. Si R11 2 Si

Compran platos congelados?

1. Si a veces. R1 2 algunas veces.

Compran platos preparados?

R1 1. pocas veces R1 2 NO compro

Consume productos libres de preservativos químicos?

R1 1 No conoce el tema
2 Nunca ha consumido

Consume productos naturales, orgánicos, asi le resulten un poco mas costosos?

R1 1. NO 2 NO

Cuantas veces a la semana compra alimentos perecederos? R1 1 cada semana R1 2 1 a la semana

Cuantas veces a la semana compra productos no perecederos? R1 1 una R1 2 una

Consume frutas y verduras regularmente?

R1 1 Si R1 2 Si

Consume comida rapida?

R1 1 NO R1 2 A veces

Usted lee las etiquetas de los productos alimenticios que compra, especialmente conservas, enlatados y similares?

R1 1 en ocasiones R1 2 de algunos productos

Usted considera que tiene habitos de vida saludables?

R1 1 más o menos. R1 2 poca.

Escaneado con CamScanner

Donde compra normalmente los alimentos? Supermercado, por internet. Tienda tradicional, autoservicio, hipermercado. Venta ambulante.

R# 1 En el supermercado

R# 2 Supermercado y a veces en tiendas.

La situacion economica actual del país ha hecho modificar sus habitos de compra?

E# 1. Si ha tenido que modificar compras.

E# 2 Si comprar productos más economicos y cambiar unos por otros.

Usted busca ofertas a la hora de comprar alimentos?

R# 1. siempre busca ofertas

R# 2 por lo general en algunos productos.

Compran productos frescos regularmente?

R1 1. Si R# 2. Si

Compran platos congelados?

1. Si a veces. R# 2. algunas veces.

Compran platos preparados?

R1 1. pocas veces R# 2. NO compro

Consume productos libres de preservativos químicos?

E1 1. No conoce el tema

2 Nunca ha consumido

Consume productos naturales, orgánicos, asi le resulten un poco mas costosos?

R# 1 NO 2 NO

Cuantas veces a la semana compra alimentos perecederos? R# 1 cada semana 2 1 a la semana

Cuantas veces a la semana compra productos no perecederos? R# 1 una R# 2 una

Consume frutas y verduras regularmente?

R# 1 Si R# 2 Si

Consume comida rapida?

R# 1 NO R# 2 A veces

Usted lee las etiquetas de los productos alimenticios que compra, especialmente conservas, enlatados y similares?

R# 1 en ocasiones R# 2 de algunos productos

Usted considera que tiene habitos de vida saludables?

R# 1 más o menos. R# 2 poco.

Escaneado con CamScanner

Encuesta

9-Nov

1) Donde compra normalmente los alimentos? Internet=

Supermercado = a) supermercado

plaza de mercado.- b) plaza de mercado

Venta ambulante=

2) La situacion economica actual del pais ha hecho modificar sus habitos de compra? a) SI.

b) SI.

3) Busca ofertas a la hora de compra alimentos: a) SI.

b) SI.

4) Compra productos frescos regularmente. a) SI b) SI

5) Compra platos congelados. a) No.

b) NO

Escaneado con CamScanner

6) Compran platos preparados = a) no

7) Consume productos libres de b) muy poc preservativos quimicos? a) SI b) SI

8) Consume productos naturales, organicos, asi le resulta un poco más costosos?

a) no - b) poco x el precio.

9) Cuantas veces en la semana compra alimentos perecederos?

a) 4 vez a la semana. b) cada 15 dias

10) Cuantas veces en la semana compra alimentos no perecederos.

a) 4 vez a la semana.

b) 4 vez en la semana

11) Consume frutas y verduras regularmente = a) SI. b) SI

12) Consume comida rapida? a) De vez en cuan

b) NO

Escaneado con CamScanner

3) Usted lee las etiquetas de los productos alimenticios q) compra especialmente conservas, enlatados y similares? a) pocas veces

b) SI

) Usted considera q) tiene habitos de vida saludables? a) SI.

b) SI.

Beatriz E Camacho 9 nov 202

* Encuesta de habitos de consum

VEREDA El Rodeo "RISARALda.

a) BIVIANA

b) AMPARO

Escaneado con CamScanner

09 | 11 | 2020

VEREDA EL RODEO " D/DAS R/DA

derek

Encuesta sobre Habitos de consumo

1) Donde compra normalmente los alimentos? R. supermercados. o Tienda tradicional
2) la situacion economica actual a hecho modificar sus habitos de compra? R- Si
3) Usted busca Ofertas a la hora decomprar Alimentos? R= a veces Si
4) Compran Productos frescos regularmente? R= claro que Si
5) Compran platos congelados? R= Si
6) Compran " " preparados? R= Si
7) Consume productos libres de preservativos quimicos? R= Si
8) Consume Productos naturales. organicos. asi resulten un poco mas costos? R= Si
9) Cuantas veces en la semana compra Alimentos perecederos? R= 3 veces
10) Cuantas " " en la semana compra alimentos no perecederos? R= una
11) Consume frutas y verduras regularmente? R= Si
12) Consume comida Rapida? R= muy Poco
13) usted lee las etiquetas de los Productos alimenticios que compra Especialmente Conservas. Enlatados y similares? R= Si
14) usted considera que tiene habitos de vida saludable? R= masomenos

Atte Victoria Eugenia Hernandez

Cel 3113741696

www.derek.com.co

Escaneado con CamScanner

9 NOV 20

MARIBEL VASQUEZ GIRALDO

Primera imagen: contiene muchos quimicos por eso es que se dañan los alimentos

Segunda imagen: le estan hechando mucho quimicos a los alimentos

Tercera imagen: los alimentos procesados con quimicos son de larga duracion

Sobre habitos de consumo Alejandra Osorio

1. Donde compra normalmente los alimentos? supermercado, plaza de mercado, por internet, tienda tradicional, autoservicio; Hipermercado (carrefour) venta ambulante
R/=En supermercado, Tienda

2. la situación economica actual del pais ha hecho modificar sus habitos de compra?
R/=Si comprar Productos mas economicos

3, usted busca ofertas a la hora de comprar alimentos?
R/=Si siempre busco ofertas para comprar alimentos

4. Compran Productos Frescos regularmente?
R/=Si

5. Compran platos congelados?
R/=aveces

6. Compran platos preparados?
R/=Siempre

7 Consume Productos libres de preservativos quimicos
R/=Algunos contienen.

8 Consume Productos naturales, organicos, asi le resulten un poco mas costosos
R/=Si

Escaneado con CamScanner

9. Cuantas veces en la semana compra alimentos perecederos?
R/= 1 vez a la semana

10. Cuantas veces en la semana compra alimentos no perecederos?
R/= 3 veces en la semana

11. Consume frutas y verduras regularmente?
R/= las verduras las consumo cuando hacen ensaladas y las frutas las consumo de vez en cuando

12. Consume comida rapida?
R/= A veces

13 usted lee las etiquetas de los productos alimenticios que compra, especialmente conservas, enlatados y similares?
R/= Si siempre

14. Usted considera que tiene habitos de vida saludables?
R/= NO

Escaneado con CamScanner

Encuesta Sobre Habitos De Consumo
Fecha : 11-9-2020
Vereda El Rodeo bajo
Municipio de Dosquebradas Risaralda
Nombre : Maira Ines Gomez

① Donde compra normalmente los alimentos
- Supermercados X
- Plaza de Mercados
- por Internet
- Tienda tradicional
- Auto Servicios
- Hipermercados (carrefour)
- Venta Ambulante

② La situacion actual del pais ha hecho modificar Sus habitos de Compra?
- Si X
- NO

③ Usted busca ofertas a la hora de comprar alimentos?
- Si
- NO X

④ Compra productos Frescos regularmente?
- Si X
- NO
- A veces

Escaneado con CamScanner

(5) Compra plator congelador?
- Si
- NO X
- A veces

(6) Compra plator preparador
- Si
- NO X X
- A veces

(7) Consume producto libre de pesticidas químicos
- Si
- NO
- A veces X

(8) consume productos Naturales organicos así la resulta un poco mas cortosa?
- Si X X
-
  NO
- A veces

(9) Cuantas veces a la Semana compra alimentos Perecederos?
R= tres Dias a la semana X

(10) Cuantas veces a la Semana compra alimentos NO Perecederos
R Cada MES Merca NO Perecedera

Escaneado con CamScanner

(12) Consume comida rapida
- Si X
- NO
- A veces

(13) Usted lee las etiquetas de los productos alimenticios que compra especialmente Conservas, enlatados y similares
- Si
- NO X
- A veces

(14) usted considera que usted tiene habitos de vida saludable
- si
- NO X
- A veces

Escaneado con CamScanner

(12) Consume comida rapida
- Si X
- NO
- A veces

(13) Usted lee las etiquetas de los productos alimenticios que compra especialmente Conservas, enlatados y similares
- Si
- NO X
- A veces

(14) usted considera que usted tiene habitos de vida saludable
- si
- NO X
- A veces

Escaneado con CamScanner

⑥ Compra platos preparados
- Si
- No
- A veces

⑦ Consume productos libre de preservativos
- Si
- No
- Aveces

⑧ Consume productos naturales organicos
asi la resultan un poco mas costosas
- Si
- No
- a veces

⑨ Cuantas veces a la semana compra alimentos perecederos
R= una vez a la semana

⑩ Cuantas veces a la semana compra alimentos no perecederos
R= Cada 15 Dias

⑪ Consume frutas y verduras regularmente
- Si
- No
- a veces

Escaneado con CamScanner

Nombre: Patricia Lopez Londoño

(1) Donde Compra normalmente los Alimento
- Supermercado X
- Plaza de Mercado X
- Por Internet
- Tienda tradicional
- Auto servicio
- hipermercado
- venta ambulante

(2) La situacion actual del pais ha hecho modificar sus habitos de comprar
- Si X
- NO

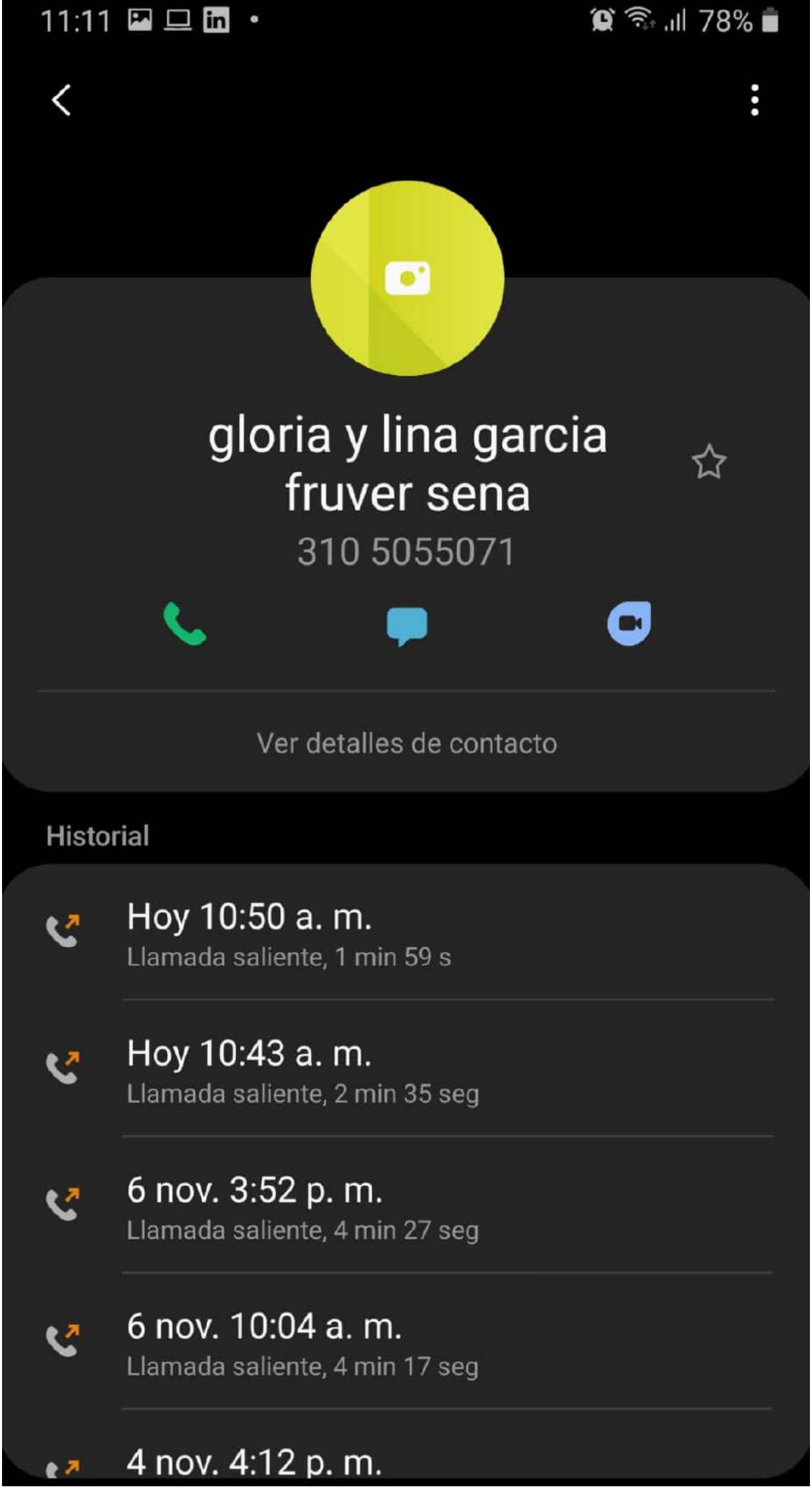
(3) Usted busca ofertas al hora de comprar Alimentos
- Si X
- NO
- A veces

(4) Compra productos Frescos regularmente
- Si X
- NO
- A veces

(5) Compra platos Congelados
- Si
- NO X
- A veces

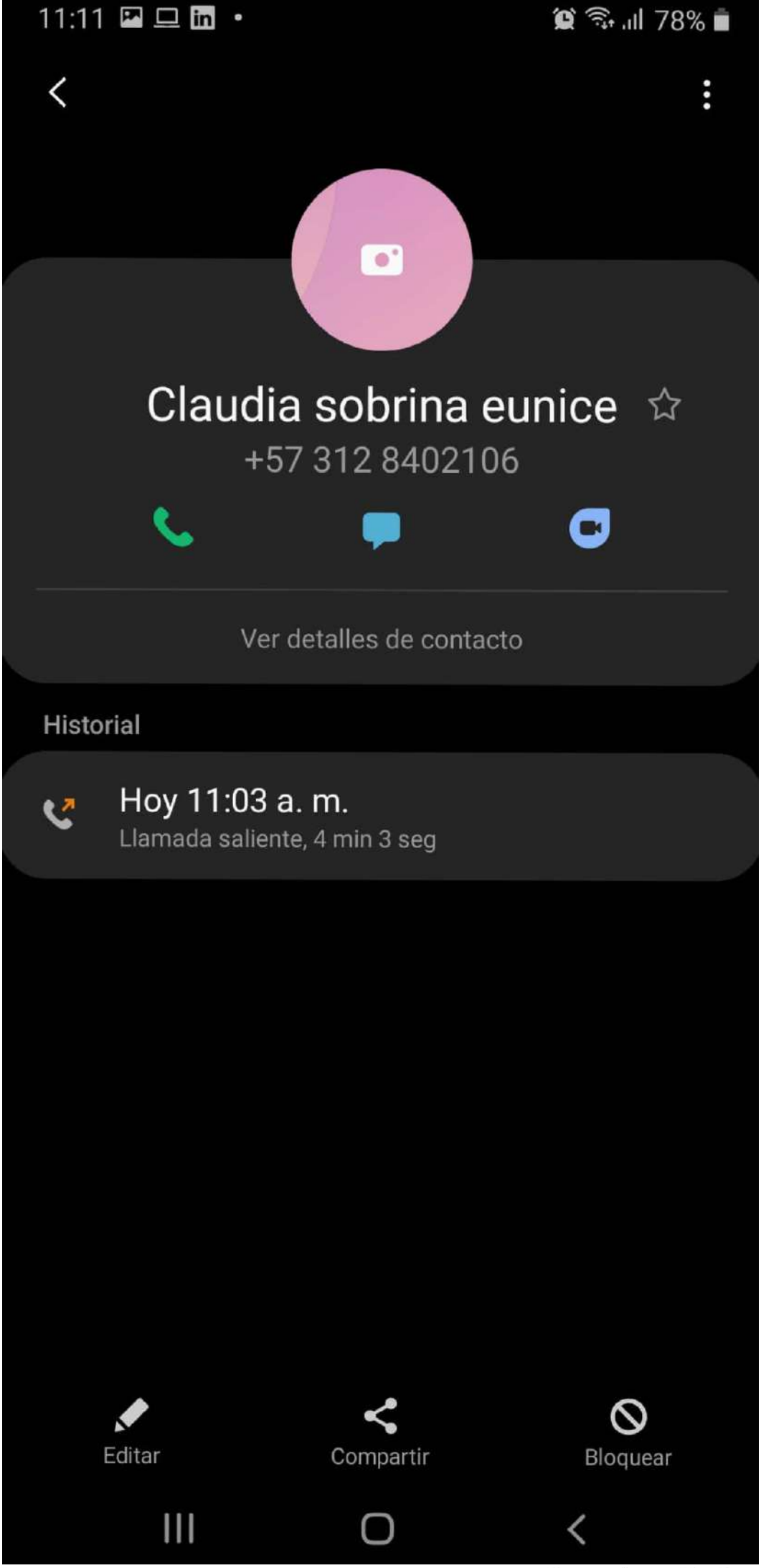
Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

9:11 56%

WhatsApp

CHATS 1 ESTADOS • LLAMADAS 1

luzmarina fruver 9:08 p. m.

😘👏

duylia fruver sena 9:07 p. m.

Sticker

Evaines fruver sena 9:07 p. m.

Sticker

sandra fruver sena 8:02 p. m.

bueno señora esta bien, tranquila !

eunice fruver sena 7:52 p. m.

bueno señora

Maria H compañera sena rislda 6:59 p. m.

Pere 1

PROCESAMIENTO FRUVER SENA 8:40 p. m.

Eliminaste a +57 314 5006795

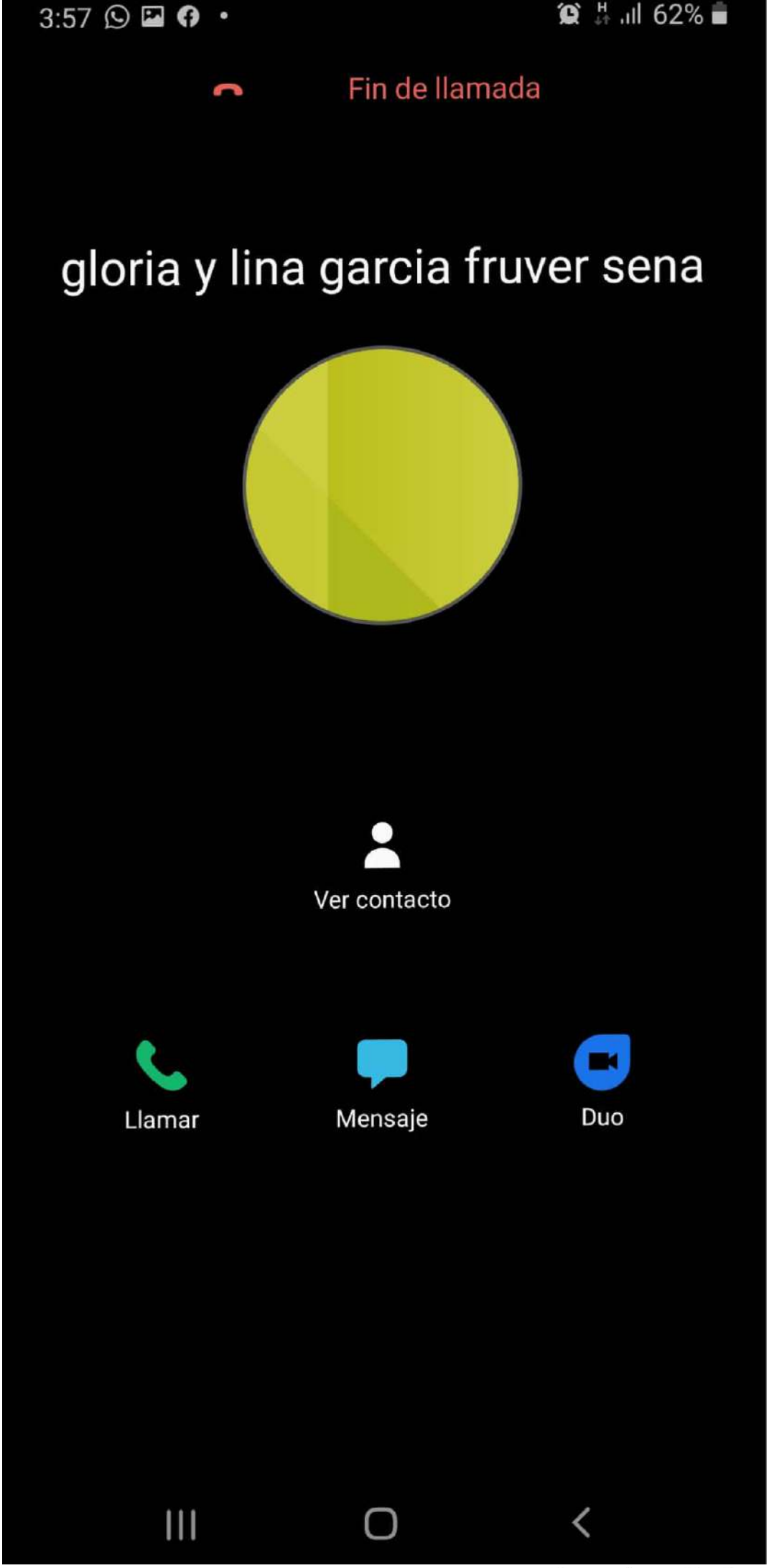
gloria y lina garcia fruver sena Ayer

0:12

yenni fruver sena

Sticker

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

Emprendedores en potencia

Ester Julia Bentancur

Gloria García Escobar

Lina Marcela Galvis G

lavar muy bien los alimentos

no mesclar los alimentos limpios

con los sucios ni los cosinados.

con los crudos no dejarlos Alo

interperie y mirar lo fecho de

vensimientos de secbar los utencilios

de mal estado

manipulacion de Alimentos

Escaneado con CamScanner

Hábitos de Consumo

Gloria Elsy García E
ester julio katarcur
Lina marcela Galvis
lorena alvarez

1) plaza de mercado y los supermercados

2) si

3) si

4) si

5) no

6) no

7) si

8) si

9) cada ocho dias.

10) cada ocho dias tan bien

11) si diariamente

Escaneado con CamScanner

12) no

13) si

14) si

Escaneado con CamScanner

6. ¿Cuando hacemos compras de alimentos, cuantos de ellos son Procesados y cuantos no?

R/: Para mí pareces todos los alimentos vienen procesados.

Escaneado con CamScanner

1

09 11 20

Francay Ordoñez

① Que logran identificar estas imagenes y cual es el concepto que ustedes de los alimentos procesados?

R/: yo logro identificar que estos alimentos no son recomendables para el consumo familiar porque un alimento procesado de esta manera no es buena para nuestra salud

② ¿Creen que debemos tenerde dietas nutricionales adecuadas?

R/ → En ocaciones si las tenemos y en otras ocaciones no.

Ejemplo: Si nosotros consumimos las frutas o verduras recien cojidas del árbol si es una dieta nutritiva porque

Escaneado con CamScanner

Esta sana sin nigun procesamiento.

② Ejemplo: en cambio si consumimos Frutas o verduras de supermercados no estamos consumiendo productos nutricionales porque estos productos deben de ser procesados para que tengan una larga duración

③ ¿Cuál es nuestra preferencia a la hora de consumir alimentos?

R/ mi preferencia a la hora de consumir alimentos es:

desayuno Fruta picada

almuerzo: 25% carnes 25% grasa y el 50% verduras

cena: 25% carnes y el 50% verduras

Escaneado con CamScanner

4) ¿Tiene alguna propuesta para mejorar nuestros hábitos de consumo?

R/: Si porque podemos verificar las fechas de vencimiento de nuestros productos.

2) Si vamos a consumir enlatado preferiblemente consumir inmediatamente.

3) no consumir varios alimentos de los mismos al tiempo:

Ejemplo: 1) No consumir varias clases de lacteos que son queso, yogurt leche. solo debemos consumir uno solo

Ejemplo: 2) No consumir varios almuerzos en una sola comida

Si comemos papa no comer yuca, o platano, y si comemos pasta no comer arroz.

Escaneado con CamScanner

Ya

Nombre de grupo

Gloria Elsy Garcia E

Ester Julia Betancor

Lina Marcela Galvis

Lorena Alvares

D una leche abierta

2) una mascota en la cosina

3) la basura el pie donde estan preparado

4) y ella prueba con la ~~cucharo~~ cucharo en la

5) boca y ~~el la pollo~~

3) un pollo ala interpedie

6) un jugo de ranao en el piso

Escaneado con CamScanner

CAROLA ZULUAGA NORIEGA

1) Donde compra normal mente los alimentos?
Supermercados, plaza de mercado, por internet
Tienda Tradicional AUTO servicio Hipermercado.
(Carrefour) ventas ambulantes

2) la situacion economica actual del pais
he hecho modificar sus habitos de compra?

3) Usted busca ofertas a la hora de
Comprar alimentos?

4) Compra Productos Frescos regolar mente?

5) Compra platos congelados?

6) Compre Platos Preparados?

7. Consume Productos libres de preservativos
quimicos.

8) Consume productos naturales, Organicos
si le resulte un poco mas costoso?

Escaneado con CamScanner

leidy Yhohana Morales.

1) Supermercados.
2) Si
3) Si
4) Si
5) NO
6) NO
7) Si
8) NO
9) Is Not Mine
10 Cuos 8.0lbs.
11) Si
12. NO.
13) Si
14) Regular Mente

Escaneado con CamScanner

9) Cuantas veces en la semana compra. Alimentos perecederos?

11) Consume Frutas y verduras regularmente?

12) Consume comidas rapidas?

13) Usted lee las etiquetas de los productos alimenticios que compra especialmente. Conservas enlatados y similares?

14) Usted considera que Tiene habitos de Comida Saludable?

Escaneado con CamScanner

WILMA MONTES.

1) supermercados
2) NO
3) Si
4) si
5) NO
6) NO
7) Si
8) Si
9) 1 vez por semana
10) 1 vez por semana
11 Si Frutas
12. NO rapidos
13. NO
14 Si

Escaneado con CamScanner

Encuentro
"POLÍTICA PÚBLICA: UNA APUESTA POR LA DEMOCRACIA LOCAL"

1). donde compra normalmente los alimentos.
1) internet
2) supermercado - supermercado.
3). plaza de mercado
4) venta ambulantes

2) La situación economica del pais a modificado sus habitos de compras

Si

) busca ofertas ala hora de compras. alimentos.

claro que si

compra productos frescos.

Si

Gloria P. Marquez

Escaneado con CamScanner

5) compro platos congelados

R NO

6) compra platos preparados

R a veces

7) consume productos libre de quimicos

R. muy poco

8) consume productos orgonicos asi sean mas costosos

R NO.

9) cuantas veces en la semana compra alimentos peresederos

R muy poco

Escaneado con CamScanner

consumo frutas y verduras regularmente.

Si

consumo comidas rapidas

a veces

Gloria P. Mosquera

Escaneado con CamScanner

Tarea: preguntas folle 3

1) debe hacerce todo al tiempo - NO

2) debe hacerce todo por etapas SI

3) sirve que de mucho comer obtenemos buenos Resultados NO

A)

Gladia Mosquera
Beatriz E camacho
Amalfo castaño
Dona García
Fabeola Rincon

} Grupo 2

Escaneado con CamScanner

ENCUESTA

~Habitos de consumo~

1. Dónde compra normalmente los alimentos

Juliana ~ supermercados - plaza...

Jesús: Plaza de mercado

2. La situación actual del país ha hecho modificar sus habitos de compra.

Juliana: NO

Jesús: Sí

3. usted busca ofertar a la hora de comprar alimentos?

Juliana: NO

Jesús: Sí

4. Compra productos frescos regularmente.

Juliana: Sí

Jesús: Sí

5. Compra platos congelados

Juliana: a veces

Jesús: NO

6. Compra platos preparados.

Juliana: Sí

Jesús: Sí

Escaneado con CamScanner

⑤ Consume productos libres de preservativos.

Juliana: Si

Jesús: Sí

⑥ Consume productos naturales orgánicos así resulta un poco más costoso.

Juliana: a veces

Jesús: a veces

⑨ Cuantas veces a la semana compra alimentos perecederos

Juliana: 1

Jesús: 2

⑩ Cuantas veces a la semana compra alimentos no perecederos

Juliana: 1

Jesús: 2

⑪ Consume frutas y verduras regularmente

Juliana: Sí

Jesús: Sí

⑫ Consume Comida Rápida

Juliana: Sí

Jesús: Sí

⑬ Lee las etiquetas de los productos

Juliana: Sí

Jesús: Sí

Escaneado con CamScanner

PREGUNTA.

Eva Ines
Julieth Zuluaga
Yenny Zuluaga

- Debe hacese todo al tiempo?
= No, todo tiene su orden y tiempo de coccion en la cocina, poner atención es importante para no errar
- Debe realizarse todo por etapas?
= Si, de más importante a menos o como sea mas cómodo, en la cocina es por tiempo de coccion
- Debemos establecer prioridades?
= si, por sino nos alcanza el tiempo
- Debemos hacer una planeación de nuestras actividades?
= Sí, para tener un orden y no se nos olvide nada
- Será qué de mucho correr e improvisar obtenemos buenos resulteados
= No, queda al azar, al aire los resultados, a medias es preferible pensar bien cada movimiento, desicion accion, para obtener resultados fijos ya determinados.

Escaneado con CamScanner

Aji

Julieth Tuluaga
Eva Padilla

ENCURTIDO COLOMBIANO

Procedimiento: Adquirir materiales

- Comprar - Elegir alimentos frescos y de buena calidad

Procedimiento: acondicionamiento (manipulador)

- Sujetar el cabello
- Poner el gorro
- Poner delantal
- Poner tapabocas
- Sin accesorios
- Uñas sin maquillaje
- lavar manos (desde el codo con buen jabón)
- Si es posible guantes de latex

Procedimiento: acondicionamiento (cocina)

- Desinfectar con cloro y agua (1litro x gota de cloro)
- Desinfectar meson
- Desinfectar utensilios
- Buen manejo de desechos (separandolos y cierre adecuado)
- Evitar fuentes externas de contaminación (plagas)

Lista de ingredientes:

- 25 gr cilantro
- 2 tomates medianos (sin semillas)
- 90 gr de pimentón Rojo
- 1-2 cebollas largas
- 1-2 ajis
- 1-2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite

Escaneado con CamScanner

Procedimiento:

- mezclar todos los ingredientes en un recipiente
- guardar en recipiente hermético.

Escaneado con CamScanner

- 1-2 cucharadas de jugo de limón
- ½ taza (120ml) de agua
- 60ml de vinagre blanco
- 1 cucharadita de azúcar blanca
- Sal al gusto (1 = - ½ cucharadita)

PROCEDIMIENTO: acondicionamiento (ingredientes)

- Pesar cada ingrediente (para saber cuánto necesitamos)
- Desinfectar cada ingrediente (1litro de agua x 1gota de cloro)

PROCEDIMIENTO: Picar y preparar cada ingrediente

- cilantro, retirar raíz y tallos gruesos
- Tomates, retirar semillas y cascara
- Pimentón, retirar venas, semillas, tallo
- Cebolla larga, retirar raíz y algunas hojas
- Ajíes, retirar semillas, venas y tallo
- dientes de ajo, pelar
- Picar - Pesar cada ingrediente
- Pesar residuos

TABLAS

	Peso inicial	Peso procesado	Desechos
cilantro	30gr	25gr	5gr
Tomates	300gr	200gr	100gr
Pimentón	100gr	90gr	10gr
cebolla	100gr	80gr	20gr
Ají	30gr	60gr	10gr
dientes ajo	15gr	12gr	3gr
Total=	675gr	467gr	138gr

Escaneado con CamScanner

Jeniffer Ceballos vargas

Errores en la imagen sobre la manipulación de alimentos

1- Los niños en la cocina
2- La basura
3- Probar la comida
4- El gato
5- Vaso en el suelo
6- Moscas
7- Alimentos derramados
8- Toser sobre los alimentos
9- Desorden en la cocina
10- Alimentos destapados
11- Detergentes en la cocina
12- Lavado de manos

Escaneado con CamScanner

procedimiento de higiene para la manipulación de alimentos

1) lavarse las manos desde los codos hasta la planta de la mano.
2) Gorro.
3) pelo recogido.
4) tapabocas.
4) delantal.
5) zapato cerrado.

no usar ni

1) aretes
2) anillos.
3) locion
4) crema de manos

Escaneado con CamScanner

Diana Paleno Garcia

como funciona la cocina de inducción
las ventajas y desventajas

Cómo hacer tortilla

Cada vez debemos tratar un
ambiente libre que todos tengan
buenas condiciones

Receta cebolla grande
aceite vinagreta natural
4 unidades de cada cosa
con cocina todos los ingredientes

Procedimiento para hacer
las ensaladas de la cocina:
de ingredientes

* Primero lavar muy bien todos
los ingredientes

* Tener el agua y lo necesario
no usar cuchillos

Escaneado con CamScanner

anillos
ni las uñas maquilladas
Tener zapatos cerrados
el delantal blanco
no aplicar lociones
ni cremas de manos
Tener el cabello bien recojido
desinfectar bien los alimentos

~~Tarea #3~~

Metodos de conservacion de alimentos.

desinfectar los alimentos
de preparacion
debemos de Tener conservados
Todo aparte sin Tener contacto
con los animales insectos etc.

Termico:
frios, refrigeracion, congelacion

Escaneado con CamScanner

Diana Patricia Garcia

como funciona la cocina de uno de los mejores restaurantes

Que los hace exitosos

Todos debemos trabajar en conjunto para que todo salga bien todos aportamos

Tomate cebolla grande
ajo Verdura laurel
4 unidades de cada cosa
se cocina todos los ingredientes

Procedimiento para iniciar los alimentos de la cocina:
de higiene

* Primero lavar nuestras manos desde los codos

* Tener el gorro y tapabocas no usar aretes

calidad.
pasteurizacion
hidratacion
eliminacion de agua
el calor mata todas las bacterias

Diana Patricia Garcia

Escaneado con CamScanner

17 NOV 20 HOY ES

MARIBEL VASQUEZ GIRALDO
CAROLA ZOGUAGA NOREÑA

TALLER N° 4

Resuelvan las siguientes preguntas

1. Deben hacerse todo al tiempo? NO, porque todo nos llevan a un proceso que debemos tener en cuenta

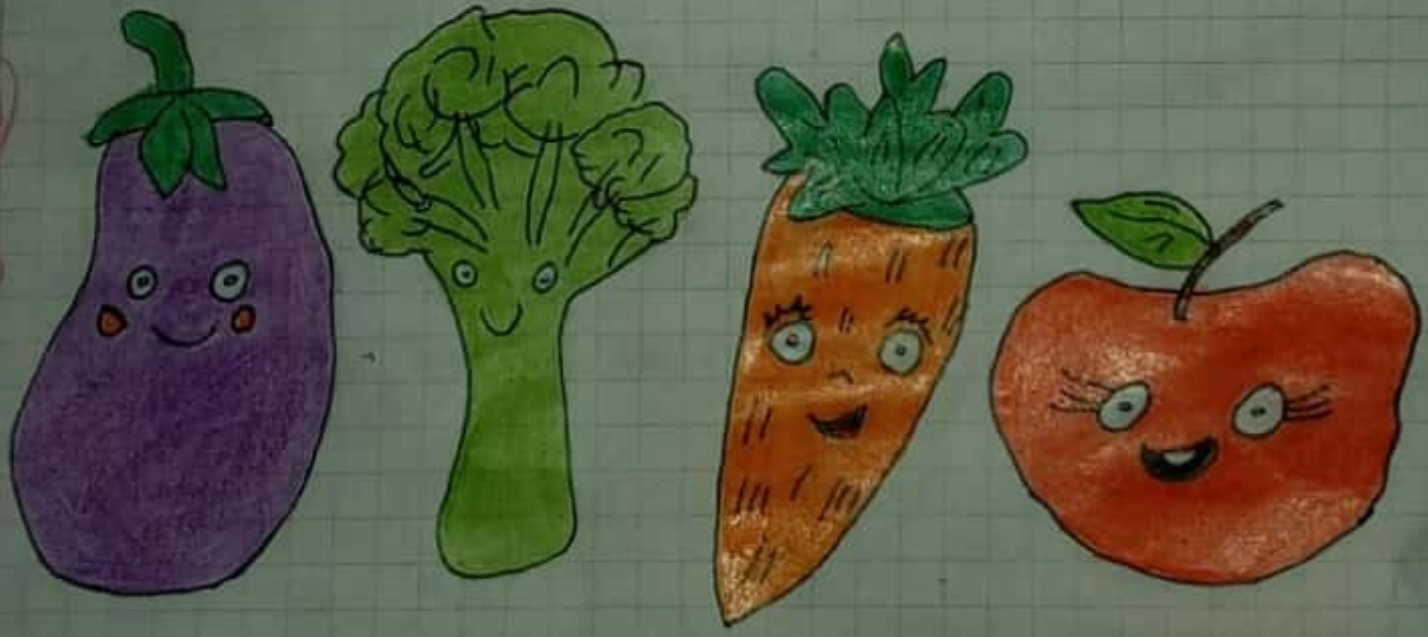
2. Debe realizarse todo por etapa? Si, ya que las etapas nos con llevan a un exelente resultado

3. Debemos establecer prioridad? Si, porque todo nos con llevan hacer un producto a tener buenos resultados

4. Debemos hacer una planeación de nuestras actividades? Si, porque el orden no alteran los resoltado

5. Sera que mucho correr e improvisar obtenemos buenos resultados? NO, porque de correr nos queda sino el cansancio

6. comentarlo con sus compañeros? Si, al diagolar con mi compañera nos damos cuenta que al analizar las cosas nos damos cuenta que todo tiene q' tener una planeación para obtener un buen resultado



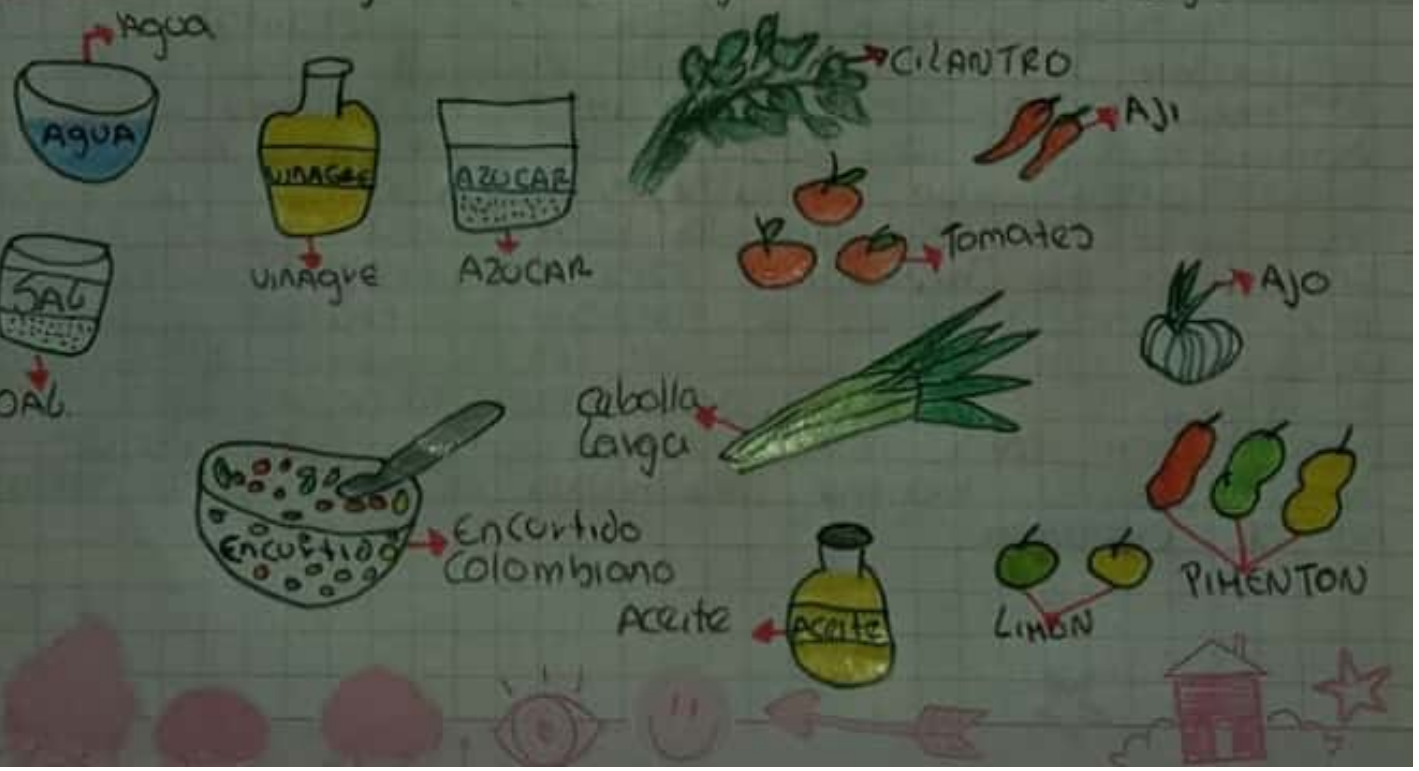
Escaneado con CamScanner

5. Procedimientos

* Lavado de frutas y verduras
- Picar definitivamente el cilantro
- retirar del tomate de las semillas y Picar Finamente Picados
- retirar del Pimenton de las semillas y Picar Finamente Picados
- De la cebolla utilizar solo los tallos y Picar Finamente Picados
- El Aji Finamente Picados
- los dientes de ajo triturados
- Exprimir el limon verde o amarillo
- Agua bien limpia
- utiliza el vinagre blanco
- 2 cucharadas Azucar blanca granulada
- sal al gusto

6. TABLA

	Peso inicial	Peso Procesado	desecho
cilantro	50gr	40gr	10gr
Tomate	500gr	900gr	200gr
Pimenton	200gr	180gr	20gr
cebolla	200gr	180gr	20gr
Aji	190gr	120gr	20gr
diente Ajo	30gr	29gr	6gr
TOTAL	1.220gr	949gr	276gr.



Escaneado con CamScanner

MARIBEL VASQUEZ GIRALDO
CAROLA ZULUAGA NOREÑA

HOY ES 17 DE 20

AJI PICANTE.

Procedimiento

1 me voy a comprar para el producto encartido colombiano Aji picante.

Ingredientes para 4 personas
- 50 gr de Cilantro
- 4 Tomates medianos
- 180 gr de Pimenton Rojo -1 Pimenton grande
- 4 cebollas larga verde (Tallos)
- 4 Aji Chiles (jalapeño)
- 4 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de jugo de limon verde o limon Amarillo
- 1 Taza de agua (240ml)
- 1/8 Taza de vinagre blanco (120ml)
- 2 cucharadas de Azucar blanca granulada
- Sal al gusto (1 a 2) cucharadas de Sal

2. Decision didactico

3. Ambiente Requerido: whatsapp, Lapiz, colores.

4. Actividades de evaluacion: las tecnicas que tuvimos fue lavado desde el codo hasta las manos, uñas, dedos, entrelazados con agua y jabon, mantener el pelo lavado y recogido con gorro, delantal, desifectar las tablas teniendo encuenta una buena desifencion, no solo de la mesa, las frutas, las verduras. y en lo personal no tener accesorios como: uñas largas con esmalte, pulsera, maquillaje y con el caballo suelto, tener la base lista con agua y una gota de hipoclorito para desinfectar las frutas y las verduras. Despues de limpiar las frutas y las verduras antes de hacer el procedimiento al terminar el Producto se da una buena imagen de presentación para llevar a la mesa del alcalde de una buena higiene dependera de que las bacterias no se propanga.

Escaneado con CamScanner

Estefania Fonseca Alzate

1 Que es el Proyecto "SER"

R= es una iniciativa de la dirección de empleo y trabajo. que brinda formación y bases para ayudar a la población a aprende sobre la productividad rural y así incentivar al emprendimiento y oportunidad de trabajo y así generar más sostenibilidad a la comunidad.

2. Cual es el Proyecto "SER"

R= el Proyecto es enseñarnos a elaborar derivados de la leche "Queso, arequipe" para que así nosotros "Población" podemos tener más oportunidad de ingresos economicos, mejorar así nuestra calidad de vida siendo emprendedores

3. Cual esta población Objetivo SER

R= Jovenes Rurales entre 15 y 28 años de los niveles 1, 2 y 3 del Sisben
- Población vulnerable rural sin limite de ed
- Pequeños y medianos productores agropecuarios.

Escaneado con CamScanner