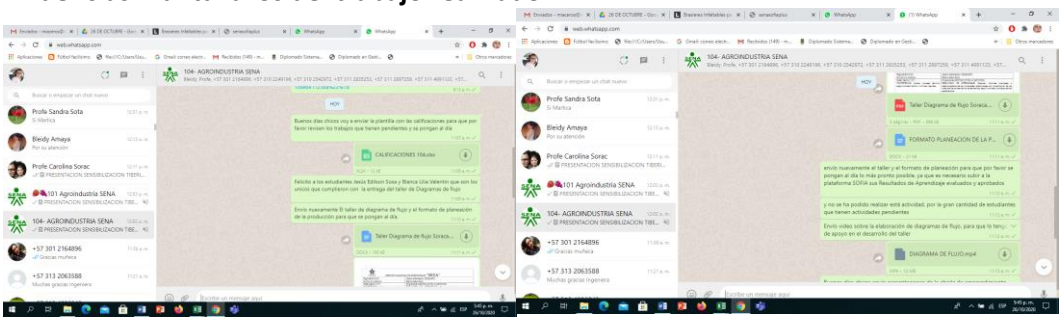
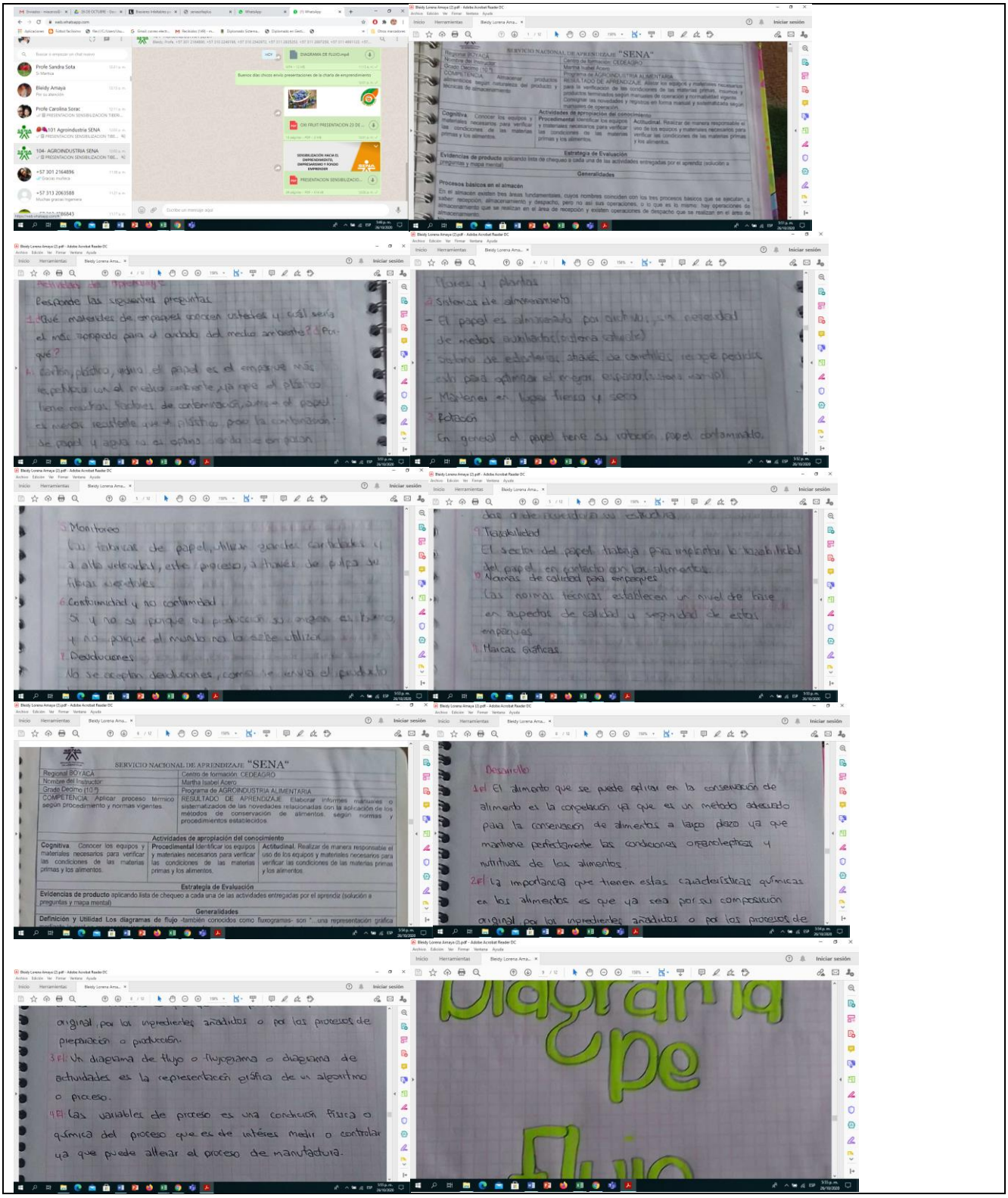
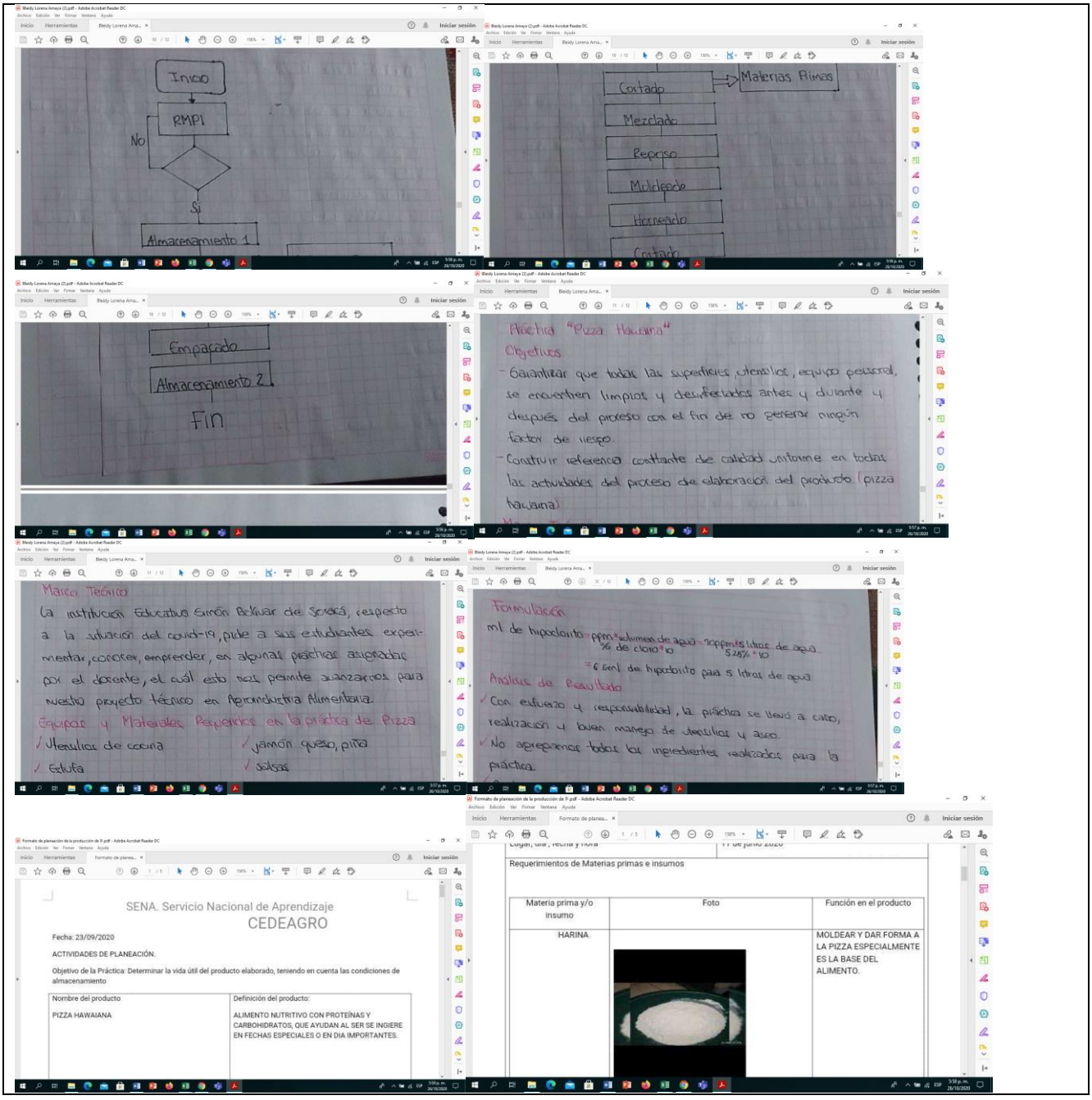
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: Soraca, 26 de octubre de 2020	**HORA INICIO: 8:00 am**	**HORA FIN: 5:00 pm**
LUGAR: I.E Simón Bolívar	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa Simón Bolívar		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado 10 que corresponde a la ficha de caracterización N° 2062215		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

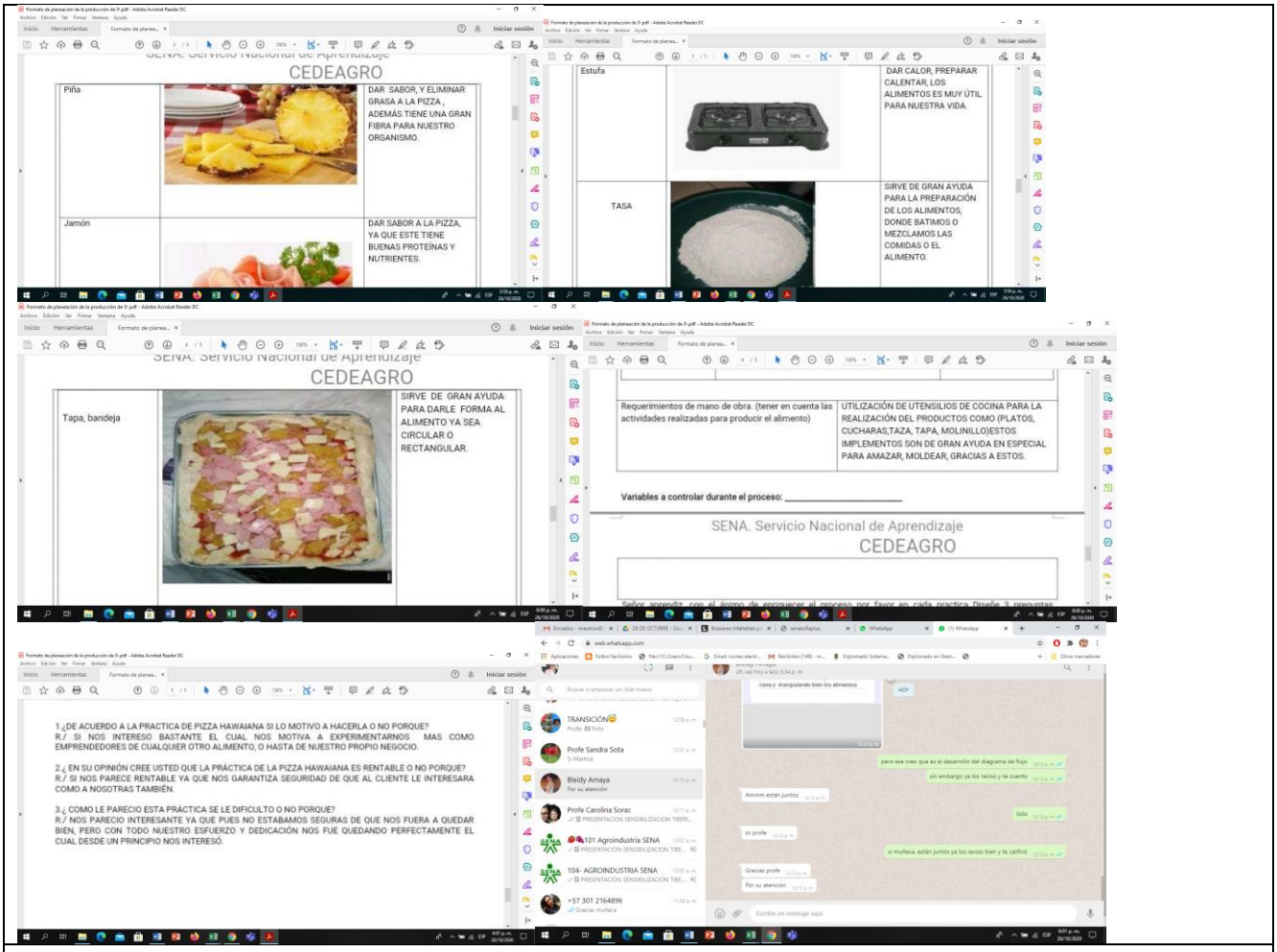
1. Se les saludo al grupo de estudiantes vía WhatsApp
2. Se realizó envío de video sobre diagramas de flujo.
3. Se les recordó a los estudiantes la importancia de realizar las actividades, que tienen pendientes y se les recordó que por interno me pueden dar a conocer las diferentes inquietudes o dificultades en este proceso.
4. Se realizó revisión de actividades realizadas por los estudiantes. Taller de diagramas de flujo y diligenciamiento formato planeación de la producción.

Evidencias: Pantallazos del trabajo realizado




SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"
Regional BOYACA
Centro de formación: CEDEAGRO
Nombre del Instructor: Martha Isabel Acero
Grado Decimo (10-1)
Programa de AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
COMPETENCIA: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
RESULTADO DE APRENDIZAJE: Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.
Actividades de apropiación del conocimiento
Cognitiva: Conocer los equipos y materiales necesarios para verificar las condiciones de las materias primas y los alimentos.
Procedimental: Identificar los equipos y materiales necesarios para verificar las condiciones de las materias primas y los alimentos.
Actitudinal: Realizar de manera responsable el uso de los equipos y materiales necesarios para verificar las condiciones de las materias primas y los alimentos.
Estrategia de Evaluación
Evidencias de producto aplicando lista de chequeo a cada una de las actividades entregadas por el aprendiz (solución a preguntas y mapa mental)
Generalidades
Definición y Utilidad Los diagramas de flujo -también conocidos como fluxogramas- son "...una representación gráfica
Desarrollo
1ef El alimento que se puede aplicar en la conservación de alimento es la congelación ya que es un método adecuado para la conservación de alimentos a largo plazo ya que mantiene perfectamente las condiciones organolepticas y nutritivas de los alimentos
2ef la importancia que tienen estas características químicas en los alimentos es que ya sea por su composición original por los ingredientes añadidos o por los procesos de preparación o producción.
3ef Un diagrama de flujo o flujograma o diagrama de actividades es la representación gráfica de un algoritmo o proceso.
4ef Las variables de proceso es una condición física o química del proceso que es de interés medir o controlar ya que puede alterar el proceso de manufactura.
Diagrama de flujo


Inicio
RMPI
No
Si
Almacenamiento 1
Cortado
Materias Primas
Mezclado
Reposo
Moldeado
Horneado
Empacado
Almacenamiento 2
Fin
Práctica "Pizza Hawaiana"
Objetivos
Marco Teórico
Formulación
Análisis de Resultado
Equipos y Materiales Perecibles en la práctica de Pizza
Utensilios de cocina
Estufa
jamón queso, piña
Salsas
SENA. Servicio Nacional de Aprendizaje
CEDEAGRO
Fecha: 23/09/2020
ACTIVIDADES DE PLANEACIÓN.
Objetivo de la Práctica: Determinar la vida útil del producto elaborado, teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento
Nombre del producto
PIZZA HAWAIANA
Definición del producto:
ALIMENTO NUTRITIVO CON PROTEÍNAS Y CARBOHIDRATOS, QUE AYUDAN AL SER SE INGIERE EN FECHAS ESPECIALES O EN DIA IMPORTANTES.
Requerimientos de Materias primas e insumos
Materia prima y/o insumo
Foto
Función en el producto
HARINA
MOLDEAR Y DAR FORMA A LA PIZZA ESPECIALMENTE ES LA BASE DEL ALIMENTO.



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Revisar trabajos enviados por los estudiantes. **Realizar explicación vía WhatsApp sobre dudas e inquietudes de actividades pendientes.** **Enviar actividades vía WhatsApp**	**Instructor** **Aprendices**	**03 de Noviembre de 2020**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA____26 __ DEL MES DE____Octubre_____ DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Revisión de actividades desarrolladas por los estudiantes: Desarrollo de taller diagrama de flujo y formato de planeación de la producción.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	Martha Isabel Acero Salcedo	23384428		x	CEDEAGRO	maceros@sena.edu.co	3124062093	