	Versión: 01	
	Código: GFPI-F-132	
GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
TALLER DE APRENDIZAJE		
Resultado de Aprendizaje:	Caracterizar Materias primas e insumos según los requerimientos de producción	
Conocimiento de Proceso:	Describir las características físico químicas y organolépticas de las materias primas. distinguir grupos de alimentos. identificar estándares de calidad de las materias primas. Identificar grupos de inventario de la materia prima. manejar ficha técnica de materias primas.	
Evidencia producto:	Especificación técnica de producto.	
Denominación del programa o módulo de formación:	TECNICO EN COCINA	
Actividad de aprendizaje	Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal	
Nombre del taller	Caracterización de las materias primas y clasificación en la producción de alimentos en cocina.	**N° 1**
Objetivo de aprendizaje del taller:	Identificar las materias primas e insumos en sus grupos de alimentos Clasificar las materias primas e insumos según sus características organolépticas y sus unidades de medida. Diligencia los formatos utilizados en cocina según las especificaciones técnicas del producto para garantizar materias primas en condiciones aptas para su utilización y consumo Recibe la materia prima con parámetros establecidos, garantizando la especificación técnica descrita en la requisición.	
Descripción del taller:	El aprendiz identifica y clasifica las materias primas según sus características organolépticas, variedades, presentación unidades de medida y criterios de calidad en la recepción y orden de producción.	

Preparación (Recursos y medios):	Ambiente polivalente, Computador, Proyector, Video Beam, TV, Internet.
Tiempo de ejecución	65 Horas
Bibliografía y webgrafía:	Módulo rotulado nutricional – Ministerio de Salud. https://www.corabastos.com.co/en/calendario-agrologico

Actividad 1: *Apropiar concepto y clasificación de los alimentos y las materias primas según normatividad.*
La materia prima es el principal protagonista de la cocina en las preparaciones por lo cual es importante reconocer las características organolépticas y su uso en cada preparación según la orden de producción.
Observar el video "**Materias Primas**" (montar video), donde se analizan algunos aspectos de la materia prima en sus características y clasificación.
El instructor presenta el tema materias primas, alimentos, trazabilidad y tipos de alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, los aprendices deben:

1. Leer el Titulo 1 "Disposiciones Generales" y definiciones, y el Capítulo 7 **"Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y Materias Primas para alimentos**" de la Resolución 2674 de 2013.
2. Leer resolución 719 clasificaciones de alimentos para el consumo humano y ver el video "**Dirección de Alimentos y Bebidas - Resolución 719 de 2015**" https://www.youtube.com/watch?v=GloARHDmlYk
3. Realizar la rutina de pensamiento 3, 2, 1.



Ambiente Requerido: Polivalente
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 4 horas

Actividad 2: *Identificar y clasificar las materias primas e insumos, de acuerdo a los requerimientos.*
Por medio de una presentación el instructor expone "**INSTRUMENTOS PARA MEDICIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS"**, brinda los conceptos técnicos y explica lo correspondiente a unidades de medida, fórmulas de conversión e instrumentos de medición más utilizadas en cocina utilizadas en cocina. Ver Anexo presentación.
Para la presente actividad se toma como referencia el video **"¿Cómo influyen los sentidos en la alimentación?"** https://www.youtube.com/watch?v=9xA8RBTbXt0

Teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos, se procede a reconocer las características de las materias primas e insumos según los criterios propuestos por el instructor para la sesión en curso. Para ello dividir el grupo en 5 equipos de trabajo, a cada equipo el instructor entregara 10 productos (materia prima). En el siguiente formato describir las características (color, tamaño, textura) de los productos entregados, para tal fin debe diligenciar cada una de las casillas, haciendo un análisis por medio del tacto y la vista a cada producto, tal como se detalla en los ejemplos.

MATERIAS PRIMAS / PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO						NIVEL DE RIESGO (RES 719/2015)			CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE ALIMENTOS						
	Variedad	Cantidad	Unidad de media	Color	Olor	Textura	Alto	Medio	Bajo	Cárnicos	Frutas	Hortalizas	Cereales	Grasas	Lácteos	Otros
Lechuga	Batavia	80	gramos	verde	fresca / húmeda	suave	X					X				
Leche liquida	Deslactosada	900	mililitros	blanca	propio a leche	liquida	X								X	

De manera desescolarizada, cada aprendiz debe consultar 10 productos asignados por el instructor, con sus diferentes variedades o presentaciones existentes. Ejemplo:

Nombre	Variedad	Descripción	Usos en cocina
Tomate	Cherry	El tomate cherri, también denominado tomate cereza, tomate pasa o tomate uva, es un fruto pequeño y redondeado que se cree es una mezcla genética entre Solanum pimpinellifolium y tomates de jardín domesticados.	Ensaladas, Salsas, Pizzas, Decorativo.
	Chonto		
	Milano		
Lechuga	Batavia		
	Romana		
	Lisa		

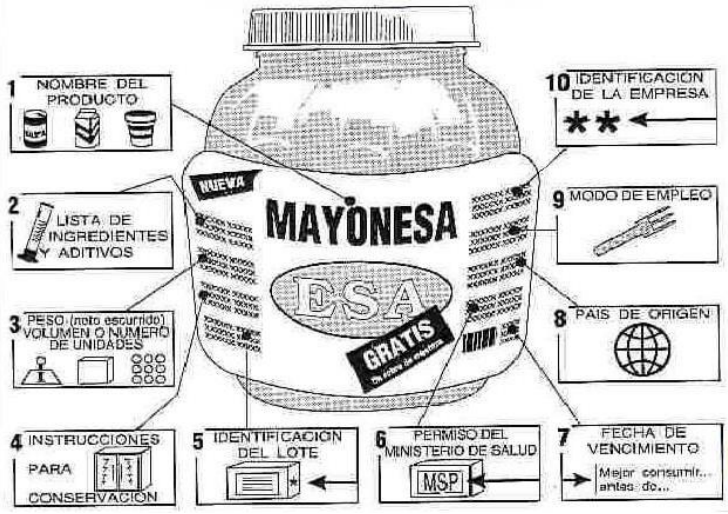
Ambiente Requerido: Polivalente
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 4 horas

Actividad 3: *Apropiar el proceso de recepción de Materias Primas e Insumos en el área de producción según los protocolos establecidos por la empresa.*
El instructor por medio de un flujograma explica el proceso de recepción de Materia Prima e Insumos en el área de producción, teniendo en cuenta las características fisicoquímicas, organolépticas y unidades de medida según el producto. Ver Anexo Flujograma
Ambiente Requerido: Polivalente
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 4 horas

Actividad 4. *Identificar empaques y etiquetas informativas de los productos utilizados como materias primas e insumos en preparaciones de cocina.*
Cada aprendiz debe llevar al ambiente de formación 5 empaques de algún producto alimenticio que contenga etiqueta. El instructor presenta una etiqueta de un producto comestible acorde a la normatividad bajo la resolución 5109 de 2005, donde se explicarán sus partes y la información contenida allí, cada aprendiz debe

diligenciar el cuadro a continuación y consignar en este los datos correspondientes al empaque del producto llevado.
Al finalizar la actividad los aprendices conformaran equipos según los productos analizados, para socializar de manera conjunta los detalles del ejercicio dando atenta escucha a la retroalimentación del instructor.

ANALISIS DE ETIQUETAS COMERCIALES DE ALIMENTOS										
PRODUCTO	Nombre Comercial	Lista de ingredientes	Contenido neto	Peso escurrido	Nombre y dirección del fabricante	Identificación del lote	Fecha de vencimiento	Instrucciones para su conservación o duración mínima	Instrucciones para el uso	Registro sanitario
Mayonesa	ESA	X	X	X	X	X	X	X	X	X



Cada aprendiz debe fotografiar o escanear 3 etiquetas e identificar en estas cada uno de los elementos propuestos en el ejemplo entregado. (Ver imagen anterior). Cada aprendiz realiza entrega de la evidencia según las indicaciones dadas por el instructor (Digital, Impreso o presentación).

Para esta actividad se tiene como documento de soporte y consulta “Módulo rotulado nutricional” del ministerio de Salud.

Evidencia: Cuadro “Análisis etiquetas comerciales de Alimentos” y Etiquetas escaneadas y descritas.
Ambiente Requerido: Polivalente
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 10 horas

Actividad 5: *Identificar las especificaciones técnicas de las materias primas y productos, según el formato establecido.*
El instructor por medio de un mapa mental expone la temática y explica el diligenciamiento de formatos utilizados en las cocinas como son: las órdenes de producción, las transferencias, las requisiciones y las devoluciones. Ver anexo Presentación.
Con el fin de que usted aprenda a diligenciar los documentos, el instructor propone continuar con los equipos de trabajo y con la información de la tabla anterior, donde está previamente descrita la información requerida para la actividad, debe escoger cada ítem o elemento de las materias primas e insumos y describir su especificación técnica según lo solicita el formato, socialice con su equipo y posteriormente con el grupo en plenaria el formato totalmente diligenciado.
Evidencia de producto: formato “Especificación técnica de producto”.
Ambiente Requerido: Polivalente

Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 10 horas

Actividad 6*: Diligenciar formatos según requerimientos y procedimientos establecidos.*
El instructor divide a los aprendices en 5 grupos de trabajo, a cada uno le entrega formatos de requisición diligenciada, fichas técnicas y orden de producción. Para esta actividad los aprendices deben:

1. Analizar los formatos entregados para identificar las materias primas e insumos que les solicitan en la requisición.
2. Verificar las materias primas e insumos que el instructor entrega a cada grupo con anterioridad; teniendo en cuenta la requisición entregada y el proceso de recepción de materias primas en el área de producción.
3. Indicar en la casilla de observaciones de la requisición las características que no cumplen las materias primas e insumos de acuerdo a las descripciones realizadas, ficha técnica y orden de producción.
4. Realizar devoluciones de materias primas e insumos, teniendo en cuenta formato de devolución de producto.

Evidencia: Formato de devolución de materias primas e insumos diligenciados.
Ambiente Requerido: Taller de cocina
Materiales: Materia prima e insumos, formatos, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 8 horas

DESARROLLO DEL TALLER	
Control de documento:	
Nombre	**Fecha**
Ana María Gaviria Cuartas	
José Alirio Navarrete Barrera	
José Humberto Canon Domínguez	
Juan Camilo Rodríguez Sandoval	
Julián Eduardo Gómez Benavides	
Lucas Mesa Espinel	
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	
Magda María Ayala Mendoza	

Martha Leonor Mora Delgado	
Robinson Damián Sanabria Marín	

	Versión: 01	
	Código: GFPI-F-132	
GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL		
TALLER DE APRENDIZAJE		
Denominación del programa o módulo de formación:	**TECNICO EN COCINA**	
Actividad de Aprendizaje	Reconocer el contexto histórico y normativo de la gastronomía, conforme a principios y valores éticos para una convivencia pacífica, identificando parámetros técnicos, nutricionales y de proceso de producción de alimentos, aplicables al contexto laboral, social y personal	
Competencia	Manipulación de alimentos	**N° 1**
Resultados de Aprendizaje	Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).	**1**
Objetivos de aprendizaje del taller:	Cognitivo Identificar los diferentes conceptos y tipos de contaminación presentes en equipos, superficies, utensilios y áreas, antes, durante y después de la manipulación de alimentos. Procedimental Apropiar la norma del proceso de limpieza y desinfección de las áreas, superficies, utensilios y equipos para la manipulación de alimentos. Actitudinal Reconocer la responsabilidad social del manipulador de alimentos y los riesgos de contaminación física, química y biológica, que pueden afectar la salud del consumidor y que se pueden presentar en el proceso de manipulación de alimentos	
Descripción del taller:	El aprendiz reconocerá por medio de las actividades propuestas los conceptos, procesos y tipos de contaminantes según los riesgos de contaminación en las áreas, superficies, equipos y utensilios.	
Preparación (Recursos y medios):	Presentaciones, Videos, Bibliografía, Navegador, Computador, Proyector, Video Beam, TV, Internet, Bases de Datos SENA	
Tiempo de ejecución	30 Horas	

Bibliografía y webgrafía:	https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ https://www.youtube.com/watch?v=OayvRJTUYF0 https://www.youtube.com/watch?v=Tl4eRvr7gVk Resolución 2674 de 2013

Actividad 1: *Reconocer la responsabilidad social del manipulador de alimentos y los riesgos de contaminación en el proceso de manipulación de alimentos.*

Se entrega al aprendiz un caso relacionado con "**El Manipulador contamina**", en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=Tl4eRvr7gVk

Una vez concluido el video, realizar el análisis, para emitir una opinión que dé respuesta a los siguientes interrogantes:

1. ¿Cuál considera usted que debió ser la actitud y responsabilidad de la persona que salió del baño a continuar sus labores dentro de la cocina?
2. ¿Por qué considera usted que es importante reconocer los riesgos de contaminación que se presentan en una cocina?
3. ¿Considera usted que cualquier acción que no se haga con responsabilidad, puede afectar la vida humana?

Para finalizar el instructor solicita que se exponga de forma individual su punto de vista con respecto a las respuestas dadas y así generar una conclusión colectiva sobre la temática.

Ambiente Requerido: Ambiente tradicional (Polivalente)

Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.

Tiempo: 2 horas

Actividad 2: *Reconocer la responsabilidad del manipulador desde la normatividad aplicada en los procesos de limpieza, desinfección de áreas, superficies, equipos y utensilios en la manipulación de alimentos.*

Mediante un cuadro sinóptico expone las generalidades de la Resolución 2674 de 2013, la cual establece los requisitos sanitarios que debe cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos; haciendo énfasis en el Capítulo 3 – **Condiciones del Personal Manipulador de Alimentos**, que expresara en una silueta humana (proporcionada por el instructor), que representa al manipulador de alimentos, para que aprendiz describa en ella las condiciones o requerimientos que corresponden a cada parte del cuerpo en el aspecto higiénico sanitario durante el proceso de manipulación, este será entregable al finalizar el ejercicio.

El siguiente video expresa la importancia de reconocer la responsabilidad que tiene el manipulador durante el proceso de transformación y empaque de los alimentos. (Video Confianza Manipulador / Panadero) el video que se encuentra en el material de apoyo.



Con el fin de dar cierre a la actividad el instructor dirige un foro de discusión en torno a los planteamientos del Capítulo 3 de la resolución 2674 de 2013.
Ambiente Requerido: Ambiente de Formación
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 4 horas

Actividad 3: *Reconocer los microorganismos causantes de enfermedades transmitidas por alimentos en el proceso de manipulación*.
El instructor presenta el video "OMS: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos", en el cual se explica los diferentes tipos de microorganismos presentes en los alimentos.

https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ

Luego de ver el video, se conformarán 6 equipos de trabajo y con el fin de afianzar los conocimientos adquiridos, se realizará una competencia para reconocer el grupo que encuentre el mayor número de palabras o términos, dentro de las 35 ocultas en la siguiente sopa de letras, todas las palabras o términos estarán relacionadas con el tema. Luego cada grupo deberá buscar las definiciones de las palabras o términos encontrados.
Al terminar se socializa en plenaria en compañía del instructor y así verificar todos estos conceptos, frente al glosario aportado por el instructor, con el fin de afianzar lo aprendido.

S	I	N	T	O	M	A	T	O	L	O	G	I	A	R	Y	I	T	D	B	M
P	I	A	M	B	I	E	N	T	E	Z	W	X	D	J	Z	R	R	E	Y	A
U	L	L	R	B	B	N	Z	X	E	Q	X	P	S	E	N	A	R	S	M	N
U	E	I	Q	P	A	R	A	S	I	T	O	Z	M	Ó	O	R	A	I	I	I
A	T	M	D	T	C	H	S	U	P	E	R	F	I	C	I	E	S	N	C	P
N	F	E	C	K	T	P	R	E	V	E	N	C	I	O	N	A	V	F	R	U
P	Q	N	N	A	E	X	F	E	B	O	C	M	W	E	A	S	G	E	O	L
L	R	T	Y	S	R	S	J	Y	Q	E	I	N	I	X	L	D	P	C	O	A
F	I	O	J	H	I	Q	B	F	F	U	I	G	H	I	N	E	K	T	R	D
A	E	M	W	T	A	L	Z	N	Q	E	I	F	V	F	X	C	I	A	G	O
A	S	E	P	S	I	A	I	O	E	H	H	P	B	W	V	O	N	N	A	R
T	G	E	R	I	E	S	G	O	B	I	O	L	O	G	I	C	O	T	N	D
W	O	D	O	B	E	S	F	Z	S	P	I	M	Q	S	F	I	C	E	I	E
X	F	X	V	D	E	Z	X	Z	D	D	M	P	D	K	C	N	U	L	S	T
D	I	Z	I	I	P	P	A	T	O	G	E	N	O	U	T	A	I	P	M	E
K	S	P	R	C	R	Z	Y	X	Y	E	G	C	L	K	Z	D	D	C	O	R
U	I	T	C	H	O	U	P	V	Y	D	H	O	O	J	N	Q	A	U	S	G
C	C	Z	S	Z	B	U	S	E	T	A	S	S	U	C	I	E	D	A	D	E
C	O	C	V	G	P	R	O	L	I	F	E	R	A	C	I	O	N	X	F	N
N	X	H	Y	C	O	N	C	E	N	T	R	A	C	I	O	N	Z	E	I	T
E	C	O	N	T	A	M	I	N	A	C	I	O	N	P	O	T	A	B	L	E

Entregable: Sopa de letras y Definiciones.
Ambiente Requerido: Polivalente, Taller.
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 4 horas

Actividad 4: *Identificar las condiciones físicas de una cocina según el tipo de producción, teniendo en cuenta la normatividad vigente.*

Distribuir el grupo en 5 equipos de trabajo, a cada uno se le asigna uno de los tipos de cocina mencionados, los cuales deben:

- Consultar y describir el tipo de cocina seleccionada.
- Analizar el Capítulo 8 de la Resolución 2674 de 2013 (Restaurantes y establecimientos gastronómicos)
- Proponer un plano borrador de la cocina ideal, ubicando los equipos y utensilios requeridos en la misma. Pueden hacer uso de herramientas ofimáticas si lo desean.

Tipos de Cocina:

1. **Cocina Institucional**: Cocina Hospitalaria, Restaurantes Escolares, Casinos, Centros Comunitarios, Catering.
2. **Cocina Restaurante Categorizado**: Restaurantes especializados, Restaurante Ejecutivo, Gourmet, Cocina de Ensamble.
3. **Cocina Tradicional**: Cocina Típica, Cocina de Carretera, Paradores de Servicios.
4. **Cocinas Populares**: Cocina de Plaza de Mercado, Cocina Callejera, Cocina Informal, Food Truck.
5. **Cocina Filosófica / Ideológica**: Cocina Vegana, Cocina Kosher, Cocina Celiaca, Cocina Cetogenica.

<u>Toda las evidencias deben ser cargadas en el espacio designado estás en la plataforma institucional.</u>
Entregable: Plano de Cocina.
Ambiente Requerido: Polivalente, Taller.
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 4 horas

Actividad 5: *Identificar los conceptos vistos, teniendo en cuenta procesos y riesgos de contaminación presentes en una cocina.*

Para el desarrollo de esta actividad se dará continuidad a los equipos de trabajo, los cuales deben tener en cuenta:

- Observar las imágenes presentadas y describir los errores de procedimiento y de contexto, teniendo en cuenta los conceptos previamente aprendidos, aclarando la razón por la cual existe alguna anomalía, y su posible propuesta de solución o corrección a la misma.
- Luego de realizar dicho análisis, cada grupo realiza una exposición ante los demás compañeros, en un lapso de 5 minutos explicando los hallazgos realizados y las correcciones a los mismos.
- El instructor interviene al finalizar con el fin de dar conclusiones de cierre a la actividad, aclarando conceptos y dudas.

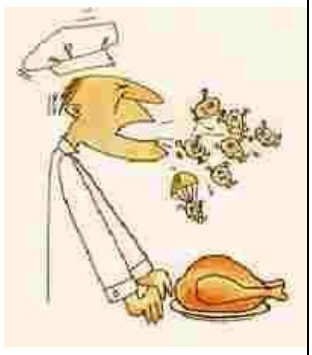
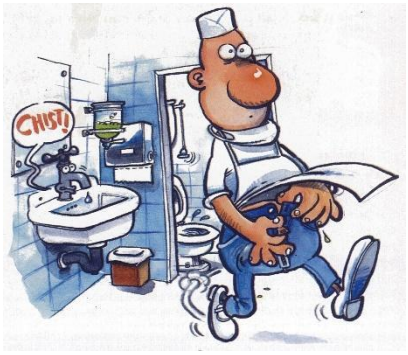
		
Ilustración 1	*Ilustración 2*	*Ilustración 3*



Ilustración 4

Ambiente Requerido: polivalente
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 2 horas

Actividad 6: *Realizar video demostrativo de ambiente ideal de cocina.*
Para el desarrollo de esta actividad se dará continuidad a los equipos de trabajo. Utilizando como escenario la cocina de su casa, realizar un video en el cual usted identifique los elementos propios conformes al espacio ideal de una cocina, teniendo en cuenta todos los conceptos aprendidos durante el presente taller, y apegándose a los parámetros de normatividad vigente (Resolución 2674 de 2013). Dicho video debe ser máximo de 5 minutos, todos los integrantes del equipo deben participar y aparecer en el video como actores principales y ejerciendo algún rol activo dentro de la presentación. Todos los videos serán presentados y cada equipo será valorado por los demás integrantes del grupo de formación.
Evidencia Entregable: Video por cada grupo de aprendices
Ambiente Requerido: polivalente
Materiales: PC, Video beam o TV, hojas de papel, bolígrafos o lápices.
Tiempo: 2 horas

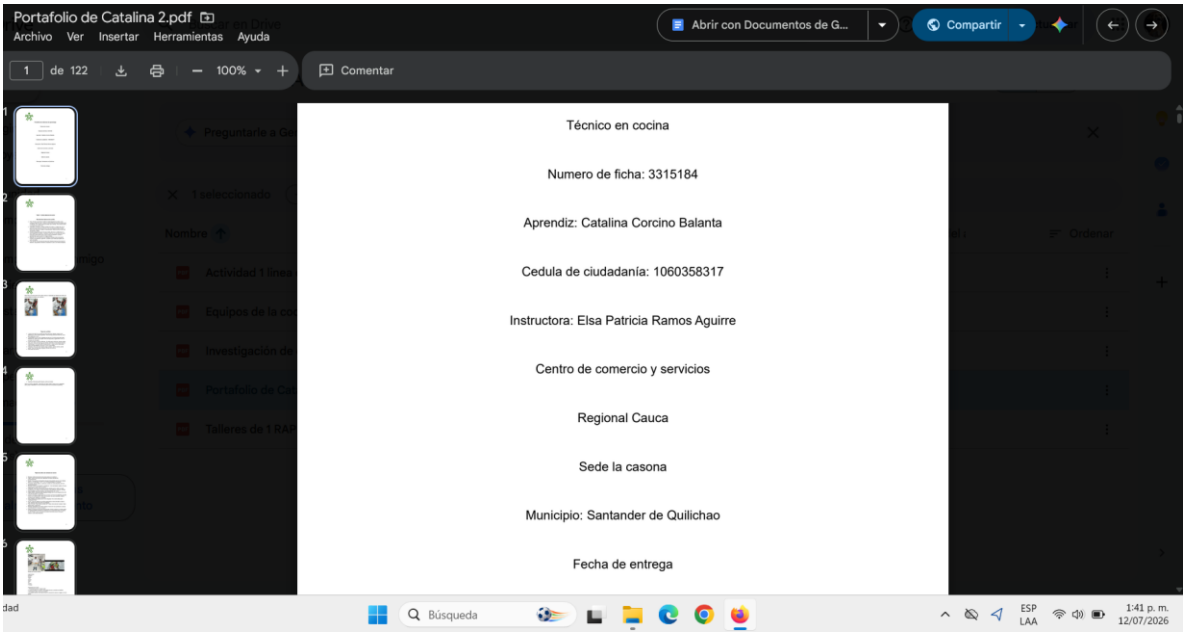
DESARROLLO DEL TALLER

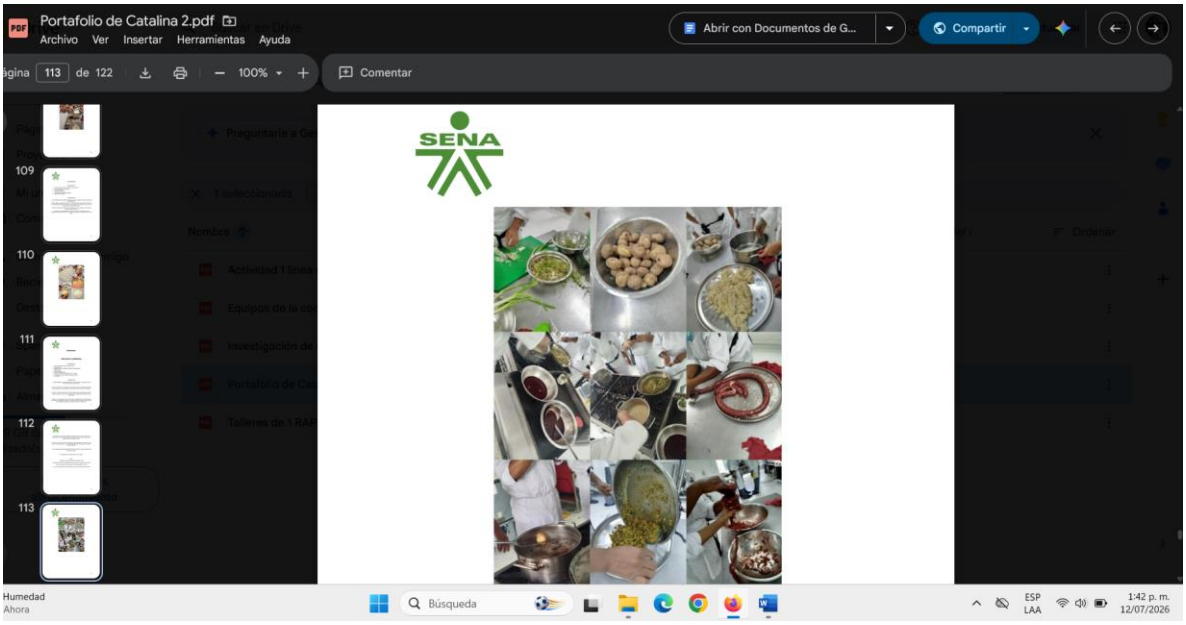
Control de documento:	
Nombre	**Fecha**
Ana María Gaviria Cuartas	
José Alirio Navarrete Barrera	
José Humberto Canon Domínguez	
Juan Camilo	

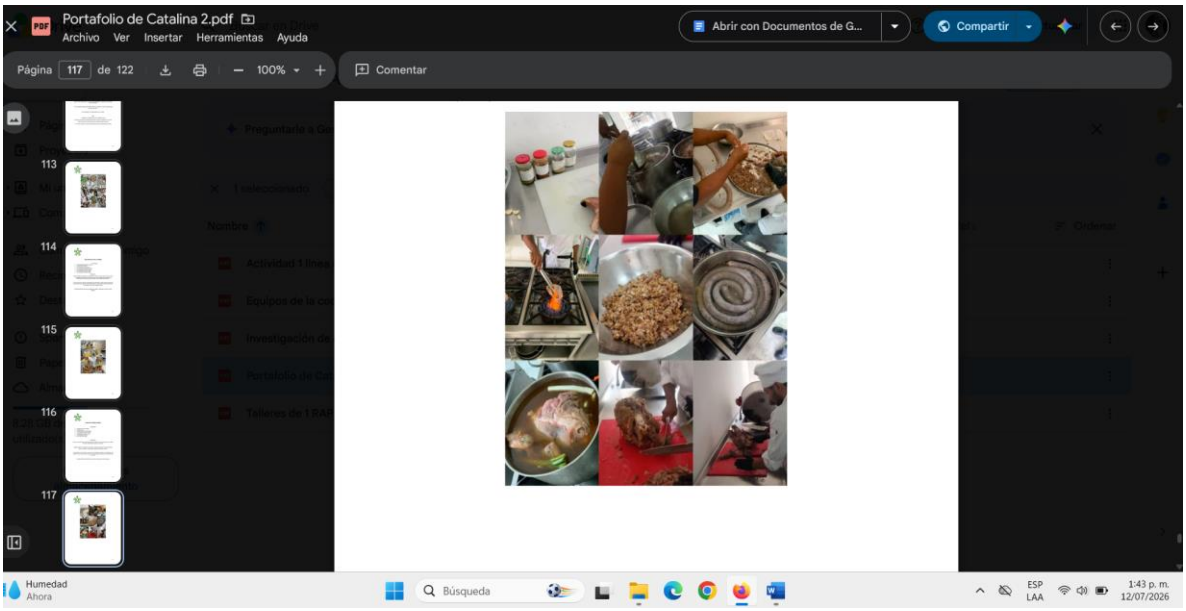
Julián Eduardo Gómez Benavides	
Lucas Mesa Espinel	
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	
Magda María Ayala Mendoza	
Martha Leonor Mora Delgado	
Robinson Damián Sanabria Marín	

TALLER No 13	TALLER No 14	TALLER No 15	TALLER No 16	TALLER No 17
15. COCINA COLOMBIANA	16. COCINA COLOMBIANA	17. COCINA COLOMBIANA	18. COCINA COLOMBIANA	19. COCINA COLOMBIANA
COSTA CARIBE	BOYACA SANTANDERES Y ALTIPLANO	COSTA PACIFICA	VALLE CAUCA Y NARIÑO	VIEJO CALDAS Y VIEJO TOLIMA

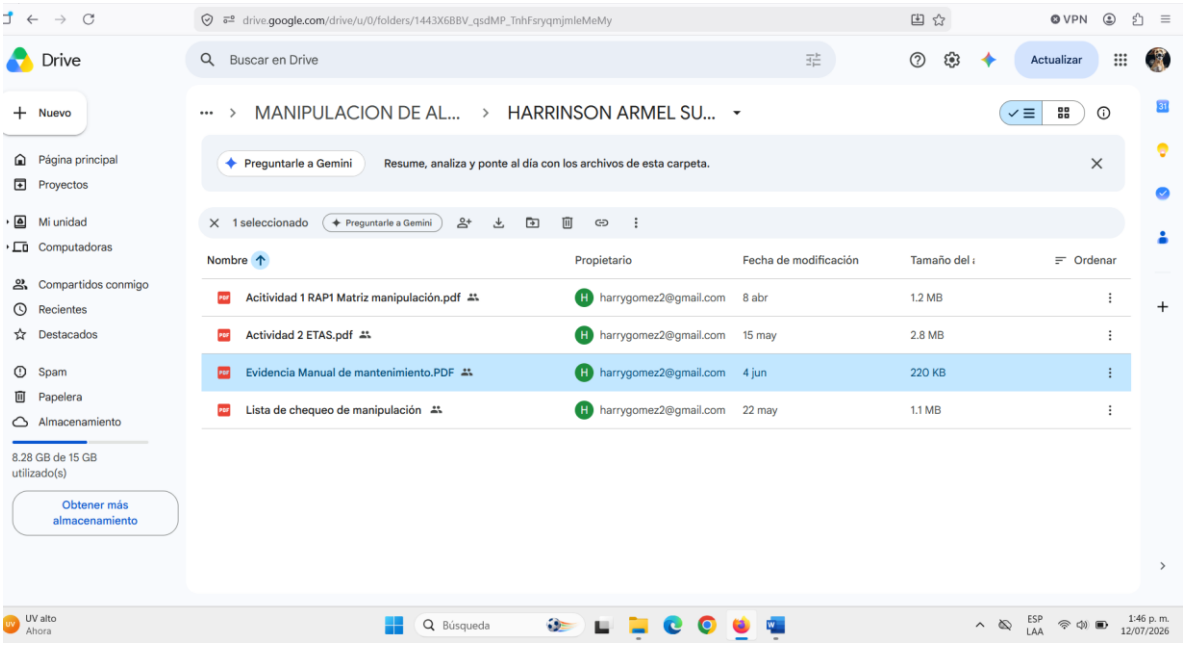
EVIDENCIAS DE APRENDICES FICHA 3411864

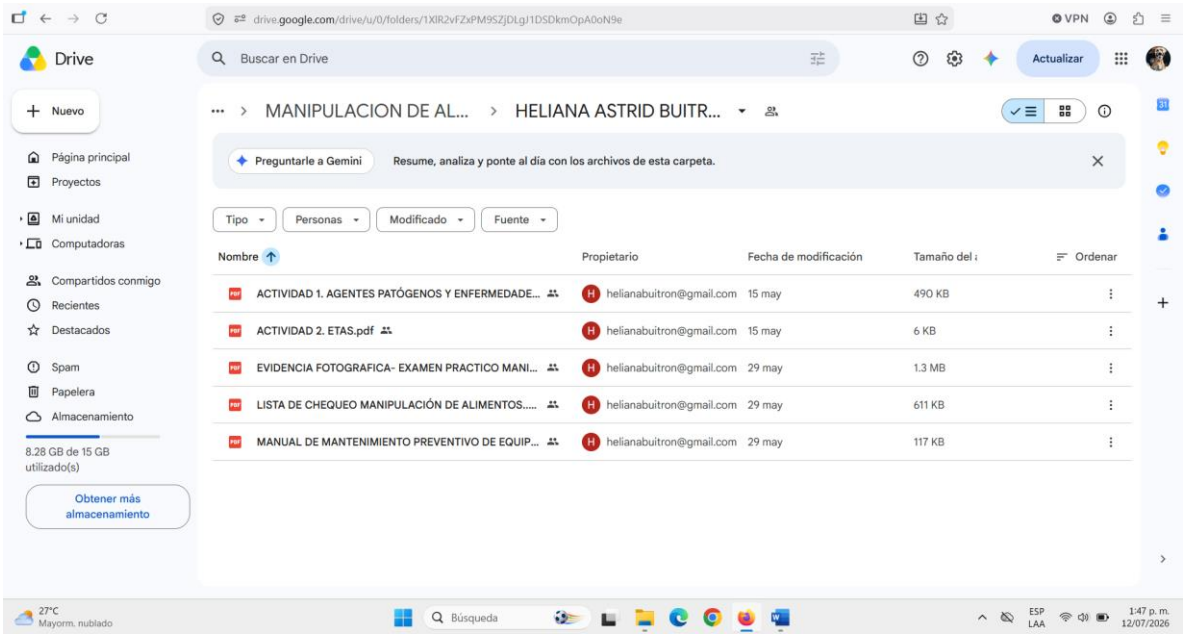


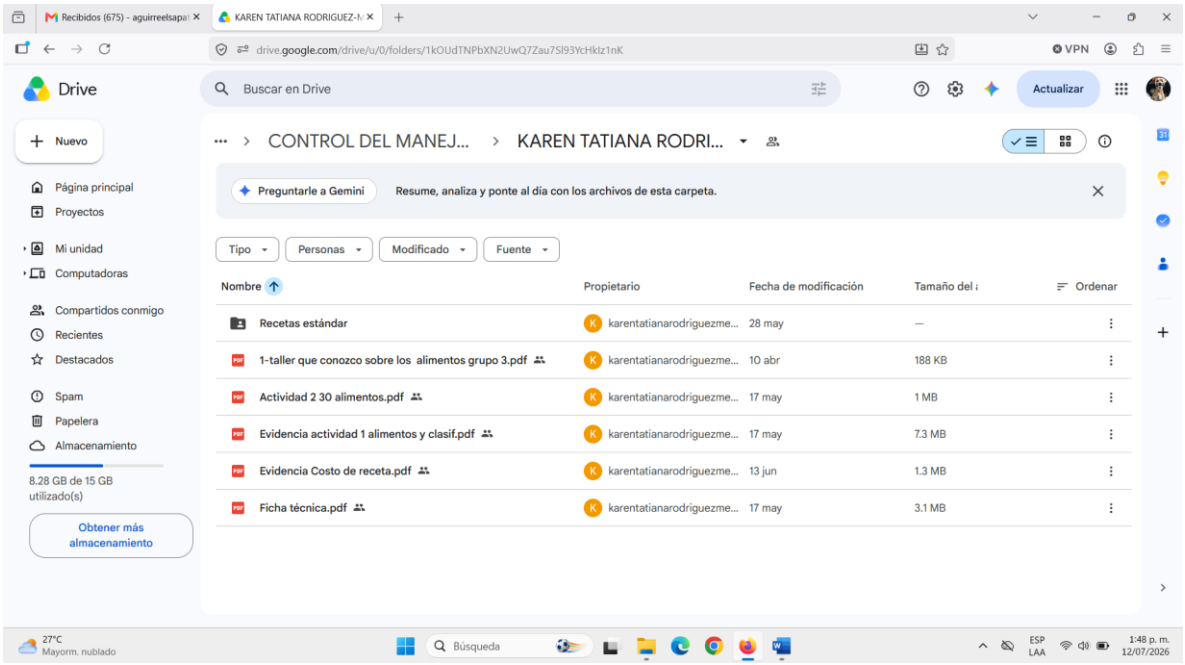


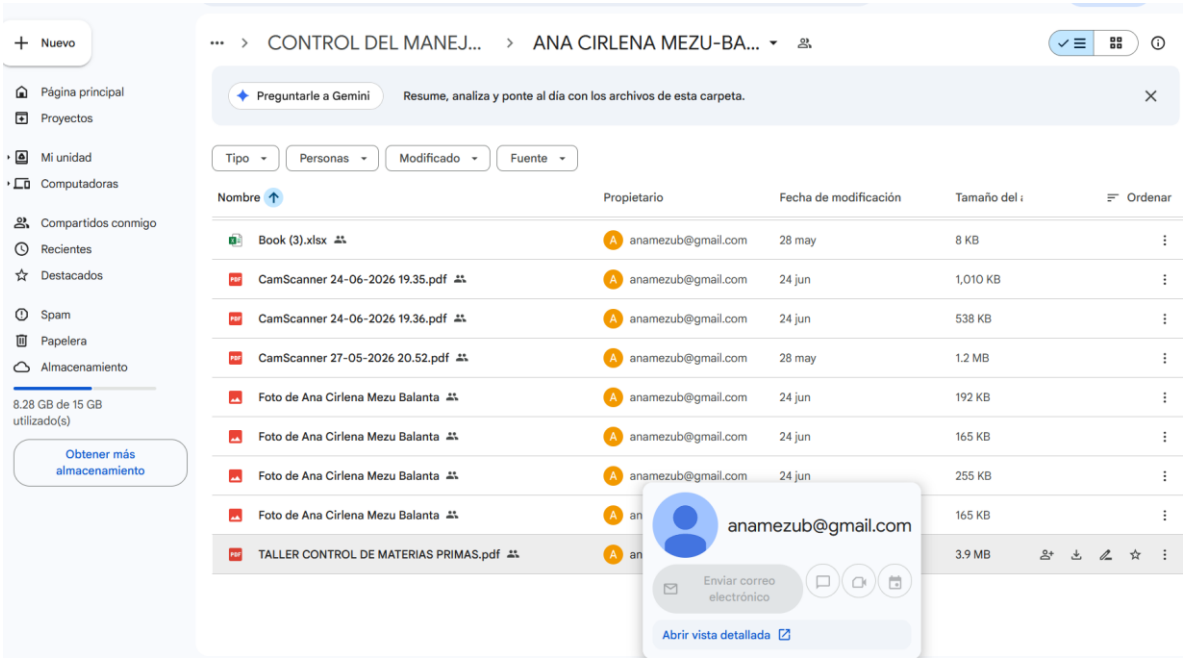


EVIDENCIAS APRENDICES FICHA 3411864

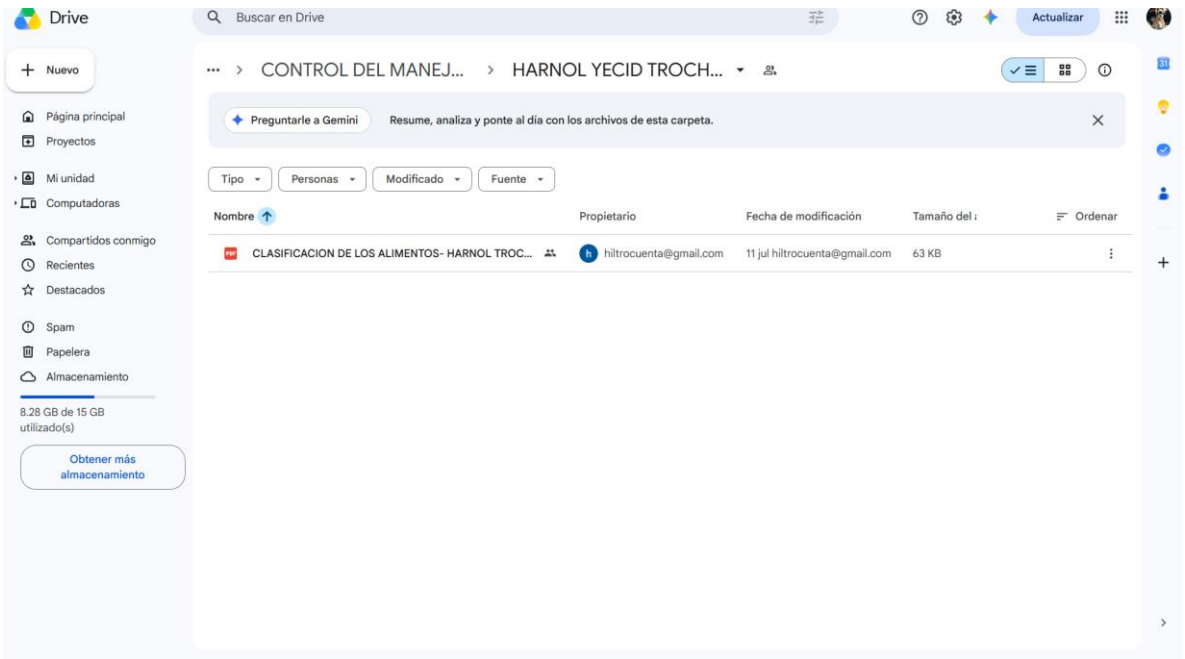


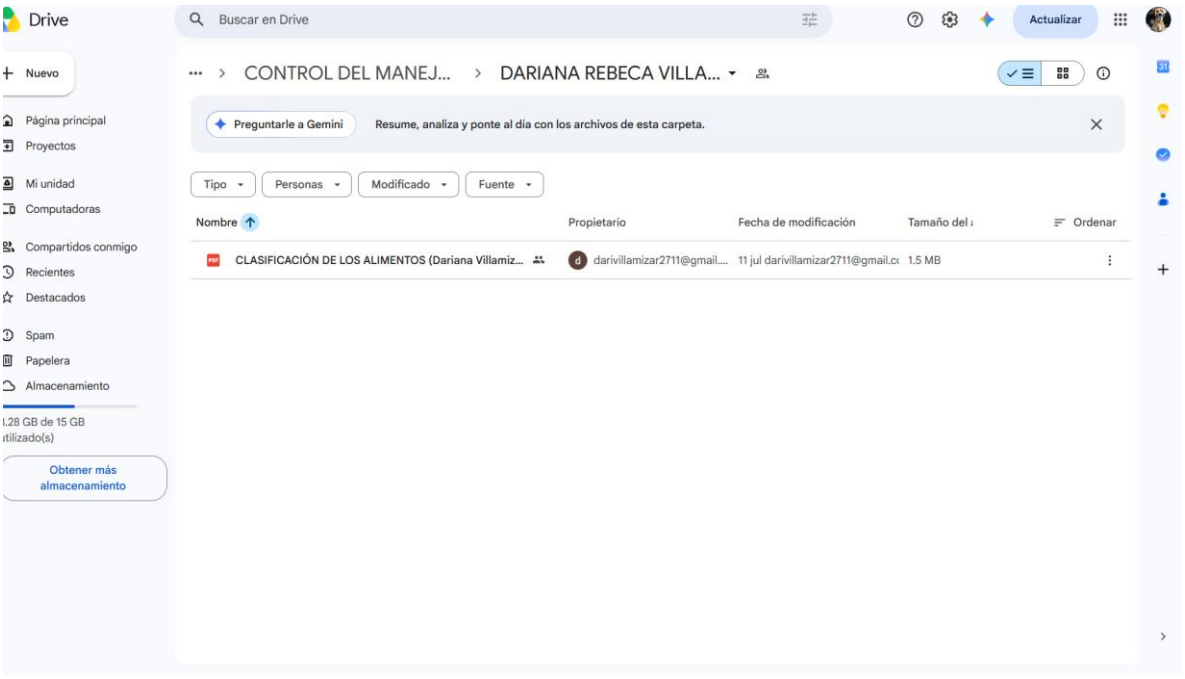

drive.google.com/drive/u/0/folders/1XlR2vFZxPM9SZjDLgJ1DSDkmOpA0oN9e
Drive
Buscar en Drive
Actualizar
Nuevo
MANIPULACION DE AL...
HELIANA ASTRID BUITR...
Página principal
Proyectos
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.28 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Preguntarle a Gemini
Resume, analiza y ponte al día con los archivos de esta carpeta.
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
ACTIVIDAD 1. AGENTES PATÓGENOS Y ENFERMEDADE... helianabuitron@gmail.com 15 may 490 KB
ACTIVIDAD 2. ETAS.pdf helianabuitron@gmail.com 15 may 6 KB
EVIDENCIA FOTOGRAFICA- EXAMEN PRACTICO MANI... helianabuitron@gmail.com 29 may 1.3 MB
LISTA DE CHEQUEO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS..... helianabuitron@gmail.com 29 may 611 KB
MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIP... helianabuitron@gmail.com 29 may 117 KB
27°C Mayorm. nublado
Búsqueda
ESP LAA
1:47 p. m. 12/07/2026

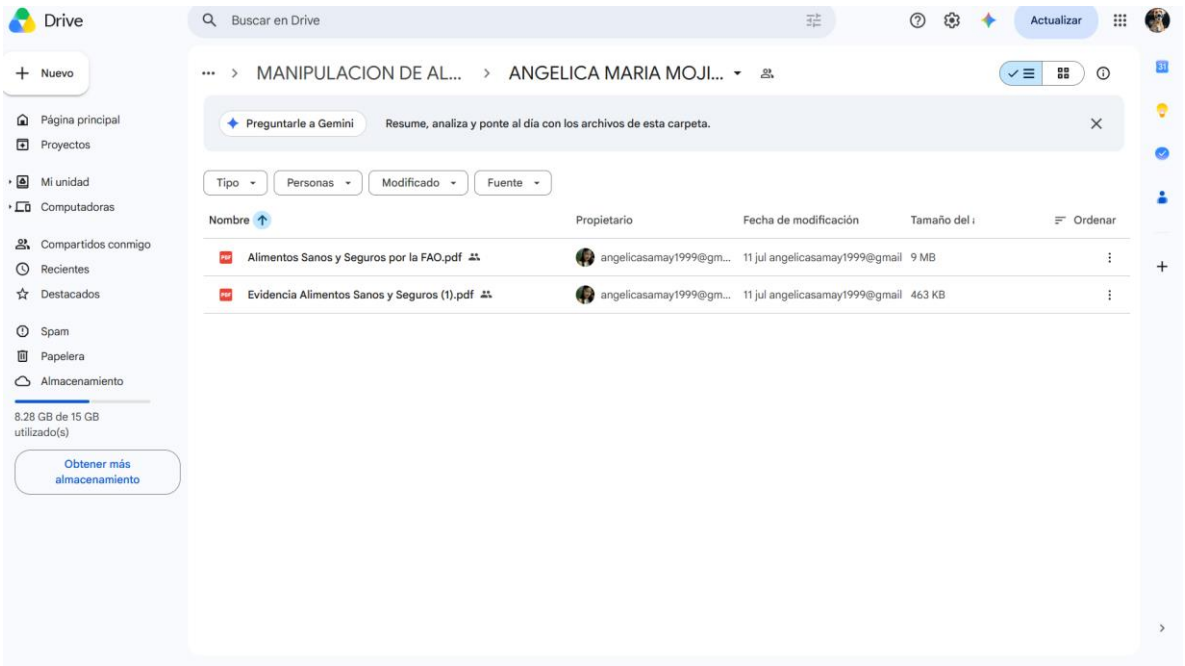

Recibidos (675) - aguirreelsapa
KAREN TATIANA RODRIGUEZ-
drive.google.com/drive/u/0/folders/1kOUdTNPbXN2UwQ7Zau7Sl93YcHklz1nK
Drive
Buscar en Drive
Actualizar
Nuevo
CONTROL DEL MANEJ...
KAREN TATIANA RODRI...
Página principal
Proyectos
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.28 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Preguntarle a Gemini
Resume, analiza y ponte al día con los archivos de esta carpeta.
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Recetas estándar karentatianarodriguezme... 28 may —
1-taller que conozco sobre los alimentos grupo 3.pdf karentatianarodriguezme... 10 abr 188 KB
Actividad 2 30 alimentos.pdf karentatianarodriguezme... 17 may 1 MB
Evidencia actividad 1 alimentos y clasif.pdf karentatianarodriguezme... 17 may 7.3 MB
Evidencia Costo de receta.pdf karentatianarodriguezme... 13 jun 1.3 MB
Ficha técnica.pdf karentatianarodriguezme... 17 may 3.1 MB
27°C Mayorm. nublado
Búsqueda
ESP LAA
1:48 p. m. 12/07/2026



EVIDENCIAS FICHA 3492492




Drive
Buscar en Drive
Actualizar
Nuevo
CONTROL DEL MANEJ...
DARIANA REBECA VILLA...
Página principal
Proyectos
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
.28 GB de 15 GB
tilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Preguntarle a Gemini
Resume, analiza y ponte al día con los archivos de esta carpeta.
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS (Dariana Villamiz...
darivillamizar2711@gmail....
11 jul darivillamizar2711@gmail.c
1.5 MB


Drive
Buscar en Drive
Actualizar
Nuevo
MANIPULACION DE AL...
ANGELICA MARIA MOJI...
Página principal
Proyectos
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.28 GB de 15 GB
utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Preguntarle a Gemini
Resume, analiza y ponte al día con los archivos de esta carpeta.
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Alimentos Sanos y Seguros por la FAO.pdf
angelicasamay1999@gm...
11 jul angelicasamay1999@gmail
9 MB
Evidencia Alimentos Sanos y Seguros (1).pdf
angelicasamay1999@gm...
11 jul angelicasamay1999@gmail
463 KB