EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2021

INFORME DE PRÁCTICA
"PAN SEMI ALIÑADO"

MARICELA LEAL CANDIA
FICHA 2069045
MARZO 11 DE 2021

INSTRUCTORA
GINA KATERINE ANDRADE MORENO
Ingeniero Agroindustrial

Aprendiz: Maricela Leal Candia
Procesamiento de alimentos 2069045
Competencia: Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción (Panificación)
Instructora: Gina Katerine Andrade Moreno
Fecha: Marzo 03-04 de 2021 – Semana 6

TALLER DE FORMULACION

1. Empleando como base de cálculo 6 Lb de harina de trigo para la elaboración de Pan aliñado, determine las cantidades necesarias a pesar para su posterior homogenización.

1Lb HARINA=500g — 3000g harina =100%
6 Lb Harina= 3000g — X g Sal = 2%

MATERIA PRIMA / INSUMO	PAN ALIÑADO	CANTIDAD g		
Harina de trigo (6 Lb)	100	3000		
Sal	2	60	X2= (3000*2)/100=	60
Azúcar o sacarosa	12	360	X3=(3000*12)/100=	360
Levadura instantánea	2	60	X4=(3000*2)/100=	60
Margarina	21	630	X5=(3000*21)/100=	630
Mantequilla	21	630	X6=(3000*21)/100=	630
Huevos	10	300	X7=(3000*10)/100=	300
Agua potable	20	600	X8=(3000*20)/100=	600
Esencia o saborizante	0,5	15	X9=(3000*0,5)/100=	15

2. Con una base de cálculo de 30 huevos referencia AA para elaborar Pan Rey, determine las cantidades de materias primas e insumos requeridos para el proceso.

MATERIA PRIMA /	PAN REY	CANTIDAD	30 HUEVOS = 40%	1 huevo (aprox. 50 g)

03 Marzo/2021

N: UN 1015
Patio 13
Extrotara 1

Edgar Augusto Salinas

Tecnico en panificación

A/

Actividades

1) Escoger un producto de la planta de panificación, determinar el tipo de Material del envace más Adecuado. Explique
R: El Producto una torta fria y el Material de embase y el empacado en papel y Carton. se Trata de Materiales ligeros facilmente, Impermeables Permeables a los gases y el Vapor del agua

→ Tener en cuenta que el producto tiene % de humedad.

2) Realice un Cuadro Comparativo entre los materiales de empaques para alimentos.

Vidrio	Puede Reciclarce Multipleveces sin Perjicio de sus propiedes Mecanicas
Metal Acero y Aluminio	es Alto barrera a los gases y Alva del Agua, puede Reciclarce, Con ele elebado Costo energetico
	Setrata de Materiales Ligeros, Jac

TECNICO EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

IMPORTANCIA DE los EMPAQUES Y EMBALAJES EN ALIMENTOS

INTEGRANTES DEL GRUPO:

-JAIME RUFINO BLANCO DAGAND
-OSCAR TORRES ESPEJO
-RODRIGO TREJOS PINZÓN

Aprobado OPERATIVO muy bien!

CODIGO Nº 2202943

MARZO DE 2021

SENA

COIBA - PECALEÑA

IBAGUÉ - TOLIMA

1) Escoger un producto de la planta Panificadora y determine el tipo de material del embase mas adecuado

R: Papel y Carton con estos materiales se hacen bolsas y cajas para diferentes aplicaciones, utilizados para alimentos secos como, el Azucar, la sal, la harina, el Pan etc. Pues son necesarios para la proteccion de los productos de la panaderia

2) Realice un Cuadro comparativo entre los materiales de empaques para alimentos

R: los materiales para alimentos o empaque de alimento Pueden ser los siguientes: metal, vidrio, Plastico, Papel y carton y compuestos todos estos materiales tienen ventajas y desventajas.

Cuadro comparativo

Vidrio	Reciclable, Pesado y Fragil, No degradable, No perjudicial al medio ambiente
Metal (acero y aluminio)	Reciclable, Resistente a altas y bajas
Papel y Carton	Reciclable, biodegradables,
Plasticos sinteticos	Hoy dia sustituyen en algunas casos otros materiales como, vidrio, metal, Papel ca

3) Realice un mapa mental de los materiales biodegradables, indicando la importancia de estos para el ambiente y la agroindustria

R: Envases degradables de un solo uso:
Papeles degradables y Plasticos biodegradables se descomponen en el medio ambiente

...lados de empaques para alimentos y bebidas

R= Alimentos Preparados Congelados

- Conocidos como QCF (quality convenience food)
- Bandejas termoformadas rígidas y semirrígidas con película superior flexible y transparente
- El material debe resistir calentamiento en microondas

Materiales Termoformados

- Los consumidores usarán cada vez más el empaque como vajilla
- Debe resistir tratamiento con microondas
- Los materiales tendrán cada vez mejores características térmicas
- Permite los alimentos "combinados"
- Se logra mejor apilamiento y exhibición

Hernan Quintero Orozco
c.c. 18 491 769
Estructura 3
Pabellon 31
Coiba Picaleña

NOMBRE: KAREN AURORA LIZARAZO CONDE
FECHA:17/02/2021
FICHA: 2069045

ACTIVIDAD 4

1. **¿Qué entiende por calidad de alimentos, y cómo se clasifican?**
   La calidad de un alimento hace referencia al conjunto de condiciones y características necesarias para que se conserven las propiedades, mediante el proceso de producción, almacenamiento y distribución. Buscando que se obtenga un alimento inocuo que no presente riesgos para la salud.

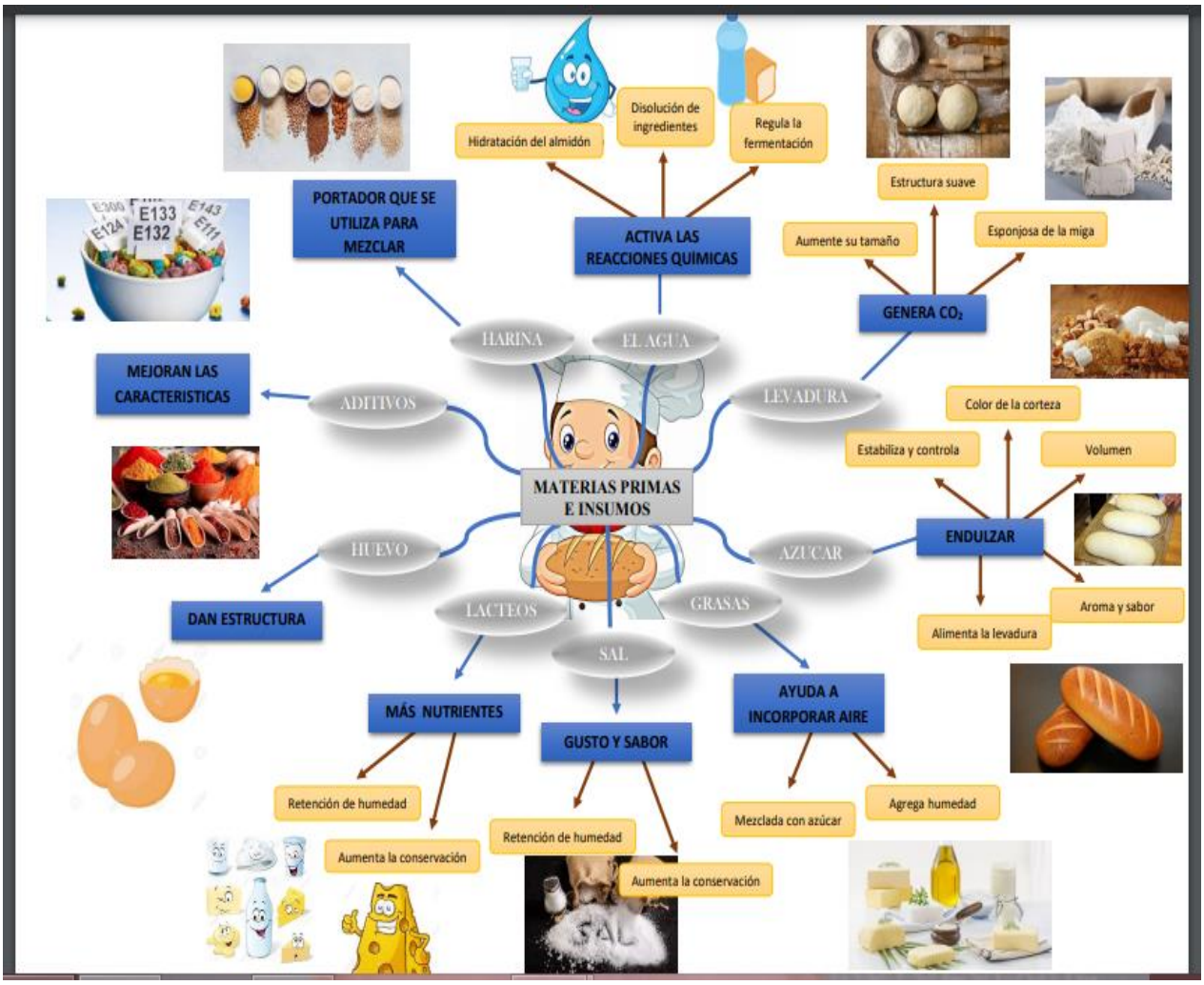
   Los alimentos se clasifican en:
   - **Alimento perecedero:** se descomponen fácilmente (la leche, la carne, los huevos y verduras).
   - **Alimento semi-perecedero:** permanecen exentos de deterioro por mucho tiempo (papas, nueces, alimentos enlatados).
   - **Alimento no perecedero:** no se daña fácilmente (azúcar, harinas, pastas, granos).

   Y estos pueden ser de origen animal o vegetal, y cada uno tiene una función diferente al ser ingerido que puede ser: (energéticos, formadores, reguladores).

2. **Nombre 3 defectos que puede presentar un pan, ¿qué soluciones propone?**

   ✓ **Poco volumen** (por falta de levadura, falta de agua, harinas débiles).
   La solución a este problema es conseguir harinas panificables, especiales para la realización del pan, ya que si es muy débil no crece y si es muy fuerte queda dura.

   ✓ **Falta de fermentación** (por la temperatura baja o inestable, poca levadura o en mal estado exceso de sal o harina muy fuerte).
   La solución es agregar levaduras en buen estado y con las condiciones requeridas, agregando los ingredientes en las concentraciones necesarias y la harina apta para el proceso.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO

MANEJO DE UNIDADES

TALLER

TALLER MANEJO DE UNIDADES Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN

MASA - VOLUMEN – TEMPERATURA

ENTREGADO POR:

KAREN AURORA LIZARAZO CONDE

ENTREGADO A:

GINA KATERINE ANDRADE MORENO

2. **¿Cuántos gramos hay en 4 lb comerciales?**

500g ----------1lb

X 4lb

$X = \frac{500g * 4lb}{1lb}$ **X= 2000g**

RTA: hay 2000g en 4 libras comerciales.

3. **¿Cuántas onzas másicas hay en 750 g?**

1 om ----------28,34 g

X 750 g

$X = \frac{1\ om * 750g}{28,34\ g}$ **X= 26. 46 (Ozm)[1]**

RTA: En 750 g hay 26.46 onzas másicas.

4. **¿Cuántas arrobas hay en 500 toneladas?**

1 Ton ---------- 40@

500 Ton X

$X = \frac{500\ Ton * 40@}{1Ton}$ **X= 20.000 @**

RTA: En 500 toneladas hay 20.000@.

5. **¿Cuántos mg hay en 3 lb?**

1g ----------1000mg

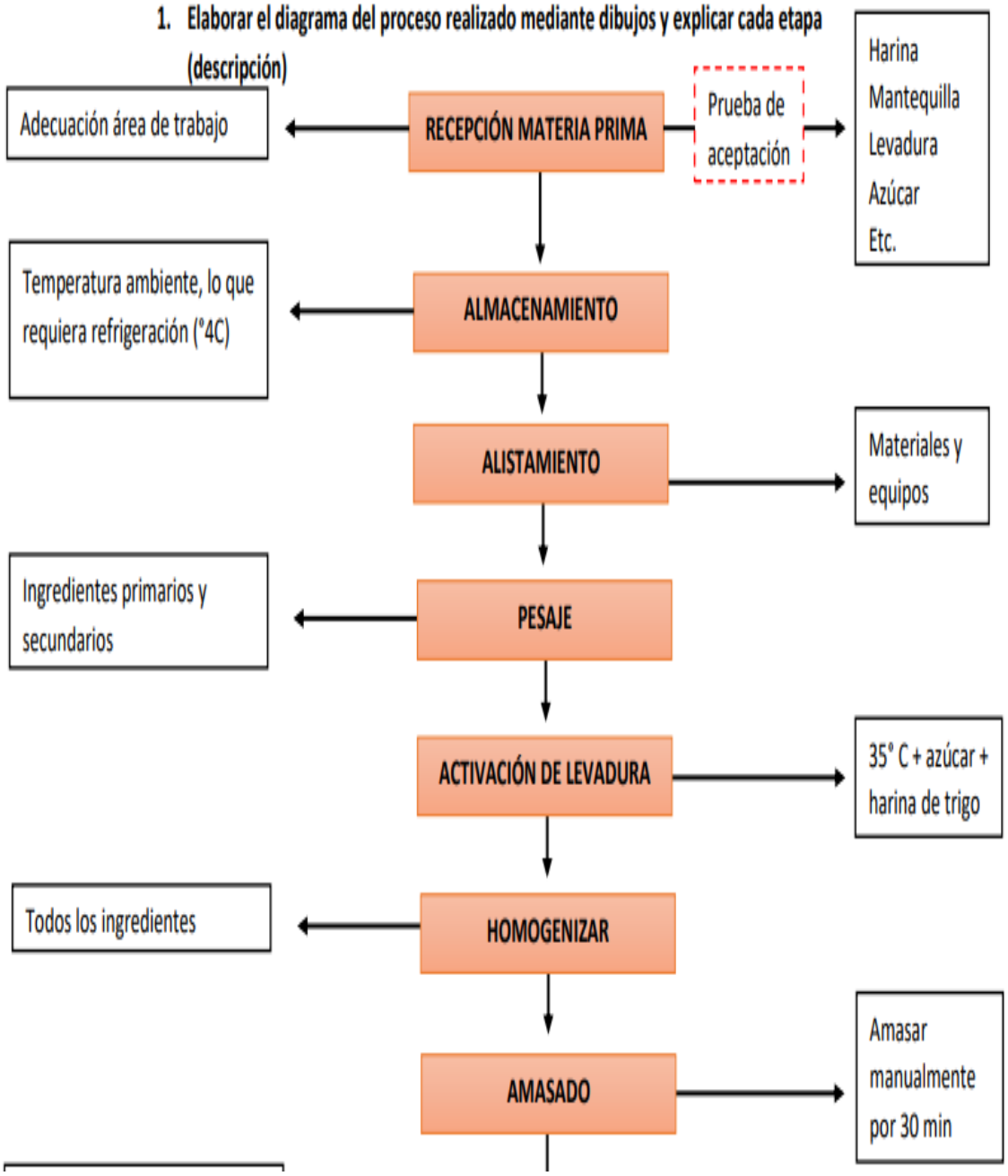
1500g X

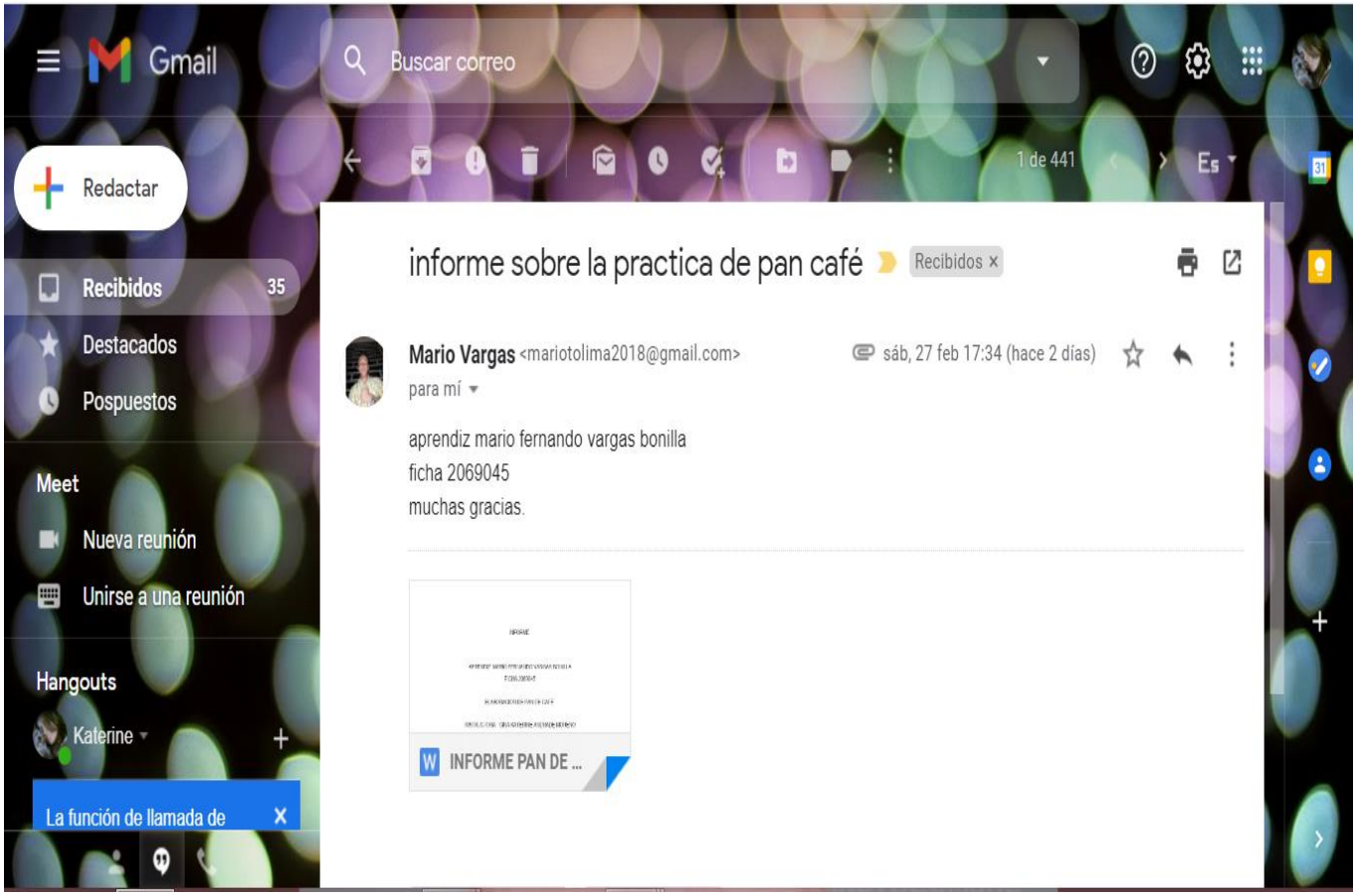
X= 1500g * 1000mg **X= 1´500.000 mg**

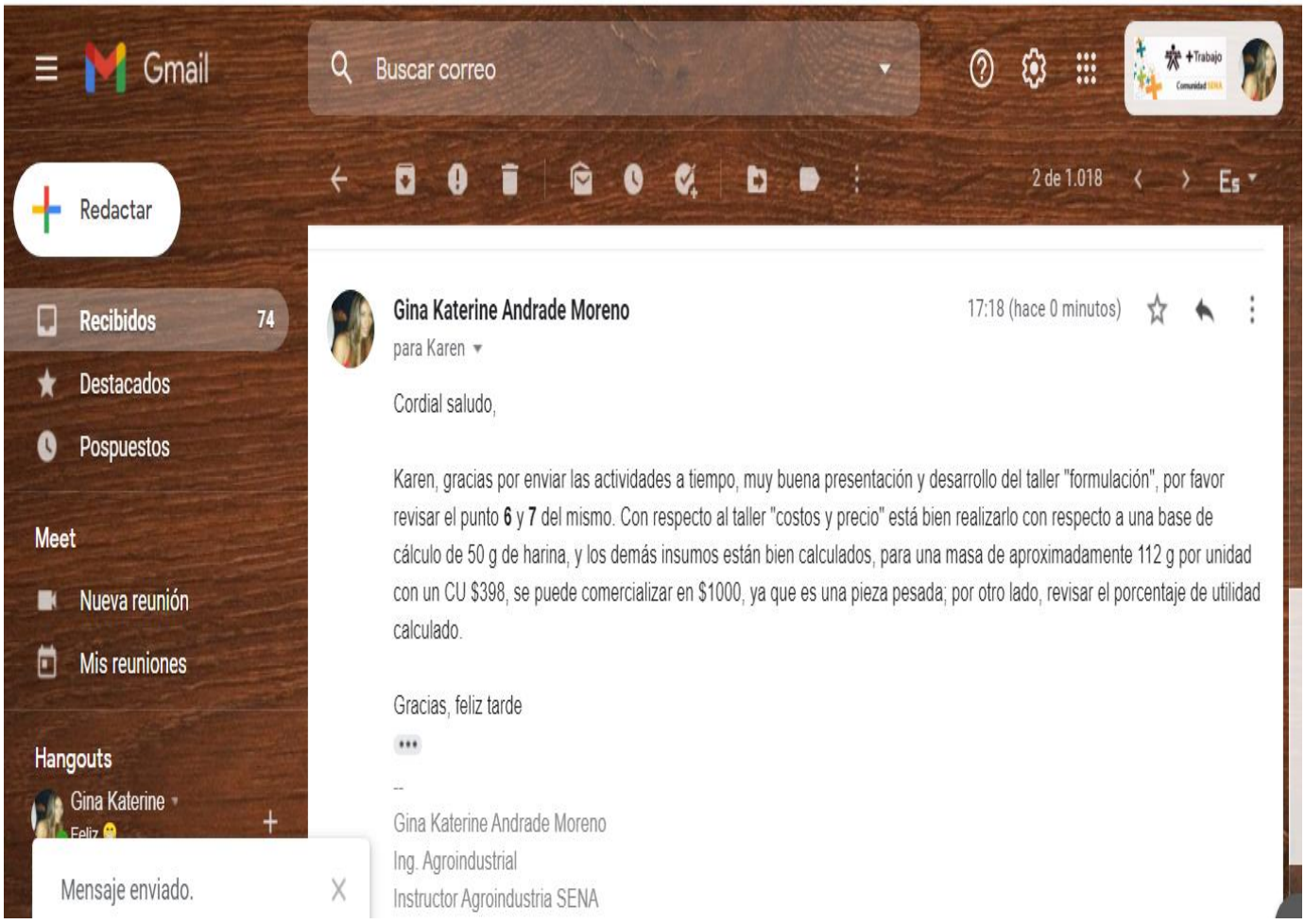
Karen Aurora Lizarazo Conde - 2069045

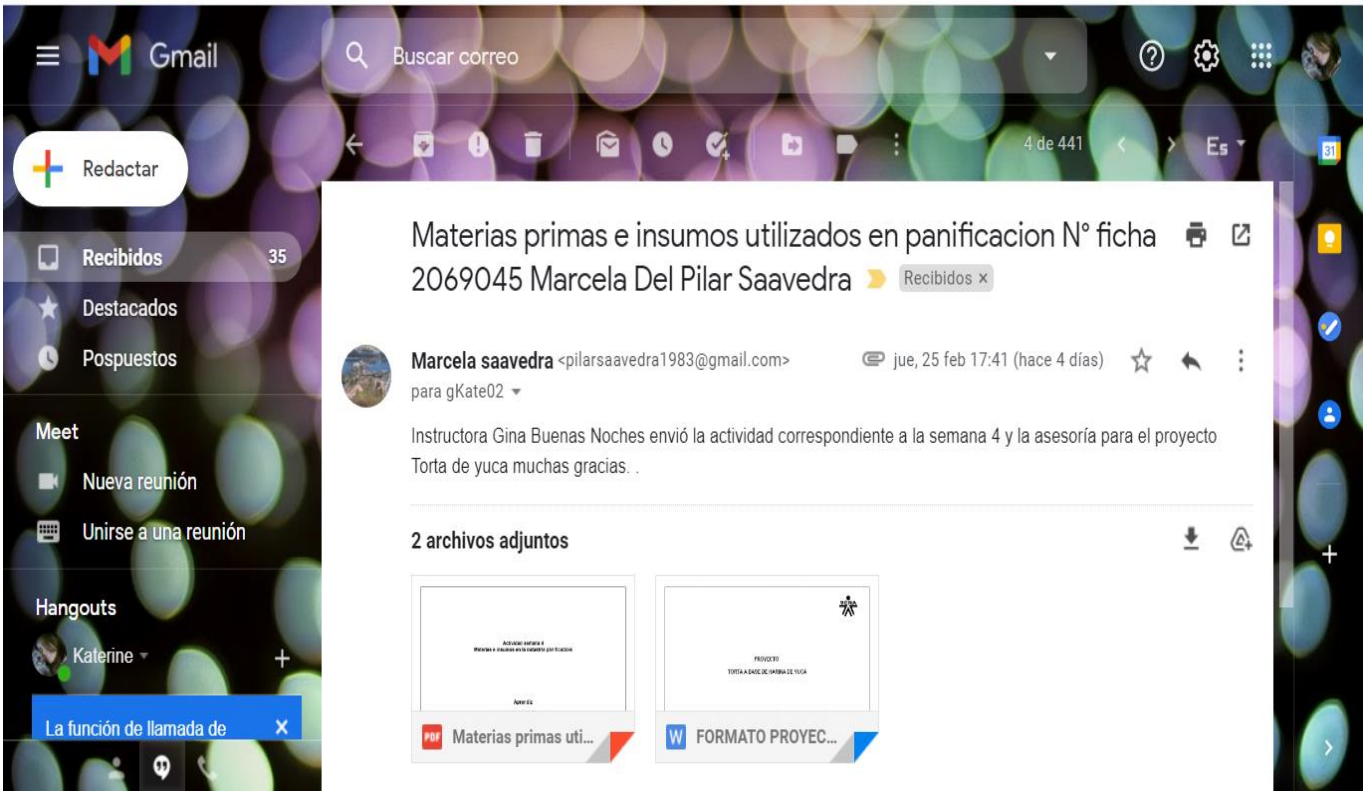
ACTIVIDADES:

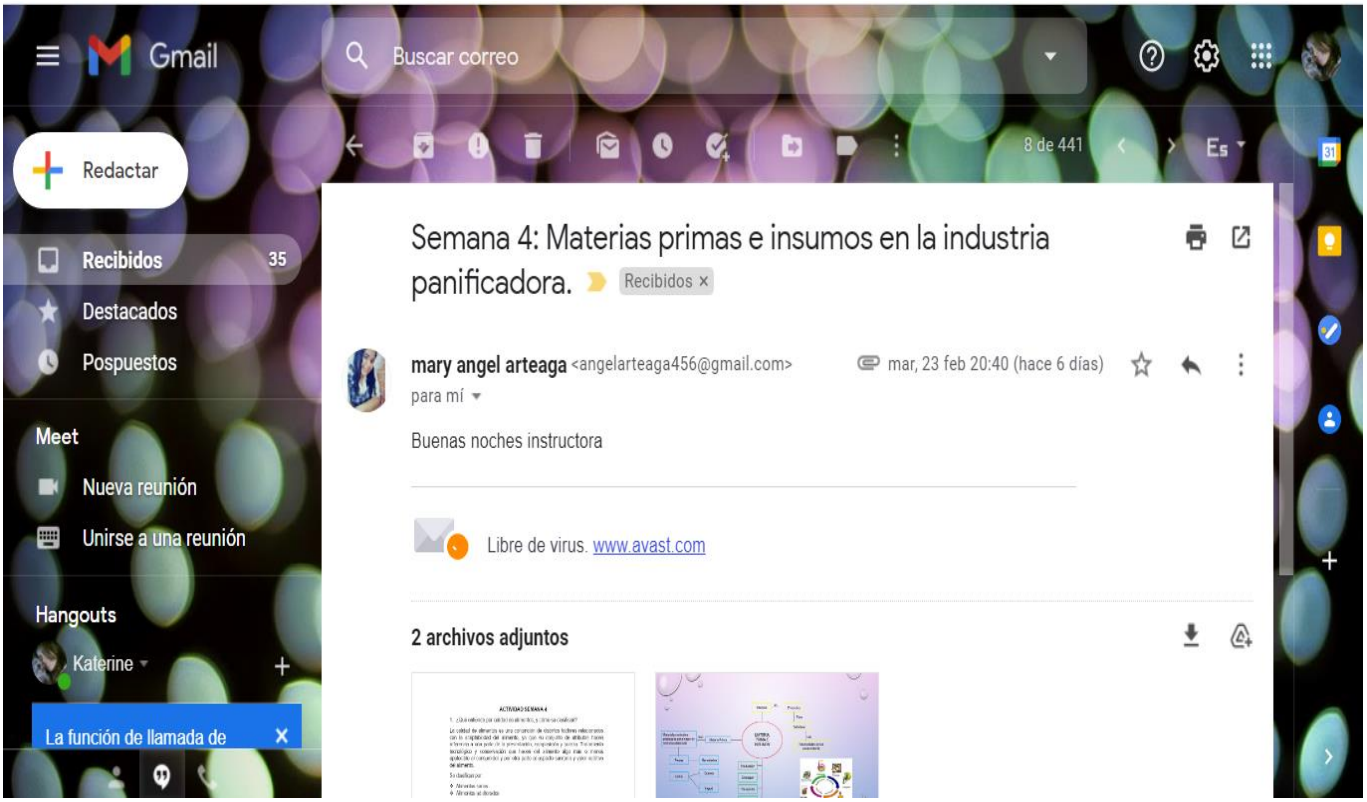
1. **Elaborar el diagrama del proceso realizado mediante dibujos y explicar cada etapa (descripción)**

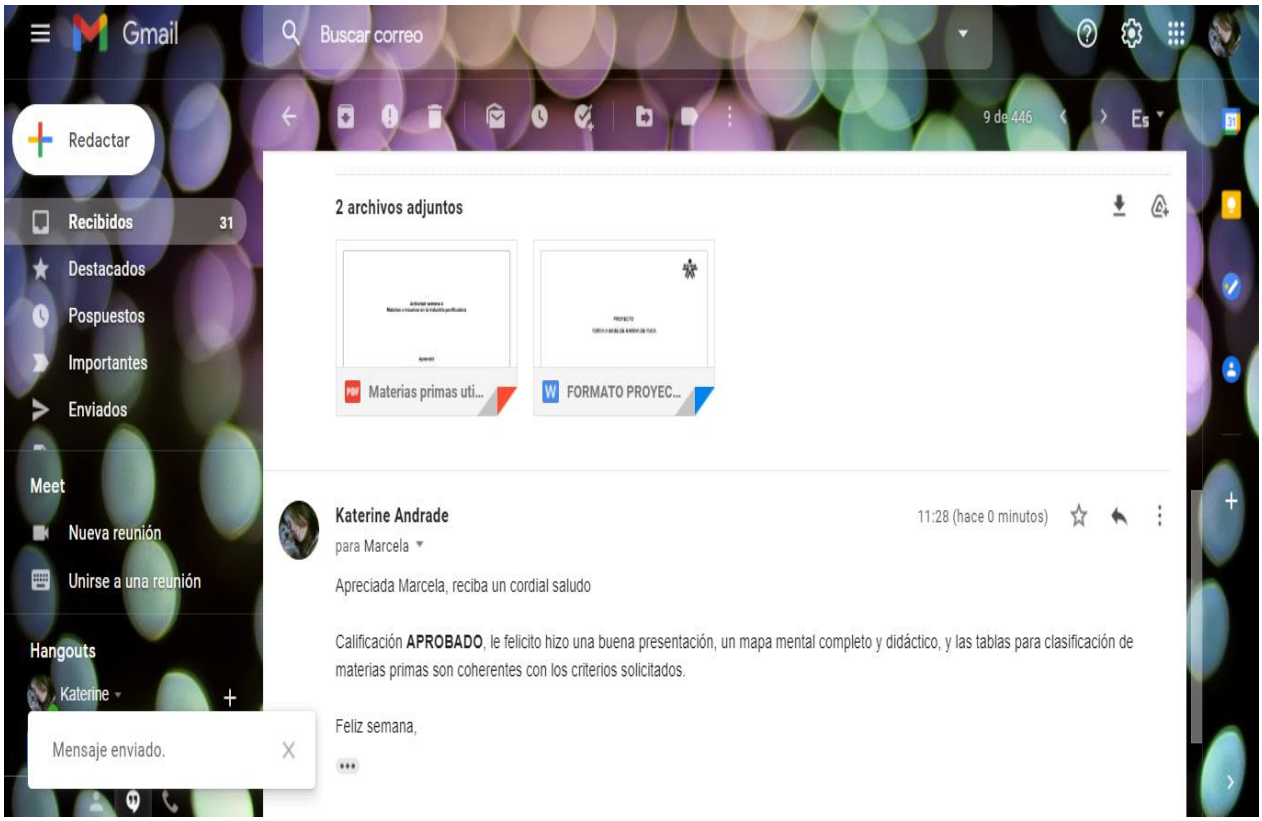


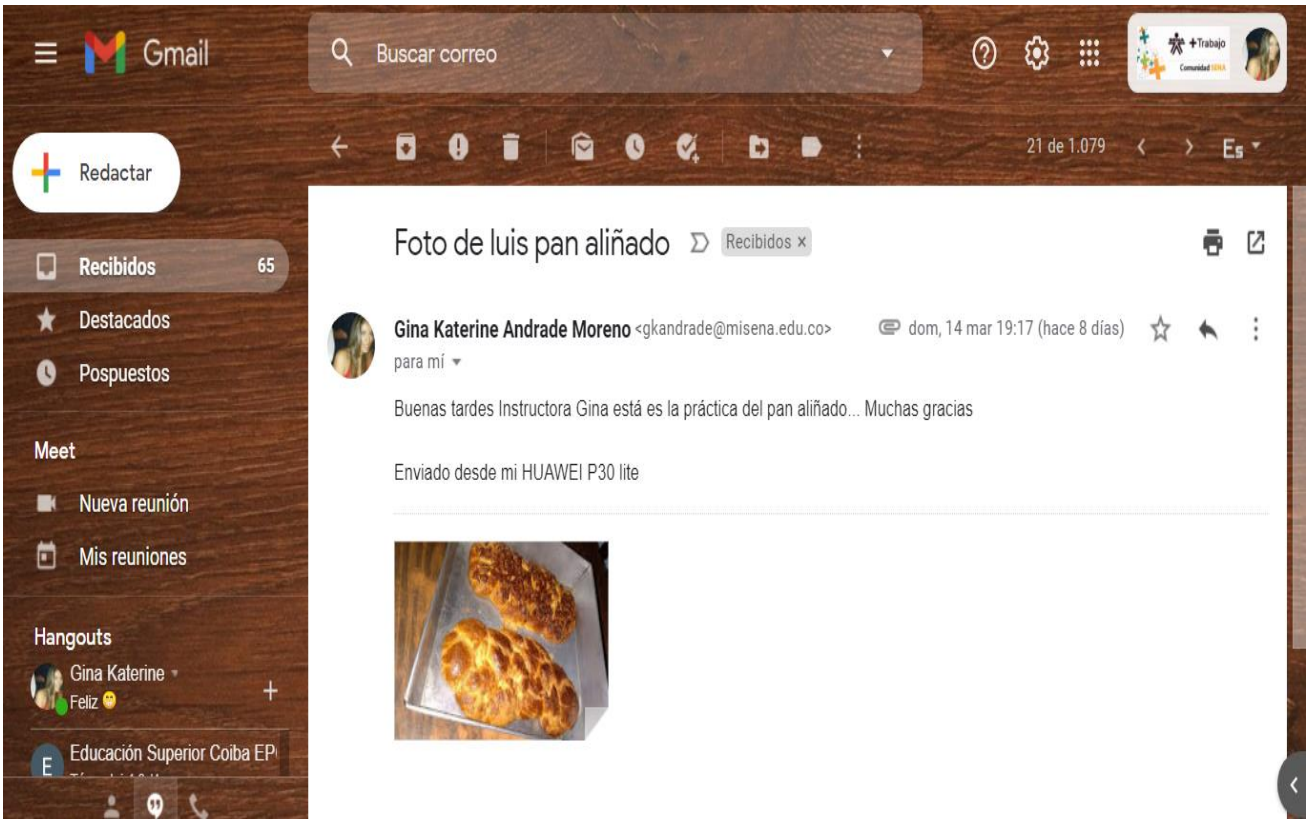

Gmail
Buscar correo
Redactar
1 de 441
Recibidos 35
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Katerine
La función de llamada de
informe sobre la practica de pan café
Recibidos ×
Mario Vargas <mariotolima2018@gmail.com>
sáb, 27 feb 17:34 (hace 2 días)
para mí
aprendiz mario fernando vargas bonilla
ficha 2069045
muchas gracias.
INFORME PAN DE ...

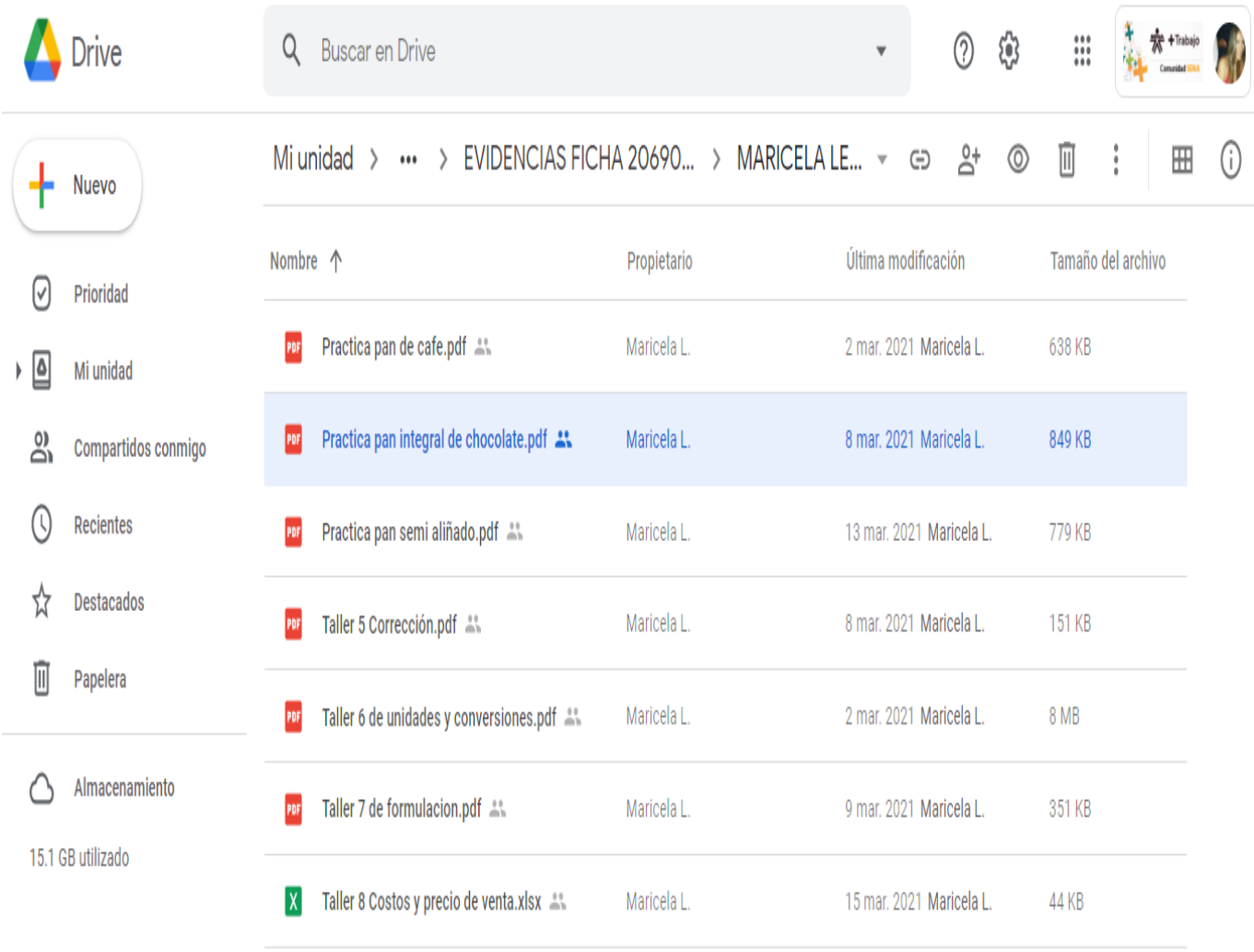

Gmail
Buscar correo
Redactar
2 de 1.018
Recibidos 74
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Mensaje enviado.
Gina Katerine Andrade Moreno
17:18 (hace 0 minutos)
para Karen
Cordial saludo,
Karen, gracias por enviar las actividades a tiempo, muy buena presentación y desarrollo del taller "formulación", por favor revisar el punto 6 y 7 del mismo. Con respecto al taller "costos y precio" está bien realizarlo con respecto a una base de cálculo de 50 g de harina, y los demás insumos están bien calculados, para una masa de aproximadamente 112 g por unidad con un CU $398, se puede comercializar en $1000, ya que es una pieza pesada; por otro lado, revisar el porcentaje de utilidad calculado.
Gracias, feliz tarde
--
Gina Katerine Andrade Moreno
Ing. Agroindustrial
Instructor Agroindustria SENA


Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 35
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Katerine
La función de llamada de
4 de 441
Es
Materias primas e insumos utilizados en panificacion N° ficha 2069045 Marcela Del Pilar Saavedra
Recibidos ×
Marcela saavedra <pilarsaavedra1983@gmail.com>
jue, 25 feb 17:41 (hace 4 días)
para gKate02
Instructora Gina Buenas Noches envió la actividad correspondiente a la semana 4 y la asesoría para el proyecto Torta de yuca muchas gracias. .
2 archivos adjuntos
Materias primas uti...
FORMATO PROYEC...


Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 35
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Katerine
La función de llamada de
8 de 441
Es
Semana 4: Materias primas e insumos en la industria panificadora.
Recibidos ×
mary angel arteaga <angelarteaga456@gmail.com>
mar, 23 feb 20:40 (hace 6 días)
para mí
Buenas noches instructora
Libre de virus. www.avast.com
2 archivos adjuntos


Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 31
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Meet
Nueva reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Katerine
9 de 446
2 archivos adjuntos
Materias primas uti...
FORMATO PROYEC...
Katerine Andrade
11:28 (hace 0 minutos)
para Marcela
Apreciada Marcela, reciba un cordial saludo
Calificación APROBADO, le felicito hizo una buena presentación, un mapa mental completo y didáctico, y las tablas para clasificación de materias primas son coherentes con los criterios solicitados.
Feliz semana,
Mensaje enviado.


Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 65
Destacados
Pospuestos
Meet
Nueva reunión
Mis reuniones
Hangouts
Gina Katerine
Feliz
Educación Superior Coiba EP
21 de 1.079
Foto de luis pan aliñado
Recibidos x
Gina Katerine Andrade Moreno <gkandrade@misena.edu.co>
dom, 14 mar 19:17 (hace 8 días)
para mí
Buenas tardes Instructora Gina está es la práctica del pan aliñado... Muchas gracias
Enviado desde mi HUAWEI P30 lite


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioridad
Mi unidad
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento
15.1 GB utilizado
Mi unidad › ••• › EVIDENCIAS FICHA 20690... › MARICELA LE...
Nombre
Propietario
Última modificación
Tamaño del archivo
Practica pan de cafe.pdf Maricela L. 2 mar. 2021 Maricela L. 638 KB
Practica pan integral de chocolate.pdf Maricela L. 8 mar. 2021 Maricela L. 849 KB
Practica pan semi aliñado.pdf Maricela L. 13 mar. 2021 Maricela L. 779 KB
Taller 5 Corrección.pdf Maricela L. 8 mar. 2021 Maricela L. 151 KB
Taller 6 de unidades y conversiones.pdf Maricela L. 2 mar. 2021 Maricela L. 8 MB
Taller 7 de formulacion.pdf Maricela L. 9 mar. 2021 Maricela L. 351 KB
Taller 8 Costos y precio de venta.xlsx Maricela L. 15 mar. 2021 Maricela L. 44 KB