INFORME ELABORACIÓN DE MASAS DE SAL

Aprendiz

Marcela Del Pilar Saavedra

Instructora Gina Katherine Andrade Moreno

Ingeniera Agroindustrial U.T.

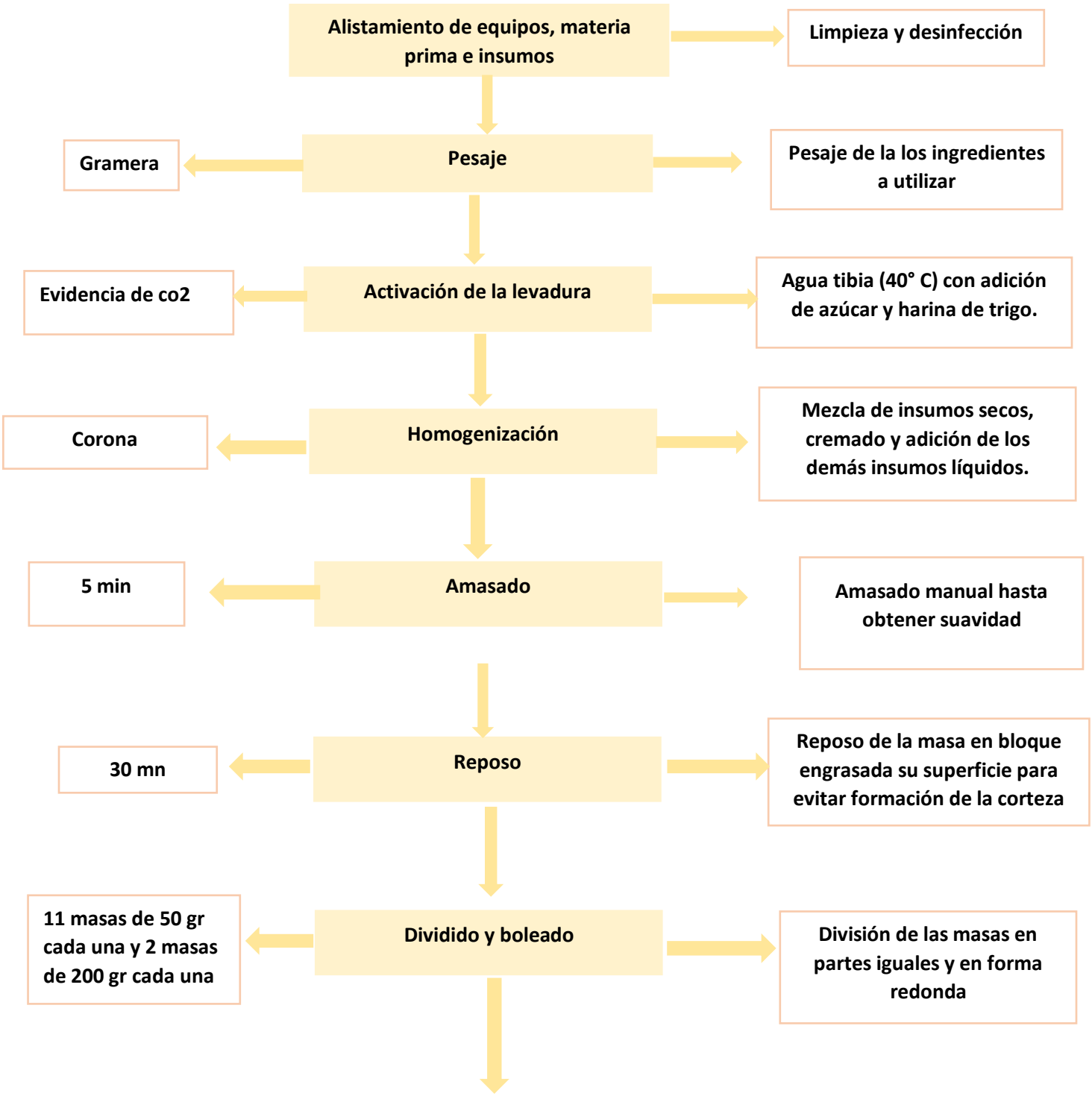
Servicio Nacional de Aprendizaje - Sena
Centro Agropecuario - la Granja

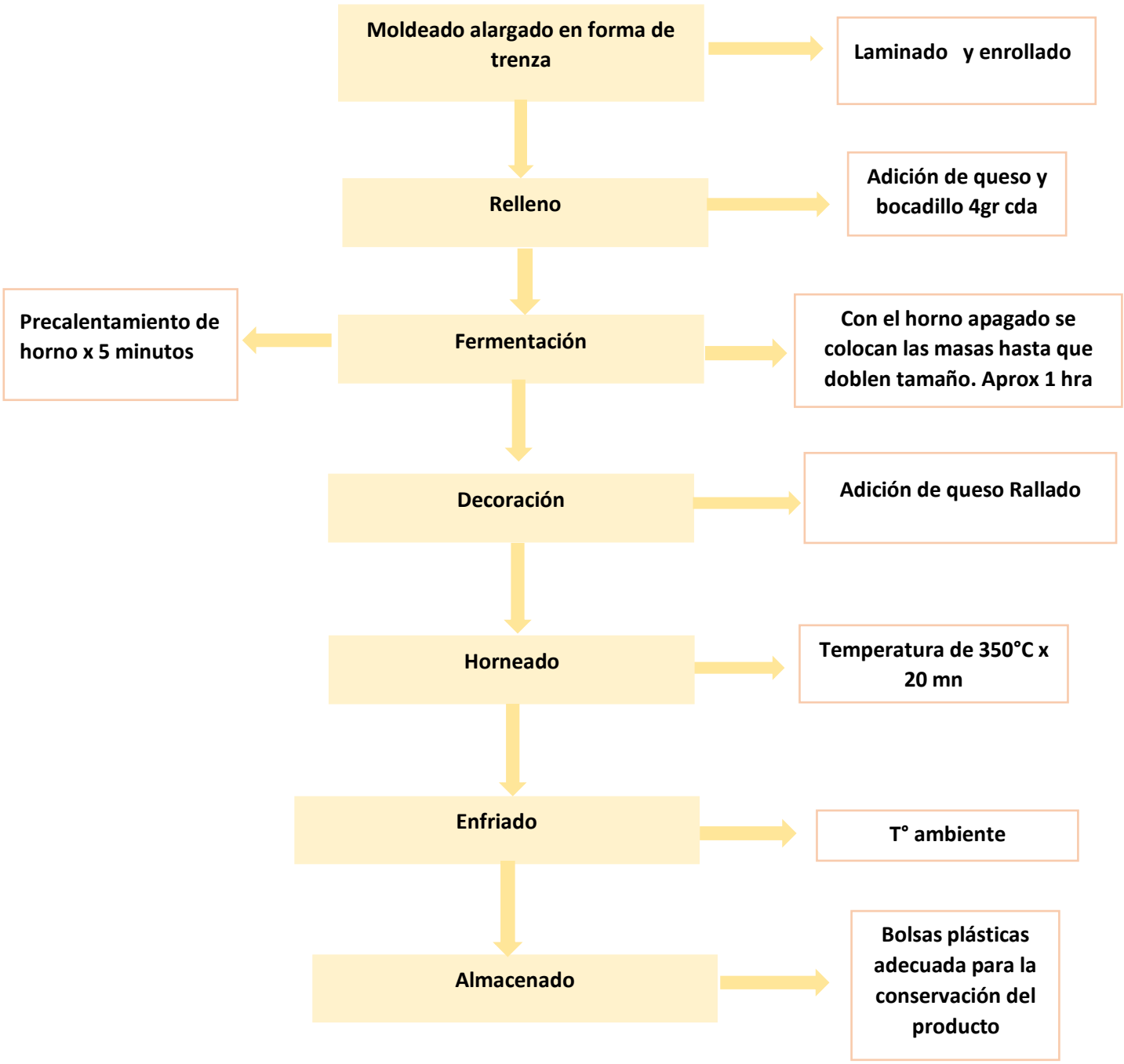
Espinal Tolima

2021

PRACTICA ELABORACIÓN DE PAN ALIÑADO

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




Moldeado alargado en forma de trenza
Laminado y enrollado
Relleno
Adición de queso y bocadillo 4gr cda
Precalentamiento de horno x 5 minutos
Fermentación
Con el horno apagado se colocan las masas hasta que doblen tamaño. Aprox 1 hra
Decoración
Adición de queso Rallado
Horneado
Temperatura de 350°C x 20 mn
Enfriado
T° ambiente
Almacenado
Bolsas plásticas adecuada para la conservación del producto



Homogenización



Amasado



Moldeado



Fermentación



Decoración





Producto final

2. Realizar una evaluación organoléptica del producto (Características sensoriales del producto).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	VALORACIÓN
COLOR	color blanco/ corteza suave y dorada
OLOR	característico a pan aliñado
SABOR	sabor agradable
TEXTURA / CONSISTENCIA	textura suave y crujiente apariencia fresca

3. Realizar el análisis de costos de producción, rendimiento y precio de venta.

M.P/ Insumos / producto terminado	peso (g)
peso inicial masa (m. p e insumos)	1.014 gr
Peso masa / pieza de pan	50 y 200g
peso producto final / pan	45 y 95 gr
peso producto final total	45 y 95gr
Rendimiento	329 gr

No.	NOMBRE PRODUCTO: PAN ALIÑADO (1)		CANTIDAD PRODUCIDA: 11 UND X 50 GR Y 2 UND X 200GR	
	MATERIA PRIMA E INSUMOS	CANTIDAD GR	VALOR UNITARIO $ Gr	VALOR TOTAL $
1	HARINA DE TRIGO	500	$ 3.7	$ 1.850,00
2	SAL	10	$ 1.78	$ 17.8
3	AZUCAR	60	$ 3.1	$ 186
4	LEVADURA INSTANTANEA	10	$ 38	$ 380
5	MANTEQUILLA	105	$ 3.04	$ 3.192
6	MARGARINA	105	$ 13.6	$ 1.428
7	HUEVOS	50	$ 7	$ 350
8	AGUA POTABLE	100 ML	$ 1.102.62	$ 110.262
9	ESENCIA	2.5 ML	$ 45	$ 112.5
10	QUESO	72	$ 14	$ 1.008
11	BOCADILLO	72	$ 6	$ 432
TOTAL COSTOS DE PRODUCCION			$ 110,00	$ 119.088,00

4. Que inconvenientes hubo en la práctica y como se solucionaron.

El único inconveniente que se presento en estas masas fue que las puse a fermentar sin tener en cuenta su tamaño, tuve que sacarla y colocarlas en su respectiva lata para poder hornearlas y al momento de cambiarlas de lata se deformaron un poco.