Lunes 24 de Mayo de 2021

Actividad:

Reconocimiento a la Maquinaria, equipos, utensilios y Materia prima en el uso de la panadería:

Describir brevemente y con sus propias palabras el uso de cada maquinaria, equipo y utensilio, utilizado en la panadería y tomar una fotografía realizando el trabajo y otra fotografía al trabajo realizado y enviarla al grupo de WhatsApp.

Esta actividad deberán realizarla los días Lunes, Martes y Miércoles, durante los horarios acordados para nuestros encuentros (12:00 a 20:00 pm).

Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA PANADERIA

HORNO PANADERIA PARA 6 BANDEJAS: FABRICADO EN LAMINA GALVANIZADA CALIBRE 22, SOLDADO TODO CON MIG QUE GARANTIZA MAYOR DURABILIDAD, CON FRENTERA Y PUERTA EN ACERO EN ACERO INOXIDABLE CAL 22 TIPO 304 VACE EN ANGULO



MESA DE TRABAJO: DE 1.44X0.80, FABRICADA EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 22, PATAS EN TUBO CON SUS RESPECTIVAS NIVELADORAS



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

BOTE:DE 1.00 X 0.60, FABRICADO EN LÁMINA DE ACERO INOX CALIBRE 20, PATAS EN TUBO CON SUS NIVELADORAS



SOBADORA: DE MOTOR DE 2 H.P CERRADO FABRICADA EN MESA Y TOLVA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 22



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

CLAVIJERO DE 24 BANDEJAS: FABRICADA EN TUBO CUADRADO Y BARILLA DE 9ML CON RUEDAS DE SEGURIDAD



CORTADORA DE MASA DE 36 PIQUES



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

VITRINA PANADERA: DE de 9 BANDEJAS FABRICADA EN ALUMINIO CON ESPEJOS LUZ EN CADA ENTREPAÑO Y RUEDAS DIMEN:2,00 X2,17 X0,50mts



CUARTO DE CREMIENTO: DE 24 BANDEJAS FABRICADO EN ACERO INOX CAL 24 TIPO 430 CON SU VAPORIZADOR

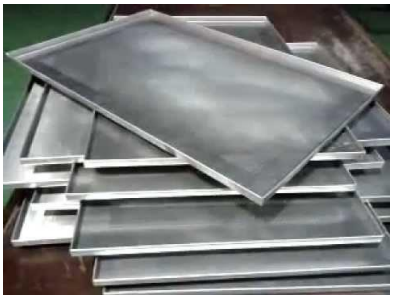


Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

PESO



BANDEJAS DE ALUMINIO



RALLADOR



COLADOR



ESPÁTULA



RODILLOS



MOLDES



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

MATERIA PRIMA

HARINA 100%

AZUCAR 20%

MANTEQUILLA 18%

AGUA 35%

HUEVO 12%

ESENCIAS 0,05%

SAL 1%

LEVADURA 2,5%

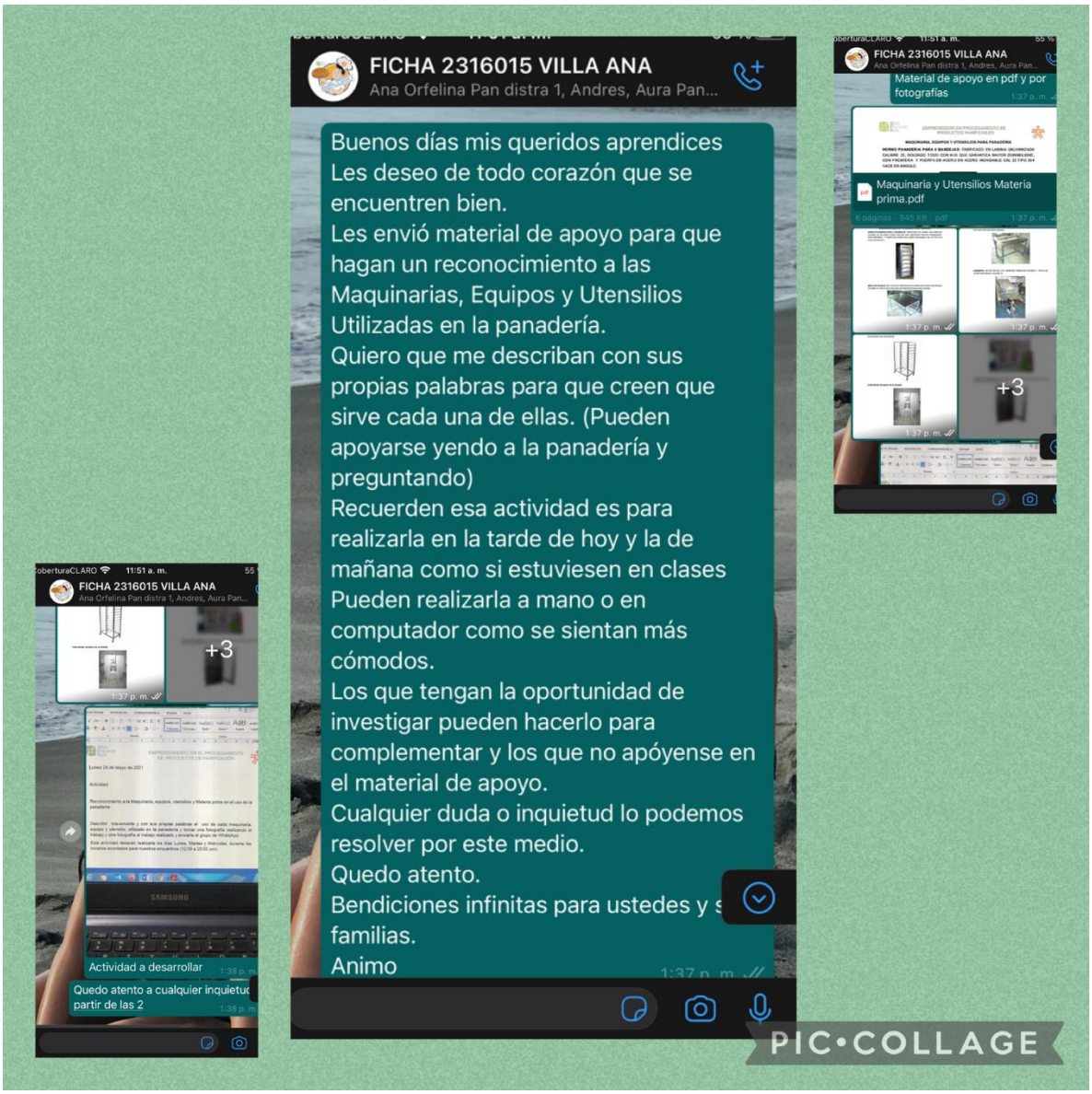
LECHE EN POLVO 4%

RELLENOS (AL GUSTO)

BOCADILLO, QUESO, AREQUIPE, UVAS PASA, FRUTAS CRISTALIZDAS ETC…

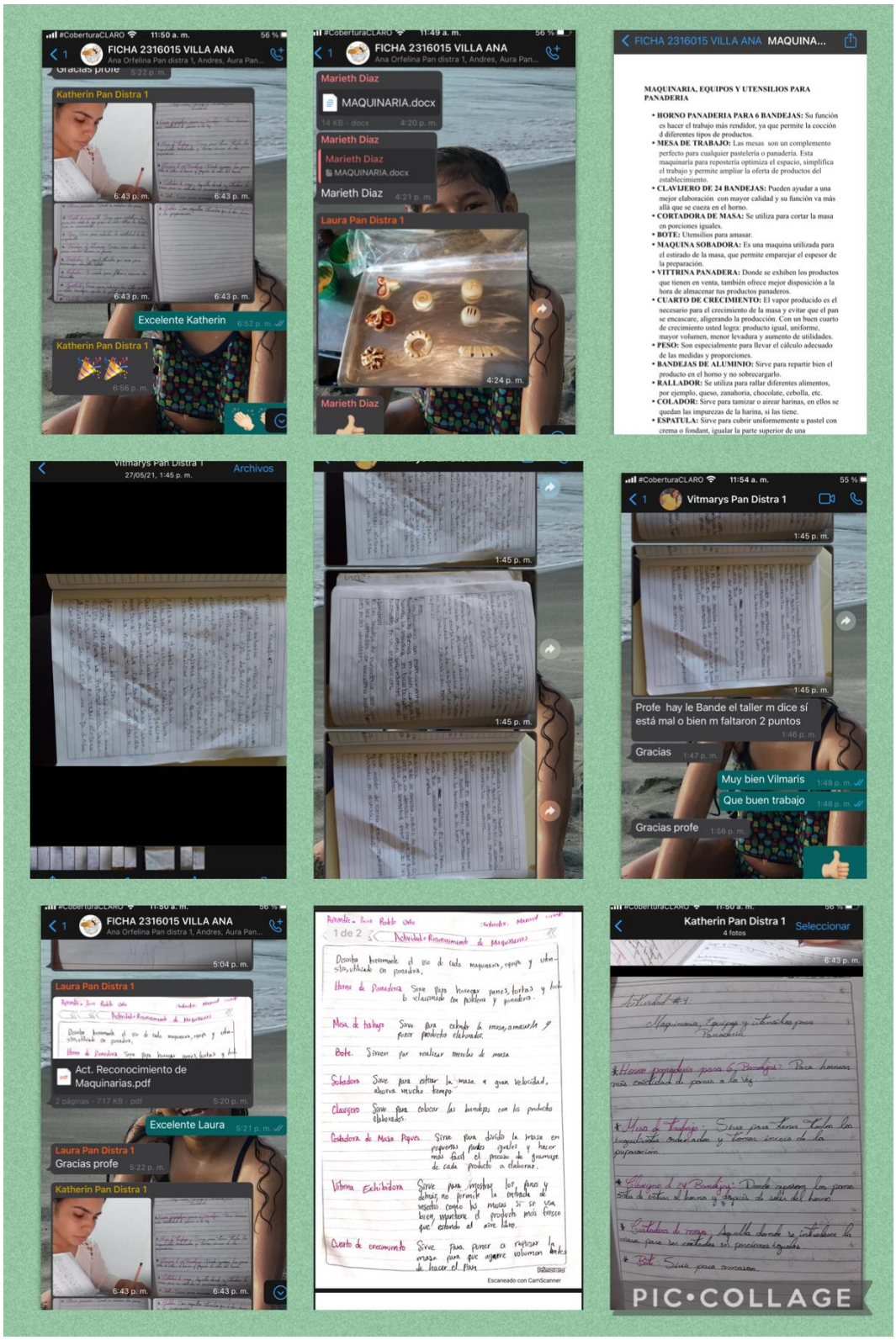
Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

Actividad enviada a través del WhatsApp.



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

Evidencias del desarrollo y la actividad realizada.



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414