ACTIVIDAD DE FORMACION

PROGRAMA: Emprendedor en producción de derivados cárnicos

Ficha: 2312153

MUNICIPIO: Maicao

INSTRUCTOR: Rafael Camargo Mendoza|

Tema: Estandarización y formulación para productos derivados cárnicos



Movistar 18:46

Producción de derivad...
Elver, Instr, Jose, +57 300 2646...



PDF FORMULAS PARA PRODUCT...

3 páginas • 191 kB • PDF 9:45 ✓

Entonces vamos a retomar lo q alcanzamos a tomar en clase presencial y vamos a aplicarlo a estos cuadros 9:46 ✓

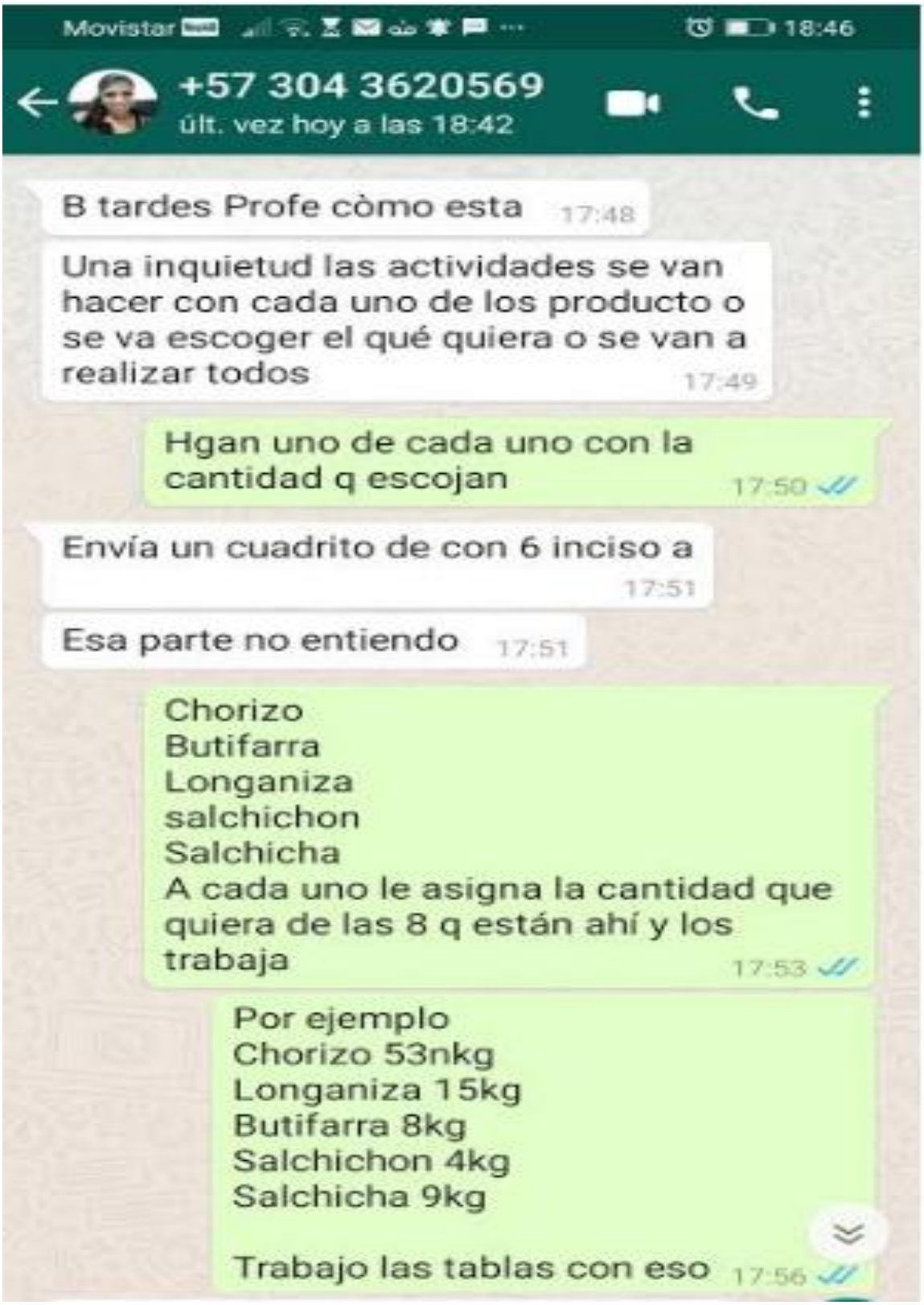
+57 314 3988086 ~Valery & Salomé❤️
Listo profe 9:46

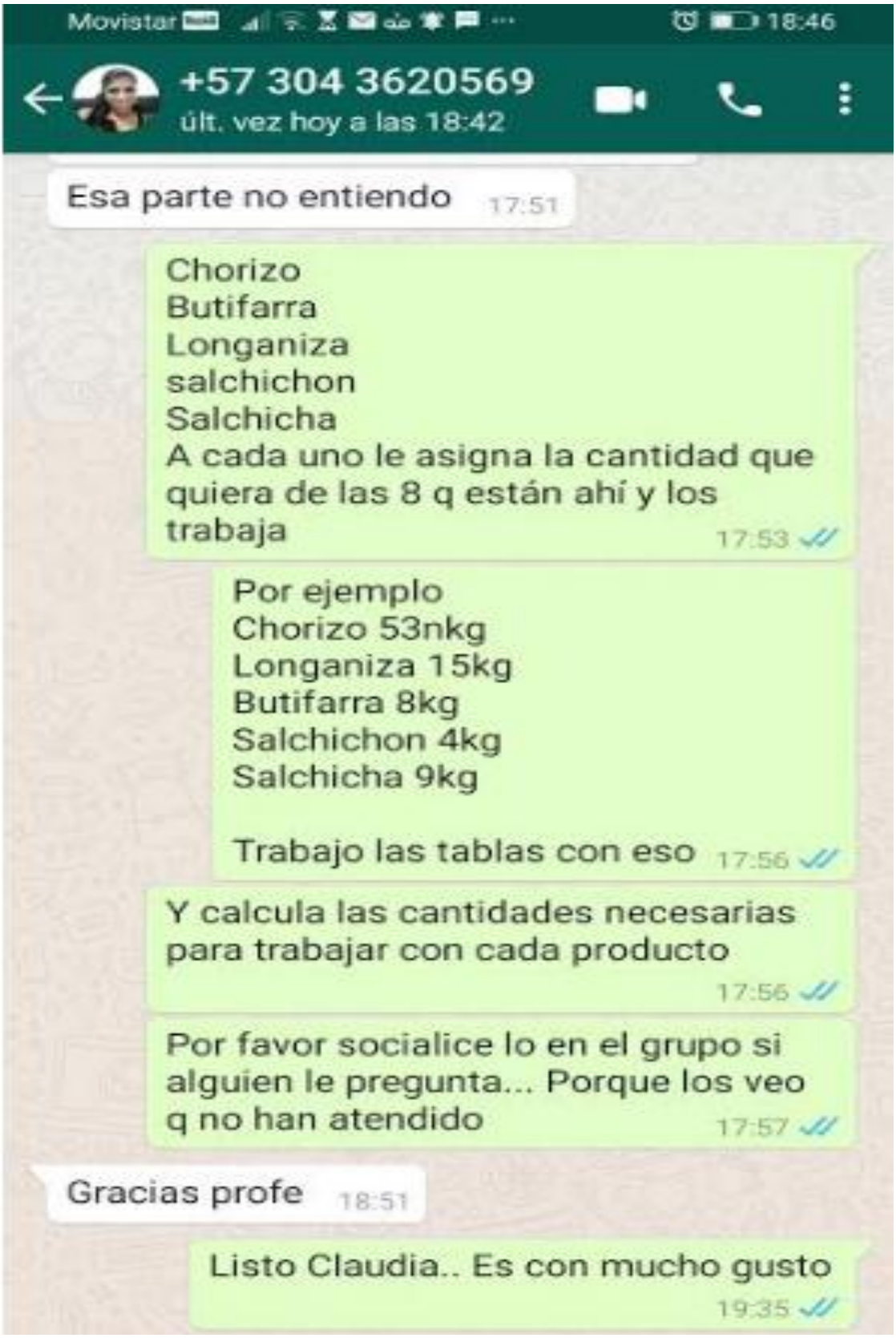
Los invito a q se dediquen porque es importante q manejen estos cálculos para evitar los problemas en el procesamiento debido a cálculos errados...
Yo se q ustedes son muy capaces y dedicados 9:57 ✓

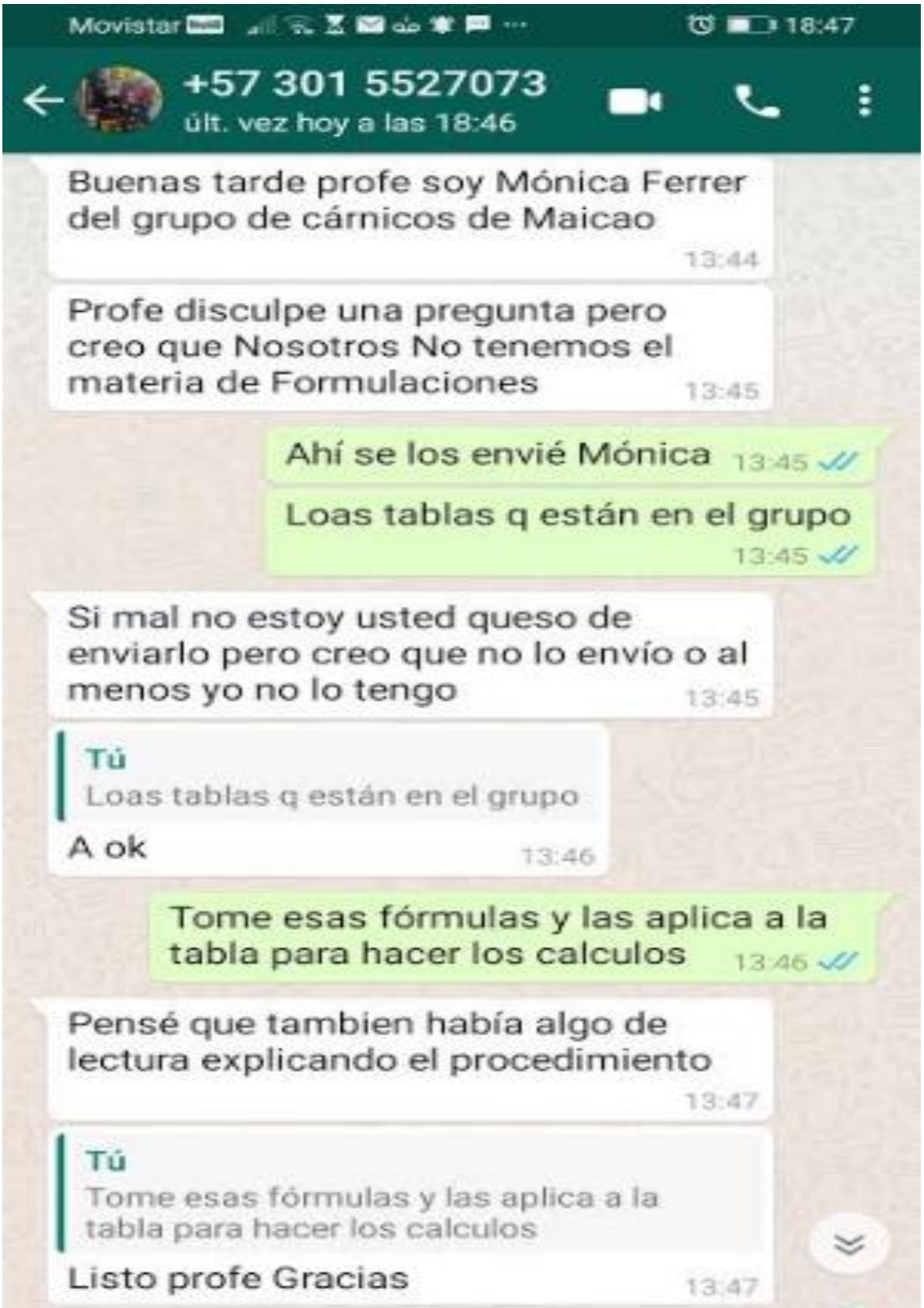
Espero sus ejercicios resueltos lo más pronto 9:57 ✓

Y acuérdense si hay duda..
Pregunten.. No se queden callados 9:58

Un abrazo para todos.. 9:58 ✓


Movistar
18:46
+57 304 3620569
últ. vez hoy a las 18:42
B tardes Profe còmo esta 17:48
Una inquietud las actividades se van hacer con cada uno de los producto o se va escoger el qué quiera o se van a realizar todos 17:49
Hgan uno de cada uno con la cantidad q escojan 17:50
Envía un cuadrito de con 6 inciso a 17:51
Esa parte no entiendo 17:51
Chorizo
Butifarra
Longaniza
salchichon
Salchicha
A cada uno le asigna la cantidad que quiera de las 8 q están ahí y los trabaja 17:53
Por ejemplo
Chorizo 53nkg
Longaniza 15kg
Butifarra 8kg
Salchichon 4kg
Salchicha 9kg
Trabajo las tablas con eso 17:56


Movistar
18:46
+57 304 3620569
últ. vez hoy a las 18:42
Esa parte no entiendo 17:51
Chorizo
Butifarra
Longaniza
salchichon
Salchicha
A cada uno le asigna la cantidad que quiera de las 8 q están ahí y los trabaja 17:53
Por ejemplo
Chorizo 53nkg
Longaniza 15kg
Butifarra 8kg
Salchichon 4kg
Salchicha 9kg
Trabajo las tablas con eso 17:56
Y calcula las cantidades necesarias para trabajar con cada producto 17:56
Por favor socialice lo en el grupo si alguien le pregunta... Porque los veo q no han atendido 17:57
Gracias profe 18:51
Listo Claudia.. Es con mucho gusto 19:35

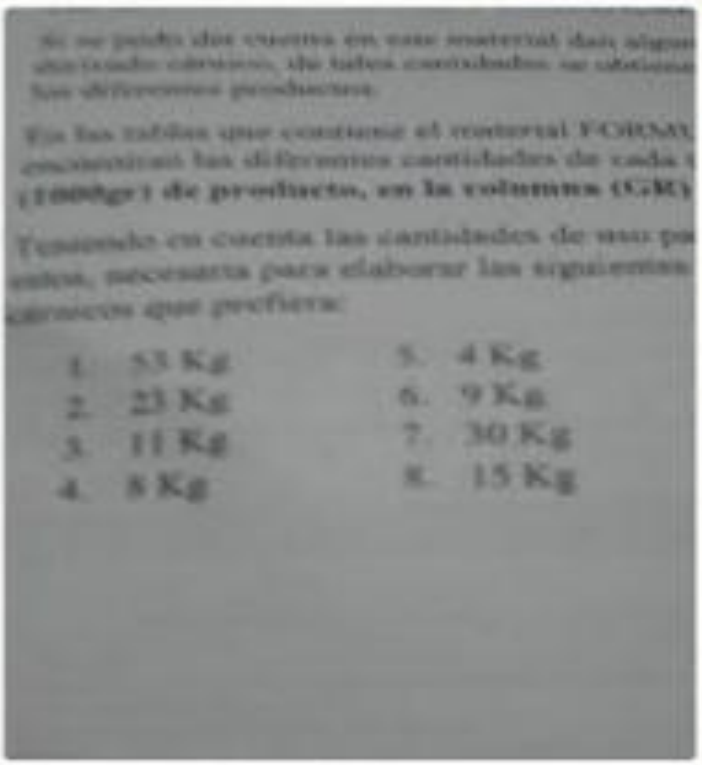

Movistar
18:47
+57 301 5527073
últ. vez hoy a las 18:46
Buenas tarde profe soy Mónica Ferrer del grupo de cárnicos de Maicao
13:44
Profe disculpe una pregunta pero creo que Nosotros No tenemos el materia de Formulaciones
13:45
Ahí se los envié Mónica
13:45
Loas tablas q están en el grupo
13:45
Si mal no estoy usted queso de enviarlo pero creo que no lo envío o al menos yo no lo tengo
13:45
Tú
Loas tablas q están en el grupo
A ok
13:46
Tome esas fórmulas y las aplica a la tabla para hacer los calculos
13:46
Pensé que tambien había algo de lectura explicando el procedimiento
13:47
Tú
Tome esas fórmulas y las aplica a la tabla para hacer los calculos
Listo profe Gracias
13:47

Movistar 18:47

+57 301 5527073
últ. vez hoy a las 18:46

Escoja un producto y una cantidad de las q les envié.. La q desee 13:47

Y las trabaja 13:47



Si se pudo dar cuenta en este material dan algun
utensilio cárnico, de todos contiados se obtienen
los diferentes productos.

En las tablas que contiene el material FORMA
encontrará las diferentes cantidades de cada
(1000gr) de producto, en la columna (GR)

Teniendo en cuenta las cantidades de uso pa
usted, necesaria para elaborar las siguientes
cárnicos que prefiera:

1. 53 Kg
2. 23 Kg
3. 11 Kg
4. 8 Kg
5. 4 Kg
6. 9 Kg
7. 30 Kg
8. 15 Kg

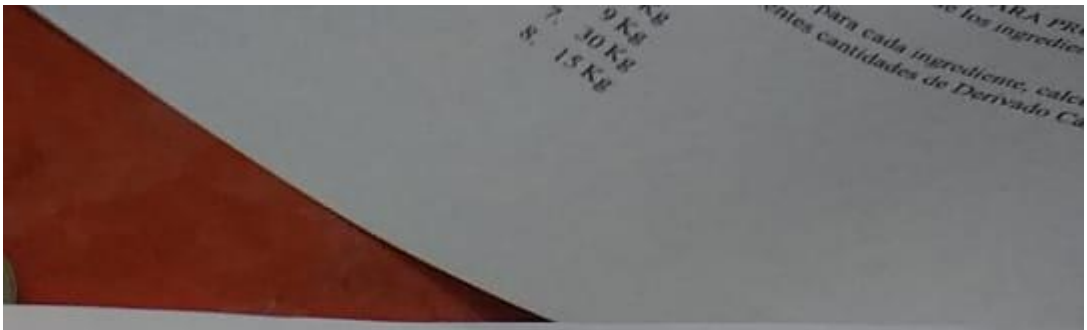
Algunas de esta ? 13:48

Exacto 13:48

Coje un producto y una cantidad 13:49

Y así con todos los productos 13:49

Tú
Coje un producto y una cantidad



FORMULACIONES PARA PRODUCTOS DERIVADOS

CHORIZO — **1 KG DE PRODUCTO** —> 53 kg.

	GR	$/GR	GR*$/GR
CARNE DE CERDO	400	27.200	
CARNE DE RES	193,5	10.255,5	
GRASA DE CERDO	200	10.600	
AGUA	170	9.010	
SAL	9	477	
FOSFATO	2	106	
SAL NITRO	1,5	79.5	
ASCORBATO	0,15	7.95	
CONDIMENTO	20	1.060	
HUMO	2	106	
CONSERVANTE	2	106	
TOTAL	**1000,15**		53.007,95

BUTIFARRA — **1 KG DE PRODUCTO**

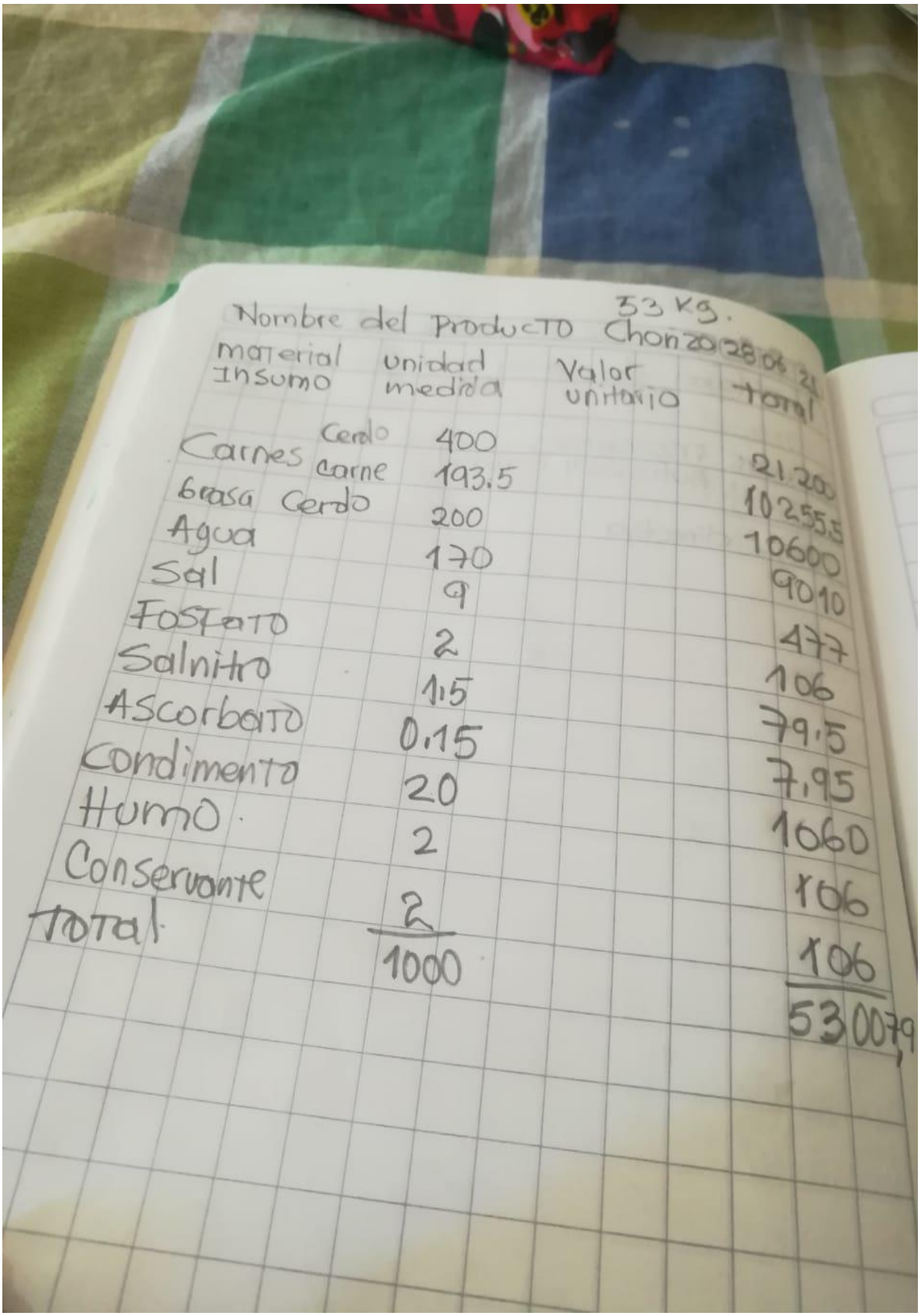
	GR	$/GR	GR*$/
CARNE DE CERDO	186,8		
CARNE DE RES	480		
GRASA DE CERDO	120		
HARINA DE TRIGO	20		
PROTEINA DE SOYA	20		
AGUA	130		
SAL	16		
FOSFATO	2		
CONDIMENTO	20		
HUMO	1,2		

1:) 53 kg. Chorizo

Carne de cerdo	21.200 Gr.
Carne de res.	10.255.5Gr
Grasa de cerdo	10.600 Gr.
Agua.	9.010
Sal.	477.
Fosfato	106
Sal nitro	79.5
Ascorbato	7.95
Condimento	106
Humo	106
Conservante	106
total.	53.55C.

2:) 23 kg. Butifarra

Carne de cerdo	4.296.4 Gr
Carne de res.	11.040
Grasa de cerdo	2.760
Harina de Trigo	460
Proteina de soyo	460
Agua	2990
Sal.	368
Fosfato	46
Condimento	460
Humo	27.6
Conservante	46
Pimiento	46
total.	7.678.936 4.



Nombre del Producto Chorizo 53 kg. 20/28/04/21

material Insumo	unidad medida	Valor unitario	total
Carnes Cerdo	400		21.200
	carne 193,5		10255,5
Grasa Cerdo	200		10600
Agua	170		9010
Sal	9		477
Fosfato	2		106
Salnitro	1,5		79,5
Ascorbato	0,15		7,95
condimento	20		1060
Humo	2		106
Conservante	2		106
Total	1000		53007,9

Salchichon 1 kg → 53 kg.

	GR	GR
CARNE DE CERDO	279,5	14813.5
CARNE DE RES	350	18550
GRASA DE CERDO	150	7950
HARINA DE TRIGO	20	1060
PROTEINA DE SOYA	30	1590
AGUA	130	6890
SAL	13	689
SAL NITRO	1,5	79.5
ASCORBATO	0,15	7.95
FOSFATO	2	106
CONDIMENTO	20	1060
HUMO	2	106
CONSERVANTE	2	106
TOTAL	**1000,15**	Total → 53.007.

SALCHICHA	1 KG DE PRODUCTO	53 kg.
	GR	GR
CARNE DE CERDO	320	16960
CARNE DE RES	341,4	18094.2
GRASA DE CERDO	110	5830
HARINA DE TRIGO	30	1590
PROTEINA DE SOYA	40	2120
AGUA	120	6360
SAL	11	583
SAL NITRO	1,5	79.5
ASCORBATO	0,15	7.95
FOSFATO	2	106
CONDIMENTO	20	1060
HUMO	2	106
CONSERVANTE	2	106
TOTAL	**1000,05**	Total 53.002.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
INSTRUCTORA DE COMERCIALIZACION: DIANA ESTHER CARRILLO PEREZ
TALLER DE COSTO DE PRODUCCION Y FIJACION DE PRECIO

PROGRAMA DE FORMACION: Emprendedor en producción de derivados cárnicos
Municipio: Malcao Ficha: 2312153

Instructores Diana Carrillo y Rafael Camargo

NOMBRE DEL PRODUCTO O SERVICIO: Butifarra costeña sola

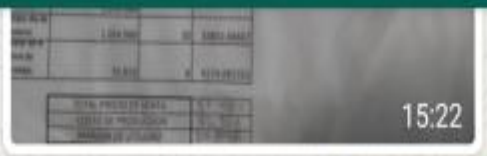
ITEM	MATERIAL O INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Carne Res	Gramo	1000	10	10.000
2	Sal	Gramo	8	6	48
3	Pimienta	Gramo	6	9	54
4	Ajo	Gramo	1500	4	6.000
5	Condimento	Gramo	12	2.0	24
6	Vinagre	ML	400	6	2.400
7	Sabor Ahumado	Gramo	300	7	2.100
8	Tostado	Gramo	2	12	24
9	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0
11	0	0	0	0	0
12	0	0	0	0	0
SUBTOTAL MATERIA PRIMA E INSUMO					$ 20.650
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (CIF)				Energia	3.000 Dia
				Empaque	2.000 Kantis
				0	0
				0	0
				0	0
SUBTOTAL COSTOS CIF					$ 5.000
MANO DE OBRA				1 Persona 10hrs	16.916
				0	0
				0	0
				0	0
SUBTOTAL MANO DE OBRA					$ 16.916
TOTAL DE COSTO PRODUCCION					42.566
MARGEN DE UTILIDAD (35%) 35%					14.898
PRECIO DE VENTA					$ 57.464

ario nimo	1.014.980		
or dia de rio:	1.014.980	30	33832,66667
r de la de ajo:	33.833	8	4229,083333

TOTAL PRECIO DE VENTA	57.464
-COSTO DE PRODUCCION	42.566
MARGEN DE UTILIDAD	14.898


Producción de derivad...
Elver, Instr, Jose, +57 300 2646...
15:13
Ok muy bien 15:13
+57 316 2716767 ~Betty Robles
buenas tardes
profe como está
hay está mi trabajo 15:14
Ok Sra betty.. Con las cantidades es suficiente... Sin los precios 15:14
+57 316 2716767 ~Betty Robles
listo 15:15
Tomen las fotos de arriba.. Para poder bien claro lo q escriben 15:15
+57 316 2716767 ~Betty Robles
Este mensaje fue eliminado 15:17
+57 316 2716767 ~Betty Robles
Reenviado

Producción de derivad...
Elver, Instr, Jose, +57 300 2646...



Ok muy bien 15:30 ✓

Así con los otros productos con una cantidad diferente en cada uno
15:31 ✓

Sra betty tome las formulaciones q les envié de los productos y las cantidades q les envié en la actividad
15:35 ✓

Tome las tablas de las formulaciones
15:35 ✓

Tú
FORMULAS PARA PRODUCTOS CARNICOS.pdf (3 páginas)



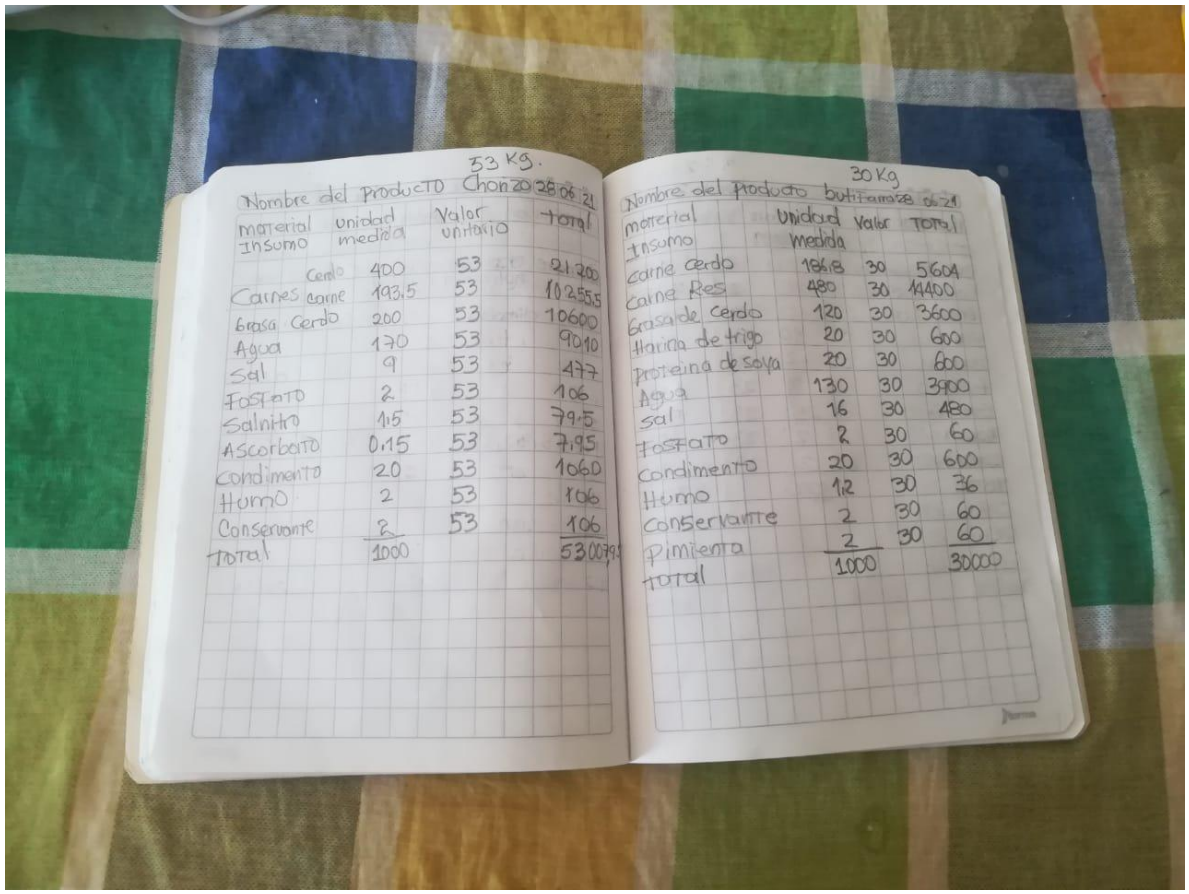
Estas 15:35 ✓

Tú
ACTIVIDADES FORMULACIONES DERIVADOS CARNICOS.pdf (1 página)



Y las cantidades 15:35 ✓

Estas 15:36 ✓



53 KG.

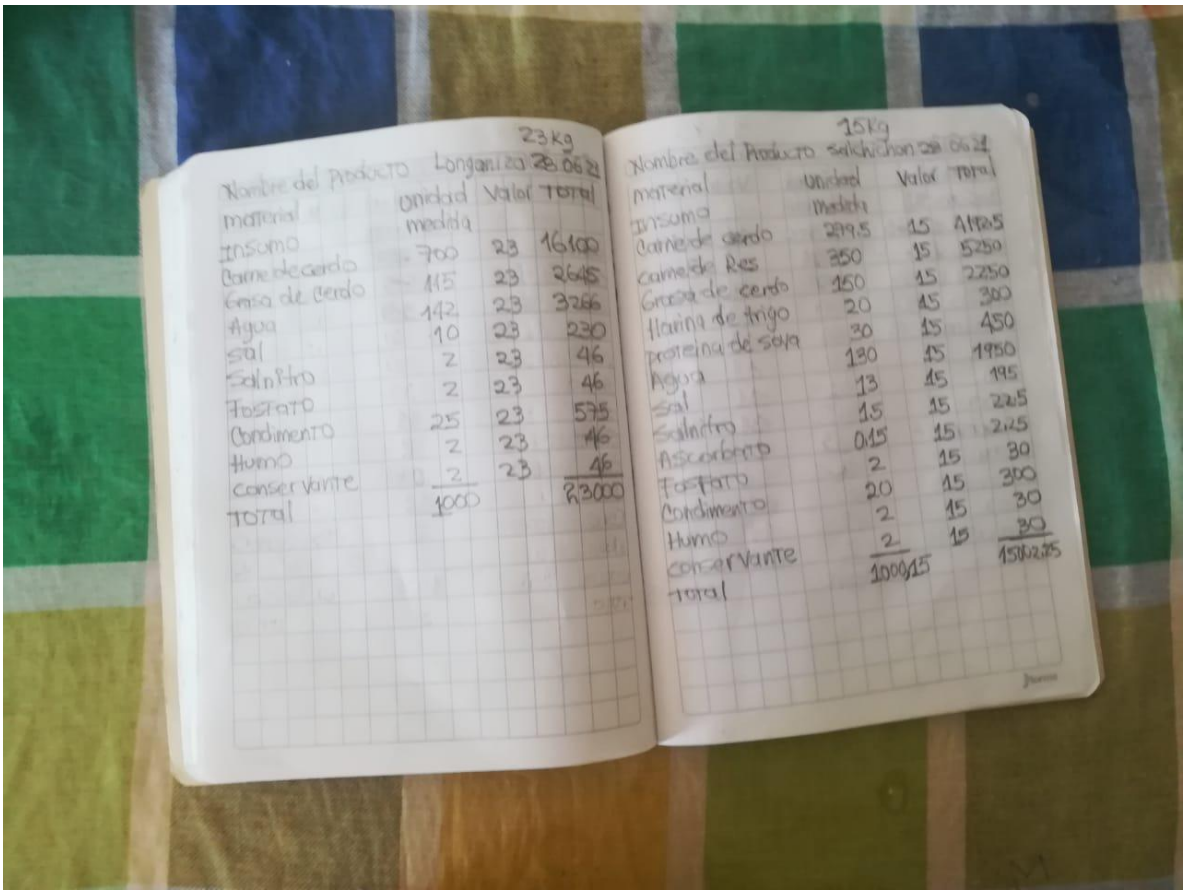
Nombre del Producto Chorizo 28 06 21

material Insumo	unidad medida	Valor unitario	Total
Cerdo	400	53	21200
Carnes carne	193,5	53	10255,5
Grasa Cerdo	200	53	10600
Agua	170	53	9010
Sal	9	53	477
Fosfato	2	53	106
Salnitro	1,5	53	79,5
Ascorbato	0,15	53	7,95
Condimento	20	53	1060
Humo	2	53	106
Conservante	8	53	106
Total	1000		53007,9

30 Kg

Nombre del producto butifarraza 06 21

material Insumo	Unidad medida	Valor	TOTAL
carne cerdo	186,8	30	5604
Carne Res	480	30	14400
Grasa de cerdo	120	30	3600
Harina de trigo	20	30	600
Proteina de soya	20	30	600
Agua	130	30	3900
sal	16	30	480
Fosfato	2	30	60
Condimento	20	30	600
Humo	1,2	30	36
Conservante	2	30	60
Pimiento	2	30	60
TOTAL	1000		30000



23 kg

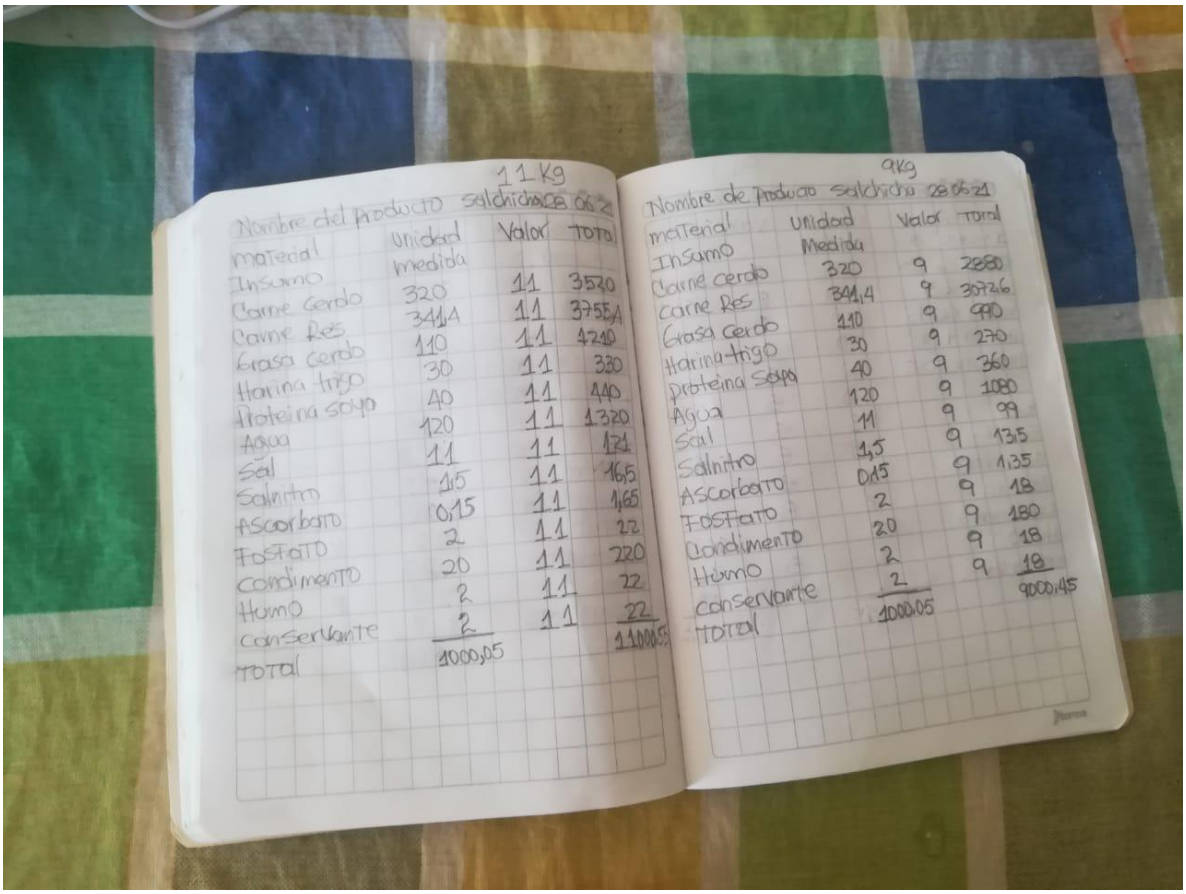
Nombre del Producto Longaniza 28.06.21

material Insumo	Unidad medida	Valor	TOTAL
Carne de cerdo	700	23	16100
Grasa de cerdo	115	23	2645
Agua	142	23	3266
Sal	10	23	230
Salnitro	2	23	46
Fosfato	2	23	46
Condimento	25	23	575
Humo	2	23	46
conservante	2	23	46
TOTAL	1000		23000

15 kg

Nombre del Producto salchichon 28.06.21

material Insumo	Unidad Medida	Valor	Total
Carne de cerdo	279.5	15	4192.5
carne de Res	350	15	5250
Grasa de cerdo	150	15	2250
Harina de trigo	20	15	300
proteina de soya	30	15	450
Agua	130	15	1950
Sal	13	15	195
Salnitro	15	15	225
Ascorbato	0.15	15	2.25
Fosfato	2	15	30
Condimento	20	15	300
Humo	2	15	30
conservante	2	15	30
total	1000.15		15002.25



11 kg

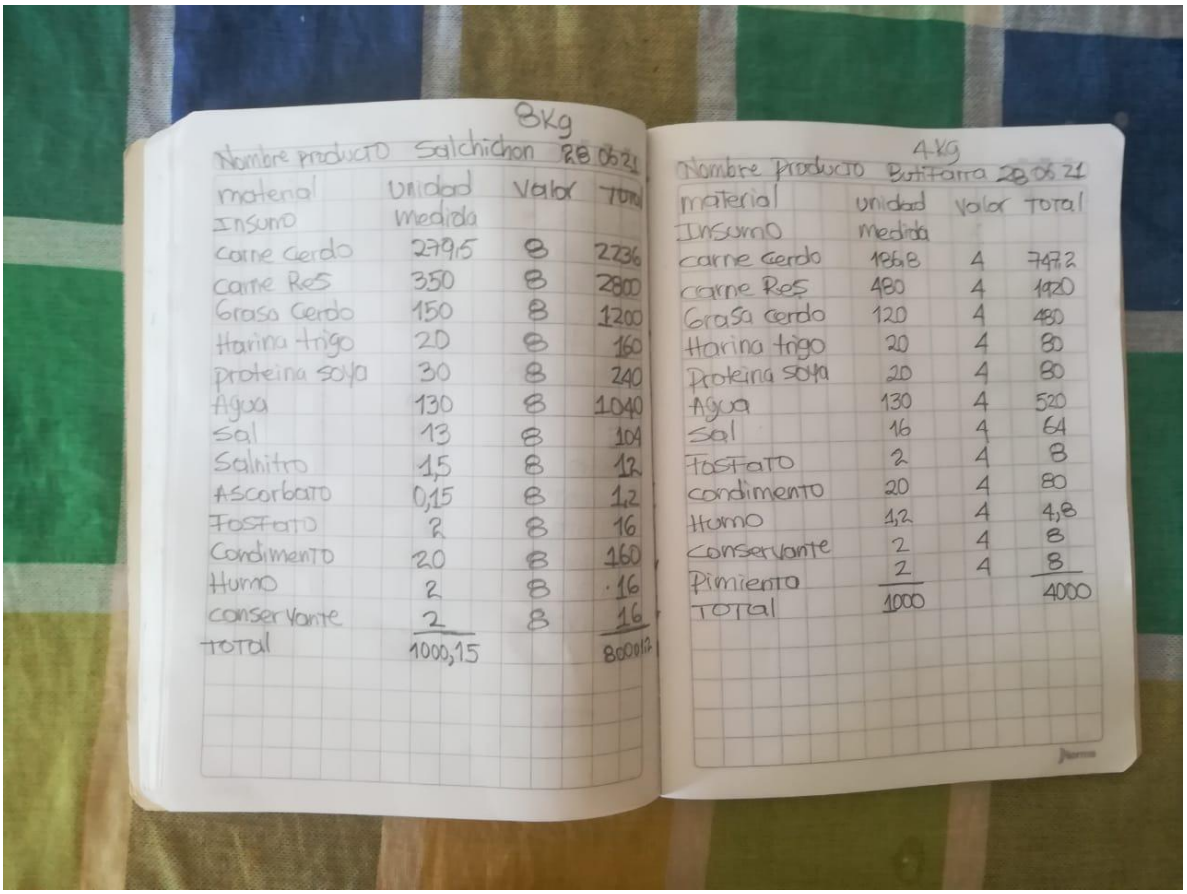
Nombre del producto salchichaa 06 21

material Insumo	Unidad Medida	Valor	TOTAL
Carne Cerdo	320	11	3520
Carne Res	341,4	11	3755,4
Grasa Cerdo	110	11	1210
Harina trigo	30	11	330
Proteina soya	40	11	440
Agua	120	11	1320
Sal	11	11	121
Salnitro	15	11	165
Ascorbato	0,15	11	1,65
Fosfato	2	11	22
Condimento	20	11	220
Humo	2	11	22
conservante	2	11	22
TOTAL	1000,05		11000,55

9kg

Nombre de Producto salchicha 28.06.21

material Insumo	Unidad Medida	Valor	Total
Carne cerdo	320	9	2880
carne Res	341,4	9	3072,6
Grasa cerdo	110	9	990
Harina trigo	30	9	270
proteina Soya	40	9	360
Agua	120	9	1080
Sal	11	9	99
Salnitro	1,5	9	135
Ascorbato	0,15	9	1,35
Fosfato	2	9	18
Condimento	20	9	180
Humo	2	9	18
conservante	2	9	18
TOTAL	1000,05		9000,45



8Kg

Nombre producto Salchichon 28.06.21

material Insumo	Unidad medida	Valor	Total
carne cerdo	279,5	8	2236
carne Res	350	8	2800
Grasa cerdo	150	8	1200
Harina trigo	20	8	160
proteina soya	30	8	240
Agua	130	8	1040
Sal	13	8	104
Salnitro	1,5	8	12
Ascorbato	0,15	8	1,2
Fosfato	2	8	16
Condimento	20	8	160
Humo	2	8	16
conservante	2	8	16
TOTAL	1000,15		8000,2

4 Kg

Nombre producto Butifarra 28.06.21

material Insumo	Unidad medida	Valor	Total
carne cerdo	186,8	4	747,2
carne Res	480	4	1920
Grasa cerdo	120	4	480
Harina trigo	20	4	80
Proteina soya	20	4	80
Agua	130	4	520
Sal	16	4	64
Fosfato	2	4	8
condimento	20	4	80
Humo	1,2	4	4,8
conservante	2	4	8
Pimiento	2	4	8
TOTAL	1000		4000

Benjamin Soto

Chorizo	1kg producto	8kg
carne de Cerdo	400 GR	3.200
Carne de Res	193,5	1548
Grasa de Cerdo	.200	1600
Agua	170	1360
Sal	9	72
Fosfato	2	16
Sal Nitro	1,5	12
Ascorbato	0,15	1,2
Condimento	20	160
Humo	2	16
Conservante	2	16
Total	1000,15	8.001,2

Burgamon Soto

Longaniza	1Kg de producto	gr
	62	
Carne de cerdo	700	630
Grasa de cerdo	115	1035
Agua	142	1278
Sal	10	90
Sal Nitro	2	18
fosfato	2	18
condimento	25	225
Humo	2	18
Conservante	2	18
Total	1.000	9000

ACTIVIDAD DE FORMACION

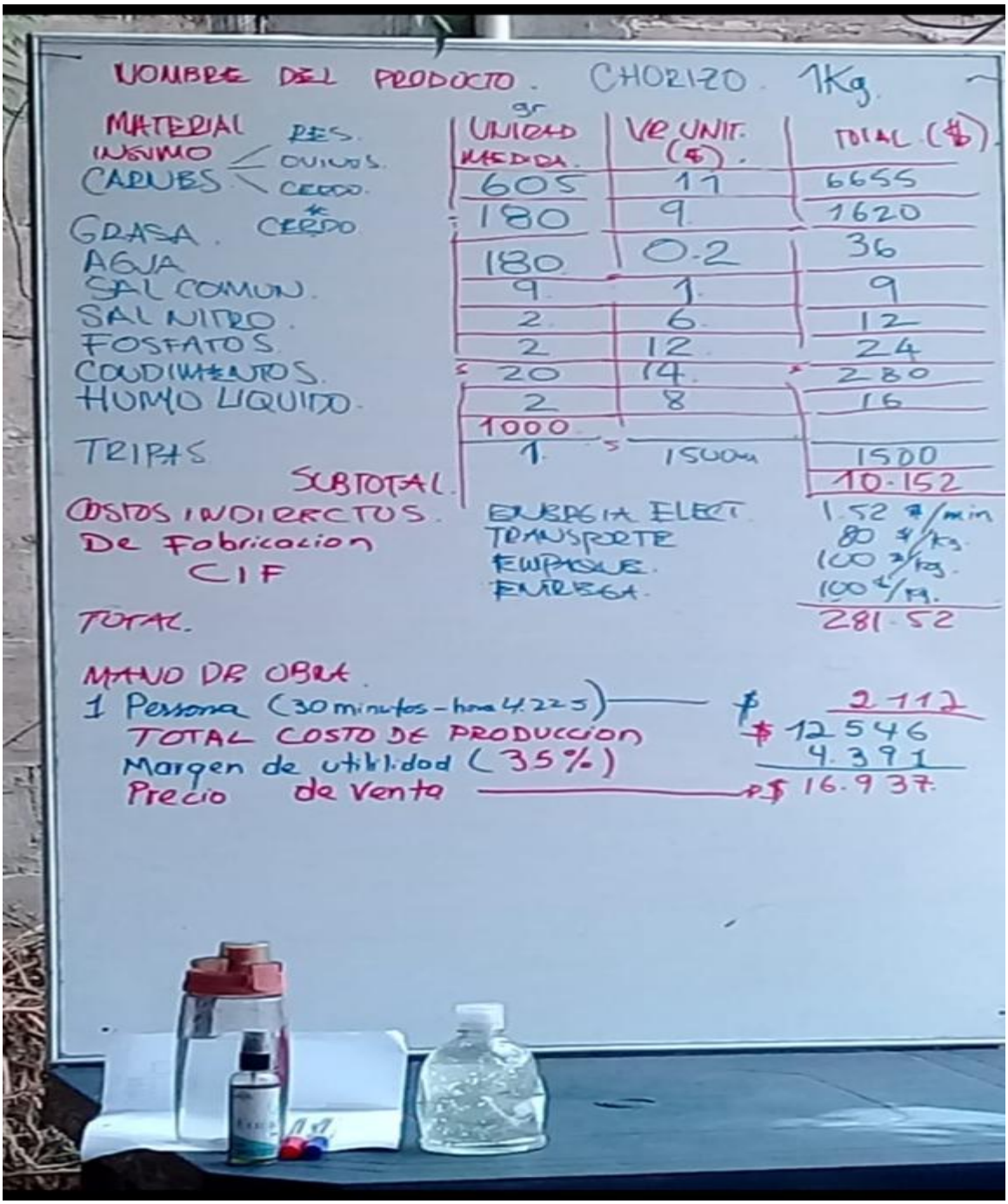
PROGRAMA: Emprendedor en producción de derivados cárnicos

Ficha: 2312153

MUNICIPIO: Maicao

INSTRUCTOR: Rafael Camargo Mendoza|

Tema: determinación y cálculo de los costos para productos derivados cárnicos



ACTIVIDAD DE FORMACION

PROGRAMA: Emprendedor en producción de derivados cárnicos

Ficha: 2312153

MUNICIPIO: Maicao

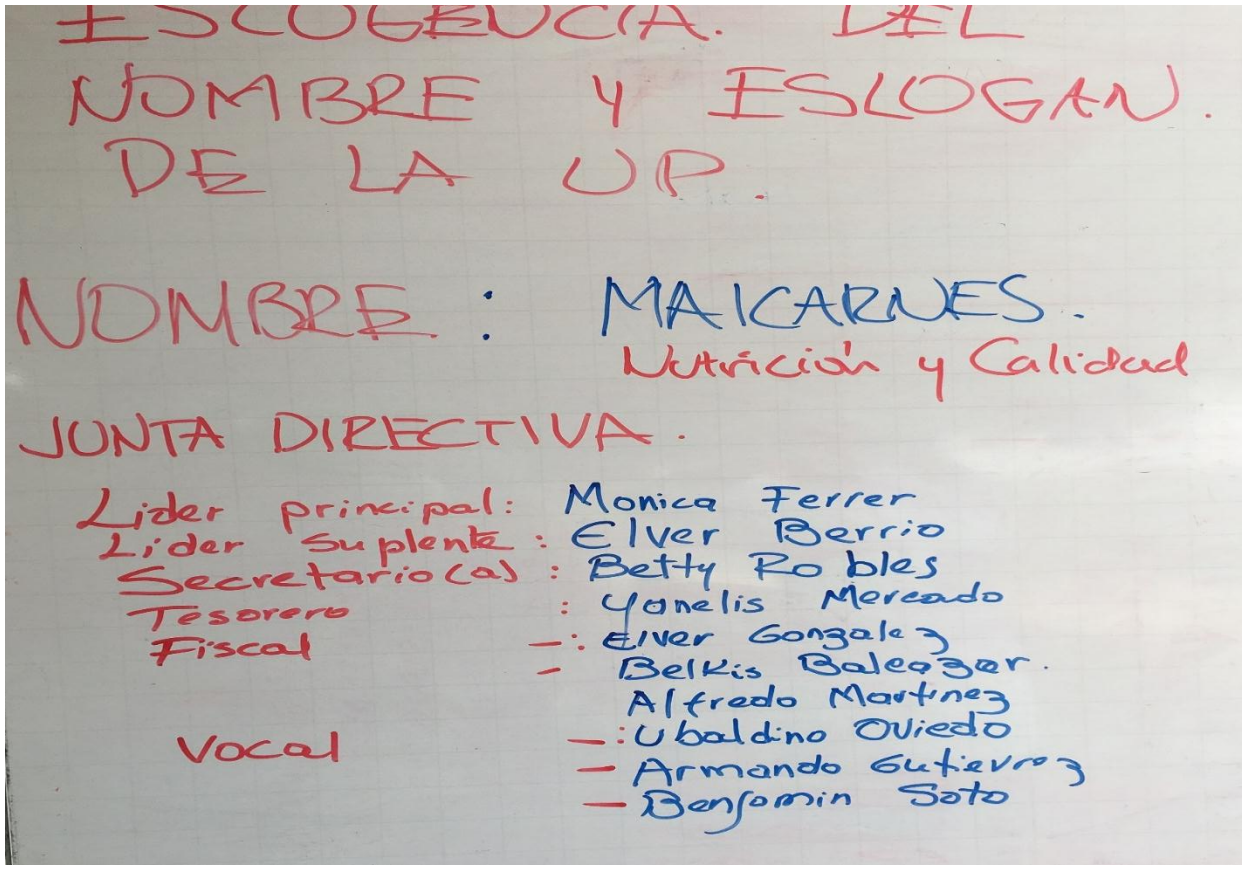
INSTRUCTORES: Diana Carrillo Pérez y Rafael Camargo Mendoza|

Tema: Estandarización y formulación para productos derivados cárnicos

1. Actividad del Taller de conceptualización de unidad productiva se realizó de manera grupal donde los aprendices participaron de forma colaborativa en la lectura del documento de apoyo para diligenciar el formato para la creación de la unidad productiva, donde queda como resultado el borrador de dicho documento.
2. Para la escogencia del nombre de la unidad productiva, los aprendices propusieron varias alternativas y luego entre todos seleccionaron el nombre de MAICARNES; en cuanto al logotipo y eslogan los aprendices presentaron varias propuestas y entre todos seleccionaron la imagen que se presenta en la evidencia.

Nombre de la unidad productiva: MaiCarnes

Eslogan: Nutrición y calidad





-MAICARNES-

NUTRICIÓN &
CALIDAD

siga

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Presencial Sena Emprende Rural

Versión: 01

Código: GEE-F-009

CIUDAD, MUNICIPIO Y/O VEREDA Y FECHA: Mitaco

CENTRO DE FORMACIÓN: Agroempresarial y Acuicola

COMPETENCIA: Identificar las condiciones higienicas en la planta de procesamiento de Alimentos de acuerdo

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Identificar las condiciones de las instalaciones y Equipos en la planta de proc

AMBIENTE: Aula Al aire libre

HORARIO: N:00 - 18:00.

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos

FICHA:

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FECHA Y FIRMA						
						LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES X	VIERNES X	SABADO X	DOMINGO
1	Betty Rojas	Rojas	36601110		3162716762							
2	Paola Ramos	Diaz	1.65 162 373		3011353364							
3	Claudia morales	morales	36.855.776		3043620569							
4	[illegible]	Martinez	1.090.761.4		3076274080							
5	[illegible]		17.955.559		3136[illegible]							
6	Elvia Gonzalez		5.177.278		3103772005							
7	Elver Bello		78.320.914		3003501276							
8												
9	Yonelis	Hercado	40879206		3007070278				Yonelis	Yonelis	Yonelis	
10	Melkin Usache		33.571.094		3002857237				Melkin	Melkin	Melkin	
11	Benjamin	Soto Atencio	8.373.482		3106611829							
12	Belkis	Balcazar	40983914		3013616437							
13	Armando	Gutierrez	1124.018.824		3143983086				Armando	Armando	Armando	
14	MONICA	FERRER	27029981		3005527071				MONICA F.	MONICA F.	MONICA F.	
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												

Nombre el instructor

Claudia morales

Nombre representante grupo

Firma del Instructor

Claudia morales

Firma del representante grupo

GEE-F-009 V01