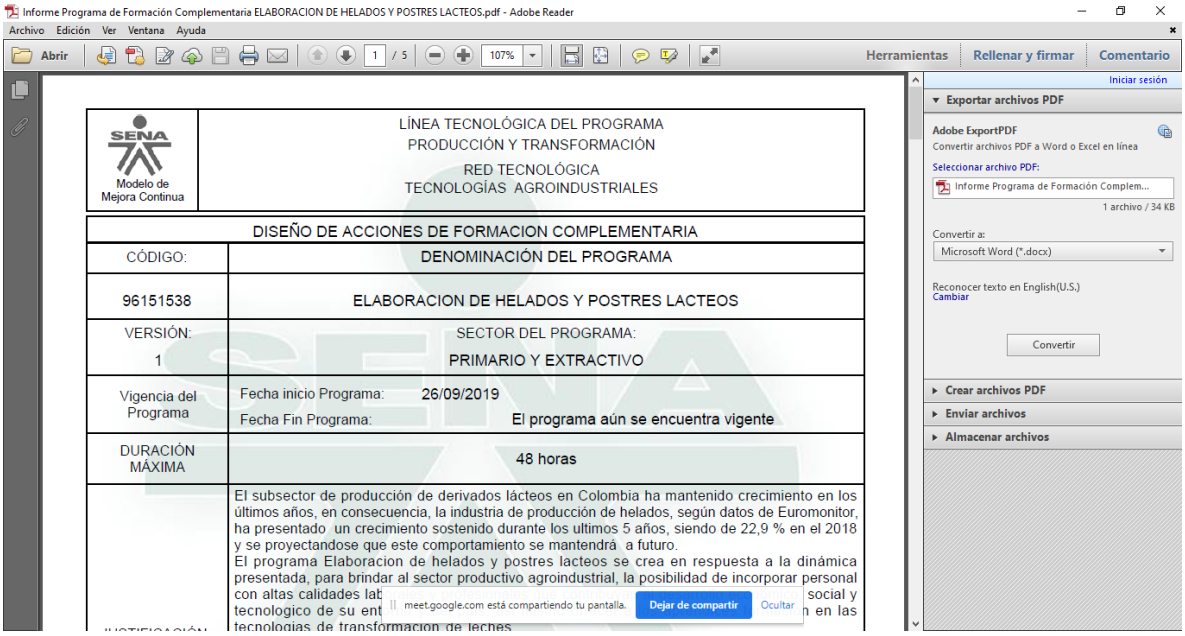
FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS LÁCTEOS
FICHA: 2413331
GRUPO: ALVARADO SALON COMUNAL
ACTIVIDAD: ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
FECHA: 6 DE SEPTIEMBRE 2021

EXPLICACIÓN DE DISEÑO CURRICULAR Y CONOCIMIENTOS PREVIOS


Informe Programa de Formación Complementaria ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.pdf - Adobe Reader

Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

Abrir 1 / 5 107% Herramientas Rellenar y firmar Comentario

Modelo de Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

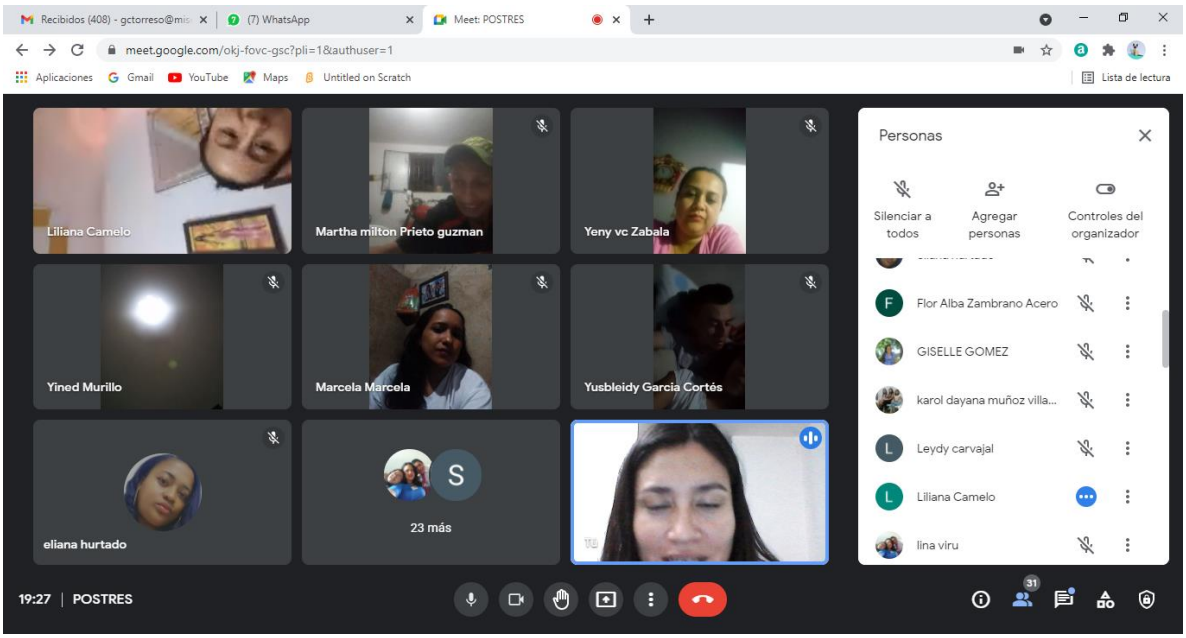
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
|---|---|
| 96151538 | ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS |
| VERSIÓN: 1 | SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 26/09/2019<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 48 horas |
| | El subsector de producción de derivados lácteos en Colombia ha mantenido crecimiento en los últimos años, en consecuencia, la industria de producción de helados, según datos de Euromonitor, ha presentado un crecimiento sostenido durante los ultimos 5 años, siendo de 22,9 % en el 2018 y se proyectandose que este comportamiento se mantendrá a futuro.<br>El programa Elaboracion de helados y postres lacteos se crea en respuesta a la dinámica presentada, para brindar al sector productivo agroindustrial, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades lat social y tecnologico de su ent n en las tecnologias de transformacion de leches |

meet.google.com está compartiendo tu pantalla. Dejar de compartir Ocultar

Iniciar sesión
Exportar archivos PDF
Adobe ExportPDF
Convertir archivos PDF a Word o Excel en línea
Seleccionar archivo PDF:
Informe Programa de Formación Complem...
1 archivo / 34 KB
Convertir a:
Microsoft Word (*.docx)
Reconocer texto en English(U.S.)
Cambiar
Convertir
Crear archivos PDF
Enviar archivos
Almacenar archivos

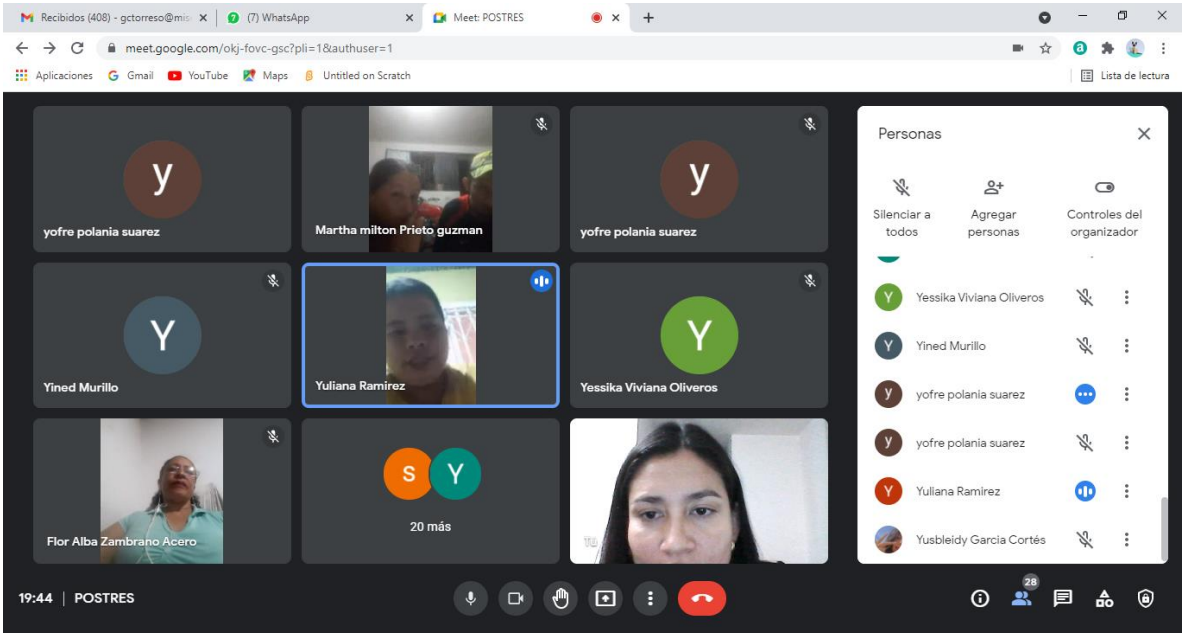
FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS LÁCTEOS
FICHA: 2413331
GRUPO: ALVARADO SALON COMUNAL
ACTIVIDAD: ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
FECHA: 13 DE SEPTIEMBRE 2021

EXPLICACIÓN DE ELABORACIÓN DE HELADOS



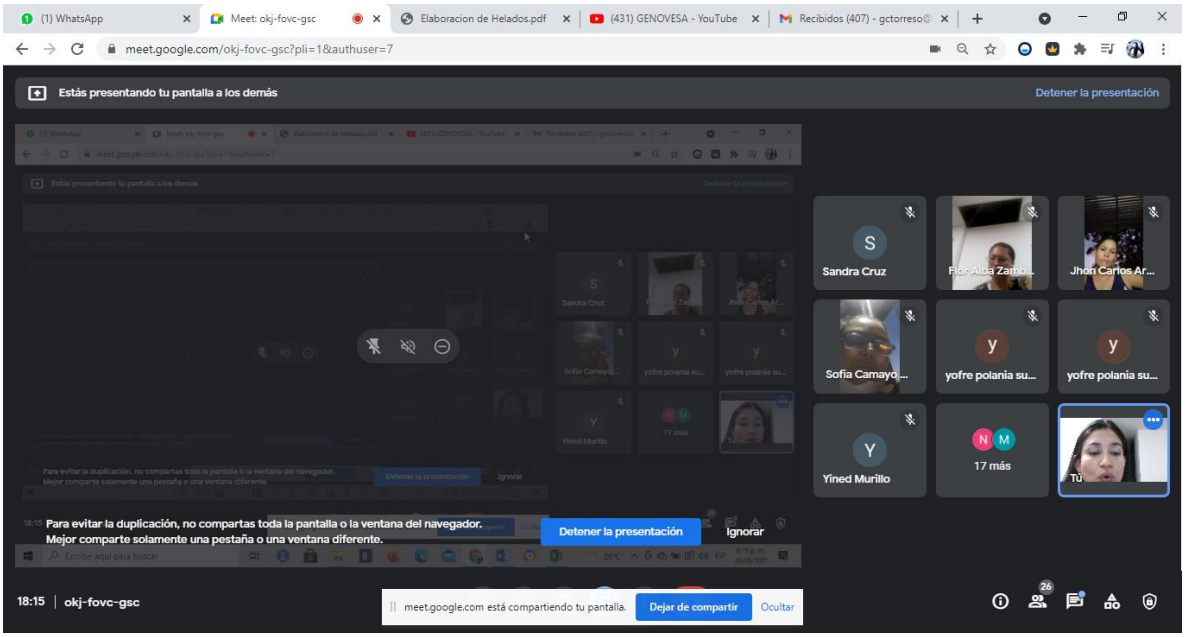
FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS LÁCTEOS
FICHA: 2413331
GRUPO: ALVARADO SALON COMUNAL
ACTIVIDAD: ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
FECHA: 20 DE SEPTIEMBRE 2021

EXPLICACIÓN DE ELABORACIÓN DE GENOVESA

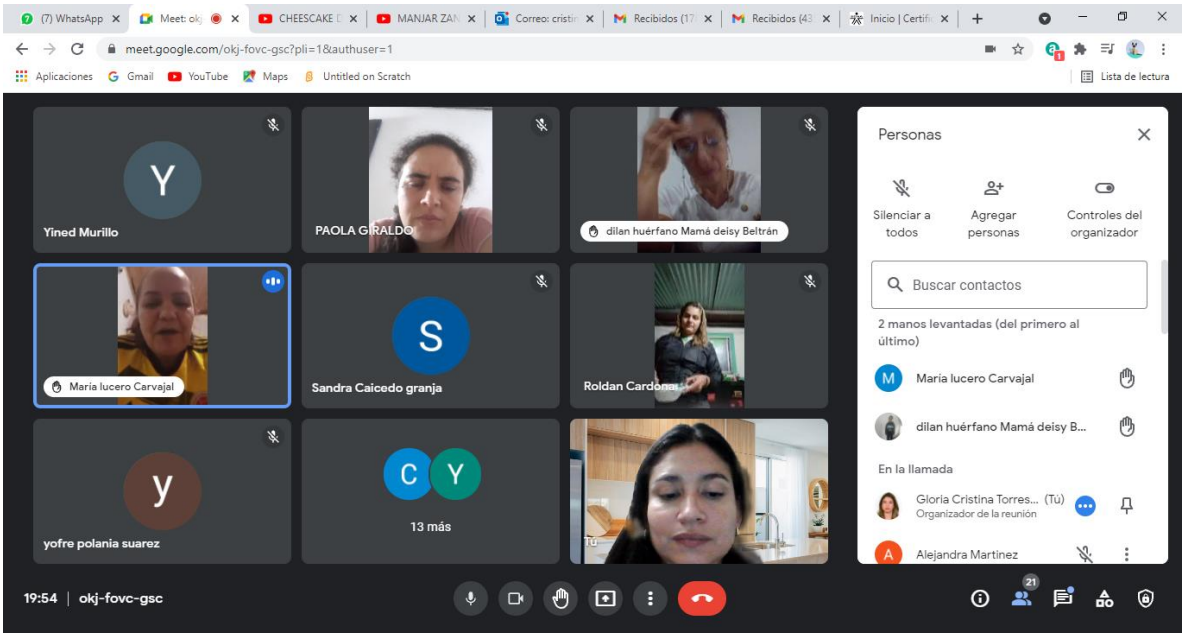



FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS LÁCTEOS
FICHA: 2413331
GRUPO: ALVARADO SALON COMUNAL
ACTIVIDAD: REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚNPARÁMETROS ESTABLECIDOS
FECHA: 27 DE SEPTIEMBRE 2021

EXPLICACIÓN DE ELABORACIÓN DE ARROZ CON LECHE Y FLAN DE CAFÉ



FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS LÁCTEOS
FICHA: 2413331
GRUPO:  ALVARADO SALON COMUNAL
ACTIVIDAD: REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚNPARÁMETROS ESTABLECIDOS
FECHA: 4 DE OCTUBRE  2021

EXPLICACIÓN DE ELABORACIÓN DE CHESCAKKE DE MARACUYA Y EL MANJAR BLANCO

FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS LÁCTEOS
FICHA: 2413331
GRUPO:  ALVARADO SALON COMUNAL
ACTIVIDAD: EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONESREQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.
FECHA: 11 DE OCTUBRE
2021CIERRE DEL CURSO