REGISTRO FOTOGRAFICO DE LAS ACCIONES DE FORMACION

Semana 1: 4 de mayo de 2022

Ficha 2500787: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ

Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de crema de licor de café y costillas de cerdo al café y ensalada primavera y arroz verde

Se recuerdan las condiciones de manipulación e higiene en los alimentos









Semana 1: 5 de mayo de 2022

Ficha: 2531364: FORTALECIMIENTO EN ELABORACION DE EMPAQUES PARA UNIDADES PRODUCTIVAS

Se fortalecen procesos productivos de la unidad productiva seleccionando productos que puedan desarrollar para mejorar el mercado de los productos.

Se realiza apoyo con la producción de dos productos que complementen los procesos productivos de la unidad productiva panderos y brazos de reina encontrando el empaque adecuado y su vida útil.



Semana 1: 6 de mayo de 2022

Ficha: 2489555: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

Se realiza revisión y alistamiento de las materias primas y control de calidad de las frutas y las demás materias primas.

Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de mermeladas: mermelada de piña y mermelada de mora.











Semana 2: 9 y 11 de Mayo de 2022

Ficha 2500787: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ

Se realiza revisión y alistamiento de las materias primas y control de calidad de la leche.

Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de arequipe de café, dulces duros y dulces chicludos de café.











Semana 2: 10 y 12 de Mayo de 2022

Ficha 2500780: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración arequipe de sidra

Se recuerdan las condiciones de manipulación e higiene en los alimentos

Se realiza ejercicio de identificación de las características organolépticas y la calidad de las frutas a procesar.







Semana 2: 13 de Mayo de 2022

Ficha: 2489555: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

Se realiza revisión y alistamiento de las materias primas y control de calidad de la leche.

Procesamiento de dos productos: Avena cubana y crema de licor de café.

Se realiza cálculo de los costos de producción y del precio de venta.











Semana 3: 16 de Mayo de 2022

Ficha: 2531364: FORTALECIMIENTO EN ELABORACION DE EMPAQUES PARA UNIDADES PRODUCTIVAS

Se fortalecen procesos productivos de la unidad productiva seleccionando productos que puedan desarrollar para mejorar el mercado de los productos.

Se realiza la producción de dos productos utilizando materiales e insumos de la unidad productiva: Avena cubana y cupcakes.









Semana 3: 17 y 19 de Mayo de 2022

Ficha 2500780: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

Se realiza socialización de la guía a desarrollar en la formación

Se realiza revisión y alistamiento de las materias primas y control de calidad de las materias primas.

Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de arequipe de ahuyama y arequipe de frijol.

Se recuerdan las condiciones de manipulación e higiene en los alimentos





Semana 3: 18 de Mayo de 2022

Ficha 2500787: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ

Se realiza revisión y alistamiento de las materias primas y control de calidad de la leche.

Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de dulce de la cereza del café y yogurt de café con la cereza del café.

Se recuerdan las condiciones de manipulación e higiene en los alimentos











Semana 3: 20 de Mayo de 2022

Ficha: 2489555: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

Se realiza proceso de limpieza y desinfección

Se realiza revisión y alistamiento de las materias primas y control de calidad de la leche.

Procesamiento de los productos de arequipe de arroz, costillas de cerdo al café, ensalada primavera de mango y arroz verde.

Se realiza cálculo de los costos de producción y del precio de venta.





