EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE ACTIVIDADES REALIZADAS

Semana 1: 3 de junio de 2022

Ficha: 2489555: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

Actividades realizadas: Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de productos de panificación incluyendo frutas en la preparación: peras de coco y liberales utilizando cernido de guayaba. Se realiza análisis de los productos obtenidos para identificar calidad, formulación y el proceso de producción









Semana 2: 6 de Junio de 2022

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

Actividades realizadas: Se realiza apoyo con la producción de dos productos que complementen los procesos productivos como es tortas frías y torta de banano. Se analizan empaques para el desarrollo de productos.







Semana 2: 7 de Junio de 2022

Ficha 2500780: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y

Actividades realizadas: Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de pomada a partir de plantas medicinales que la mayoría de los aprendices tienen en sus huertas caseras. Se realiza ejercicio de identificación del control de calidad en la producción y de los costos







Semana 2: 9 de Junio de 2022

Ficha 2500787: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ

Actividades realizadas: Se realiza revisión y alistamiento de las materias primas y control de calidad de la fruta: mora. Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración jabones artesanales a partir de la borra del café(subproducto) y de la mermelada de mora y café.



Semana 2: 10 de Junio de 2022
Ficha: 2489555: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
Actividades realizadas: Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de productos de panificación incluyendo frutas en la preparación: cupcakes de frutas y panderos. Se realiza análisis de los productos obtenidos para identificar calidad, formulación y el proceso de producción.





Semana 3: 13 de Junio de 2022

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

Actividades realizadas: 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: postre de arroz y leche asada, analizando los mejores empaques.



Semana 3: 14 de Junio de 2022
Ficha 2500780: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS.
Actividades realizadas: 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 shampoo de sábila.







Semana 3: 15 de Junio de 2022
Ficha 2500787: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ
Actividades realizadas: Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de maní confitado con sabor a café y se realiza análisis de los costos de producción y del precio de venta.







Semana 3: 17 de Junio de 2022
Ficha: 2489555: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
Actividades realizadas: Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de pomada a partir de plantas medicinales que la mayoría de los aprendices tienen en sus huertas caseras. Se realiza ejercicio de identificación del control de calidad en la producción y de los costos.







Semana 4: 21 de Junio de 2022

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

Actividades realizadas: Se fortalecen procesos productivos de la unidad productiva seleccionando productos que puedan desarrollar para mejorar el mercado de los productos y para la participación del mercado campesino a realizar el 25 de Junio en el municipio de Piedras.



Semana 4: 22 de Junio de 2022
Ficha 2500787: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ
Actividades realizadas: Se realiza explicación del proceso a desarrollar para la elaboración de bombones de chocolate rellenos de café. Se hace la entrega de los materiales de formación que llegaron el 13 de junio.







