Ficha: 2602767 – ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICAFICABLES HOJALDRADOS	
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	1 , 8 DE AGOSTO 2022

COMPETENCIA

ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Determinar materias primas, insumos y equipos para elaboración de productos panificables hojaldrados acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Capacitación
1 de agosto 2022
FICHA # 2602767
MUNICIPIO DE DAGUA

PASTELES DE POLLO HOJALDRADOS

INGREDIENTES
Harina de trigo
Sal
Azúcar
Margarina
Agua
Vitina

Proceso de elaboración:

1. pensar los ingredientes
2. incorporar los demás ingredientes y trabajar hasta obtener una masa suave
3. empastar con vitina dando tres vueltas dobles
4. moldear el producto deseado
5. hornear por 30 minutos

RELLENO DE LAS EMPANAS
Ingredientes

Pechuga de Pollo
Cebolla
Tomates
Condimentos

PREPARACIÓN

1. cocinar la pechuga de pollo
2. Elaborar una salsa con la cebolla y el tomate
3. Mezclar el salsa con el pollo desmechado
4. Armar los pasteles y rellenarlos con el pollo

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

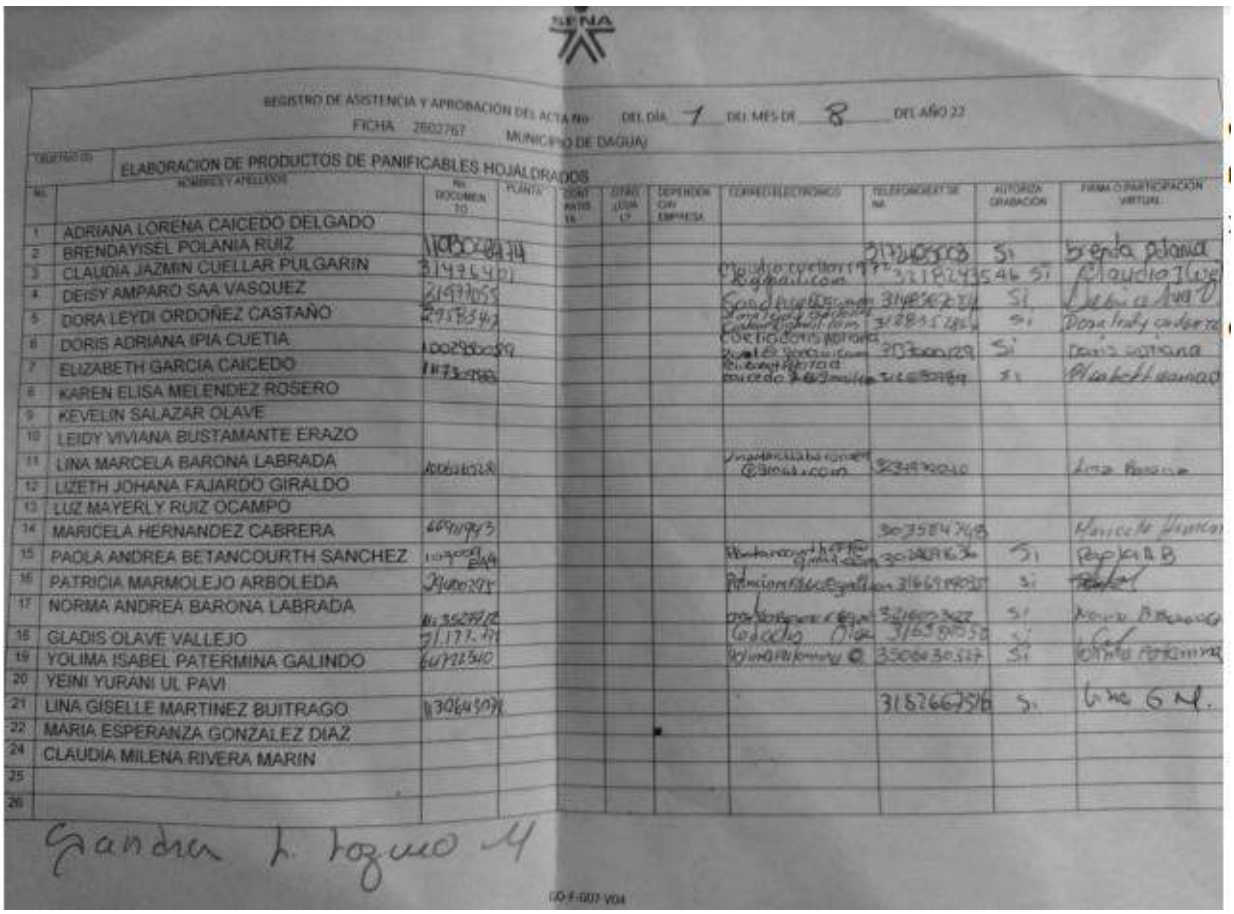








Listado de asistencia
Agosto 1 de 2022



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DIA 1 DEL MES DE 8 DEL AÑO 22
FICHA 2602767 MUNICIPIO DE DAGUA

OBJETIVO DE APRENDIZAJE: ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICABLES HOJALDRADOS

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO ID	PLANTA	CONTRATISTA	OTRAS ¿CUÁL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O VERIFICACIÓN VIRTUAL
1	ADRIANA LORENA CAICEDO DELGADO									
2	BRENDAYISEL POLANIA RUIZ							3172405503	Si	
3	CLAUDIA JAZMIN CUELLAR PULGARIN							3218243546	Si	
4	DEISY AMPARO SAA VASQUEZ									
5	DORA LEYDI ORDOÑEZ CASTAÑO									
6	DORIS ADRIANA IPIA CUETIA									
7	ELIZABETH GARCIA CAICEDO									
8	KAREN ELISA MELENDEZ ROSERO									
9	KEVELIN SALAZAR OLAVE									
10	LEIDY VIVIANA BUSTAMANTE ERAZO									
11	LINA MARCELA BARONA LABRADA									
12	LIZETH JOHANA FAJARDO GIRALDO									
13	LUZ MAYERLY RUIZ OCAMPO									
14	MARICELA HERNANDEZ CABRERA									
15	PAOLA ANDREA BETANCOURTH SANCHEZ									
16	PATRICIA MARMOLEJO ARBOLEDA									
17	NORMA ANDREA BARONA LABRADA									
18	GLADIS OLAVE VALLEJO									
19	YOLIMA ISABEL PATERMINA GALINDO									
20	YEINI YURANI UL PAVI									
21	LINA GISELLE MARTINEZ BUITRAGO									
22	MARIA ESPERANZA GONZALEZ DIAZ									
24	CLAUDIA MILENA RIVERA MARIN									
25										
26										

Sandra L. Roque M

CO-F-007 V04

ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

ELABORAR MASAS DE HOJALDRE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Elaboración de champús y lulada Valluna

CHAMPUS VALLUNO

MAIZ TRILLADO
O MAZA MORA BIEN ESPESA
PIÑA GRANDE
LULOS MADUROS
PANELA
HOJAS DE NARANJO AGRIO
CLAVOS
CANELA

PREPARACION:

1. Si se va hacer con maíz trillado lo ponemos en remojo del día anterior

Y lo cocinamos en la pitadora hasta que esté bien blandito.

2. O si lo vamos hacer con mazamorra procuremos que al comprarla este más espesa 2 litros.
3. Picamos la piña en cuadros pequeños
4. Luego hacemos el melado con 500 ml de agua y 500 gr de panela se cocina con las hojas de naranjo, los clavos y la canela 10 minutos antes de bajar el medado que quede espeso la agregamos los 500 gr de piña a calar y le sacamos las hojas de naranjo agrio.
5. Ponemos a enfriar el melado
6. El lulo se lava , se pela se pica o se licua con un poco de melado y Maíz trillado cuando es con el maíz o cuando es con mazamorra un poco de ella.
7. Se mezclan todos los ingredientes fríos Y SE sirve

LULADA VALLUNA

LULOS MADUROS
AZUCAR
LECHE CONDENSADA
HIELO
LIMON
AGUA

PREPARACION:

1. Separamos los ingredientes
2. Pesamos
3. Lavamos los lulos y los limones
4. Partimos los lulos a la mitad y con una cuchara sacamos la pulpa
5. 4 lulos los partimos en cuadro ni muy pequeño ni muy grandes
6. A parte con el otro lulos los licuamos con los 100 ml de agua y el hielo
7. Le agregamos en el licuado el azúcar y jugo de los 4 limones
8. Cuando vamos a servir le ponemos en el fondo del vaso un poco de lulo picado, el lulo licuado y terminamos agregándole encima leche condensada
9. Se come con chuchara

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
AGOSTO 8
MUICIPIO DE DAGUA









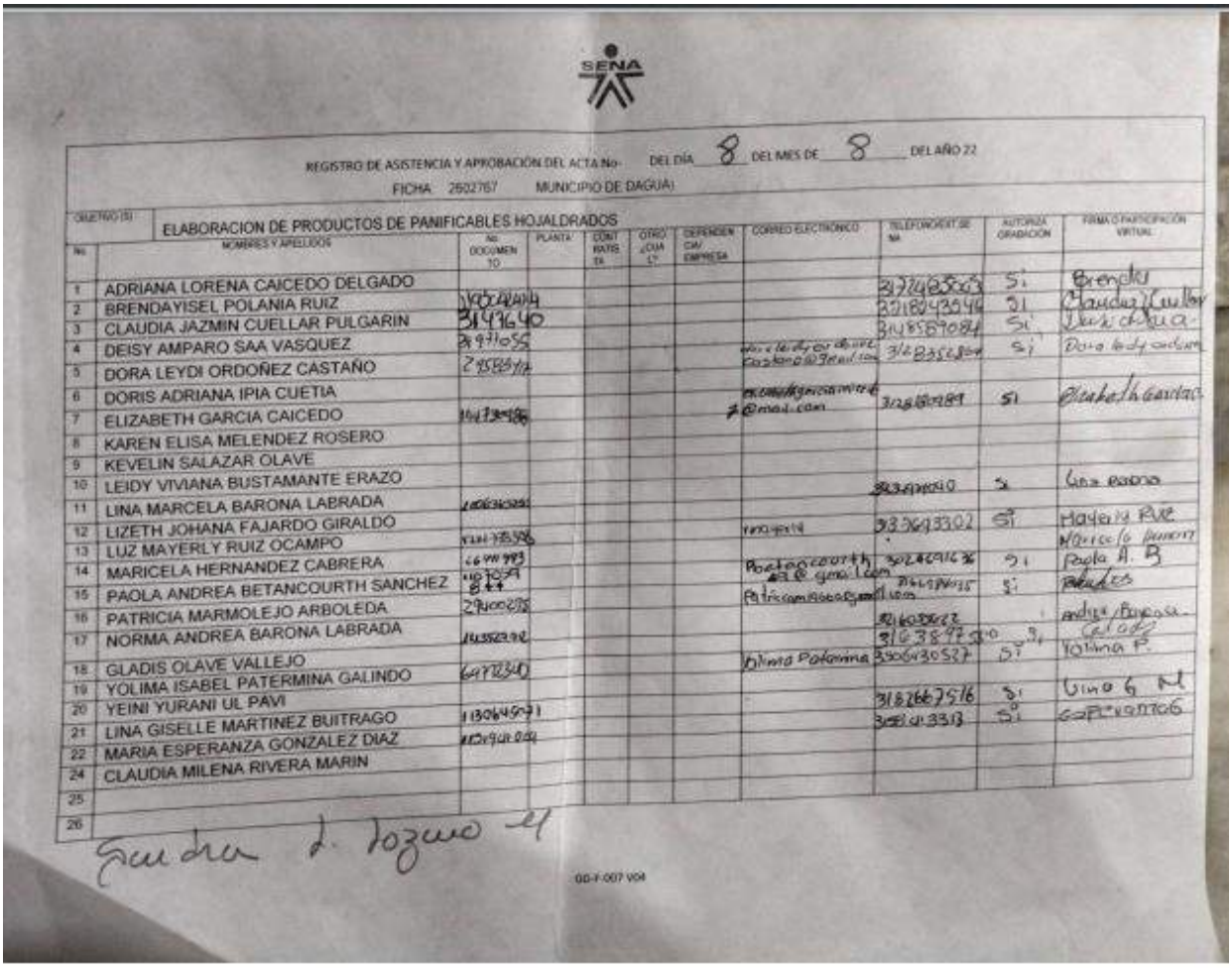








LISTADO DE ASISTENCIA
AGOSTO 8 DEL 2022
MUNICIPIO DE DAGUA



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 8 DEL MES DE 8 DEL AÑO 22

FICHA 2502767 MUNICIPIO DE DAGUA)

OBJETIVO (S): ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICABLES HOJALDRADOS

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ADRIANA LORENA CAICEDO DELGADO							3174835603	Si	Brenda
2	BRENDAYISEL POLANIA RUIZ							3218943546	Si	Claudia Cuellar
3	CLAUDIA JAZMIN CUELLAR PULGARIN	31497640						3148587084	Si	
4	DEISY AMPARO SAA VASQUEZ	29971055						3128856804	Si	
5	DORA LEYDI ORDOÑEZ CASTAÑO	29585974								
6	DORIS ADRIANA IPIA CUETIA									
7	ELIZABETH GARCIA CAICEDO	31473586						3128659289	Si	
8	KAREN ELISA MELENDEZ ROSERO									
9	KEVELIN SALAZAR OLAVE									
10	LEIDY VIVIANA BUSTAMANTE ERAZO									
11	LINA MARCELA BARONA LABRADA								Si	
12	LIZETH JOHANA FAJARDO GIRALDO							3136133302	Si	
13	LUZ MAYERLY RUIZ OCAMPO									
14	MARICELA HERNANDEZ CABRERA								Si	
15	PAOLA ANDREA BETANCOURTH SANCHEZ								Si	
16	PATRICIA MARMOLEJO ARBOLEDA	29400278								
17	NORMA ANDREA BARONA LABRADA								Si	
18	GLADIS OLAVE VALLEJO	64772340								
19	YOLIMA ISABEL PATERMINA GALINDO							3206430527	Si	
20	YEINI YURANI UL PAVI									
21	LINA GISELLE MARTINEZ BUITRAGO	1130645971						3182667516	Si	
22	MARIA ESPERANZA GONZALEZ DIAZ								Si	
24	CLAUDIA MILENA RIVERA MARIN									
25										
26										

Gaudra L. Lozano

GD-F-007 V04