TALLER #6 GUIA VIRTUAL-TRABAJO DESDE CASA

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE DULCERÍA Y CONFITERÍA ARTESANAL.

Estimado aprendiz para el desarrollo de las actividades correspondientes al mes de Agosto en la formación, deben observar el siguiente video tutorial https://youtu.be/W-0gC6BSwow y adicional a ello, leer la guía y el Flyer para aplicar los conocimientos.

Teniendo en cuenta la teoría sobre elaboración de ficha técnica, elaborar un producto gomita artesanal de fruta, similar al expuesto en esta guía, incluyendo una idea innovadora. Recuerden emplear las materias primas o insumos más comunes de la región. Realizar las siguientes actividades:

a. Alistar formulación

b. Elaborar la ficha técnica del producto procesado.

c. Entregar un registro fotográfico del producto durante la elaboración y el resultado final

d. Elaborar un video corto del proceso de elaboración y la descripción del producto obtenido

El desarrollo del taller debe ser enviado vía correo electrónico cmbucheli@misena.edu.co o por WhatsApp para su respectiva revisión.

Carlos Manuel Bucheli C. / Ing. Agroindustrial

Instructor SENA