TALLER #7 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/V1v3OpuATU4** elaborado por el instructor técnico 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 **caramelo artesanal**, 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 demostrativo 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