siga

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Queridos aprendices, para el desarrollo de este taller se tendrán en cuenta los conceptos ya vistos dentro de la industria del Cacao. De acuerdo a las guías practicas ya realizadas durante la formación.
Es importante afianzar los conocimientos aprendidos hasta el momento.

1. Señale dos de los objetivos de la tostión del cacao.
   - ✗ Reducción de la actividad acuosa entre el 1.5 y 2 %.
   - ● Aumento de la calidad nutricional por la pérdida de agua
   - ✗ Eliminación de ácidos volátiles y sustancias astringentes
   - ■ Mejoramiento de la viscosidad y textura del cacao.

2. Nombre tres productos realizados durante la formación

   Chocolat Dulces y Amargo
   Chocolat Multicereales

3. Cuál de las siguientes afirmaciones no corresponde a las recomendaciones durante el secado del cacao.
   - ○ Capas de cacao de máximo 5 cm de espesor
   - ○ Secar gradualmente durante los primero 3 días
   - ● Dejar el Moho interno y externo
   - ○ Volteos constantemente

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616

Timbiqui Cauca

Vivian E. Mosquera H.
Hanol Michel Alegria B.

TALLER # 2

Timbiqui

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Queridos aprendices, para el desarrollo de este taller se tendrán en cuenta los conceptos ya vistos dentro de la industria del Cacao. De acuerdo a las guías practicas ya realizadas durante la formación.
Es importante afianzar los conocimientos aprendidos hasta el momento.

1. Señale dos de los objetivos de la tostión del cacao.
   - [x] Reducción de la actividad acuosa entre el 1.5 y 2 %.
   - [ ] Aumento de la calidad nutricional por la pérdida de agua
   - [x] Eliminación de ácidos volátiles y sustancias astringentes
   - [ ] Mejoramiento de la viscosidad y textura del cacao.

2. Nombre tres productos realizados durante la formación
   Chocolate
   Mermelada de chocolate
   turron de chocolate

3. Cuál de las siguientes afirmaciones no corresponde a las recomendaciones durante el secado del cacao.
   - [ ] Capas de cacao de máximo 5 cm de espesor
   - [ ] Secar gradualmente durante los primero 3 días
   - [x] Dejar el Moho interno y externo
   - [ ] Volteos constantemente

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616

Carmen Venté Nuñes
Maria Fernanda tobar
Lorena Diaz Florez

siga Timbiqui

Flor Maribe medina
Yaylenis Zuñiga

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Queridos aprendices, para el desarrollo de este taller se tendrán en cuenta los conceptos ya vistos dentro de la industria del Cacao. De acuerdo a las guías practicas ya realizadas durante la formación.
Es importante afianzar los conocimientos aprendidos hasta el momento.

1. Señale dos de los objetivos de la tostión del cacao.
   - ⊗ Reducción de la actividad acuosa entre el 1.5 y 2 %.
   - ○ Aumento de la calidad nutricional por la pérdida de agua
   - ○ Eliminación de ácidos volátiles y sustancias astringentes
   - ⊗ Mejoramiento de la viscosidad y textura del cacao.

2. Nombre tres productos realizados durante la formación
   el chocolate dulce
   arequipe de chocolate
   chocolate amargo

3. Cuál de las siguientes afirmaciones no corresponde a las recomendaciones durante el secado del cacao.
   - ○ Capas de cacao de máximo 5 cm de espesor
   - ○ Secar gradualmente durante los primero 3 días
   - ⊗ Dejar el Moho interno y externo x
   - ○ Volteos constantemente

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616

Timbiqui

Lucelly Valle
INGRID TATIANA S

siga

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Queridos aprendices, para el desarrollo de este taller se tendrán en cuenta los conceptos ya vistos dentro de la industria del Cacao. De acuerdo a las guías practicas ya realizadas durante la formación.
Es importante afianzar los conocimientos aprendidos hasta el momento.

1. Señale dos de los objetivos de la tostión del cacao.
   - Reducción de la actividad acuosa entre el 1.5 y 2 %.
   - Aumento de la calidad nutricional por la pérdida de agua
   - ✓ Eliminación de ácidos volátiles y sustancias astringentes
   - Mejoramiento de la viscosidad y textura del cacao.

2. Nombre tres productos realizados durante la formación

1) multicereales
2) bocadillos de chocolate
3) pastel de chocolate

3. Cuál de las siguientes afirmaciones no corresponde a las recomendaciones durante el secado del cacao.
   - Capas de cacao de máximo 5 cm de espesor
   - Secar gradualmente durante los primero 3 días
   - ✓ Dejar el Moho interno y externo
   - Volteos constantemente

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616

siga

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Queridos aprendices, para el desarrollo de este taller se tendrán en cuenta los conceptos ya vistos dentro de la industria del Cacao. De acuerdo a las guías practicas ya realizadas durante la formación.
Es importante afianzar los conocimientos aprendidos hasta el momento.

1. Señale dos de los objetivos de la tostión del cacao.
   - ○ Reducción de la actividad acuosa entre el 1.5 y 2 %.
   - ✗ Aumento de la calidad nutricional por la pérdida de agua
   - ○ Eliminación de ácidos volátiles y sustancias astringentes
   - ✗ Mejoramiento de la viscosidad y textura del cacao.

2. Nombre tres productos realizados durante la formación
   1 Chocolate
   2 Jalea
   3 Mermelada

3. Cuál de las siguientes afirmaciones no corresponde a las recomendaciones durante el secado del cacao.
   - ○ Capas de cacao de máximo 5 cm de espesor
   - ○ Secar gradualmente durante los primero 3 días
   - ✗ Dejar el Moho interno y externo
   - ○ Volteos constantemente

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616

Cindy Yelice Ruiz Ocoro
Daisy Gomez Vente
Lorena Diaz Florez