Evidencias Fotográficas de la Formación Emprendedores En El Procesamiento De Productos De Chocolatería- 2022

Ficha: 2599473 - Municipio de TIMBIQUI- casco urbano
Instructor: Manuel Fernando Villarraga Meneses
SER- 2022

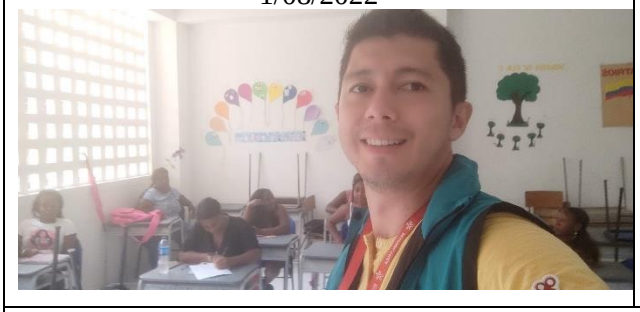
Procesamiento De Productos De Chocolatería	
Formación: Desarrollo de procesos industriales del cacao según normatividad	
1/08/2022 	2/08/2022 
Municipio de Timbiqui	

Ilustración 1

Implementación de las buenas prácticas de manufactura para el desarrollo de productos de chocolatería, inocuidad de los alimentos de acuerdo a las exigencias de la normativa vigente 2674 del 2013. Realización de talleres y evaluaciones correspondientes a las formaciones en BPM, y los temas de introducción a los derivados del cacao.

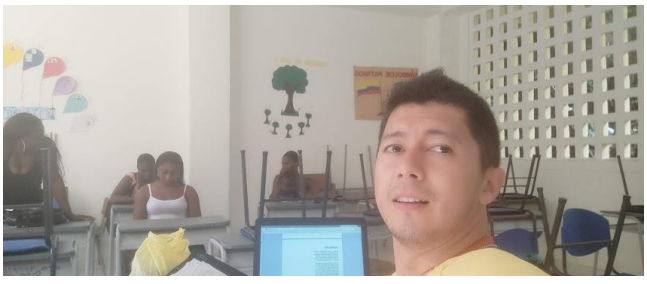
Procesamiento De Productos De Chocolatería	
Formación: Desarrollo de procesos industriales del cacao según normatividad	
3/08/2022 	4/08/2022 
Municipio de Timbiqui	

Ilustración 2

Procesamiento De Productos De Chocolatería

Formación: Realización de talleres sobre la industrialización del cacao	
5/08/2022 	6/08/2022 
Municipio de Timbiqui	

Preparación de productos a base de licor de cacao empleando materias primas propias de la zona del Municipio de Timbiqui para la elaboración de subproductos agroindustriales del cacao.

Ilustración 3

Procesamiento De Productos De Chocolatería	
Formación: Realización de talleres sobre la industrialización del cacao	
7/08/2022 	8/08/2022 
Municipio de Timbiquí	

Preparación de productos a base de licor de cacao empleando materias primas propias de la zona del Municipio de Timbiquí para la elaboración de subproductos agroindustriales del cacao.

Procesamiento De Productos De Chocolatería	
Formación: Realización de talleres sobre la industrialización del cacao	
9/08/2022 	10/08/2022 
Municipio de Timbiquí	

Acondicionamiento de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normatividad, para el desarrollo y elaboración de productos de chocolatería de acuerdo a las especificaciones del proceso. y elaboración de productos con coberturas de chocolate al 70 % de cacao, usando materias primas de relleno de la zona.

Procesamiento De Productos De Chocolatería	
Formación: Realización de talleres sobre la industrialización del cacao	
11/08/2022 	12/08/2022 
Municipio de Timbiquí	

Desarrollo de productos innovadores a base del licor de cacao. Productos empleados para preparación de alimentos innovadores en el Municipio de Timbiqui,

.