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

Ficha: 2643373 - Municipio de TIMBIO- casco urbano
Instructor: Manuel Fernando Villarraga Meneses
SER- 2022

Ilustración 1

Procesamiento de productos de dulcería, confitería y chocolatería	
Formación: Desarrollo de tematicas para la implementación en la industria de Dulceria, confiteria y chocolatería	
1/10/2022 	2/10/2022 
Municipio de Timbio	

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.

Ilustración 2

Procesamiento de productos de dulcería, confitería y chocolatería	
Formación: Desarrollo de tematicas para la implementación en la industria de Dulceria, confiteria y chocolatería	
3/08/2022 	4/08/2022 
Municipio de Timbio	

Implementación de las buenas practicas de manufactura en la industria del cacao y confitería, introducción a la industria de la confitería y desarrollo de productos.

Ilustración 3

Procesamiento de productos de dulcería, confitería y chocolatería	
Formación: Desarrollo de tematicas para la implementación en la industria de Dulceria, confiteria y chocolatería	
5/10/2022 	6/10/2022 
Municipio de Timbiqui	

Desarrollo de talleres sobre el decreto 2674 del 2013 con aplicación en la industria de los alimentos.

Ilustración 4

Procesamiento de productos de dulcería, confitería y chocolatería	
Formación: Desarrollo de tematicas para la implementación en la industria de Dulceria, confiteria y chocolatería	
7/08/2022 	8/08/2022 
Municipio de Timbio	

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

Ilustración 5

Procesamiento de productos de dulcería, confitería y chocolatería	
Formación: Desarrollo de tematicas para la implementación en la industria de Dulceria, confiteria y chocolatería	
10/08/2022 	11/08/2022 
Municipio de Timbio	

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.

Ilustración 6

Procesamiento de productos de dulcería, confitería y chocolatería	
Formación: Desarrollo de tematicas para la implementación en la industria de Dulceria, confiteria y chocolatería	
12//2022 	13/08/2022 
Municipio de Timbio	

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