EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE ACTIVIDADES REALIZADAS

Semana 1: 2 de septiembre de 2022
Ficha: 2633586: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
Actividades realizadas: Se realiza proceso de matrícula, socialización de la formación y concertación de los horarios para desarrollar la formación. Se desarrolla la actividad de conocimientos previos. Se socializan las buenas prácticas de manufactura. Se realiza actividad de reconocimiento de la higiene e indumentaria de los manipuladores de alimentos.





Semana 2: 5 y 6 de Septiembre de 2022

Ficha: 2615365: EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS

Actividades realizadas: Se realiza socialización de la guía de aprendizaje a desarrollar. Se explica el proceso a seguir, las materias primas, equipos a utilizar, controles para el proceso. Se elaboran postres de mora y maracuyá. Se realiza cálculo de los costos de producción y del precio de venta







Semana 2:7,8,y,9 de Septiembre de 2022

Ficha: 2615365: EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS

Actividades realizadas: Se realiza socialización de la guía de aprendizaje a desarrollar. Se explica el proceso a seguir, las materias primas, equipos a utilizar, controles para el proceso. Se elaboran proceso de avena cubana. Se realiza cálculo de los costos de producción y del precio de venta**.**









Semana 3: 13 de septiembre de 2022

Ficha: 2596921: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

Actividades realizadas: Se realiza socialización de la guía de aprendizaje a desarrollar. Se explica el proceso a seguir, las materias primas, equipos a utilizar, controles para el proceso. Se elaboran brazos de reina, liberales y peras de coco.









Semana 3: 14 de septiembre de 2022
Ficha: 2633586: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS.

Actividades realizadas: Se realiza socialización de las buenas prácticas de manufactura. Se realiza actividad de reconocimiento de la higiene e indumentaria de los manipuladores de alimentos. Se realiza actividad grupal con el ejercicio del correcto lavado de manos. Se establecen las condiciones de manipulación e higiene en los alimentos.



Semana 3: 15 y 16 de septiembre de 2022

Ficha: 2633586: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

Actividades realizadas: Se realiza primer proceso de producción, donde se aplican las buenas prácticas de manifactura de acuerdo con la normatividad alimentaria. Se realiza elaboración de salsa de caramelo, salsa de mora y salsa de maracuyá. Se realiza elaboración bolis cremosos en leche y en agua. Se realiza cálculo de los costos de producción y del precio de venta**.**









Semana 3: 19,20,21 y 22 de septiembre de 2022
Ficha: 2615365: EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS.
Actividades realizadas: Se realiza socialización de la guía a desarrollar frente a la competencia. Se realiza elaboración de salsa de caramelo, salsa de mora y salsa de maracuyá. Se realiza elaboración bolis cremosos en leche y en agua. Se realiza cálculo de los costos de producción y del precio de venta







