Ficha: 2675985 – ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL	
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	NOVIEMBRE 11 - 2022

NOVIEMBRE 11

COMPETENCIA

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

En esta actividad se realiza 3 productos derivados del café mermelada de café, crema repostera capuchino, rollo o brazo de reina con sabor a café.

REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

CREMA DE CAPUCHINO



Leche
Café instantáneo
Cacao
Azúcar
Maicena
Margarina
Crema chantilly

Preparación

1. leche
2. de café de café en polvo se lo agregamos a la leche mezclamos
3. Le agregamos el cacao , azúcar, de maicena
4. la ponemos al fuego revolviendo constantemente hasta que comience el hervor y espese
5. Le agregamos de margarina y mezclamos hasta que se derrita la margarina y de punto que caiga.
6. La refrigeramos por 20 minutos
7. Batimos la mezcla con la crema chantilly hasta homogenizarla y de picos

ROLLO CON SABOR A CAFÉ



INGREDIENTES
Harina de trigo
Azúcar pulverizada
Azúcar granulada
huevos
vainilla
Café instantáneo
Cocoa en polvo
sal

Preparación:
*Para el relleno, mermelada de café, crema de capuchino
Tiempo de horneo 15 minutos Temperatura de horneo 180°

1. Pesar los ingredientes
2. Mezclar la harina de trigo con el cacao en polvo y café granulado.
3. Separar las yemas de las claras.
4. Batir las yemas con el azúcar pulverizado y la vainilla hasta que la mezcla doble su volumen y blanquee.
5. Aparte batimos las claras apunto de nieve y le agregamos azúcar granulada y la pizca de sal.
6. Mezclamos las yemas con las claras batidas en forma envolvente con una espátula.
7. Tamizamos la harina de trigo con la cocoa y el café pulverizado mezclamos en forma envolvente.
8. Engrasamos el molde o lata y papel mantequilla
9. Hornear por 15 minutos.
10. Dejar reposar
11. Cortamos los lados
12. Agregarle la mermelada y crema de capuchino
13. Enrollar con papel mantequilla o papel kraft
14. Decorar con crema de capuchino, fresa o cerezas o fretas al gusto.

Líne
Líne

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Noviembre 11 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de Trujillo cerró azul el alto (la soledad)

Ficha: 2675985













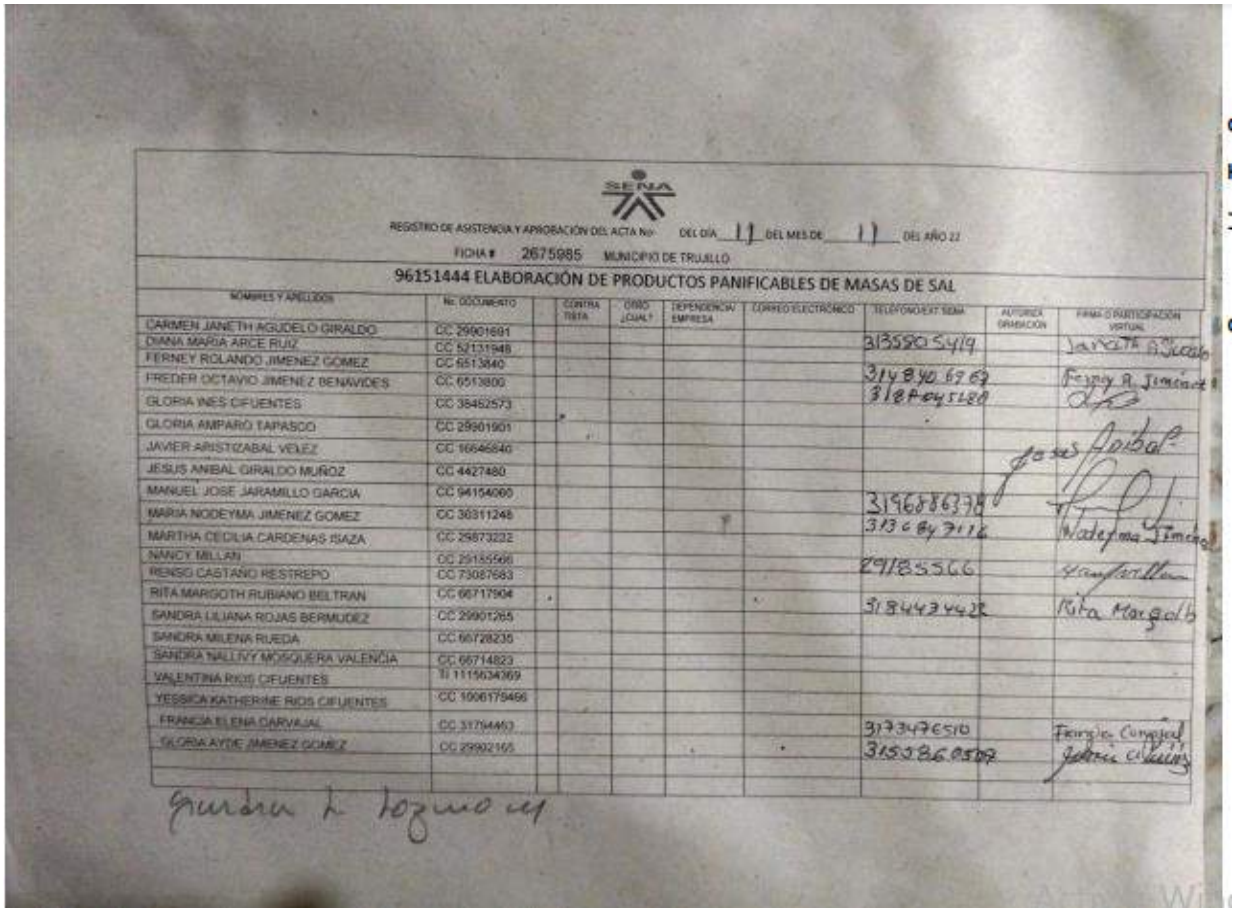
Listado de asistencia

Noviembre 11 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de Trujillo cerró azul vereda el alto

Ficha: 2675985



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 11 DEL MES DE 11 DEL AÑO 22

FICHA # 2675985 MUNICIPIO DE TRUJILLO

96151444 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
CARMEN JANETH AGUDELO GIRALDO	CC 29901691					3135505419		
DIANA MARIA ARCE RUIZ	CC 52131948							
FERNEY ROLANDO JIMENEZ GOMEZ	CC 6513840					3148405169		
FREDER OCTAVIO JIMENEZ BENAVIDES	CC 6513800							
GLORIA INES CIFUENTES	CC 38462573							
GLORIA AMPARO TAPASCO	CC 29901901							
JAVIER ARISTIZABAL VELEZ	CC 16646840							
JESUS ANIBAL GIRALDO MUÑOZ	CC 4427480							
MANUEL JOSE JARAMILLO GARCIA	CC 94154060					3196886378		
MARIA NODEYMA JIMENEZ GOMEZ	CC 30311248					313 6 84 3116		
MARTHA CECILIA CARDENAS ISAZA	CC 25873232							
NANCY MILLAN	CC 29185566					2918555 66		
RENSO CASTAÑO RESTREPO	CC 73087683							
RITA MARGOTH RUBIANO BELTRAN	CC 66717904					3184434428		
SANDRA LILIANA ROJAS BERMUDEZ	CC 29901265							
SANDRA MILENA RUEDA	CC 66728235							
SANDRA NALLIVY MOSQUERA VALENCIA	CC 66714823							
VALENTINA RIOS CIFUENTES	TI 1115634369							
YESSICA KATHERINE RIOS CIFUENTES	CC 1006179466							
FRANCIA ELENA CARVAJAL	CC 31784493					3173476510		
GLORIA AYDE JIMENEZ GOMEZ	CC 29902165					3155869508		

Línea de
Línea de