| Ficha: 2638720 – ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL | |
|---|---|
| **Instructor:** | SANDRA LUCIA LOZANO MESA |
| **Fecha de formación:** | 13 ,20 DE OCTUBRE 2022 |

OCTUBRE 13 DE L 2022

COMPETENCIA

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Elaborar panderos, bombones y bananas con sabor a café

**DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:**

Durante la jornada se realiza la siguiente actividad: elaboración de panderos, bombones y bananas con sabor a café

BOMBONES Y BANANAS

| ingredientes |
|---|
| Azúcar |
| Glucosa jarabe |
| Agua hervida |
| Aceite vegetal |
| Café granulado |
| Ácido cítrico |
| Crémor tártaro |

Procedimiento:

1. Ponga en una cacerola a fuego lento agua, el azúcar, glucosa, el ácido cítrico y el crémor tártaro sin remover hasta que los ingredientes se fundan.
2. Cuando el caramelo empiece a hervir, agregue el saborizante y el colorante poco a poco, hasta que el tono deseado. Deje que hierva por 10 minutos sin dejar de revolver a fuego medio hasta que este apunto de bola dura.
3. Engrase los moldes con aceite vegetal vacié en los moldes
4. Envuélvalos en papel celofán.

PANDEROS

| INGREDIENTES |
|---|
| Colmaiz |
| Azúcar pulverizada |
| Margarina |
| Huevos |
| Color caramelo |
| Esencia de hinojo |
| Café instantáneo |

Proceso de elaboración:

1. Cremar el azúcar y la margarina.
2. Agregar huevos uno a uno.
3. Adicionar el café diluido previamente en dos cucharadas de agua.
4. Incorporar el color caramelo
5. Incorporar colmaiz y amasar hasta obtener una masa suave.
6. Moldear y disponer en lata engrasada.
7. Hornear por 20 minutos aproximadamente.

Registro fotográfico
13 DE OCTUBRE DEL 2022
Municipio de Trujillo
Corregimiento de Venecia







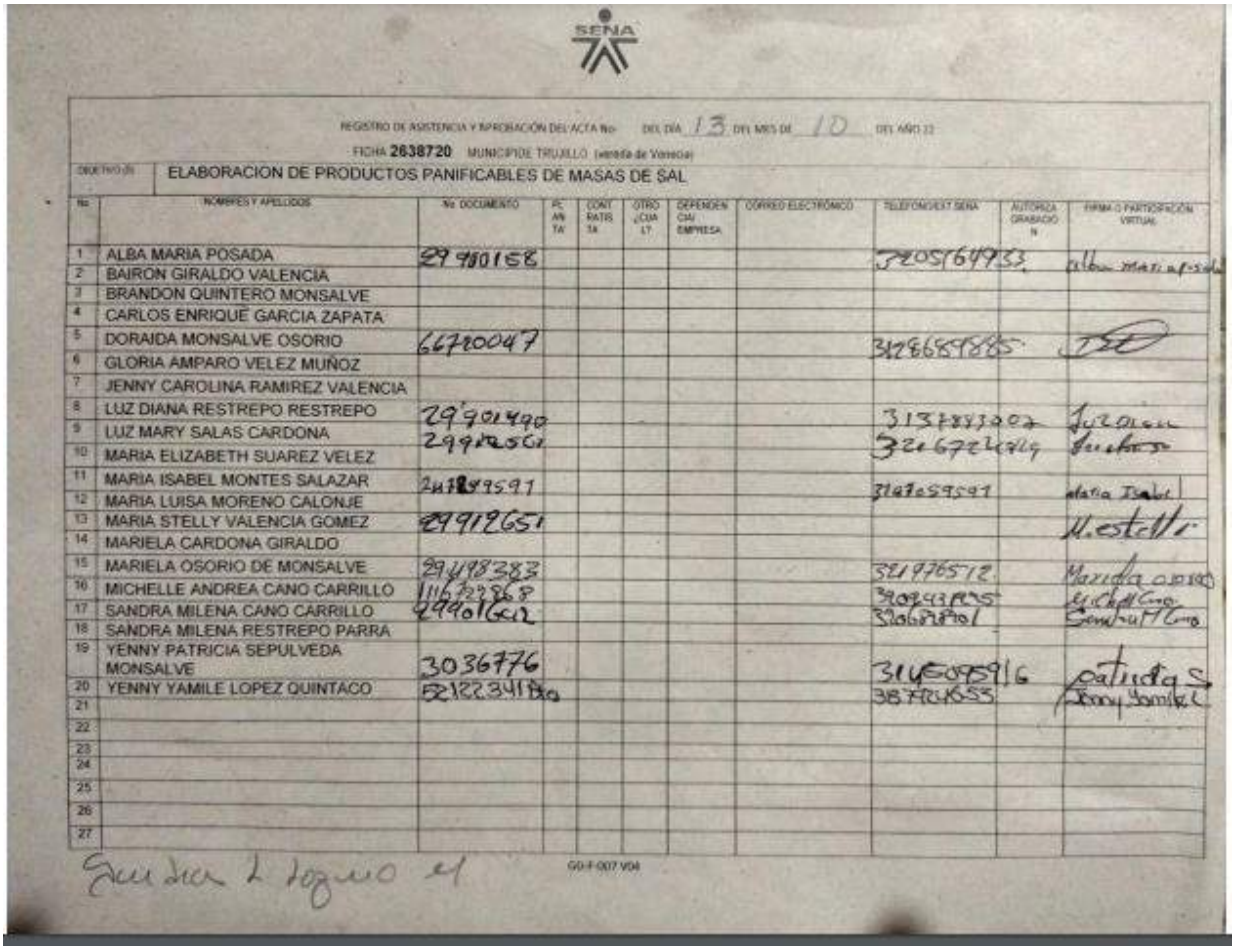









**LISTADO DE ASISTENCIA:**
Fecha 13 DE OCTUBRE
Municipio de Trujillo
Corregimiento de Venecia



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 13 DEL MES DE 10 DEL AÑO 22

FICHA 2638720 MUNICIPIO DE TRUJILLO (vereda de Venecia)

OBJETIVO DE LA REUNIÓN: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PERSONA NATURAL | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/CELULAR | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ALBA MARIA POSADA | 29980168 | | | | | | 3205769933 | | |
| 2 | BAIRON GIRALDO VALENCIA | | | | | | | | | |
| 3 | BRANDON QUINTERO MONSALVE | | | | | | | | | |
| 4 | CARLOS ENRIQUE GARCIA ZAPATA | | | | | | | | | |
| 5 | DORAIDA MONSALVE OSORIO | 66720047 | | | | | | 3128659885 | | |
| 6 | GLORIA AMPARO VELEZ MUÑOZ | | | | | | | | | |
| 7 | JENNY CAROLINA RAMIREZ VALENCIA | | | | | | | | | |
| 8 | LUZ DIANA RESTREPO RESTREPO | 29'901490 | | | | | | 3137883002 | | |
| 9 | LUZ MARY SALAS CARDONA | 29980561 | | | | | | 3216724419 | | |
| 10 | MARIA ELIZABETH SUAREZ VELEZ | | | | | | | | | |
| 11 | MARIA ISABEL MONTES SALAZAR | 24[illegible]99591 | | | | | | 3187659591 | | |
| 12 | MARIA LUISA MORENO CALONJE | | | | | | | | | |
| 13 | MARIA STELLY VALENCIA GOMEZ | 29919651 | | | | | | | | |
| 14 | MARIELA CARDONA GIRALDO | | | | | | | | | |
| 15 | MARIELA OSORIO DE MONSALVE | 29498383 | | | | | | 3211976512 | | |
| 16 | MICHELLE ANDREA CANO CARRILLO | 1116229868 | | | | | | 3104343845 | | |
| 17 | SANDRA MILENA CANO CARRILLO | 29901612 | | | | | | 3206898101 | | |
| 18 | SANDRA MILENA RESTREPO PARRA | | | | | | | | | |
| 19 | YENNY PATRICIA SEPULVEDA MONSALVE | 3036776 | | | | | | 3146095916 | | |
| 20 | YENNY YAMILE LOPEZ QUINTACO | 52122341[illegible] | | | | | | 3874[illegible]553 | | |
| 21 | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | |

GD-F-007 V04

OCTUBRE 20 DE L 2022

## COMPETENCIA

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

## RESULTADO DE APRENDIZAJE

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

## DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Elaborar arroz con leche con sabor a café

## DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante la jornada se realiza la siguiente actividad: elaboración de arroz con leche con sabor a café

ELABORACION DE ARROZ CON LECHE CON SABOR DE CAFE

* Actividad: Elaborar arroz con leche con sabor a café
* Al elaborar arroz con leche el en un curso de derivados de café
* Se describen todos los parámetros a medir ( temperatura ,tiempo, volumen)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar arroz con leche
* Y el proceso de producción
*

MATERIAS PRIMAS

- Arroz
- Leche liquida
- Leche condensada
- Crema de leche
- Azúcar
- Coco fresco rayado
- Uvas pasas
- Panela
- Canela en astillas
- Sal

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

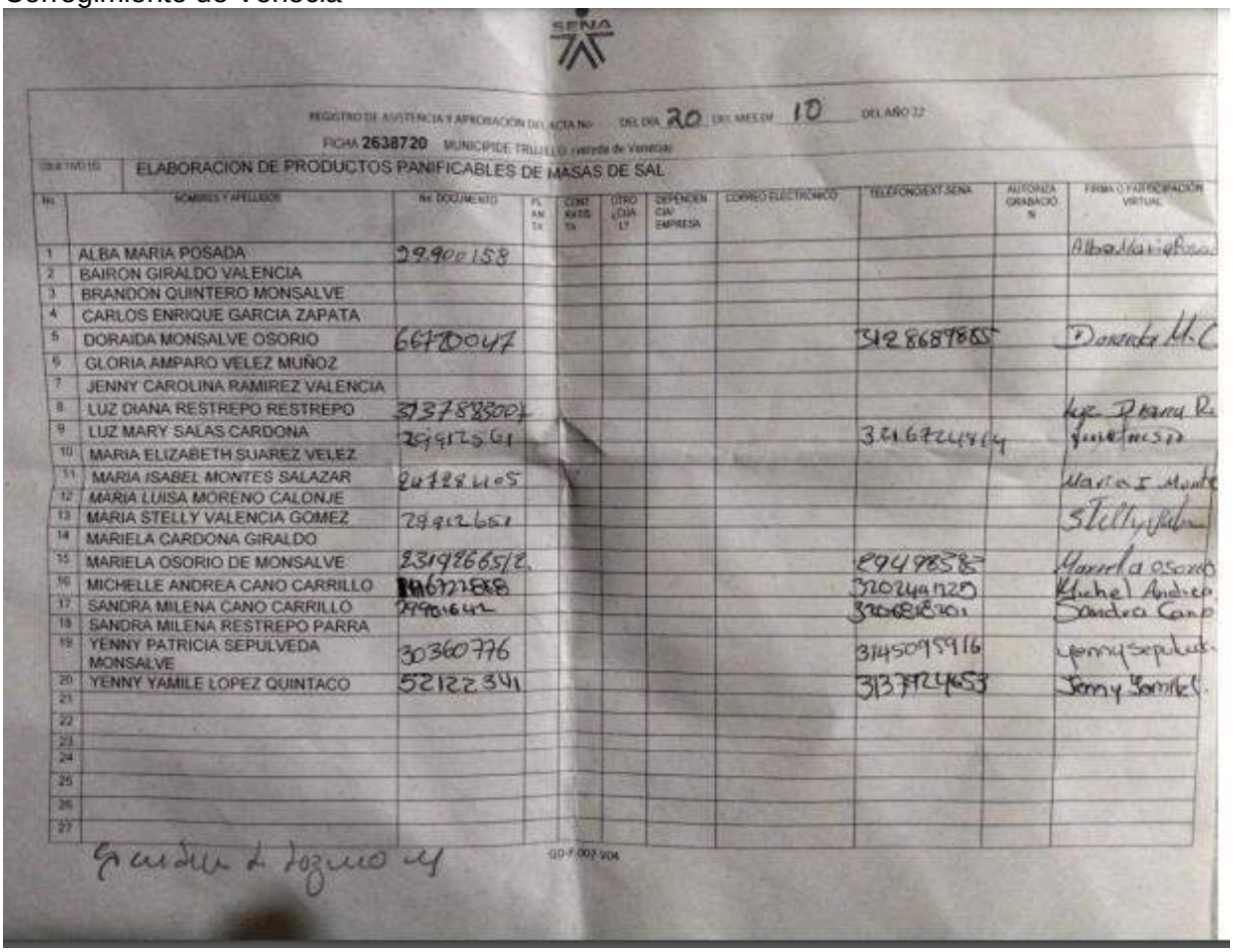
- Dejar el arroz en remojo la noche anterior
- Preparar el arroz una porción de arroz por 2 de agua
- Se cocina hasta que ablande
- Se le agrega poco a poco los demás ingredientes
- Se deja en cocimiento hasta que espese

Registro fotográfico
20 DE OCTUBRE DEL 2022
Municipio de Trujillo
Corregimiento de Venecia






Fecha 20 DE  OCTUBRE
Municipio de Trujillo
Corregimiento de Venecia



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 20 DEL MES DE 10 DEL AÑO 22

FICHA 2638720 MUNICIPIO DE TRUJILLO (vereda de Venecia)

OBJETIVO DE ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | FIRMA ASISTENCIA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRONICO | TELEFONO/EXT SENA | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ALBA MARIA POSADA | 29900158 | | | | | | | | Alba Maria Posada |
| 2 | BAIRON GIRALDO VALENCIA | | | | | | | | | |
| 3 | BRANDON QUINTERO MONSALVE | | | | | | | | | |
| 4 | CARLOS ENRIQUE GARCIA ZAPATA | | | | | | | | | |
| 5 | DORAIDA MONSALVE OSORIO | 66780047 | | | | | | 3128689885 | | Doraida M.C |
| 6 | GLORIA AMPARO VELEZ MUÑOZ | | | | | | | | | |
| 7 | JENNY CAROLINA RAMIREZ VALENCIA | | | | | | | | | |
| 8 | LUZ DIANA RESTREPO RESTREPO | 37378800 | | | | | | | | Luz Diana R |
| 9 | LUZ MARY SALAS CARDONA | 29915961 | | | | | | 3216724464 | | |
| 10 | MARIA ELIZABETH SUAREZ VELEZ | | | | | | | | | |
| 11 | MARIA ISABEL MONTES SALAZAR | 24728405 | | | | | | | | Maria I Montes |
| 12 | MARIA LUISA MORENO CALONJE | | | | | | | | | |
| 13 | MARIA STELLY VALENCIA GOMEZ | 29812651 | | | | | | | | Stelly Valencia |
| 14 | MARIELA CARDONA GIRALDO | | | | | | | | | |
| 15 | MARIELA OSORIO DE MONSALVE | 23198665[illegible] | | | | | | 2949858 | | Mariela osorio |
| 16 | MICHELLE ANDREA CANO CARRILLO | [illegible]077888 | | | | | | 3202447125 | | Michel Andrea |
| 17 | SANDRA MILENA CANO CARRILLO | 7490642 | | | | | | 3208182401 | | Sandra Cano |
| 18 | SANDRA MILENA RESTREPO PARRA | | | | | | | | | |
| 19 | YENNY PATRICIA SEPULVEDA MONSALVE | 30360776 | | | | | | 3145095916 | | yenny sepulveda |
| 20 | YENNY YAMILE LOPEZ QUINTACO | 52122341 | | | | | | 3137724653 | | Yenny Yamile L |
| 21 | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | |

Gestión de Trujillo 24

GD-F-002 V04