Ficha: 2682028 – ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL	
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	NOVIEMBRE 12 -15 - 2022

NOVIEMBRE 12

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 2 productos derivados del café como galletas granitos de café y torta con sabor a café.

REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

GALLETAS EN FORMA GRANO DE CAFÉ

INGREDIENTES
Harina de trigo
mantequilla
Azúcar glass o refinada
Cocoa en polvo
Café espeso
Café instantáneo
Polvo de hornear

PREPARACION:

1. Pesar los ingredientes.
2. Cortar la mantequilla en cuadritos y agregar el azúcar glass se bate (se crema).
3. Se añade el café instantáneo y el café líquido y se mezclar
4. Se añade el cacao en polvo y la harina
5. Y se amasa
6. Se extiende y se amasa
7. Se moldea en forma de granito de café.
8. Se meten en la nevera por 10 minutos.
9. Se hornean por 10 minutos 150 grados

TORTA DE CAFÉ

ingredientes
Azúcar
Margarina
Huevos
Harina de trigo
Café
Polvo de hornear
Esencia de vainilla
Vino
Leche liquida
Temperatura 130 c

PREPARACION:

1. cremar el azúcar y la margarina.
2. Incorporar los huevos uno a uno
3. Agregar la esencia, café si es líquido y vino
4. Cernir la harina de trigo, polvo de hornear
5. Mezclar con la harina el café si es granulado
6. Agregar a la mezcla poco a poco
7. Servir en molde engrasado y en harina do
8. Y hornear por una hora aproximada mente
9. Dejar reposar

Líne
Líne

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Noviembre 12 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de Buga agrande

Ficha: 2682028










Galletas en forma de granito de café









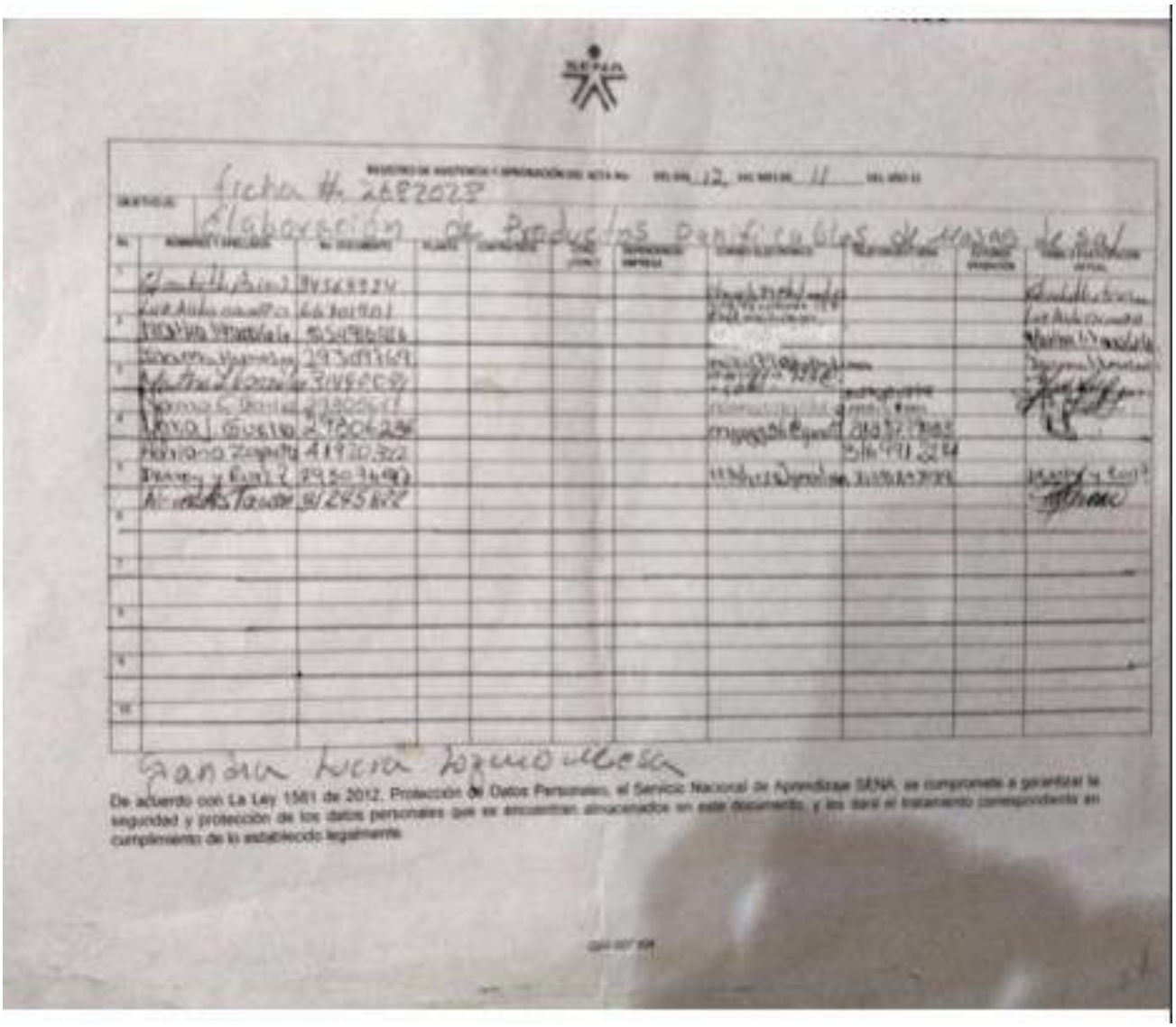

Listado de asistencia

Noviembre 12 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de Buga agrande

Ficha: 2682028



NOVIEMBRE 15

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 2 productos derivados del café como cucas con sabor a café y dulce con sabor a café.

INGREDIENTES
Harina de trigo
Margarina
Levadura
Bicarbonato de sodio
Panela
Esencia de canela
Color caramelo
Agua
Café instantáneo

Preparación:

1. Disolver la panela en agua
2. Pesar la harina de trigo y el bicarbonato
3. Incorporar los demás ingredientes
4. Trabajar hasta homogenizar
5. Extender y troquelar en molde
6. Lavar la cuca con abundante agua
7. Hornear

BOCADILLO DE CAFÉ

INGREDIENTES
AZÚCAR
AGUA PARA EL JARABE
FÉCULA
CRÉMOR TÁRTARO
CAFÉ INSTANTÁNEO
AGUA

PREPARACION:

1. Se pesan todos los ingredientes
2. Se hace un jarabe con el azúcar que llegue a los 240 °F o 115 °c
3. Se reserva y mezcla todos ingredientes secos con el agua, fécula, crémor tártaro, café e instantáneo.
4. Se pone al fuego medio hasta que espese
5. Se le agrega el jarabe poco a poco sin dejar de mezclar con un globo cocina a fuego bajo por 30 minutos.
6. Engrasa el molde y papel plástico o vinipell
7. Verter y refrigerar por 4 horas o toda la noche
8. Coloca una capa de fécula de maíz con azúcar glass para poder cortar
9. Engrasa el cuchillo para poder cortar

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Noviembre 15 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de Buga agrande

Ficha: 2682028



















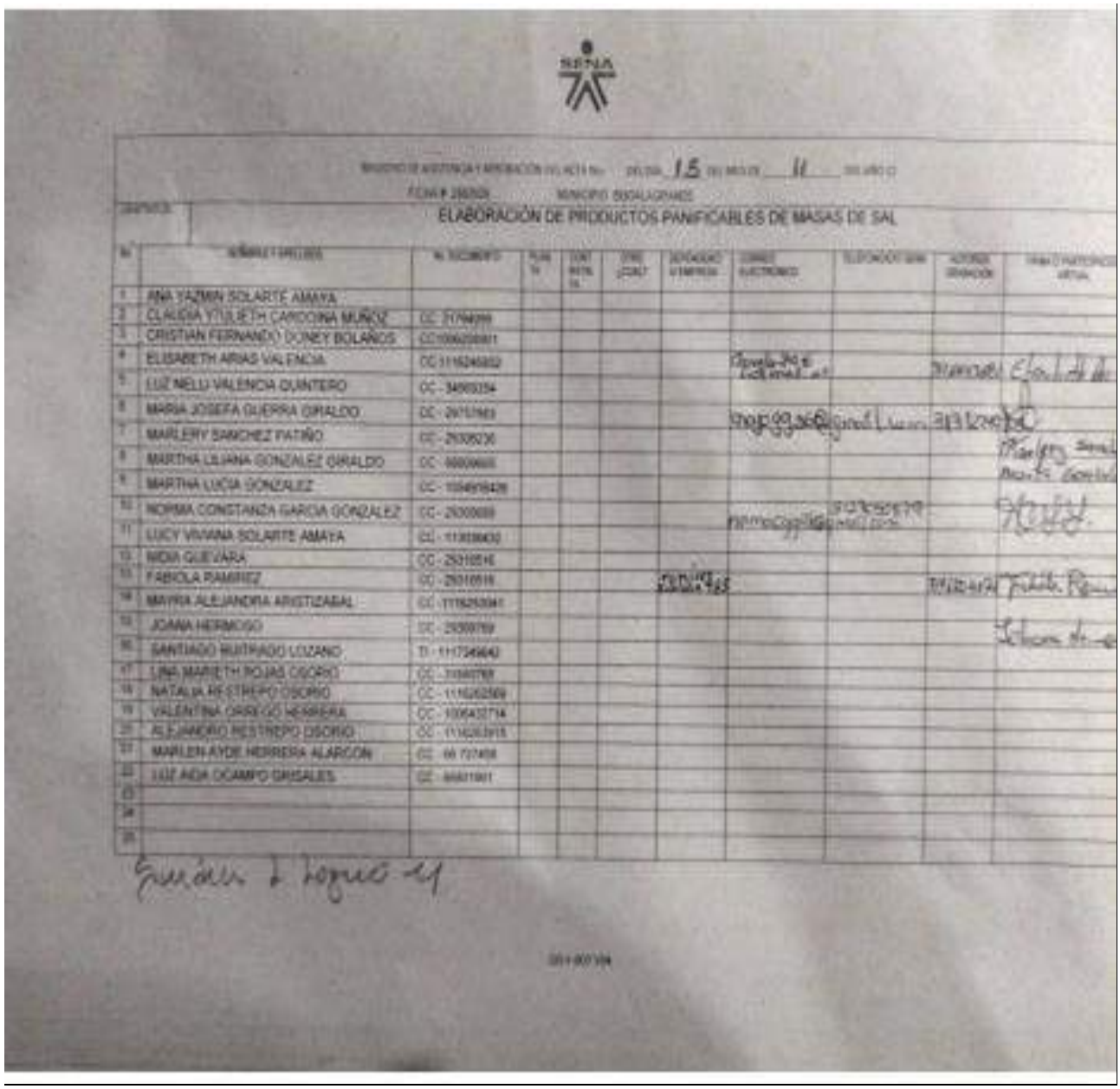
Listado de asistencia

Noviembre 15 de 2022

Programa: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

Municipio de Buga agrande

Ficha: 2682028



ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

1	ANA YAZMIN SOLARTE AMAYA
2	CLAUDIA YULIETH CARDONA MUÑOZ
3	CRISTIAN FERNANDO DONEY BOLAÑOS
4	ELISABETH ARIAS VALENCIA
5	LUZ NELLY VALENCIA QUINTERO
6	MARIA JOSEFA GUERRA GIRALDO
7	MARLERY SANCHEZ PATIÑO
8	MARTHA LILIANA GONZALEZ GIRALDO
9	MARTHA LUCIA GONZALEZ
10	NORMA CONSTANZA GARCIA GONZALEZ
11	LUCY VIVIANA SOLARTE AMAYA
12	NIDIA GUEVARA
13	FABIOLA RAMIREZ
14	MAYRA ALEJANDRA ARISTIZABAL
15	JOANA HERMOSO
16	SANTIAGO RUSTRIAGO LOZANO
17	LINA MARETH ROJAS OSORIO
18	NATALIA RESTREPO OSORIO
19	VALENTINA OREGO HERRERA
20	ALEJANDRO RESTREPO OSORIO
21	MARLEN AYDE HERRERA ALARCON
22	LUZ AIDA OCAMPO GRISALES
23	
24	
25	