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

Ficha: 2642135 - Municipio de POPAYAN vereda Santa Rosa- casco urbano
Instructor: Manuel Fernando Villarraga Meneses
SER- 2022

Ilustración 1

Procesamiento De Productos De Chocolatería	
Formación: Desarrollo de procesos industriales del cacao según normatividad	
4/11/2022	5/11/2022
	
Municipio de Popayán vererda Santa Rosa	

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 Chocolatería
Formación: Desarrollo de procesos industriales del cacao según normatividad
7/11/2022

Municipio de Popayán vererda Santa Rosa

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. introducción a la industria de la confitería y desarrollo de productos.