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

Ficha: 2643373 - Municipio de TIMBIO- casco urbano
Instructor: Manuel Fernando Villarraga Meneses
SER- 2022

Ilustración 1

Procesamiento de productos de dulcería, confitería y chocolatería	
Formación: Desarrollo de tematicas para la implementación en la industria de Dulceria, confiteria y chocolatería	
1/11/2022 	2/11/2022 
Municipio de Timbio	

Acondicionamiento de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normatividad, para el desarrollo y elaboración de productos de chocolatería de acuerdo a las especificaciones del proceso. y elaboración de productos con coberturas de chocolate al 70 % de cacao, usando materias primas de relleno de la zona.

Ilustración 2

Procesamiento de productos de dulcería, confitería y chocolatería	
Formación: Desarrollo de tematicas para la implementación en la industria de Dulceria, confiteria y chocolatería	
3/11/2022 	8/11/2022 

Municipio de Timbio

Implementación de las buenas practicas de manufactura en la industria del cacao y confitería, introducción a la industria de la confitería y desarrollo de productos.

Ilustración 3

Procesamiento de productos de dulcería, confitería y chocolatería	
Formación: Desarrollo de tematicas para la implementación en la industria de Dulceria, confiteria y chocolatería	
9/11/2022 	10/11/2022 
Municipio de Timbiqui	

Desarrollo de talleres sobre el decreto 2674 del 2013 con aplicación en la industria de los alimentos.