Taller N.1 Practica De Panificación

Aprendiz: Luis Alejandro Ramírez Macana, Erika Tatiana Reyes, Jesús Alberto Guzmán Meneses, Juan David Ramírez, Joseph Cardozo

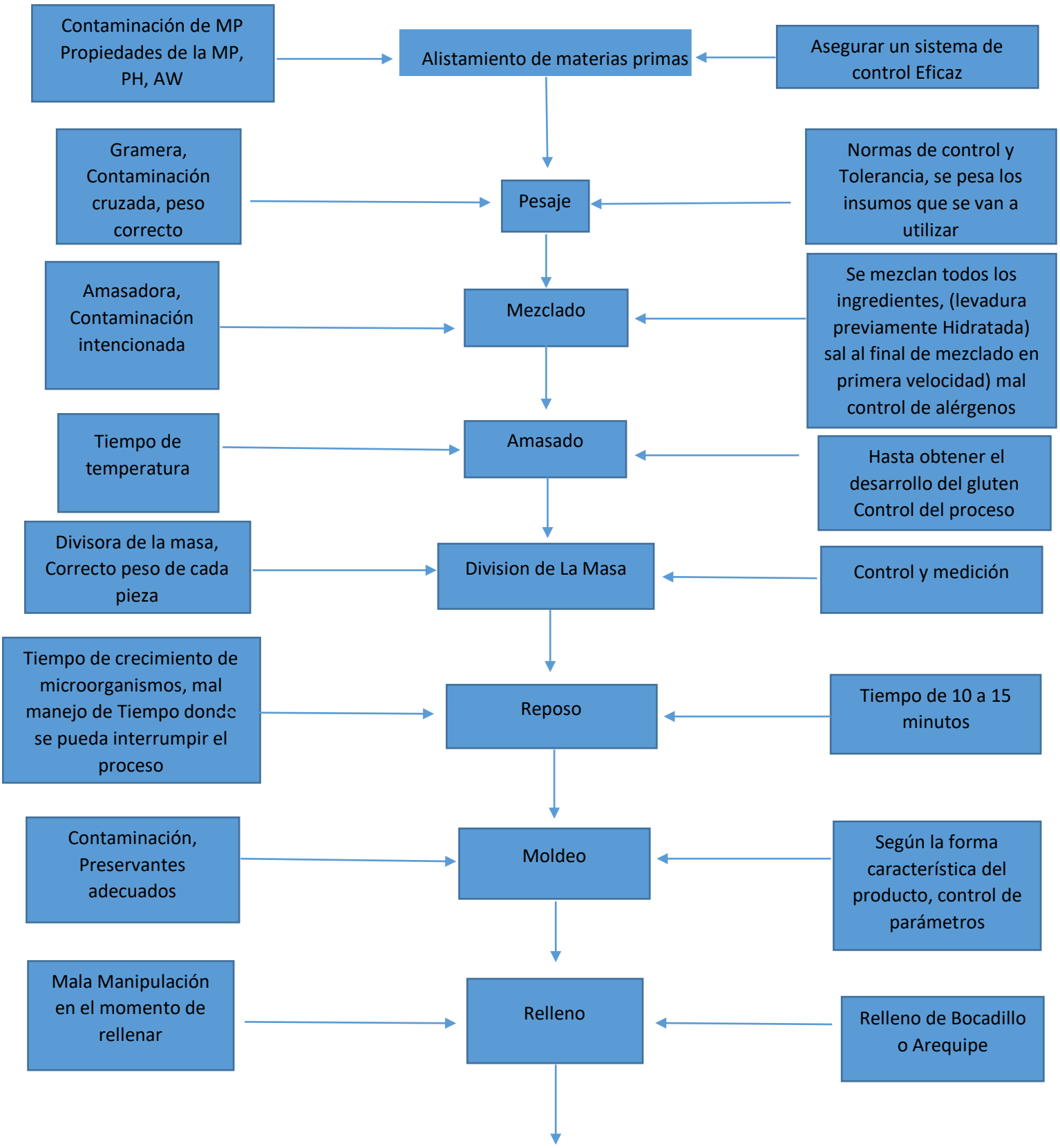
Instructora encargada: Dikania Asprilla

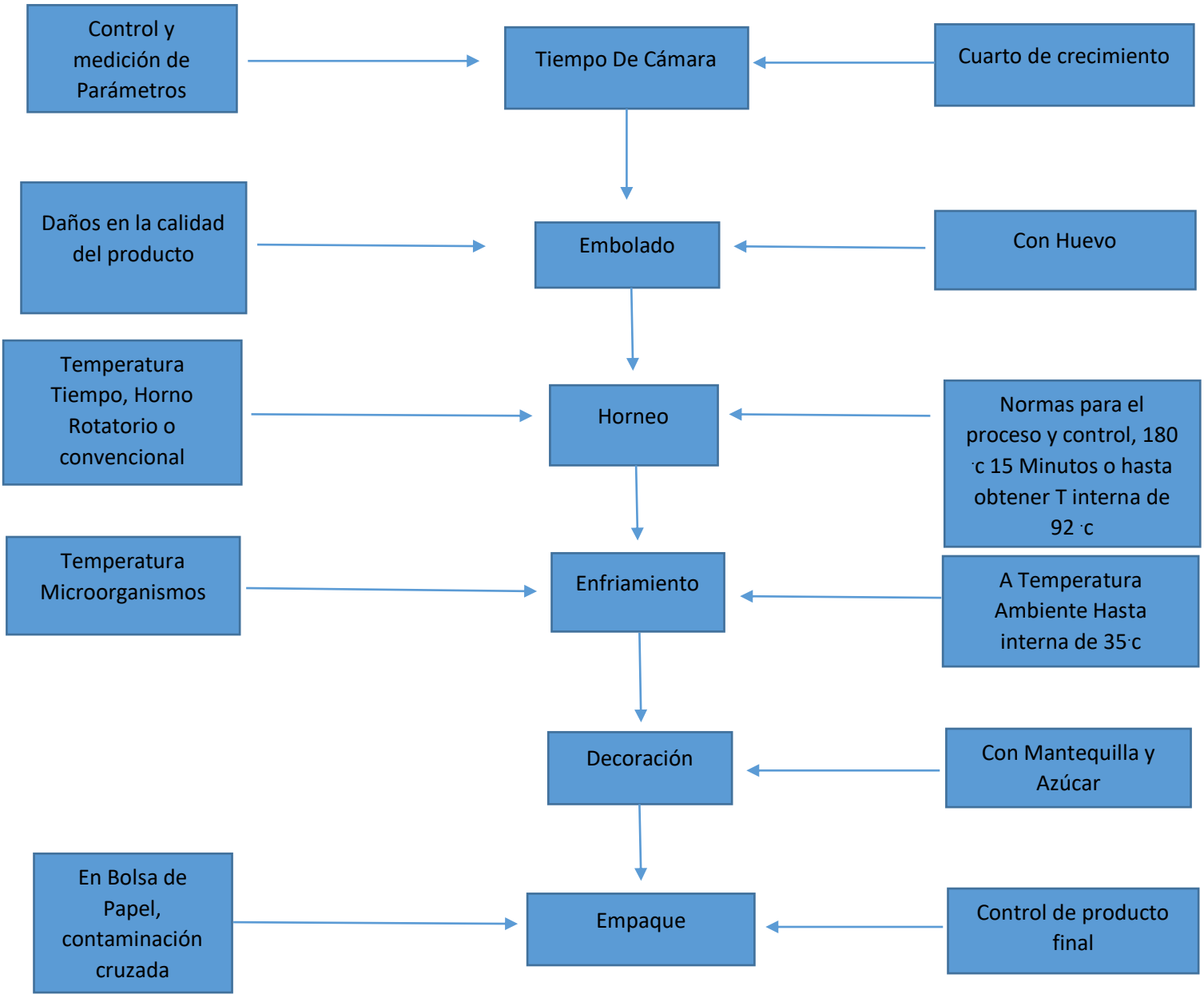
Ficha: 2452819

Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos

Año: 2023

1. Realizar el Diagrama de flujo con sus puntos críticos de control





2. ¿Realizar los costos?

Materia prima	Presentación	precios	Valor unitario	Cantidad	Valor total
Harina de trigo	500 g	2.800	5,6	3000 g	16800
Azúcar	500 g	2.350	4,7	720 g	3525
Sal	1000 g	2.550	2,55	10 g	25,5

Levadura	500g	29.000	58	20 g	1160
Grasa	15 kg	13.2000	8,8	800 g	7040
Saborizante	500 ml	17.800	35,6	2 ml	71,2
agua	1000 ml	1500	1,5	1300 ml	1950
Saborizante vainilla	500 ml	17800	35,6	2 ml	71,2
Huevos X 30 und	1500 g	13980	9,32	3 und= 150 g	1398
Total					32040,9

Relleno

Bocadillo	300 g	5400	18	250 g	4500
Arequipe	200 g	2300	11,5	250 g	2875
Queso Doble crema	500 g	14000	28	250 g	7000
Azúcar	500 g	2350	4,7	250 g	1175
Total					15550

Margen de ganancia es el 40%

309,03 + 40% = 432,642 pesos

309,03 x 0,4 = 123,612

309,03 + 123, 612 = 432,64 Pesos

3. ¿sacar la formulación en porcentaje de cada proceso?

Harina de Trigo	300 g	100%	42,83%
Azúcar	720 g	25%	10,27%
Sal	10 g	0,53%	0,14%
Levadura	20 g	0,66%	0,28%
Grasa	800 g	26,66%	11,42%
Mantequilla			
Saborizante m	2 ml	0,066%	0,028%
Saborizante vainilla	2 ml	0,066%	0,028%
Agua	1300	43,33%	18,56%
Huevos	150 g	5%	2,14%
Total	6004 g	201,112%	85,696%