INFORME DE ACTIVIDADES PROGRAMA DE FORMACIÒN

COMPLEMENTARIA EN PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA

PRESENTADO POR: JEOVANNY FRANCISCO SIERRA VANEGAS

Contrato: No CO1.PCCNTR. 4745190 del año 2023

PRESENTADO A: AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ

Cargo del Supervisor Profesional Grado 02

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

SENA REGIONAL GUAJIRA

OCTUBRE DE 2023

EVIDENCIAS DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL MES DE OCTUBRE DE 2023

A continuación, se presentan las evidencias de las actividades ejecutadas durante el mes de Octubre de 2023, en lo que corresponde al cumplimiento de las obligaciones específicas establecidas en el contrato de prestación de servicios **No CO1.PCCNTR. 4745190 del año 2023.**

Ficha No. 2842238 – Proceso Básicos de Panadería.

Fecha de inicio 20/09/2023. Fecha final 11/10/2023.

Municipio: Urumita (Calle 11 No. 13-44 – Kiosko Comunal).

Horas ejecutadas: 52

Se inicio formación complementaria del curso Procesos Básicos de Panadería en el Barrio 16 de abril en el municipio de urumita. Se realizó explicación de como elaborar alimento de planificación de acuerdo con el programa de producción y normativadad vigente.

Imagen No. 1



Imagen No. 2



Fuente de elaboración: Propia

Se realizó receta estandar de diferencias entre deditos y palitos, en donde los aprendices las técnicas aprendidas.

Imagen No. 3



Imagen No. 4



Imagen No. 5



Imagen No. 6



Fuente de elaboración: Propia

Imagen No. 7



Imagen No. 8



Se realizó proceso de elaboración de producto de planificación con las Donas fritas.

Imagen No. 9



Imagen No. 10



Imagen No. 11



Fuente de elaboración: Propia

Imagen No. 12



Imagen No. 13



Preparación y elaboración del postre base llamado napoleon, aquí los aprendices aplicaron las tecnicas del paso a paso con los ingredientes y saber trabajar con la crema de maizena base para la preparación de diferentes postres.

Imagen No. 14



Imagen No. 15



Fuente de elaboración: Propia

Imagen No. 16



Imagen No. 17



Imagen No. 18



Imagen No. 19



Fuente de elaboración: Propia

Se realizo el proceso de utilización de la materia prima en su elaboración de sus recetas, y elaboración de la avena cubana.

Imagen No. 20



Imagen No. 21

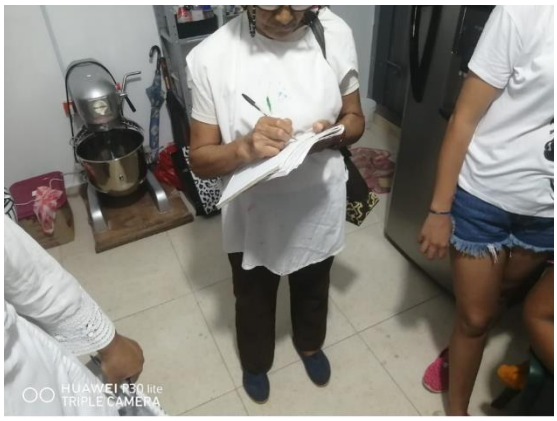


Imagen No. 22



Imagen No. 23



Fuente de elaboración: Propia

Se realizó la elaboración del pan francés con finas hierbas.

Imagen No. 24



Fuente de elaboración: Propia

Se realizó la elaboración de recetas del postre Flan de caramelo

Imagen No. 25



Fuente de elaboración: Propia

Jeovanny Francisco Sierra Vanegas
Instructor de Manipulación de Alimentos
Centro Agroempresarial y Acuícola