EVIDENCIAS PRESENTADAS POR LOS APRENDICES FORMACIÓN TITULADA Y COMPLEMENTARIA 2023

(FICHAS: 2669499 – 2693473, 2764074, 2783082**)**

PAN HOJALDRE

APROBADO

SOFIA REYES PANCHA

WITNY YISNEY CÉSPEDES BARRERO

HAROL ARLEY MADRIGAL TOVAR

YASANLI ENCISO CRUZ

ANDRI LILIANA ORTIZ MURILLO

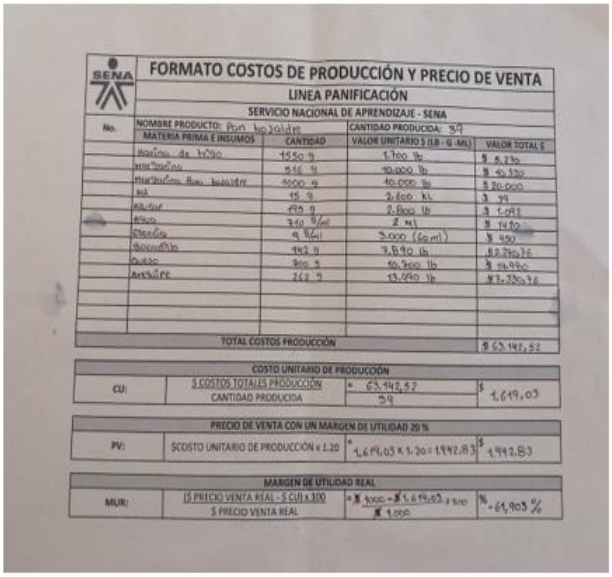
EDWIN JAVIER GUZMÁN DÍAZ

GINA KATHERINE ANDRADE MORENO

INSTRUTORA

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FICHA:2693473-2669499



FORMATO COSTOS DE PRODUCCIÓN Y PRECIO DE VENTA

LINEA PANIFICACIÓN

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

No.	NOMBRE PRODUCTO: Pan hojaldre		CANTIDAD PRODUCIDA: 39	
	MATERIA PRIMA E INSUMOS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO $ (LB - G -ML)	VALOR TOTAL $
	Harina de trigo	1550 g	1.700 lb	$ 6.230
	margarina	550 g	10.000 lb	$ 10.330
	margarina para hojaldre	1000 g	10.000 lb	$ 20.000
	sal	15 g	2.600 kl	$ 39
	azucar	495 g	2.800 lb	$ 1.981
	agua	340 g/ml	2 ml	$ 1.470
	esencia	9 g/ml	3.000 (60 ml)	$ 450
	bocadillo	142 g	3.890 lb	$ 2.780,76
	queso	900 g	10.300 lb	$ 16.990
	arequipe	262 g	13.990 lb	$ 7.330,76
	TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN			$ 63.142,52

COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN			
CU:	$ COSTOS TOTALES PRODUCCIÓN / CANTIDAD PRODUCIDA	= 63.142,52 / 39	$ 1.619,03

PRECIO DE VENTA CON UN MARGEN DE UTILIDAD 20 %			
PV:	$COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN x 1.20	= 1.619,03 x 1.20 = 1942,83	$ 1.942,83

MARGEN DE UTILIDAD REAL			
MUR:	($ PRECIO VENTA REAL - $ CU) x 100 / $ PRECIO VENTA REAL	= ($ 1000 - $ 1.619,03) x 100 / $ 1.000	% -61,903 %

Activar Windows

FORMATO COSTOS DE PRODUCCIÓN Y PRECIO DE VENTA

LINEA PANIFICACIÓN

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

No.	NOMBRE PRODUCTO:		CANTIDAD PRODUCIDA:	
	MATERIA PRIMA E INSUMOS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO $ (LB - G -ML)	VALOR TOTAL $
	Harina de trigo	300 g	7.700 LB	7.020 $
	Margarina	285 g	10000 LB	5.700 $
	Azucar blanca	270 g	7.750 LB	7.765 $
	Huevos Ref. AA	5 und	600 (und)	3.000 $
	Sal	7 g	7.300 LB	7,6 $
	Polvo para hornear	3 g	3.590 (80 g)	322 $
	Leche liquida	0	4.000 Lt	0 $
	Fecula de maiz	24 g	3.250 LB	756 $
	Esencia	70 ml	3.000 (60 ml)	500 $
	Relleno - Arequipe	—	73.900 LB	0 $
	mantequilla	—	3.800 LB	0 $
	TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN			$ 77.865

COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN			
CU:	$ COSTOS TOTALES PRODUCCIÓN / CANTIDAD PRODUCIDA 40	= 77.865 / 40	$ 297 $

PRECIO DE VENTA CON UN MARGEN DE UTILIDAD 20 %			
PV:	$COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN x 1.20	= 297x1,20	$ 356 $

Activar Windows
Ve a Configuración para ac

INFORME No. 2

PRACTICA PREPARACION DE MASAS DE SAL

APROBADO

INTEGRANTES

- Elkin Duvan Tique Diaz
- Itzy Mariana Diaz Sanchez
- Oscar Julian Ortiz Pulido
- Sandro Fabian Godoy Melo

CÓDIGO FICHA 2669499- 2693473

FECHA 10/12/2023

OBJETIVO GENERAL

- Elaborar una masa de sal de acuerdo a la normatividad y ficha técnica de pan de café, aplicando la formulación y las BPM

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- conocer las materias primas, insumos y equipos necesarias para la elaboración de una masa de sal
- Verificar que se cumplan las BPM (buenas prácticas de manufactura)en la elaboración de pan de café
- Calcular los costos de producción y de venta del producto
- Especificar los procesos requeridos en la ficha técnica de pan de café

LISTADO DE MATERIALES, REACTIVOS Y EQUIPOS EMPLEADOS

Nombre del equipo / herramienta	Especificaciones Técnicas	Cantidad Requerida
Masadora	Ayuda a la homogenización de los ingredientes	1
Cuarto de fermentación	Ayuda el crecimiento del gluten haciendo que el pan crezca el doble su tamaño	1

Activar Windows
Ve a Configuración para activar

CÁLCULOS REQUERIDOS

Ingredientes	Porcentaje panadero(%)	Cantidad (g)
Harina de trigo	100	1500
Sal	2	30
Azúcar	16	240
Levadura seca	1.8	27
Margarina	23	345
Mantequilla	5	75
Huevos AA	7	100
Azúcar	13	195
Leche en polvo	3	45
Café instantáneo	1	15
Café granulado	16	240
Esencia	0.5	8

$$sal = \frac{1500g \; x \; 2\%}{100\%} = 30g$$

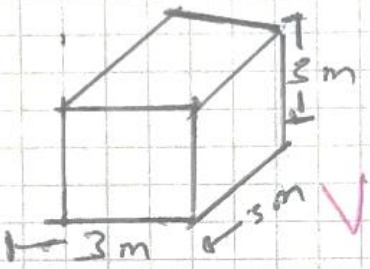
$$azucar = \frac{1500g \; x \; 16\,\%}{100\%} = 240g$$

$$levadura\ seca = \frac{1500g \; x \; 1.8\%}{100\%} = 27g$$

- Beimar Carvajal Londoño
- Libardo Ardila Guzman.
- Francisco Javier Arante.

2783082

(1) Hallar el volumen de la siguiente pieza.



$(a \times b \times c)$

$V = 3m. \times 3m. \times 3m = 9m^3$

(2) Usando Regla de 3. Convertir 4 Lbs comerciales en gramos.

1 Lb → 500 gr
4 Lb → X

$X = \frac{500\,gr \times 4\,Lb}{1\,Lb}$

$X = 2000\,gr$

(3) Indique 3 unidades para medir masa

Tonelada — Ton
Kilogramos — kg
Gramos — g

GOBERNACION DEL TOLIMA Secretaría de Salud
El Tolima Une
#AMOR POR LA VIDA

ORLANDO NIÑO SERRANO

TEMA / MATERIA | DIA | MES | AÑO

Ficha: 2783082. 807.

1. Expresar en Kg la masa de una comestilla con manzanas de 14.500 g.

Kg.
1 Kg. → 1.000 g.
X (?) 14.500 g

$\frac{1 \times 14.500}{1 \times 1000} = 14.5$ Kg.

R/ 14.5 Kg.

2. ¿Cuantos g hay en 4 Lb comerciales?

Lb.
1 lb — 500 g. $X = \frac{4 \times 500g}{1 Lb} = \frac{2000}{1}$ 2.000.
4 lb — X

R/ 2.000 g.

3. ¿Cuantas onz. másicas hay en 750g?

1 onz másicas = 28.349 g.
X = 750 g

$\frac{1 \times 750}{1 onz \times 28.34} = 26.464$ onz.

R/ 26.464 onz

4. ¿Cuántas Ⓣ hay en 500 Toneladas.

Tn
1 Ton — 1.000 kg
500 Ton — X

$X = \frac{1.000 \times 500}{1 Tn} = 500.000$ kg.

Formulacion de porcentaje

Sofia Reyes pancha
elkin Duvan tique Diaz
Sandro fabian godoy

Instructora:
Gina Katerine Andrade

Controlar la formulación del producto
Segun especificación del cliente
y volumenes de producción
(panificación)

Ficha - 2693473 - 2669499

Centro Agropecuario La Granja SENA-Tolima

2023

Pan Centeno

Materia prima / insumo	porcentaje
Harina de centeno	100%
Avena en Hojuelas	3%
sal	2%
levadura fresca	2%
Agua	60%

Desarrollo:

base de calculo 2500lb de harina de centeno (5000g)

$$5000g \rightarrow 100\%$$
$$x \leftarrow 3\%$$

$$X = \frac{3\% \cdot 5000g}{100\%} = 150g \text{ de Avena}$$

Sal

$$5000g \rightarrow 100\%$$
$$x \leftarrow 2\%$$

$$X = \frac{5000g \cdot 2\%}{100\%} = 100g \text{ de sal}$$

levadura fresca

$$5000g \rightarrow 100\%$$
$$x \leftarrow 2\%$$

$$X = \frac{5000g \cdot 2\%}{100\%} = 100g \text{ de levadura fresca}$$

Agua

$$5000g \rightarrow 100\%$$
$$x \leftarrow 60\%$$

$$X = \frac{5000g \cdot 60\%}{100\%} = 3,000g \text{ de Agua}$$

FORMULACIÓN PAN INTEGRAL

PRESENTADO POR : YASANLI CUCUSO CRUZ

ANDRI LILIANA ORTIZ MURILLO

EDWIN JAVIER GUZMAN DIAZ

PRESENTADO A : GINA KATERINE ANDRADE MORENO

CONTROLAR LA FORMULACIÓN DEL PRODUCTO, SEGUN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLUMENES DE PRODUCCIÓN

(PANIFICACION)

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA - CL ESPINAL

2669499

...CIÓN PAN INTEGRAL

	%
Harina integral	100 %
Agua	74 %
Melaza	5 %
Gluten de trigo	4 %
Levadura fresca	3 %
Masa madre	30 %
Aceite	3 %
Sal	2 %
Escoria	0,5 %

Se trabaja con 3 L de harina

muy alta

hasta 30 %

- Harina integral

1500 g → 100 %
x → 100 %

$x = \frac{1500\ g \cdot 100\ \%}{100\ \%} = \boxed{1500\ g}$

- Agua

1500 g → 100 %
x → 74 %

$x = \frac{1500\ g \cdot 74\ \%}{100\ \%} = \boxed{1.110\ g}$

- Melaza

1500 g → 100 %
x → 5 %

$x = \frac{1500\ g \cdot 5\ \%}{100\ \%} = \boxed{75\ g}$

- Gluten de trigo

1500 g → 100 %
x → 4 %

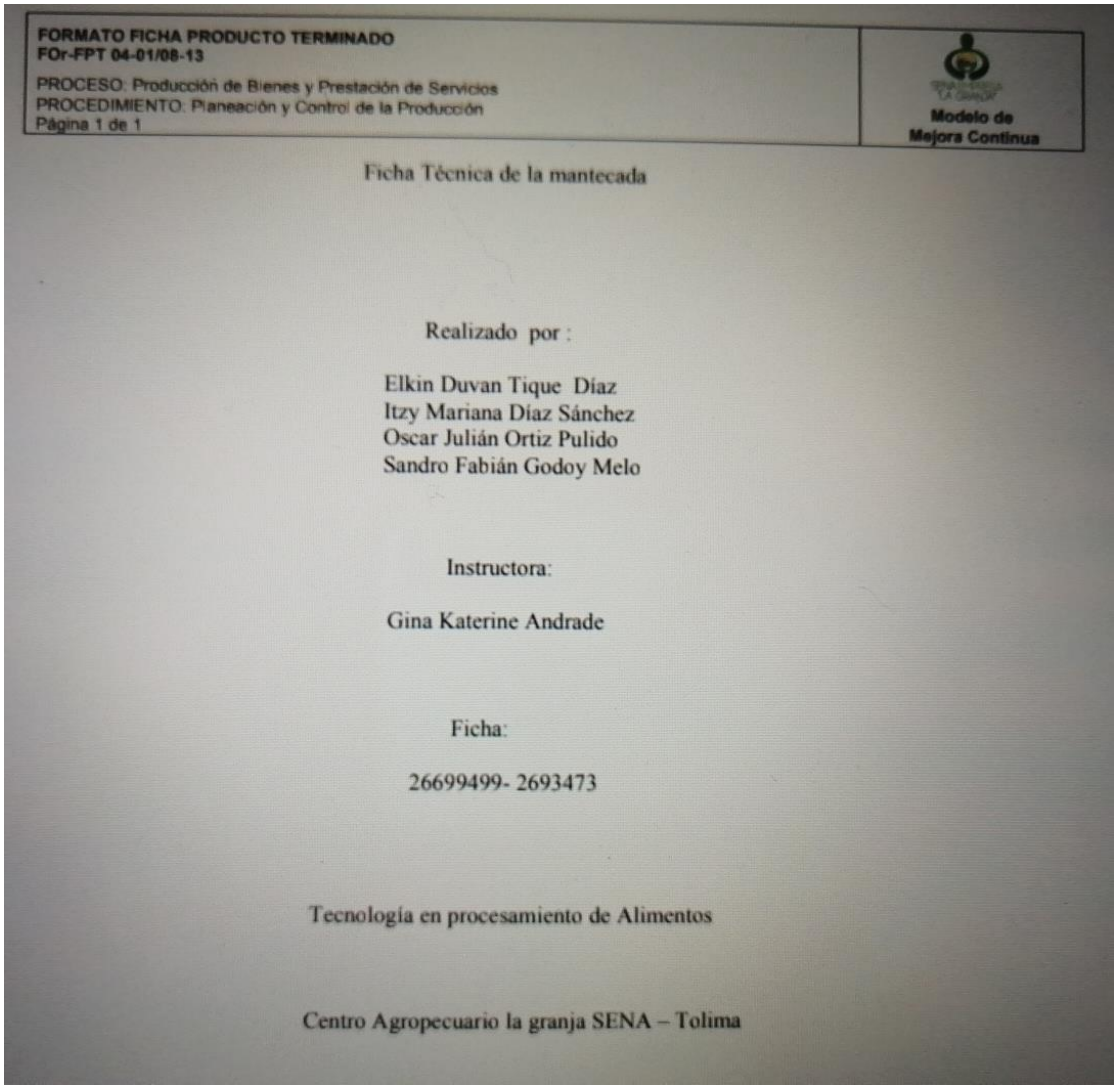
$x = \frac{1500\ g \cdot 4\ \%}{100\ \%} = \boxed{60\ g}$

- Masa madre

1500 g → 100 %
x → 30 %

- Aceite

1500 g → 100 %
x → 3 %



FORMATO FICHA PRODUCTO TERMINADO
FOr-FPT 04-01/08-13

PROCESO: Producción de Bienes y Prestación de Servicios
PROCEDIMIENTO: Planeación y Control de la Producción
Página 1 de 1

Modelo de Mejora Continua

Ficha Técnica de la mantecada

Realizado por :

Elkin Duvan Tique Díaz
Itzy Mariana Díaz Sánchez
Oscar Julián Ortiz Pulido
Sandro Fabián Godoy Melo

Instructora:

Gina Katerine Andrade

Ficha:

26699499- 2693473

Tecnología en procesamiento de Alimentos

Centro Agropecuario la granja SENA – Tolima

INFORME No. 3

NOMBRE DE LA PRÁCTICA

Elaboración de masas dulces

INTEGRANTES

- Yasanli Enciso Cruz
- Andri Liliana Ortiz Murillo
- Edwin Javier Guzmán Díaz
- Harol Arley Madrigal Tovar
- Sofía Reyes Pancha
- Witny Yisney Céspedes Barreiro

CÓDIGO FICHA : 2669499 - 2693473

FECHA : 8/11/2023

LISTADO DE MATERIALES, REACTIVOS Y EQUIPOS EMPLEADOS

Nombre del equipo / herramienta	Especificaciones Técnicas	Cantidad Requerida
Balanza	• Capacidad de tara • Bandea de acero inoxidable • Tablero digita de practico manejo • Pantalla digital que permite ver las unidades y sus decimales • Fácil de limpiar	1
Batidora	• Fácil de limpiar • Fácil de manear • Cuenta con 3 velocidades • Marca: javar • Frecuencia: 60 Hz • Voltaje: 110 v • Modelo: batidora LB101 • Serial: 170118v- 2	1

Activar Windows

Informe de Masa madre y poolish

Aprendices

Elkin Duvan Tique Diaz

Itzy Mariana Sanchez Diaz

Julian Ortiz Pulido

Sandro Fabian Godoy Melo

Instructora:

Gina Katerine Andre Moreno

ficha:

2693473-269499

centro agropecuario la granja SENA - Tolima

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

objetivo general

Elaborar una fermentacion a base de harina de trigo

objetivos especificos

1.conocer las materias primas

2 analizar los cambios obtenidos en la fermentacion

3.establecer que productos se realizan con base en la fermentacion

Masa Madre con oxigeno, sin oxigeno y Poolish con oxigeno, sin oxigeno

MASA MADRE CON OXIGENO			
DIAS	PH	ACIDEZ	D=m/v
Viernes	5,92	1,3	
Lunes	4,12	1,6	
Viernes	3,72	3,6	0,582

DENSIDAD

MASA MADRE SIN OXIGENO			
DIAS	PH	ACIDEZ	D=m/v
Viernes	5,92	1,6	
Lunes	4,72	1,8	
Miércoles	3,74	2,2	
Viernes	3,70	3,4	D=0.5820

DENSIDAD

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

graficas









Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

INFORME DE MASA MADRE Y POLISH

Andri Liliana Ortiz Murillo

Edwin Javier Guzmán Díaz

Yasanli enciso cruz

Luisa Fernanda Malambo

Instructora:

Gina Andrade

Ficha : 2669499

Procesamiento de alimentos

Centro agropecuario la granja SENA Tolima

Año

OBJETIVODE LA MASA MADRE Y POOLISH

Elaborar masa madre y polish a partir del a ficha técnica asignada por la instructora

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- dosificar correctamente los ingredientes y la materia prima para la elaboración de masa madre y polish
- aplicar correctamente las prácticas de laboratorio
- conocer el adecuado proceso para la elaboración de masa madre y polish
- lograr un pH apto para obtener una escala de crecimiento ascendente adecuada
- obtener un polish y una masa madre con una acidez titulable indicada por la instructora

RESULTADOS

Día 3









Activar Windov
Ve a Configuración

Francisco Javier Aponte
Jhon Carlos Ruiz Parra
Eduardo Avella Gonzalez
Abelmar Carvajal Londoño

T.C Planificación
2783082
Instructora
Guina Katerine Moreno

Ejercicio 1
Expresar en Cm^3
a 1 m^3
b 5400?

1 L = 1000 mL = 1000 cm^3
1 m^3 = 1000 L
$[1\ cm]^3 = [10\ mm]^3 = 1000\ m^3$

1 m^3 ⇒ 1000 L

$1000\ L = \frac{1\ L}{1000\ cm^3}$

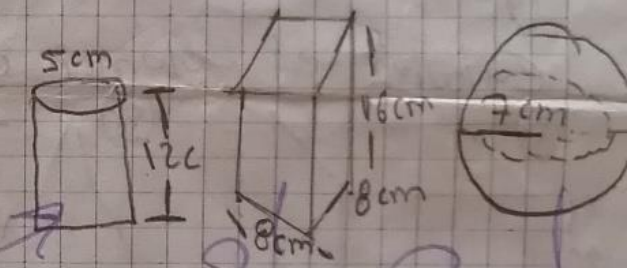
$x = \frac{1000\ L \times 1000\ cm^3}{1\ L}$

$x = 1000000\ cm^3$

$1\ cm^3 \times \frac{(1\ m)^3}{(100\ cm)^3} 5400$

$\frac{1\ m^3}{1 \times 10^{-6}}$

$\left\{ \frac{10\ m^3}{1\ mL} \times \frac{1000\ L}{1\ m^3} \right.$



② Calcular el Volumen de Estos Cuerpos.

$VC = \pi \cdot r^2 \cdot h$

$(3,1416)(5c)^2(12cm) = (3,1416)(25cm^2)(12cm)$

$942,8cm^2 \times cm^2 = 942,48\ cm^2$

③ Un Florero con forma cilindrica tiene un diametro interior de 12cm y su altura es de 25 cm quiere llenarse hasta los 2/3 de su capacidad ¿cuantos litros de agua necesita?

$r = d/2$ $3/3 = 100\%$ $2/3 = 66,67\%$

943 → 100%
X 100%

$X_{cc} = \frac{943\ cm^3 \times 100}{100} = 943\ cm^3$

$X_{cc} = \frac{943 \times 66,67}{100}$

$X_{cc} = 628,70\ cm^3$ Aprox $629\ cm^3$

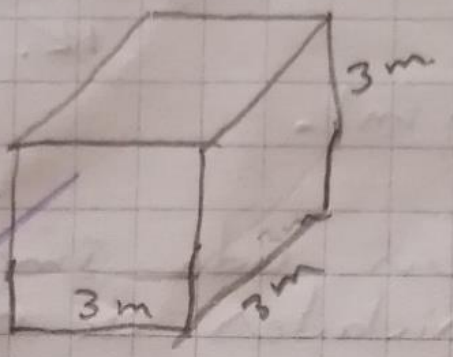
Humberto Osorio M.
Misael Saldaña
Orlando Niños

① Hallar el volumen de la siguiente p

$V = a \times b \times c$

$V = 3m \times 3m \times 3m$

$V = 27 m^3$



② Usando regla de 3 convertir 4 l comerciales en Gramos

$1 lc \rightarrow 500 gr.$
$4 lc \rightarrow x$

$x = \frac{4 \cancel{lc} \times 500 gr.}{1 \cancel{lc}} = 20$

$4 lc. = 2000 gr.$

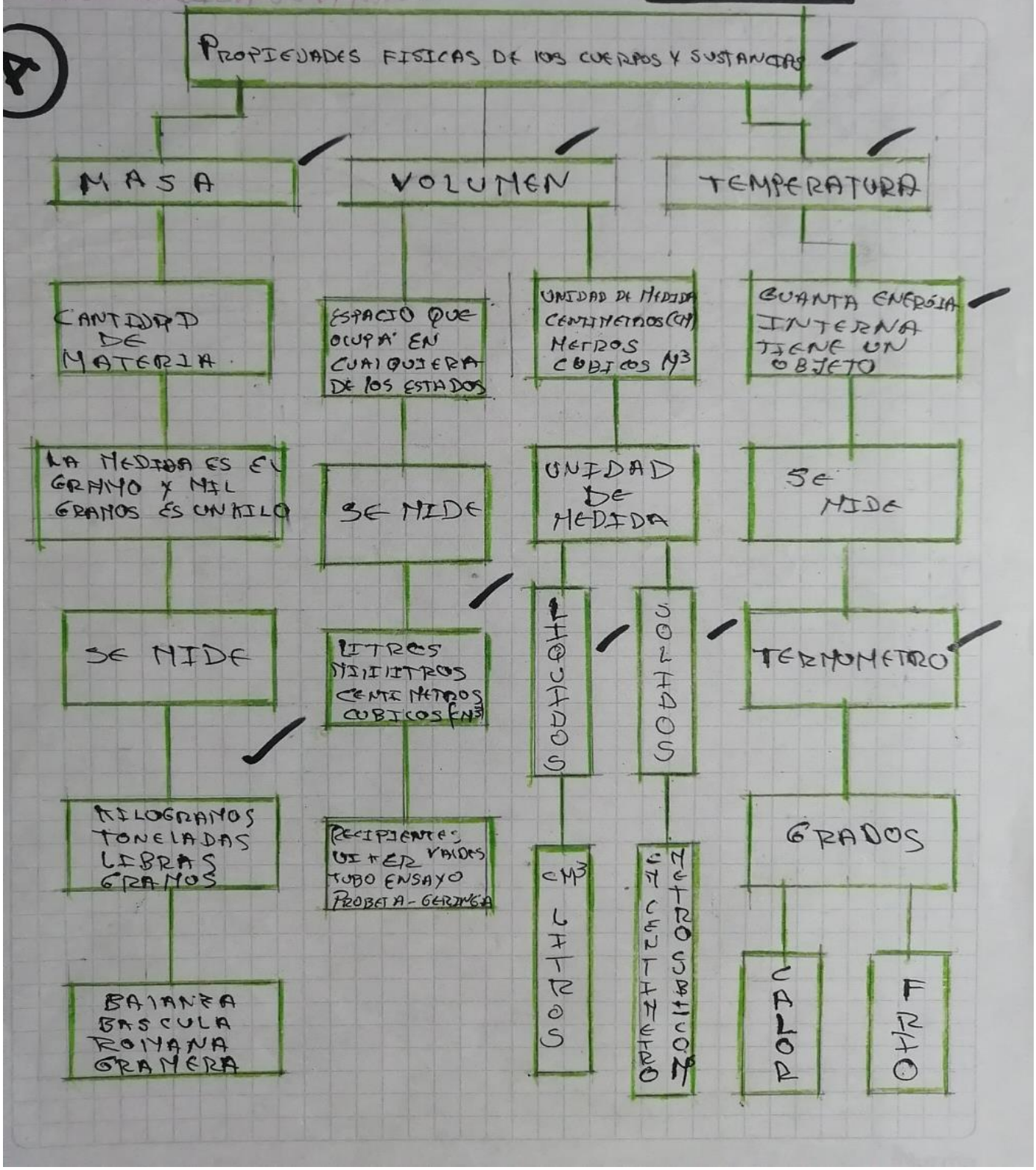
③ Indique 3 unidades para medir masa
- Libras
- gramos
-
Onzas Masica.

④ Mencione 2 Instrumentos para medi Temperatura.
- Termometro
-

FRANCISCO JAVIER AYONTE NARVAEZ
JON CARLOS RUIZ PARRA
EDUARDO ARDILA GUZMAN

TECNICO EN PANIFICACION
2783082

A



Yibardo Andrés Guzmán
Jhon Carlos Ruiz Parra
Francisco Javier Aponte
Usbelmar de J Carvajal Londoño

TC Panificación

2783082

Ejercicios de Temperatura (A)

① Convertir 550K a °C

② La Temperatura de la activación de la levadura debe ser de 35°C para el agua, el termometro tiene una escala de K convertir °C a K.

③ La Temperatura de la camara de crecimiento se encuentra a 200F podemos usarla para el crecimiento de mezcla para el pan suave.

① $C = K - 273,15$

$C = 550K - 273,15$

$C = 276.85$ ✓

② $K = °C + 273,15$

$K = 35° + 273,15$

$K = 308.15°C$ ✓

③ $°F = \frac{9}{5}°C + 32$

$200°F = \frac{9}{5}°C + 32$

$F° = \frac{555}{200}$

$F° = 0.162$

$°C = \frac{5}{9}(°F - 32)$

$°C = 0,55(0 - 32)$ ✗ 20C Falta justificar

$°C = 0.55(-31.837)$

$°C = -17.50°C$ ✗ 93,33

Jhojan Macos ✔
Juan Silva ✔
Javier Fonseca ✔
Camilo Fuentes ✔
Jhonny Garcia ✔

2 764074

VOLUMEN DE EQUIPOS

A

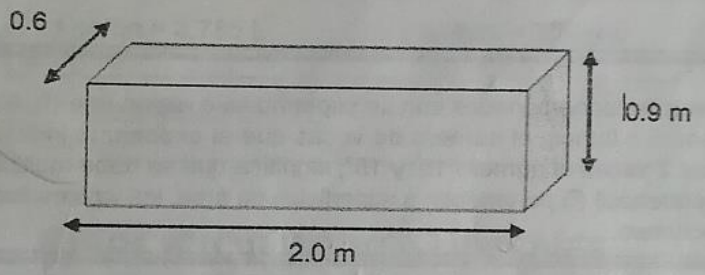
CAPACIDAD DE EQUIPOS

Es importante determinar la capacidad de los equipos a utilizar, en cuanto a masa. La mayoría de los equipos traen gravada su capacidad, o traen una indicacion del nivel mediante una linea menisco que indica el tope de capacidad, sin embargo existen formas sencillas de determinar la capacidad en caso de no tener el dato. Se plantean los siguientes ejercicios:

Apoyo 1

Se quiere determinar la cantidad de agua que le cabe a un tanque de acero inoxidable, para poder calcular la cantidad de cloro a aplicar. Las características del tanque son las siguientes:

Largo 2.0 m
Ancho 0.6 m
Alto 0.9 m



Para calcular el volumen (V) de ésta figura multiplicamos largo por ancho por alto. (L * A * h) Se debe verificar siempre que los tres valores estén expresados en las mismas unidades, para este caso son metros (m).

$$V = 2m \times 0.6m \times 0.9m = 1.08\ m^3$$

Para convertir m^3 a litros, multiplicamos los m^3 por 1000, ya que $1m^3 = 1000$ lt.

① $\frac{1.08\ m^3}{1} \times \frac{1000\ lt}{1\ m^3} = \frac{1.08 \times 1000}{1} = 108.000\ Lt$

TRABAJO DE ACEROS INOXIDABLES

SOFIA REYES PANCHÁ

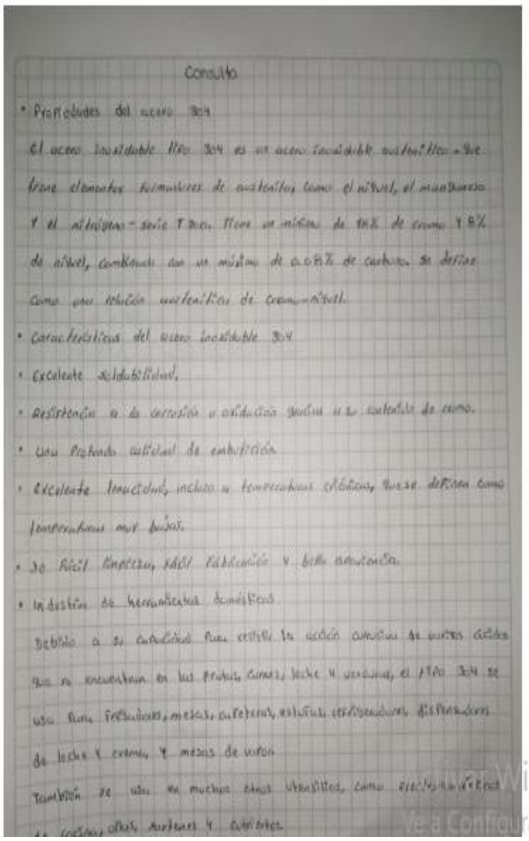
GINA KATERINE ANDRADE MORENO

INSTRUCTORA

APROBADO

TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FICHA:2693473


Consulta

- Propiedades del acero 304

El acero inoxidable tipo 304 es un acero inoxidable austenítico que tiene elementos formadores de austenita como el níquel, el manganeso y el nitrógeno - serie 3 aceros tiene un mínimo de 18% de cromo y 8% de níquel, combinado con un máximo de 0.08% de carbono se define como una solución austenítica de cromo-níquel.

- Características del acero inoxidable 304
- Excelente soldabilidad.
- Resistencia a la corrosión y oxidación mucho más que el acero al cromo.
- Una profunda calidad de embutición
- Excelente tenacidad, incluso a temperaturas criógenas, puede definirse como temperaturas muy bajas.
- Es fácil formarlos, fácil fabricación y bella apariencia.
- Industrias de herramientas domésticas

Debido a su capacidad para resistir la acción corrosiva de varios ácidos que se encuentran en los productos cárnicos, leche y vegetales, el AISI 304 se usa para fregaderos, mesas, cafeteras, estufas, refrigeradores, lecheras y cremas y mesas de vino.

También se usa en muchas otras industrias, como electrodomésticos, cocinas, hornos y cubiertas.

TRABAJO DE LAS NTC

HAROL ARLEY MADRIGAL TOVAR

SOFIA REYES PANCHÁ

WITNY YISNEY CESPEDES BARRERO

MICHAEL DUVAN POLANIA GARCÍA

Itzy Mariana Diaz Sanchez 2669499

1 Convertir 25 Lbs en gramos (utilizando metodo factor)
2 de acuerdo al grado de dureza como se clasifican las harinas y cual es su uso principal
3. teniendo en cuenta las 3 partes principales de un grano de trigo cual de ellas aportan un contenido importante de almidon
4 mencione 2 tipos de harinas con un bajo o 0 contenido de gluten
5. cual es el marco legal de las BPM en colombia
6. que pasa si en el proceso productivo la masa se expone por un largo periodo de tiempo a temperaturas cercanas a los 40°C, buen contenido de humedad, y un medio acido para el desarrollo de dextrinas
7. que es el gluten y como esta compuesto
8. por que se utiliza el huevo en formulaciones de panificación

Solución

1. $25 Lbs \cdot \frac{453,59 g}{1 Lbs} = 11.339,75 g$

2. Harinas blandas = bizcochos, galleteria → Floics.
   Harinas duras = pan de molde, pastas → Cortes

3. endospermo

4. Harina de avena y Harina de maiz

5 decreto 3075 del 97 y resolución 2674 del 2013

6. puede que la masa crezca pero por las dextrinas va a tener un alto contedido de acidez lo que va a afectar la calidad de la masa

7 el gluten es una masa que es el resultado de la reacción de las proteinas, agua sales, que le dan la elasticidad, dureza y buena calidad a la masa

8. ademas de aportar un alto contenido de proteinas, este ayuda a suavizar la mas aporta con el color, en el caso de la clara ayuda a hinchar un poco la masa que esta crece al batirla

VISITA DE RECONOCIMIENTO UNIDAD (PANIFICACIÓN)

APRENDIZ:

LUISA FERNANDA MALAMBO AGUJA

FICHA: 2693473.

APROBADO

INSTRUCTORA:

GINA KATERINE ANDRADE MORENO

TECNOLOGO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

El presente informe, reconocimiento y visita, equipos de servicios del área de panificación debemos tener en cuenta siempre utilizar bata además de esto Nos dieron un recorrido, en la unidad de panificación y allí tuvimos la oportunidad de conocer cada equipo que se utiliza en esta unidad y para qué sirve cada uno de ellos en esta área.

Después nos indicaron los equipos y sus funciones primeros fue la batidora uno de los equipos básicos que se utiliza para obtener una masa madre (activa)Con el amasado con máquina obtendremos una masa homogénea y cohesionada y con ella ahorraremos mucho más tiempo. Batidoras Planetarias

Su versatilidad la convierte en la máquina indispensable en pastelerías y pequeñas panaderías. Su característica principal son los utensilios intercambiables que incluye en dotación: gancho amasador, paleta mezcladora y batidor de varillas, permitiendo al usuario elaborar un amplio y variado surtido de productos tal y como mencionaremos más adelante. Su caldero extraíble facilita la labor al usuario, pudiendo extraer la masa o la mezcla más cómodamente, para su posterior manipulación. Su variador de velocidad permite obtener diferentes niveles de mezclas de masas.

Accesorios

Gancho amasador: permite amasar masas de pan, pasteles, pizzas, croissant, galletas, etc.
Paleta mezcladora: permite mezclar cremas, masas de genovesas, bizcochos, etc.
Batidor de varillas: permite montar claras de huevo, nata montada, merengues, mayonesas, cremas blandas. **(Equipos de panificación)**





Activar Windows
Ve a Configuración para a

MATERIAS PRIMAS “LECHE Y AZUCAR”

INTEGRANTES:

Andri Liliana Ortiz Murillo
Edwin Javier Guzmán Díaz
Yasanli Enciso Cruz
Jhon Alexander Ubaque
Luisa Fernanda Malambo

INSTRUCTORA: Gina Andrade

COMPETENCIA: controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes Producción “Panificación”

PROGRAMA DE FORMACION: procesamiento de alimentos

FICHA: 2669499- 2693473





MANEJO DE UNIDADES Y FACTORES DE CONVERSION
MASA Y VOLUMEN

HAROL ARLEY MADRIGAL TOVAR
MICHAEL DUVAN POLANIA GARCIA
SOFIA REYES PANCHA
WITNY YINNEY CESPEDES BARRERO

FICHAS = 2693473 - 2669999

INSTRUCTORA = GINA ANDRADE

TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA – SENA

ESPINAL - TOLIMA

Taller de contextualización

Elkin Duvan Tique Diaz
Itzy Mariana Diaz Sanchez
Oscar Julian Ortiz Pulido
Instructora: Gina Katerine Andrade Moreno

A muy bien!

Ficha: 2669490
2693473

TG y competencia

Centro Agropecuario "La Granja"
Espinal - Tolima

2023

Mantecadas

Ingredientes:

Materia primas

Harina de trigo
Mantequilla
Huevos
Azúcar
leudante químico

insumos

harina de maiz
polvo para hornear
leche
margarina
aguardiente (extracto)

Equipos - Mayores

batidora
bascula
Cortadora
Horno
moldes
bandejas de acero

Menores

Cuchillos de sierra
termometro
Cronometro

Variables

horno: llevarlo al horno a 180°C durante 40 minutos

Vida util

15 dias siguiendo las especificaciones de almacenamiento

LECTURA AUTOREGULADA DE LA COMPETENCIA

SOFIA REYES PANCHA
HAROL ARLEY MADRIGAL TOVAR
WITNY YISNEY CESPEDES BARRERO

FICHAS: 2693473
2669499

A

INSTRUCTORA: GINA KATHERINE ANDRADE

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA - SENA

ESPINAL - TOLIMA

2023

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"

FORMACIÓN DE APRENDICES DEL SENA DESDE EL ENFOQUE DE COMPETENCIAS LABORALES Y FORMACIÓN POR PROYECTOS

LECTURA AUTORREGULADA DELACOMPETENCIA



NOMBRES Y FICHA DE CARACTERIZACIÓN:
Michael Duran Polania Garcia 2669499 Luisa Fernanda malambo Aguja 2693473 Anjui vanessa leyton rodrigo

Propósito para esta lectura: AFIANZAR CONOCIMIENTOS DE LA COMPETENCIA

En grupos de trabajo, inspeccionar y examinar previamente el contenido curricular de la competencia. A medida que se examina, responda las siguientes preguntas:

A. ¿Cuál es el nombre de la competencia?

B. ¿Cuáles son los resultados de aprendizaje?

C. Escriba 5 conocimientos de conceptos y principios

D. Escriba 5 conocimientos de proceso

E. Mencione 5 criterios de evaluación de la competencia

TALLER 1 GENERALIDADES DEL TRIGO Y LA HARINA

EIKIN DUVAN TIQUE DIAZ

ITZY MARIANA DIAZ SANCHEZ

OSCAR JULIÁN ORTIZ PULIDO

SANDRO FABIAN GODOY MELO

Aprobado amplio el punto 1

- 1. proteína
- tipo de pretina
- tipo de viscosidad

INSTRUCTORA

GINA KATERINE ANDRADE MORENO

Ficha?

TC PROCESAMIENTO DE ALIMENTO

Controlar la formulación

2669499
2693473

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

SENA – TOLIMA

AÑO

2023

Taller

Utilizando la información del documento adjunto e información adicional resolver los siguientes puntos:

1) elabore un pequeño resumen sobre la historia de panificación

RTA//

Los ingredientes utilizado en el proceso de elaboración del pan se han empleado desde la antigüedad y entrando al siglo XIX se descubrio la levadura artificial revolucionando el concepto de panaderia.

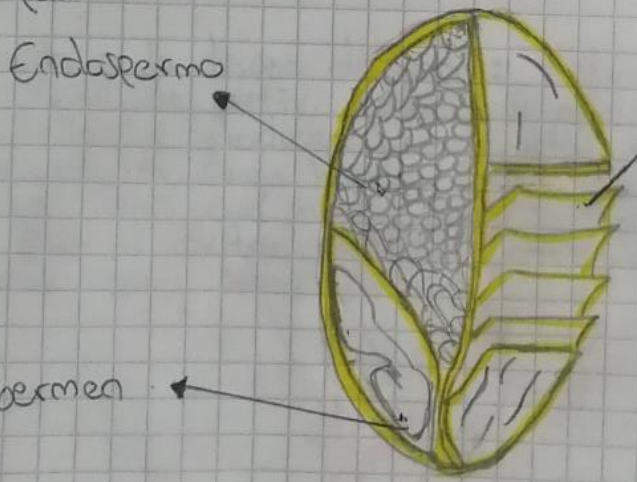
El componente o los principales ingredientes empleados en la fabricación de pan precocido son: harina, sal, agua, levadura, masa madre, mejorantes panarios y grasas animales.

2) Analice y defina la composición del grano de trigo especialmente de forma grafica

Pericarpio : comprende una serie de capas que conforma la envoltura del grano y que comunmente se conoce como salvado esta envoltura representa aproximadamente un 14% a 16% del grano. es rica en sales minerales contiene ademas proteina, vitaminas, del complejo B.

Endospermo : representa aproximadamente entre un 81% a 83% del grano de aqui se obtiene la harina. tiene un alto contenido de almidon y materias proteicas especiales

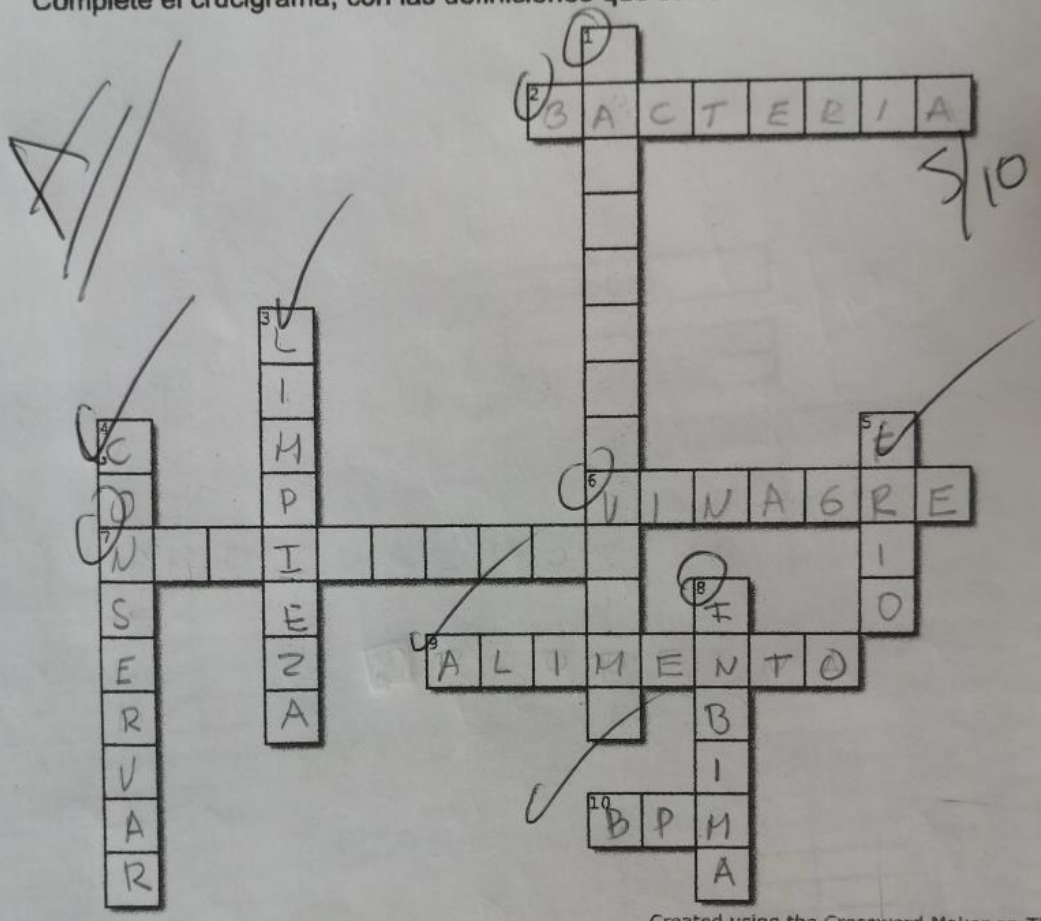
Germen : corresponde a un 2.5% a 3% del grano. Es la parte viva de la semilla la que posteriormente da origen a una nueva planta. es rico en materias grasa, azucares y vitaminas del complejo B y E. Durante la molienda se separa de la harina ya que por su alto contenido de grasas puede producir olores y sabores desagradables en la harina y el pan



Name:_____

Higiene y Conservación de los Alimentos

Complete el crucigrama, con las definiciones que se relacionan a continuación.



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

Horizontal

2. Microorganismo que puede generar una enfermedad

6. Agente biológico, químico o físico presente en el alimento que puede causar un efecto adverso a la salud del consumidor

7. Verificar el cumplimiento de los objetivos trazados en un procedimiento o programa

9. Producto natural o artificial, fresco o procesado, que aporta los nutrientes requeridos por el organismo

10. Conjunto de Buenas Prácticas aplicadas en todas las etapas de producción de alimentos, garantizando la inocuidad del producto

Vertical

1. Producto natural o artificial, transformado por medio de operaciones o procesos unitarios para obtener un producto terminado

3. Eliminar suciedad, residuos, grasa o materia orgánica de alguna superficie

4. Mantener los productos alimentarios en óptimas condiciones de temperatura, luz y humedad, a fin de garantizar su calidad.

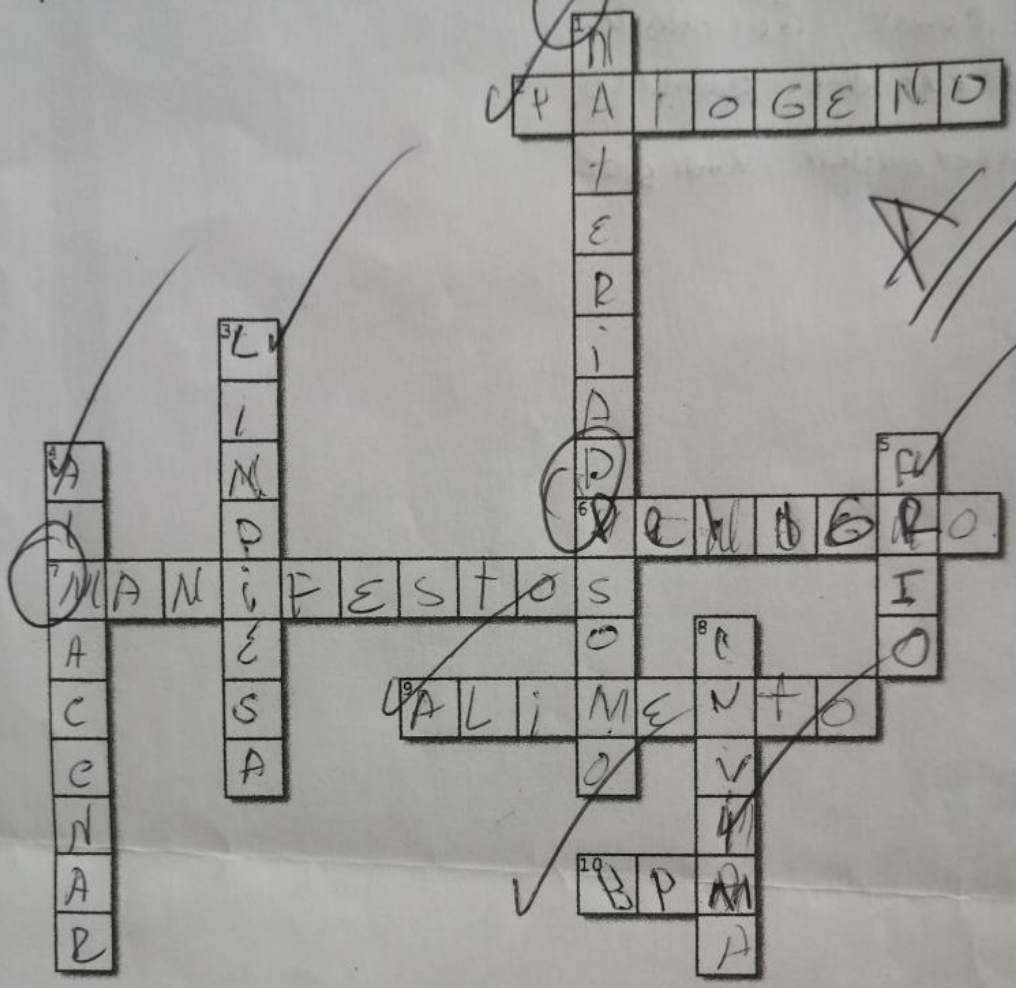
5. Condición de bajas temperaturas para almacenar los alimentos, para evitar la multiplicación de los microorganismos

8. Instituto Nacional de Vigilancia y Control de Medicamentos y Alimentos

Name:_____

Higiene y Conservación de los Alimentos

Complete el crucigrama, con las definiciones que se relacionan a continuación.



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorne

Horizontal

. Microorganismo que puede generar una nfermedad

. Agente biológico, químico o físico presente en el limento que puede causar un efecto adverso a la alud del consumidor

. Verificar el cumplimiento de los objetivos trazados n un procedimiento o programa

. Producto natural o artificial, fresco o procesado, ue aporta los nutrientes requeridos por el organismo

0. Conjunto de Buenas Prácticas aplicadas en todas as etapas de producción de alimentos, garantizando a inocuidad del producto

Vertical

1. Producto natural o artificial, transformado por medio de operaciones o procesos unitarios para obtener un producto terminado

3. Eliminar suciedad, residuos, grasa o materia orgánica de alguna superficie

4. Mantener los productos alimentarios en óptimas condiciones de temperatura, luz y humedad, a fin garantizar su calidad.

5. Condición de bajas temperaturas para almacena los alimentos, para evitar la multiplicación de los microorganismos

8. Instituto Nacional de Vigilancia y Control de Medicamentos y Alimentos

"Manipulación de alimentos"

Alimentos

Origen

animal vegetal sólidos líquidos

saturados / transformados

Aportan sustancias → producir ~~vvv~~ calor ~~vvv~~
→ crecimiento,
→ restauración: tegidos, reproducción
→ sustancias de regulación. idem.
→ producción placer y palatibidad (dieta)

Micronutrientes

minerales
vitaminas

vitaminas (+)

microgramos: Vit B12
: ácido fólico
: mg Vit. C

Vitaminas

otros componentes
→ bioactivos naturales
↳ características
→ sensoriales
→ organolépticos

Su función:
→ estrés oxidativo
→ carcinogenesis

sintetizan compuestos fisiologicamente activos al consumir antioxidantes y cancerigenos

factores que condicionan el v/ nutritivo de los alimentos

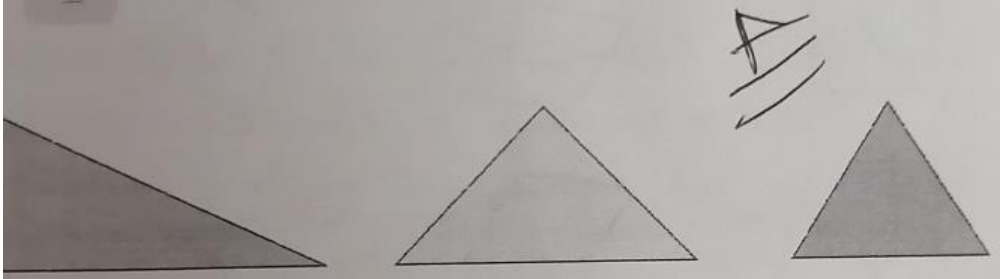
→ por mezclas complejas en cantidad y calidad.
→ No, por un (1) sólo nutriente
→ para el Δ no hay alimento completo
→ Sí, para el recién nacido
→ Deja de ser completa
· (h/ Vit. C y fibra)

Robinson Silvio Mayorga Tapo | DIEGO MAURICIO LOPEZ
Pabellon #18 PABELLON #17

TRIÁNGULOS Y CUADRILÁTEROS

2764074

1 Clasifica los siguientes triángulos según sus lados:



Escaleno | Isosceles | Equilatero

Equilátero

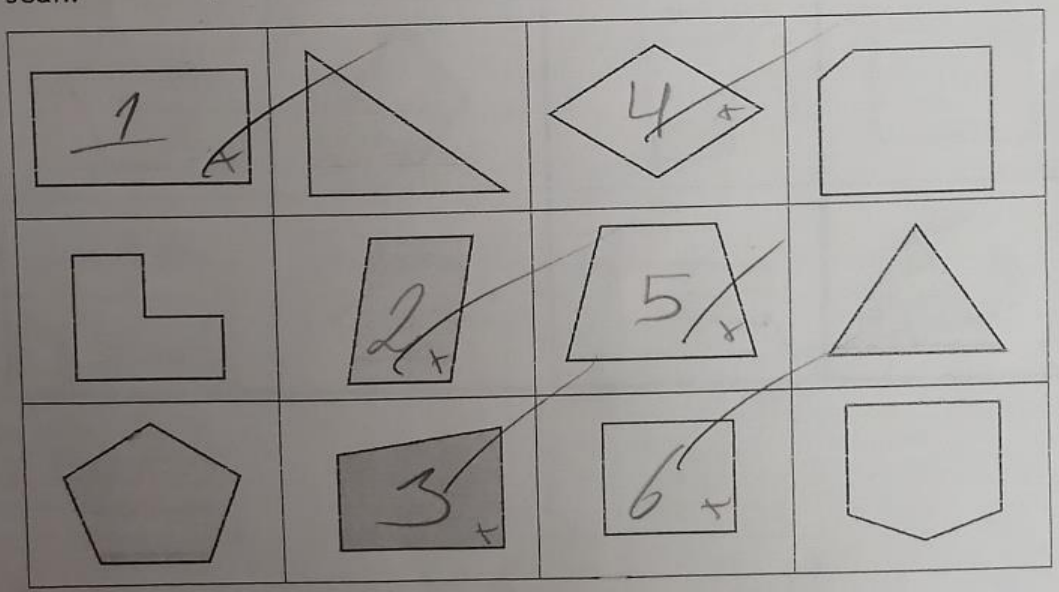
Isósceles

Escaleno

Recuerda que según sus lados los triángulos pueden ser:

- Equiláteros: 3 lados iguales
- Isósceles: 2 lados iguales
- Escalenos: todos los lados diferentes

2 ¿Cuáles de las siguientes figuras son **cuadriláteros**? Selecciona las que lo sean:

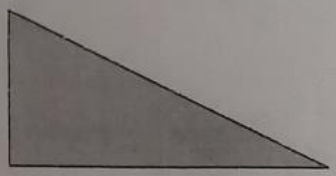


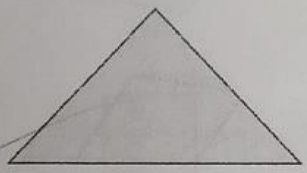
Agostin colmenares. peñate
Arnoldy sanchez Bohorques

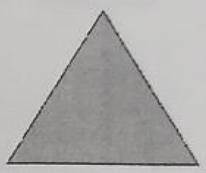
TRIÁNGULOS Y CUADRILÁTEROS

2764074

1 Clasifica los siguientes triángulos según sus lados:







escaleno

isósceles

equilatero

Equilátero

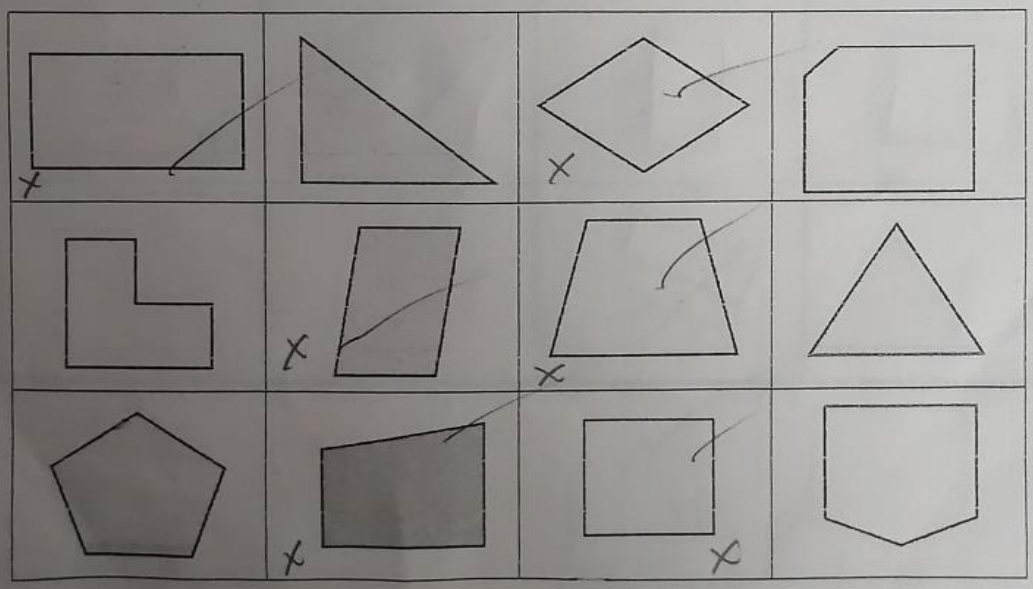
Isósceles

Escaleno

Recuerda que según sus lados los triángulos pueden ser:

- Equiláteros: 3 lados iguales
- Isósceles: 2 lados iguales
- Escalenos: todos los lados diferentes

2 ¿Cuáles de las siguientes figuras son **cuadriláteros**? Selecciona las que lo sean:

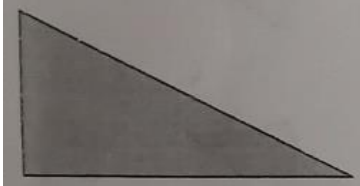


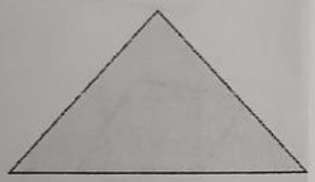
José Ricardo Herrua Quiroz Pabellon 19
Nic 1048672 Extructura 2

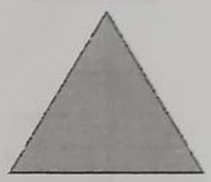
TRIÁNGULOS Y CUADRILÁTEROS

1 Clasifica los siguientes triángulos según sus lados:

2764074







Equilátero

Isósceles

Escaleno

Escalo

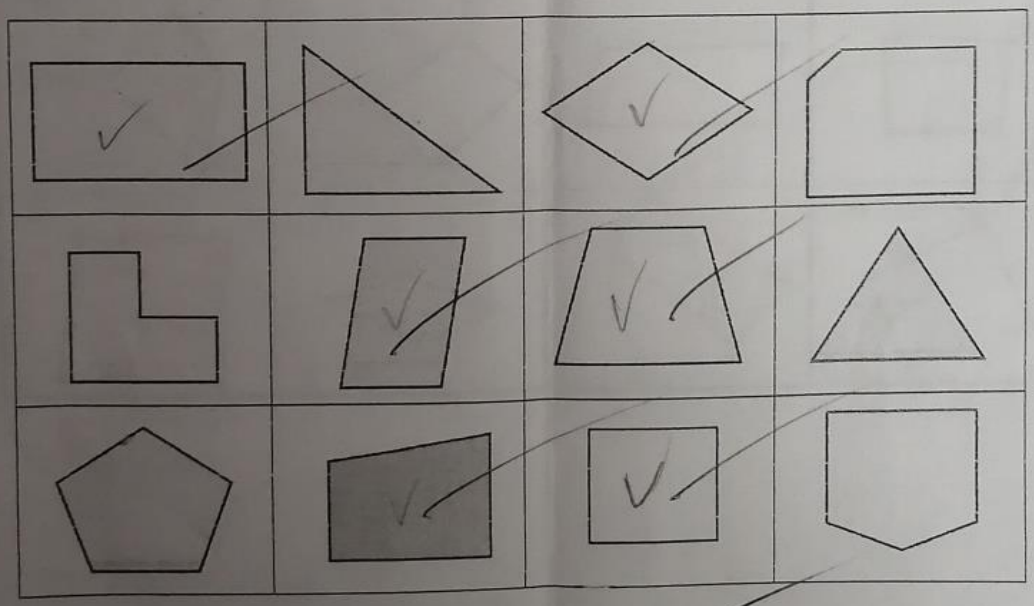
Isósceles

equilatero

Recuerda que según sus lados los triángulos pueden ser:

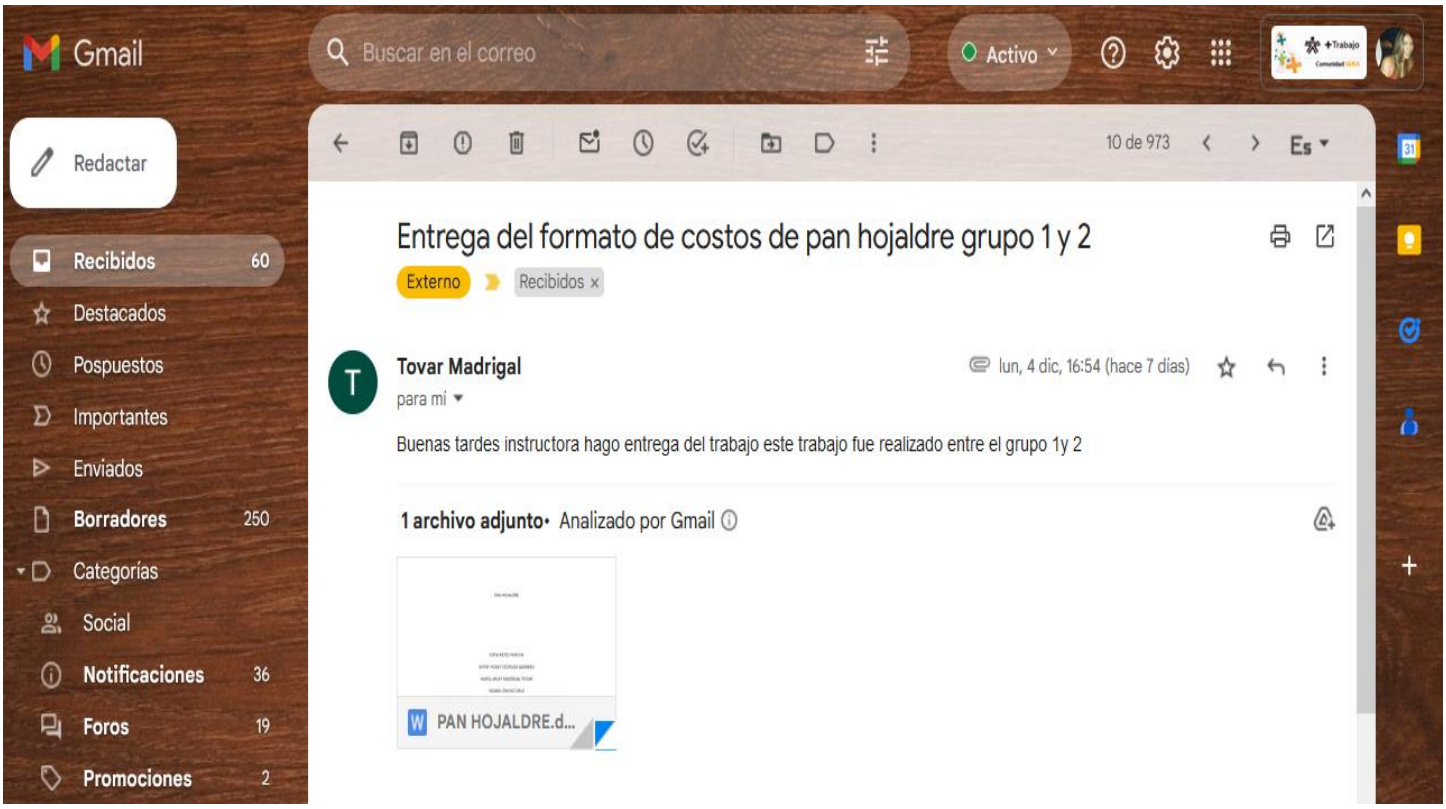
- Equiláteros: 3 lados iguales
- Isósceles: 2 lados iguales
- Escalenos: todos los lados diferentes

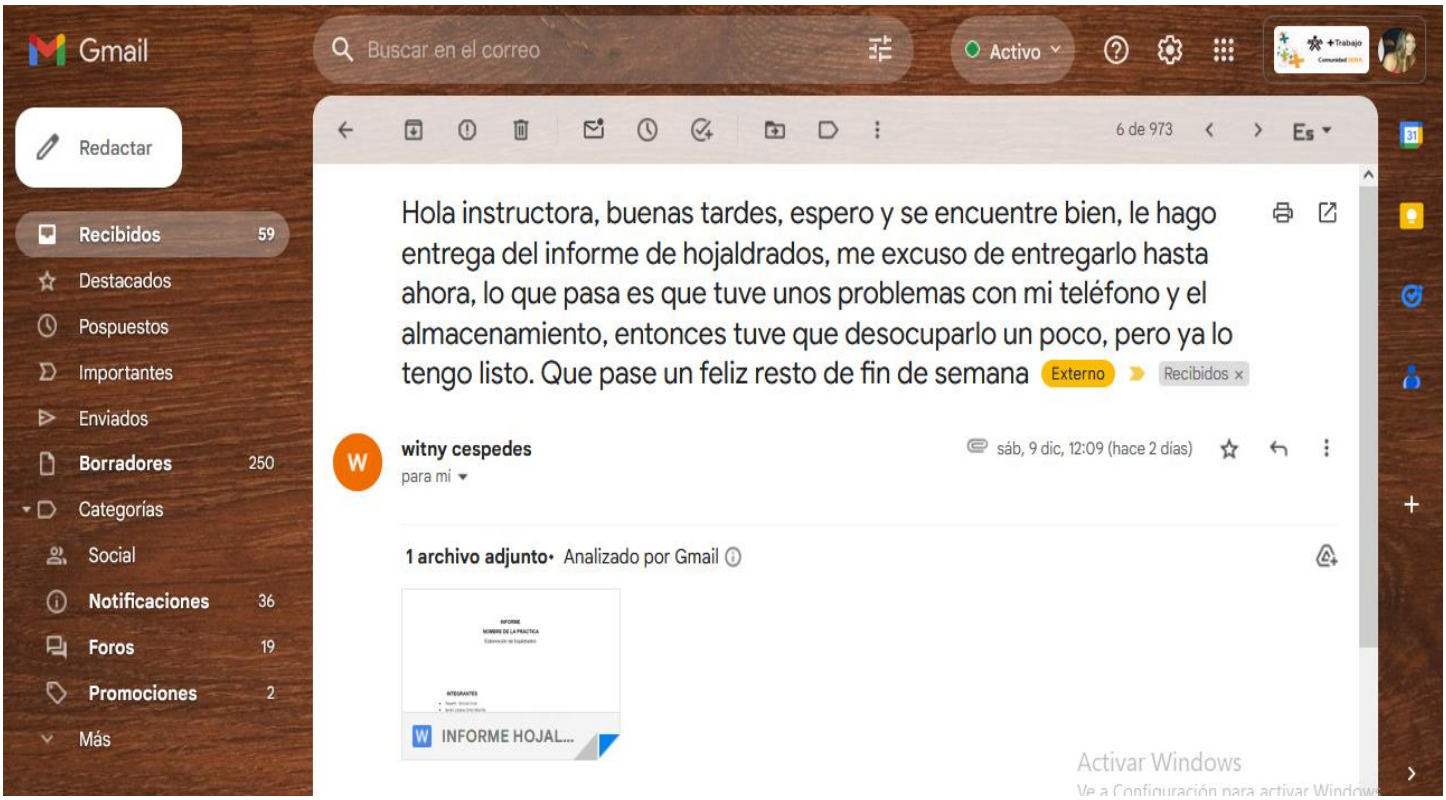
2 ¿Cuáles de las siguientes figuras son **cuadriláteros**? Selecciona las que lo sean:

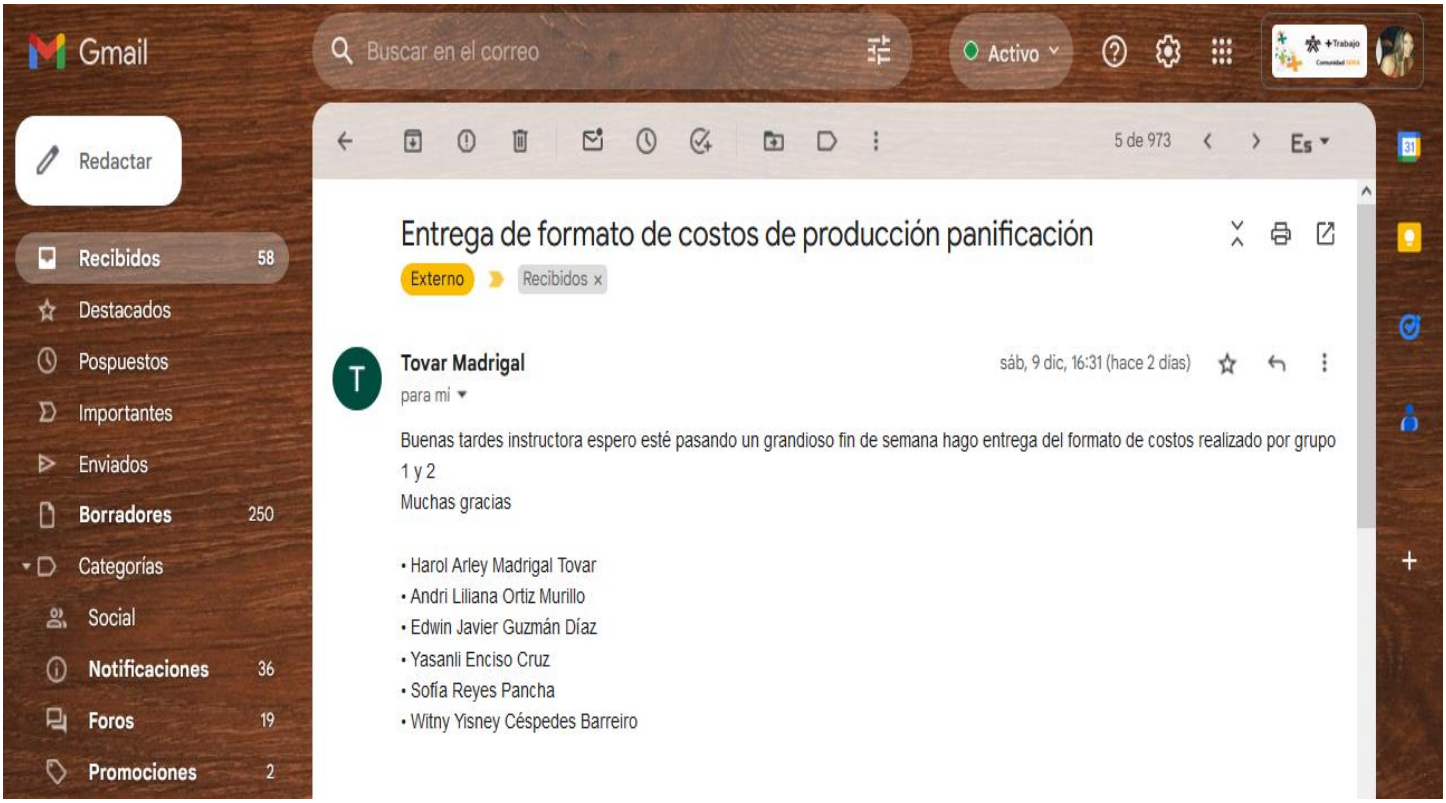


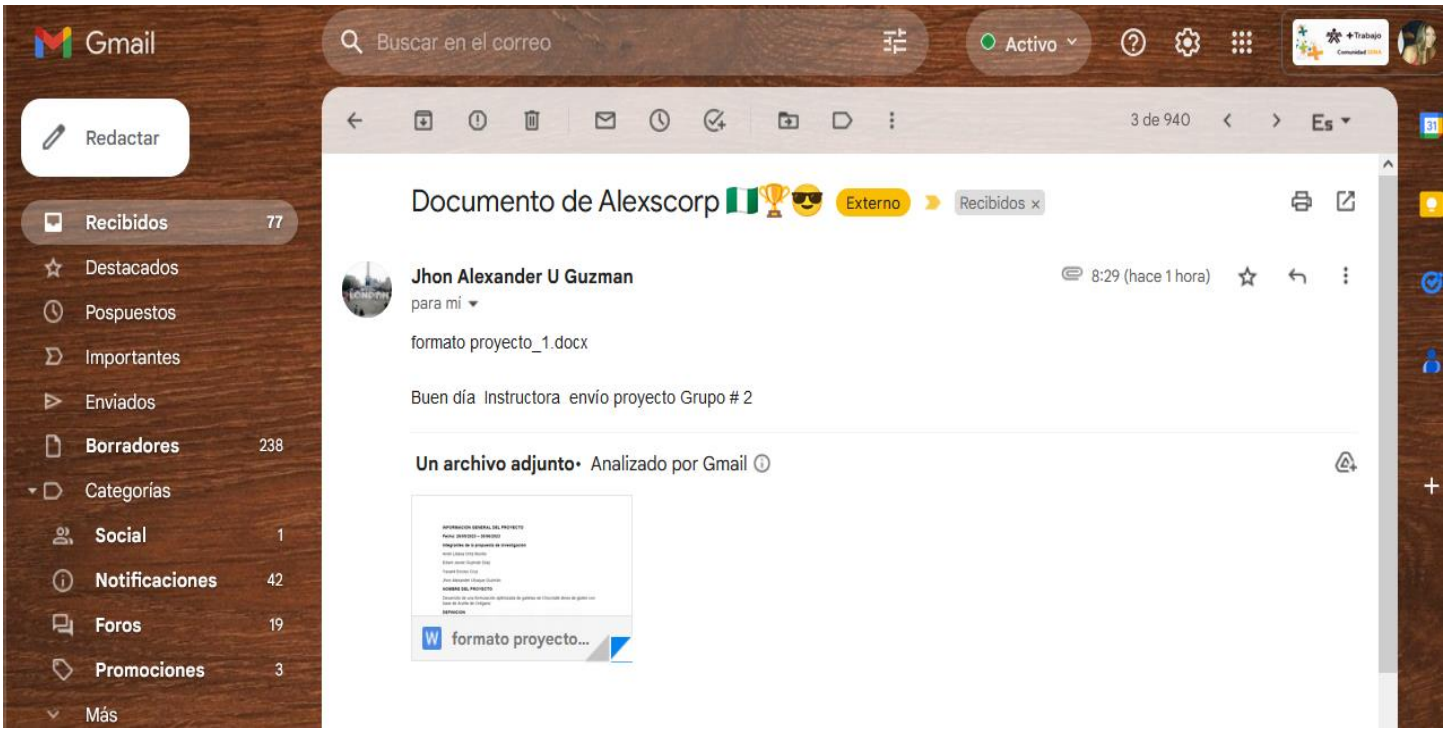
Ivan Gonzalez Carvajal

FICHAS: 2669499 y 2693473 (UNIFICARON DOS FICHAS EN UN SOLO GRUPO)






Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 58
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 250
Categorías
Social
Notificaciones 36
Foros 19
Promociones 2
5 de 973
Es
Entrega de formato de costos de producción panificación
Externo
Recibidos ×
Tovar Madrigal
sáb, 9 dic, 16:31 (hace 2 días)
para mí
Buenas tardes instructora espero esté pasando un grandioso fin de semana hago entrega del formato de costos realizado por grupo 1 y 2
Muchas gracias
• Harol Arley Madrigal Tovar
• Andri Liliana Ortiz Murillo
• Edwin Javier Guzmán Díaz
• Yasanli Enciso Cruz
• Sofía Reyes Pancha
• Witny Yisney Céspedes Barreiro


Gmail
Buscar en el correo
Activo
Redactar
Recibidos 77
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 238
Categorías
Social 1
Notificaciones 42
Foros 19
Promociones 3
Más
3 de 940
Es
Documento de Alexscorp
Externo
Recibidos ×
Jhon Alexander U Guzman
8:29 (hace 1 hora)
para mí
formato proyecto_1.docx
Buen día Instructora envío proyecto Grupo # 2
Un archivo adjunto • Analizado por Gmail
formato proyecto...

NUEVAS TENDENCIAS EN LA PRODUCCION Y CONSUMO ALIMENTARIO

INTEGRANTES:

Andri Liliana Ortiz Murillo
Edwin Javier Guzmán Díaz
Yasanli Enciso Cruz
Jhon Alexander Ubaque

INSTRUCTORA: Gina Katerine Andrade

FICHA: 2669499- 2693473



@SENAComunica

www.sena.edu.co