| Modelo de Mejora Continua | Servicio Nacional de Aprendizaje SENA<br>**TALLLER 3**<br>**ING. YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA** | |
|---|---|---|

**2DO MODULO**

1. Elaborar uno de los productos vistos en clase, sacando fotos de su proceso. Luego sacar una foto en la que aparezca claramente su rostro y el producto terminado. En total mínimo 7 fotos.
2. Realizar un mapa mental con todas las formulaciones de helados cremosos vistas el día de hoy.

**NOTA:** En caso de **NO** poder realizar el producto, por algún motivo **deberá realizar el 2do punto y**:

- Realizar los cálculos de los costos de los 4 productos vistos en clase, apoyándose en los siguientes cuadros:

**Cuadro de costos de materia prima e insumos**

| Descripción Materia Prima e insumos | Valor de la presentación $ | Cantidad de Presentación en g ó mL | Valor del gramo (en pesos) $ | Cantidad utilizada en g o mL | Costo Total $ |
|---|---|---|---|---|---|
| **FORMULACION 1** | | | | | |
| Leche pasteurizada | | | | | |
| Azúcar blanca | | | | | |
| CMC | | | | | |
| Leche en polvo | | | | | |
| Mantequilla | | | | | |
| Saborizante | | | | | |
| Colorante | | | | | |
| **SALSA DE FRUTAS** | | | | | |
| Fruta madura | | | | | |
| Azúcar blanca | | | | | |
| | | | | | |
| **VALOR TOTAL** | | | | | |
| **FORMULACION 2** | | | | | |
| Leche pasteurizada | | | | | |
| Azúcar blanca | | | | | |
| Leche en polvo | | | | | |
| CMC | | | | | |
| Crema de leche | | | | | |
| Fécula de maíz | | | | | |
| Margarina | | | | | |
| Yema de huevo | | | | | |
| Saborizante | | | | | |
| Colorante | | | | | |
| **SALSA DE FRUTAS** | | | | | |
| Fruta madura | | | | | |
| Azúcar blanca | | | | | |
| **VALOR TOTAL** | | | | | |
| **FORMULACIÓN 3** | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Leche pasteurizada o agua potable | | | | | |
| Leche en polvo | | | | | |
| Azúcar blanca | | | | | |
| Margarina | | | | | |
| CMC | | | | | |
| Yema de huevo | | | | | |
| Saborizante | | | | | |
| Colorante | | | | | |
| **SALSA DE FRUTAS** | | | | | |
| Fruta madura | | | | | |
| Azúcar blanca | | | | | |
| **VALOR TOTAL** | | | | | |
| **FORMULACION 4** | | | | | |
| Leche pasteurizada | | | | | |
| Leche condensada | | | | | |
| Leche en polvo | | | | | |
| Azucar blanca | | | | | |
| Crema de leche | | | | | |
| Café instantaneo | | | | | |
| Fécula de maíz | | | | | |
| **VALOR TOTAL** | | | | | |

## Rendimiento

| Descripción | Cantidad (g) | | | |
|---|---|---|---|---|
| | FORMULACION 1 | FORMULACION 2 | FORMULACION 3 | FORMULACION 4 |
| Peso materia prima e insumos inicial | | | | |
| Peso final después de procesado | | | | |
| **Rendimiento total = (PI – PF)** | | | | |

## Costos

| Descripción | Valor $ | | | |
|---|---|---|---|---|
| | FORMULACION 1 | FORMULACION 2 | FORMULACION 3 | FORMULACION 4 |
| Costo de materia prima e insumos | | | | |
| Costo de luz, agua o gas | | | | |
| Costos total de producción | | | | |
| Precio de venta | | | | |
| **Utilidad** | | | | |

## Calidad Organoléptica

| Descripción | Observaciones | | | |
|---|---|---|---|---|
| | FORMULACION 1 | FORMULACION 2 | FORMULACION 3 | FORMULACION 4 |
| Presentación visual | | | | |
| Olor | | | | |
| Sabor | | | | |
| Textura | | | | |