Modelo de Mejora Continua	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **TALLLER 1** **ING. YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA**	

1ER MODULO

1. Comentar acerca de su experiencia vivida en la elaboración de alguno de los 2 productos, debajo del video de YouTube.
2. Enviar a la actividad del Classroom sus fotos mientras realiza alguno de los productos y una final donde usted aparezca con el producto.

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

- Llenar el siguiente cuadro de acuerdo a lo visto en clase:

NOMBRE DEL PRODUCTO	ETAPAS DE LA PRODUCCION	INSUMOS UTILIZADOS POR CADA ETAPA	REPRESENTACIÓN GRAFICA DEL PRODUCTO
YOGURT	**1.**		
	2.		
	3. …		
KUMIS	**1.**		
	2.		
	3. …		

- Realizar los cálculos de los costos de los 2 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 gramos	Valor del gramo (en pesos) $	Cantidad utilizada en gramos	Costo Total $
KUMIS					
Leche					
Azúcar					
Leche en polvo (Opcional)					
Cultivo comercial de kumis					
Conservante (Benzoato de sodio)					
VALOR TOTAL					
YOGURT					
Leche					
Azúcar					

Leche en polvo (Opcional)					
Fruta (Opcional)					
Cultivo comercial de yogurt					
Conservante (Benzoato de sodio)					
Saborizante de acuerdo a la fruta					
Colorante de acuerdo a la fruta					
VALOR TOTAL					

Rendimiento

Descripción	Cantidad (g)	
	KUMIS	YOGURT
Peso materia prima e insumos inicial		
Peso final después de procesado		
Rendimiento total = (PI – PF)		

Costos

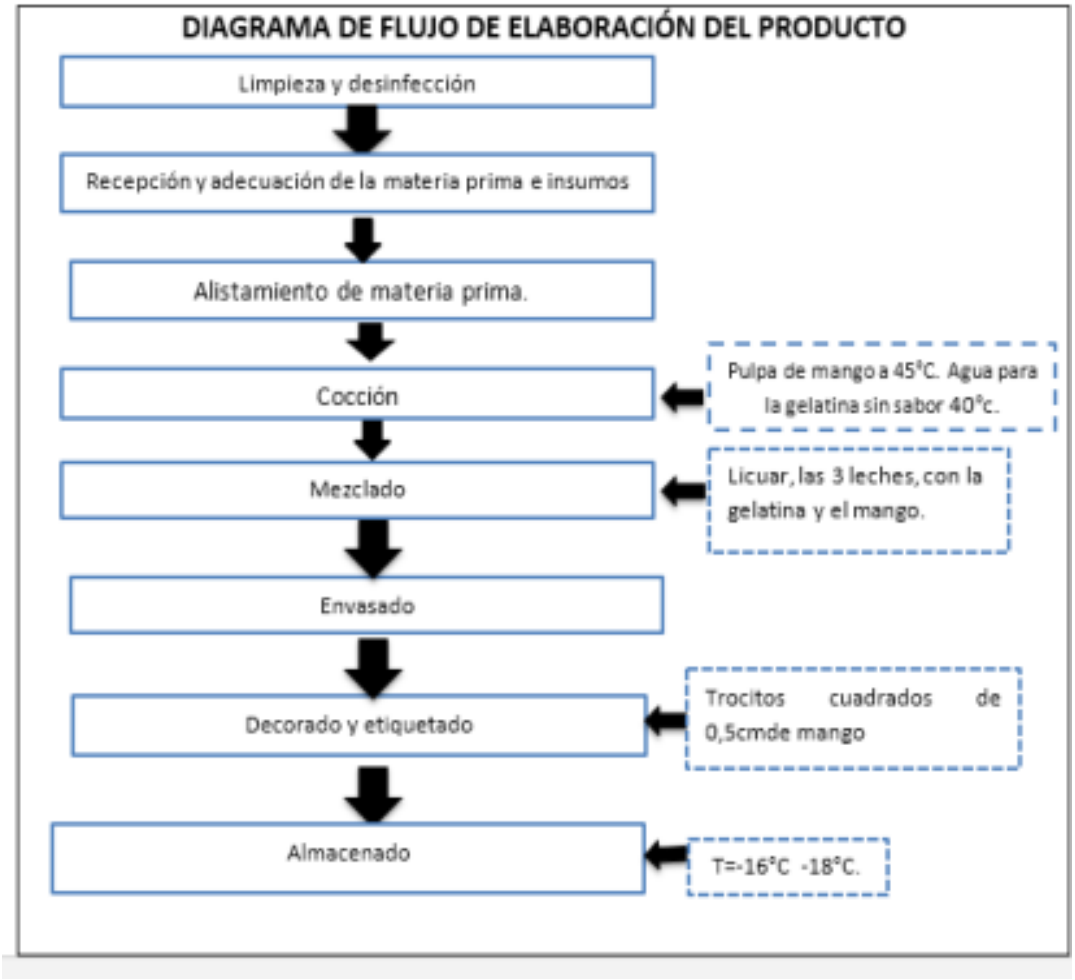
Descripción	Valor $	
	KUMIS	YOGURT
Costo de materia prima e insumos		
Costo de luz, agua o gas		
Costos total de producción		
Precio de venta		
Utilidad		

Calidad Organoléptica

Descripción	Observaciones	
	KUMIS	YOGURT
Presentación visual		
Olor		
Sabor		
Textura		

- Realizar un diagrama de flujo de bloques de los **DOS (2)** procesos productivos vistos, en donde deberá incluir las variables de proceso que se deben tener en cuenta a la hora de realizarlo.

Ejemplo:


DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO
Limpieza y desinfección
Recepción y adecuación de la materia prima e insumos
Alistamiento de materia prima.
Cocción
Pulpa de mango a 45°C. Agua para la gelatina sin sabor 40°c.
Mezclado
Licuar, las 3 leches, con la gelatina y el mango.
Envasado
Decorado y etiquetado
Trocitos cuadrados de 0,5cmde mango
Almacenado
T=-16°C -18°C.