Modelo de Mejora Continua	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **TALLLER 2** **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. Llenar el cuadro comparativo de todos los productos concentrados enviar una foto y comentar una conclusión en el enlace de youtube de este video:

ITEM	Leche condensada	Arequipe	Manjar blanco	Panelitas de leche	Cocadas
Materias primas e insumos					
Pasos para su elaboración					
Imagen final del producto					

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 3 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 o mL	Costo Total $
MANJAR BLANCO					
Leche pasteurizada					
Azúcar					
Bicarbonato de sodio					
Sal					
Arroz o fécula de maíz					
Leche en polvo (Opcional)					
Crema de leche (Opcional)					
Esencia de vainilla (Opcional)					
Cobo deshidratado, uvas pasas o nueces (Opcional)					
VALOR TOTAL					

Modelo de Mejora Continua	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **TALLLER 2** **ING. YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA**	

PANELITAS DE LECHE					
Leche					
Azúcar blanca					
Bicarbonato de sodio					
Harina de arroz					
Esencia de vainilla (Opcional)					
Leche en polvo (Opcional)					
Papel mantequilla					
Mantequilla o aceite					
VALOR TOTAL					
COCADAS DE LECHE					
Leche					
Azúcar blanca					
Bicarbonato de sodio					
Harina de arroz					
Esencia de coco					
Leche en polvo (Opcional)					
Coco deshidratado					
Papel mantequilla					
Mantequilla o aceite					

Rendimiento

Descripción	Cantidad (g)		
	MANJAR BLANCO	PANELITAS DE LECHE	COCADAS DE LECHE
Peso materia prima e insumos inicial			
Peso final después de procesado			
Rendimiento total = (PI – PF)			

Costos

Descripción	Valor $		
	MANJAR BLANCO	PANELITAS DE LECHE	COCADAS DE LECHE
Costo de materia prima e insumos			
Costo de luz, agua o gas			
Costos total de producción			
Precio de venta			
Utilidad			

Calidad Organoléptica

Descripción	Observaciones		
	MANJAR BLANCO	PANELITAS DE LECHE	COCADAS DE LECHE
Presentación visual			
Olor			
Sabor			
Textura			