

## Evidencias de asesorías de a PBT's ejecutadas durante el periodo de cobro

mes	Nombre del proyecto	Descripción	Talentos
<b>Abril</b>	P2026-221880-18589. Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada y de sabores	Se realiza segundo ensayo de producción de Miel cremada en compañía del talento en el cual se dispusieron en 3 bandejas con una cantidad de 140 ml de miel cada una y se procede a deshidratación en incubadora durante 8 horas a 45°C, debido al día festivo se debió interrumpir el proceso y se continuó el 21 de abril, donde se realizó el batido y adición de dextrosa monohidratada al 6% hasta a obtener textura y color esperados	Brenda Karina Garces Garces
<b>Abril</b>	P2025-221880-17883. ANKAR EL ARTE DEL CHOCOLATE	Se realiza recolección y traslado de muestras de remas de cacao para repostería ANKAR a la ciudad de Bucaramanga para realización de para análisis fisicoquímicos en el laboratorio LBAFICAT de SENA Sangil y con dicha informacion elaborar las respectivas tablas nutricionales	Andrea Carolina Otero Carreño
<b>Abril</b>	P2026-221880-18590. Estrategia de presentacion del chocolate de mesa Merlyd Zual	Se realiza pruebas de firmeza y dosificación de chocolate de mesa Merlid atemperado, concluyendo que es necesario 1 pastilla estándar para una taza de 250 ml, e estimo que el proceso de atemperado, almacenamiento en refrigeración durante 1 semana envuelta en papel y adición de 10% deazuar morena confiere suficiente firmeza al producto ya que soporta 32º sin deformarse	Mercy Judith Martinez Zubieta; Lydia Alarcón Rodríguez
<b>Abril</b>	P2026-221880-18589. Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada y de sabores	Se realizó elaboración de miel cremada de café en su primer prototipo, para ello se realizó disolución de café liofilizado Juan Valdez en proporción 1:1 con agua y esta se adición en relación 7:1 siendo 7 la miel y 1 el café diluido, también se preparó miel cremada con sabor a maracuyá saborizada con esencia de CAROLESENS con sabor a Maracuyá en concentración 15 gr X kilo y 5 gr X kilo y se almacenaron en diferentes tarros	Brenda Karina Garcés Garcés
<b>Mayo</b>	P2026-221880-18589. Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada y de sabores	Se realiza reunión con el talento en las instalaciones de la oficina Tecnoparque SENA Arauca en la cual se hace presentacion de las mieles cremadas de café, miel cremada de maracuyá con escancias CAROLESENS y miel cremada pura, el talento aclara que los prototipos deben ser: Miel cremada pura, de café, de frutos amarillos, de frutos verdes, de frutos rojos. en esta reunión se elabora miel cremada de furto rojos con proporción de 13 gramos fresa y mora 13 gramos de frutas liofilizada y pulverizada y se adicionan 206 gr de miel cremada. se obtiene prototipo con algunos grumos y se hace adición de jugo de limón, obteniendo un producto aceptado por los talentos.	Brenda Karina Garcés Garcés

Mayo	P2026-221880-18589. Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada y de sabores	se realiza disposición de 260 g de miel en bandejas a de aluminio a 45°C durante 6 horas partiendo de 19% de humedad hasta 15%. De Otro lado se realizó deshidratación de hojas de hierba buena a 40°C durante 4 horas en deshidratador FENDIA para luego pulverizarlas y almacenarlas en sobre de papel y bolsa plástica hermética, también se elaboró Sirope de maracuyá utilizando la cascara de la fruta como fuente de pectina elaborada a partir del mesocarpio de la fruta, adicionando el jugo sin pepas y se integra calentando a 85°C mezclando en partes iguales. Las hojas deshidratadas de hierba buena se pulverizaron. finalmente se prepara prueba adicionando 100 gr de miel cremada y 85 gr de sirope anteriormente descrito y se aplican hojas pulverizadas de hierba buena obteniendo un producto suave, con un buen grado de acidez pero con un aspecto no muy bueno ya que los fragmentos de la hierba buena la hacen parecer salsa tártara, estos se decoloran y desmejoran el aspecto.	Brenda Karina Garces Garces
Mayo	P2026-221880-18591. formación de paletas con sabores a frutos de la región	Se realiza generación de dos formulaciones para la elaboración de paletas de agua hechas a base de maracuyá y sandía, en cada caso se aclaran parámetros técnicos de preparación incluyendo etapas, adición de espesantes, estabilizantes y temperaturas de manejo, se realiza envió vía web de los protocolos para revisión y estudio por parte del talento y se orienta parque que elabore los primeros prototipos ya que la maquina con capacidad de descenso a -31°C se encuentra en la planta de producción del talento	Zulma Téllez Gómez, R
Mayo	P2025-221880-17883. ANKAR EL ARTE DEL CHOCOLATE	Se realizó elaboración de dos muestras de cremas de cacao ANKAR para repostería, como prototipos para completar este proyecto, una de ellas tipo cacao sin leche y otro tipo cacao sin leche con adición de maní, basadas en óleo geles como agentes integradores, espesantes y texturales, elaboradas de la siguiente manera: <b>crema tipo cacao</b> : licor de cacao rayado no refinado: 50 gr; aceite vegetal refinado: 20 gr; Margarina: 10 gr; Monoestearato de gliserilo: 3,5 gr; la fase solida estaba constituida por: Azúcar Grass: 15 gr; dextrosa monohidratada 15 gr; lecitina de soya: 0,15 gr y sal 0,2 gr. <b>También se elaboró la Crema tipo cacao adicionada con maní</b> : licor de cacao rayado no refinado: 50 gr; aceite vegetal refinado: 10 gr; Margarina: 5 gr; Monoestearato de glicerilo: 3,5 gr y crema de maní: 15 gr. la fase solida estaba constituida por: Azúcar Glass: 15 gr; dextrosa monohidratada 15 gr; lecitina de soya: 0,15 gr y sal 0,2 gr.	Andrea Carolina Otero Carreño
Mayo	P2025-221880-17883. ANKAR EL ARTE DEL CHOCOLATE	Se realiza envío de muestras de las dos cremas de miel (tipo cacao y tipo leche) al laboratorio de LABFICAT SENA en San Gil Santander para evaluación de azucares totales grasa total, fibra, humedad y cenizas, a partir d ellos resultados obtenidos se elaborarán las tablas nutricionales de	Andrea Carolina Otero Carreño

		los productos de este proyecto, el talento cancela los gastos correspondientes a los análisis	
<b>Mayo</b>	P2026-221880-18589. Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada y de sabores	A partir de muestras de frutas liofilizadas traídas por el talento (banano, piña, mango, fresa, mora, lulo), se realizó pulverización de cada una de ellas y se realizó prototipo de frutas amarillas, para ellos se empleó 20 gr de sirope de maracuyá preparado anteriormente en la cual se adicionaron 10 gr de banano liofilizado y pulverizado, 10 gramos de piña liofilizada y pulverizada y 5 gramos de mango pulverizado y liofilizado, toda la mezcla se integró en batidora en lata cizalla y es obtuvo una papilla con representación de los sabores de las frutas para usar como insumos en la elaboración de la miel cremada con sabor a frutos amarillos, finalmente se mezcló una cantidad de 100 gr de miles cremada, batida deshidratada con 85 gr de la papilla anteriormente citada, obteniéndose un producto altamente denso, arenoso y con sabor a todas las frutas, mucho dulzor	Brenda Karina Garcés Garcés
<b>Mayo</b>	P2026-221880-18589. Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada y de sabores	Se realizó propuesta de mejora de del sirope la elaboración de frutos rojos, para tal fin se preparó infusión con 20 gr de flor de Jamaica en 100 ml de agua, obtenido una infusión 45 ml de infusión a la cual se le adicionaron 10 gr de mora pulverizada y 10 gr de fresa pulverizada, las mezclas se incorporaron, esta mezcla se adicionó lie cremada en proporción 2:1, se obtiene una mezcla con sabor acido y un leve sabor a fresa e intenso sabor dulce, este día también se realizó elaboración de prototipo de miel crema de café, para ello se procedió a diluir 8 gr de café liofilizado Juan Valdez en 24 ml de agua caliente y se realizó higienización, posteriormente se procedió a disolver 5 ml de la mezcla de café disuelto en 100 gr de miel cremada, obteniéndose muy buen resultado en cuanto a sabor y textura	Brenda Karina Garcés Garcés
<b>Mayo</b>	P2026-221880-18589. Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada y de sabores	se realiza primer ensayo de miel cremada si realizar proceso de deshidratación, ara ello se utilizan 224 gr de miel pura y se realiza batido, inicialmente a baja velocidad y posteriormente se adicionan 6% de dextrosa monohidratada, este día se valora la miel de café alborada la semana anterior y se aprecia que parte del café se ha precipitado y no se integró correctamente, al entender que si se adicionan líquidos a la miel cremada se genera proceso de regresión del cremado, así que se decide adicionar 2% de goma Xantana a todos los productos adicionados con líquidos y a la miel pura para estabilizarlos.	Brenda Karina Garcés Garcés

Mayo	P2026-221880-18589. Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada y de sabores	Se realiza evaluación de prototipos de miel cremada de café y de frutos amarillos, en la de café se identifica que el café se ha precipitado debido a la naturaleza Liquida del café liofilizado diluido empleado, por ello se proyecta emplear 2% de goma Xantana como estabilizante para las mieles cremadas puras y con adición de líquidos a fin de mantener su estabilidad y evitar su regresión, este día también se prepara sirope de frutos amarillos constituido de pectina de manzana obtenida con precipitación de zumo de limón y adición de jugo de kiwi sin pepas, esta mezcla se somete a cocción para eliminar contaminación fúngica de las frutas y se adiciona en proporción 2:1 con 100 gr de miel cremada son goma, es obtiene un producto de color amarillo y con extremado sabor dulce	Brenda Karina Garces Garces
Mayo	P2026-221880-18589. Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada y de sabores	Se realiza evaluación de texturas de mieles adicionadas con goma Xantana y se aprecia extrema gomosidad por lo que se propone disminuir la concentración a 0,5% de este estabilizante, también se realiza batido directo de 500 gr de miel con adición de 6% de dextrosa monohidratada hasta obtener miel cremada, posteriormente se `procede a prepararlos prototipos de mieles cremadas de frutos rojos con protocolo ajustado (adición de 10 ml de zumo de limón por cada 50 gr de miel) y 8 gramos de café y 8 gr de mora liofilizados, obteniendo un excelente producto, y buen se prepara miel cremada de café adicionada con 0,5% de goma xantana; también se prepara miel cremada de frutos amarillos y por ultimo miel cremada pura con adición de 0,55 de goma, todos en el fin de realizar presentación final al talento y enviarlos al laboratorio LABFICAT en San Gil para los correspondientes análisis y elaboración de tablas nutricionales	Brenda Karina Garcés Garcés