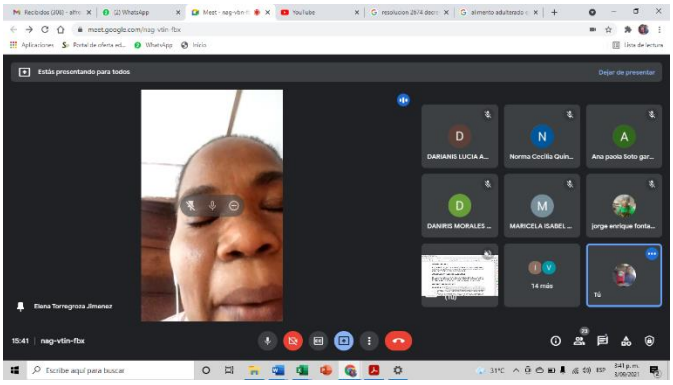
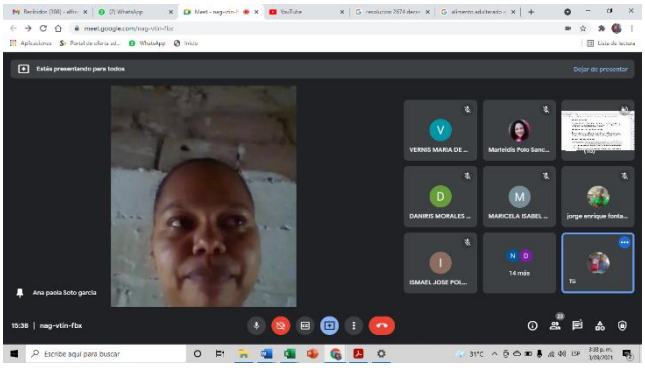
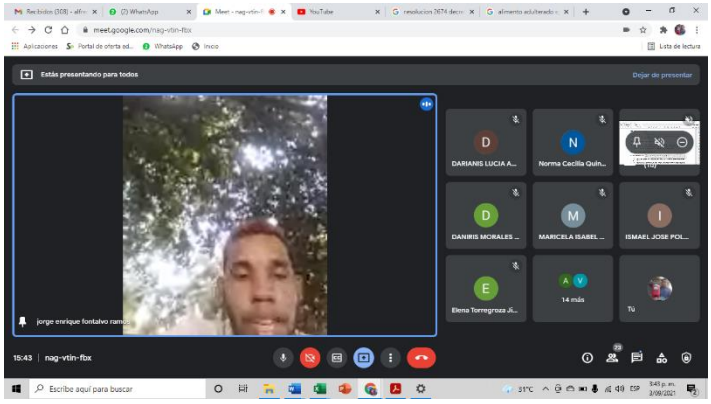
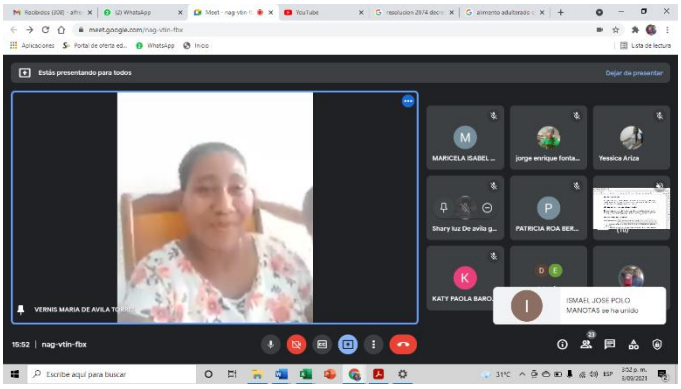
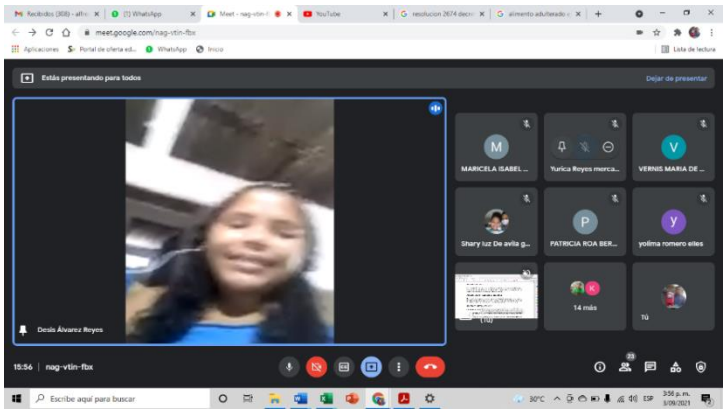
PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
EVIDENCIAS ACTIVIDADES
MES DE SEPTIEMBRE 2021
Acompañamiento mediante las plataformas de Teams, Whatapp, Meet y Correo electrónico.

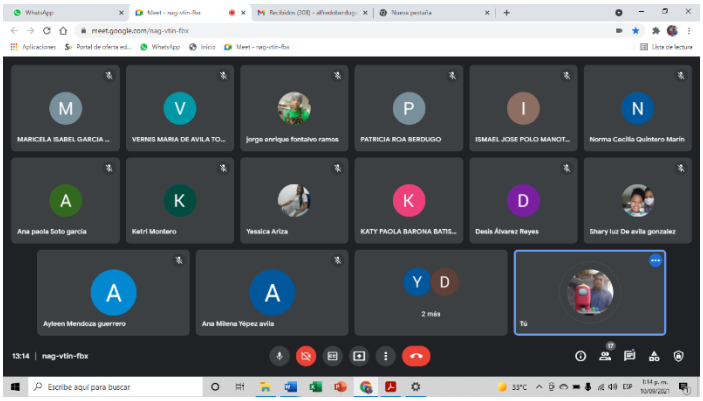


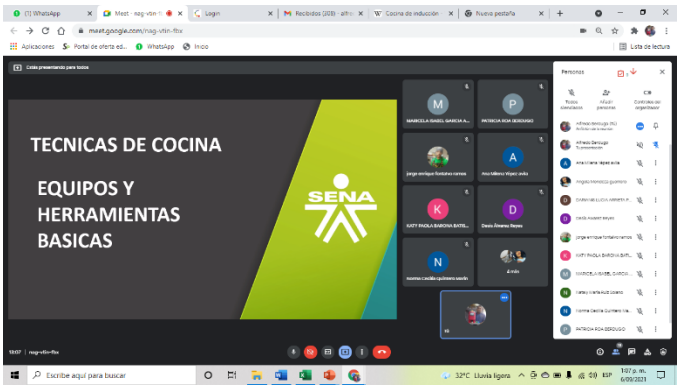


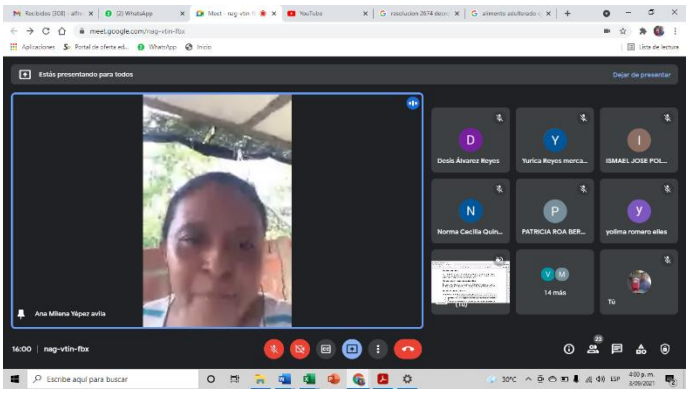


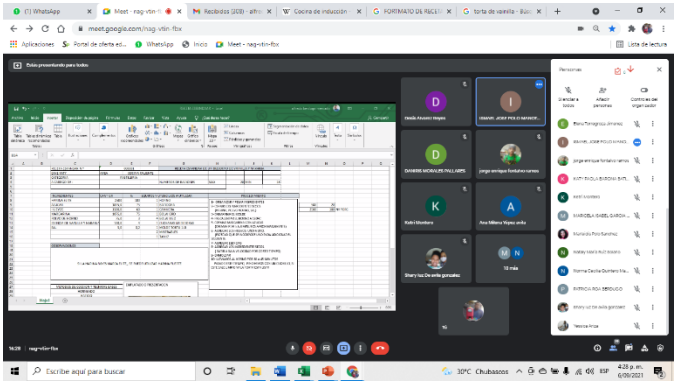


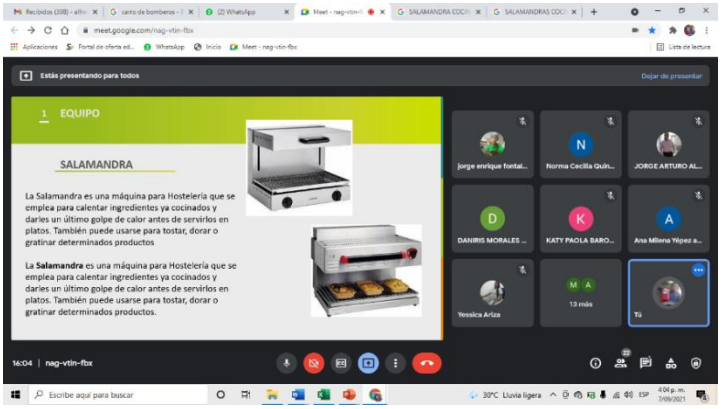


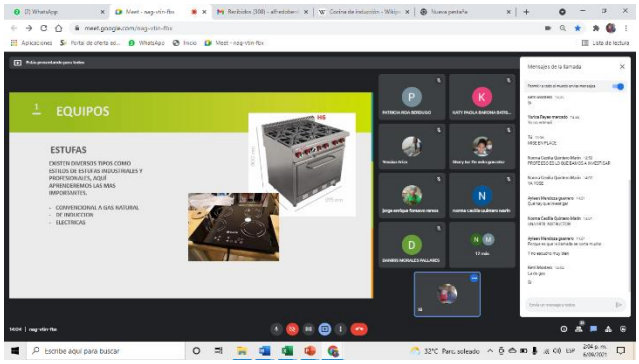


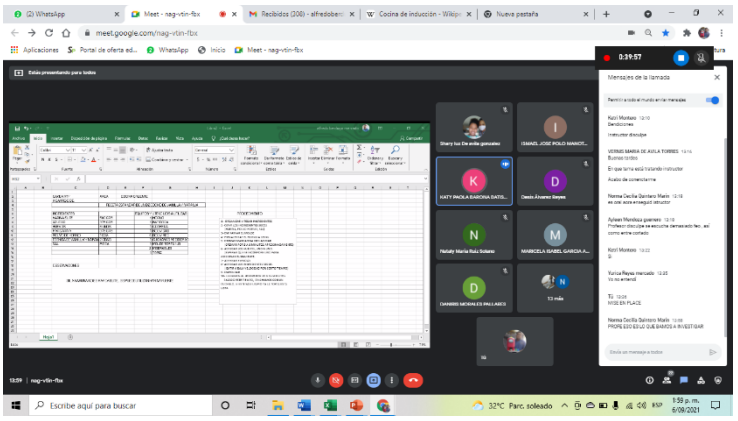

TECNICAS DE COCINA
EQUIPOS Y
HERRAMIENTAS
BASICAS
SENA

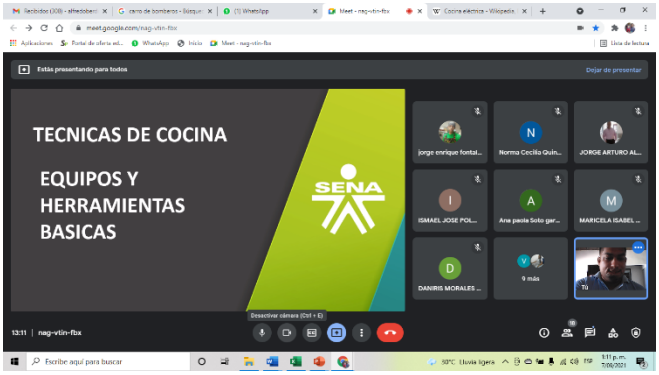

Estás presentando para todos
Ana Milena Yépez avila
nag-vtin-fbx

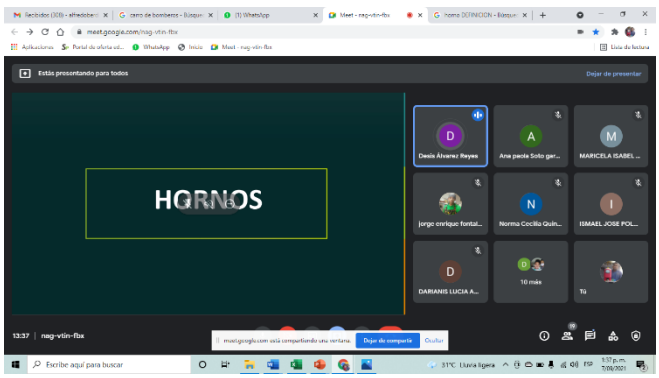


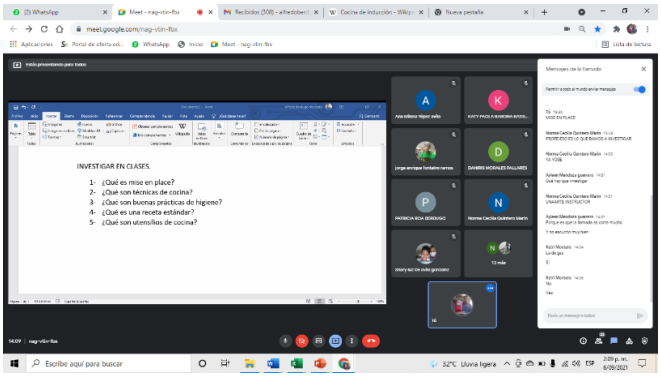

1 EQUIPO
SALAMANDRA
La Salamandra es una máquina para Hostelería que se emplea para calentar ingredientes ya cocinados y darles un último golpe de calor antes de servirlos en platos. También puede usarse para tostar, dorar o gratinar determinados productos
La Salamandra es una máquina para Hostelería que se emplea para calentar ingredientes ya cocinados y darles un último golpe de calor antes de servirlos en platos. También puede usarse para tostar, dorar o gratinar determinados productos.
nag-vtin-fbx

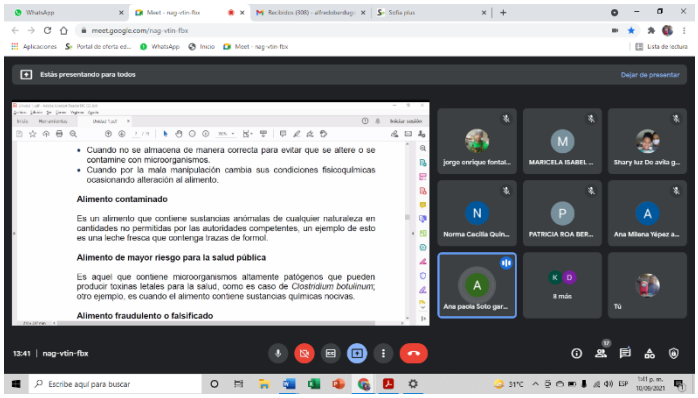

1 EQUIPOS
ESTUFAS
EXISTEN DIVERSOS TIPOS COMO ESTUFAS DE ESTUFAS INDUSTRIALES Y PROFESIONALES, AQUÍ APRENDEREMOS LAS MAS IMPORTANTES.
- CONVENCIONAL A GAS NATURAL
- DE INDUCCION
- ELECTRICAS

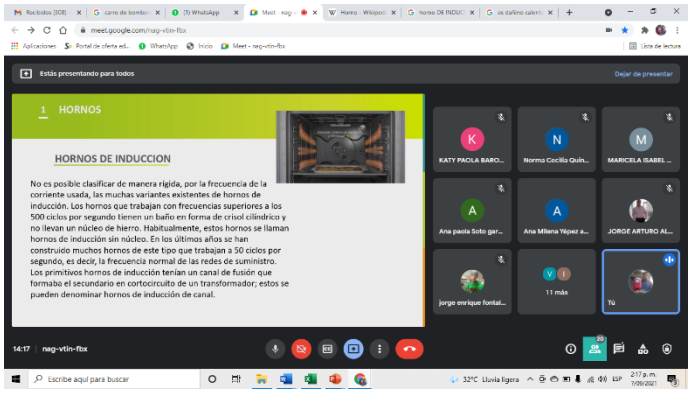


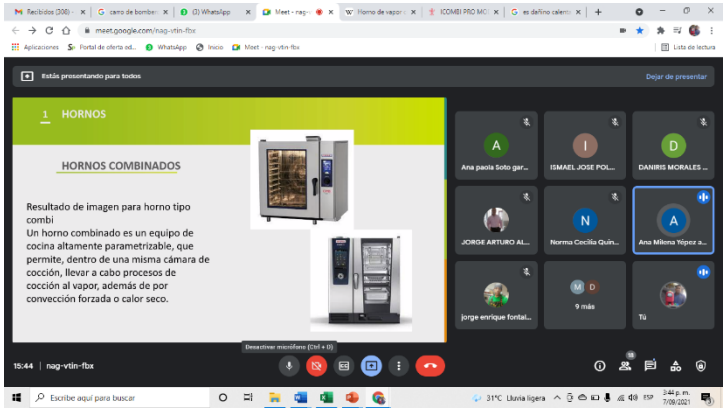

TECNICAS DE COCINA
EQUIPOS Y
HERRAMIENTAS
BASICAS
SENA

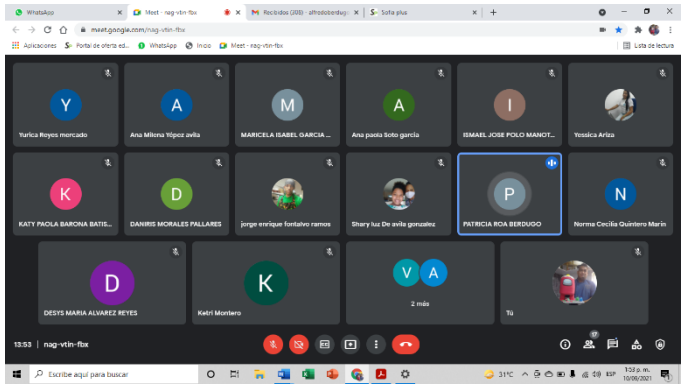

HORNOS

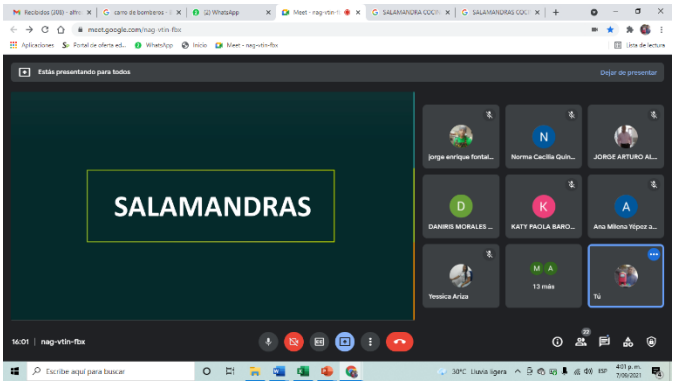

INVESTIGAR EN CLASES.
1- ¿Qué es mise en place?
2- ¿Qué son técnicas de cocina?
3 - ¿Qué son buenas prácticas de higiene?
4- ¿Qué es una receta estándar?
5- ¿Qué son utensilios de cocina?

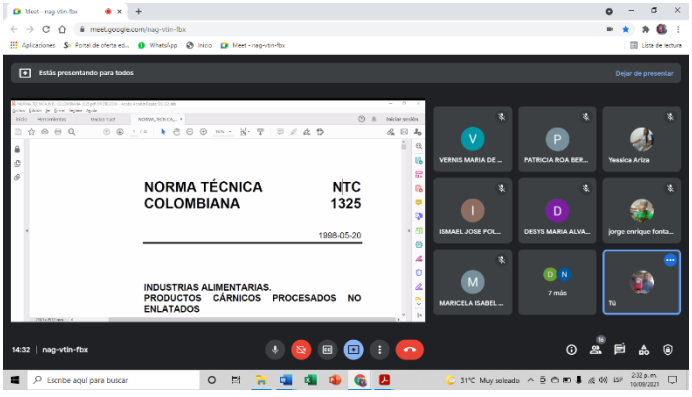

Alimento contaminado
Alimento de mayor riesgo para la salud pública
Alimento fraudulento o falsificado

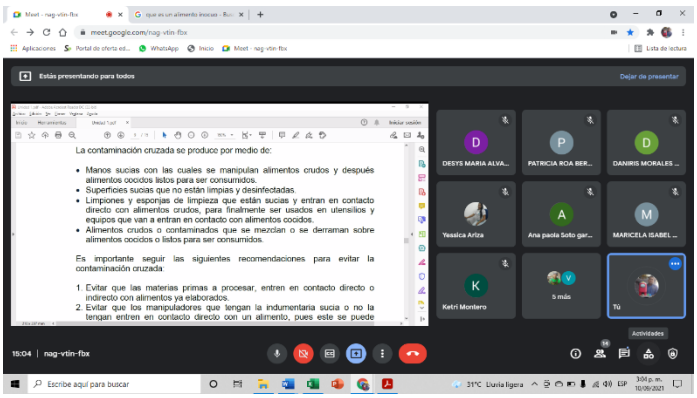

1 HORNOS
HORNOS DE INDUCCION
No es posible clasificar de manera rígida, por la frecuencia de la corriente usada, las muchas variantes existentes de hornos de inducción. Los hornos que trabajan con frecuencias superiores a los 500 ciclos por segundo tienen un baño en forma de crisol cilíndrico y no llevan un núcleo de hierro. Habitualmente, estos hornos se llaman hornos de inducción sin núcleo. En los últimos años se han construido muchos hornos de este tipo que trabajan a 50 ciclos por segundo, es decir, la frecuencia normal de las redes de suministro. Los primitivos hornos de inducción tenían un canal de fusión que formaba el secundario en cortocircuito de un transformador; estos se pueden denominar hornos de inducción de canal.

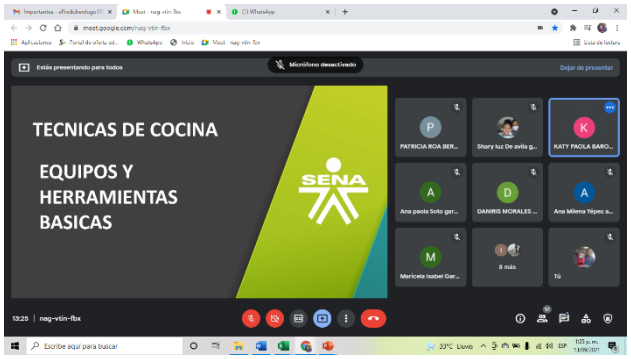

1 HORNOS
HORNOS COMBINADOS
Resultado de imagen para horno tipo combi
Un horno combinado es un equipo de cocina altamente parametrizable, que permite, dentro de una misma cámara de cocción, llevar a cabo procesos de cocción al vapor, además de por convección forzada o calor seco.

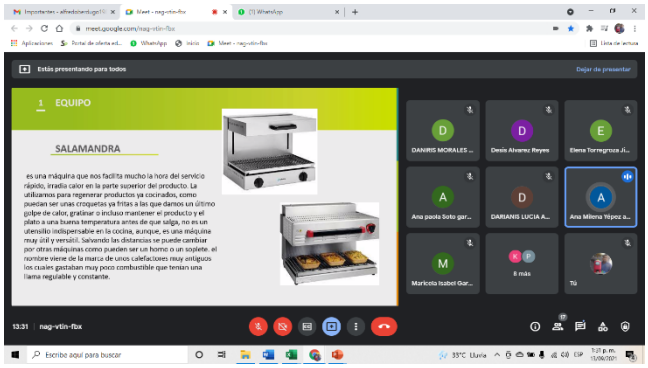

Yurica Reyes mercado
Ana Milena Yépez avila
MARICELA ISABEL GARCIA ...
Ana paola Soto garcia
ISMAEL JOSE POLO MANOT...
Yessica Ariza
KATY PAOLA BARONA BATIS...
DANIRIS MORALES PALLARES
jorge enrique fontalvo ramos
Shary luz De avila gonzalez
PATRICIA ROA BERDUGO
Norma Cecilia Quintero Marin
DESYS MARIA ALVAREZ REYES
Kelri Montero
2 más
Tú

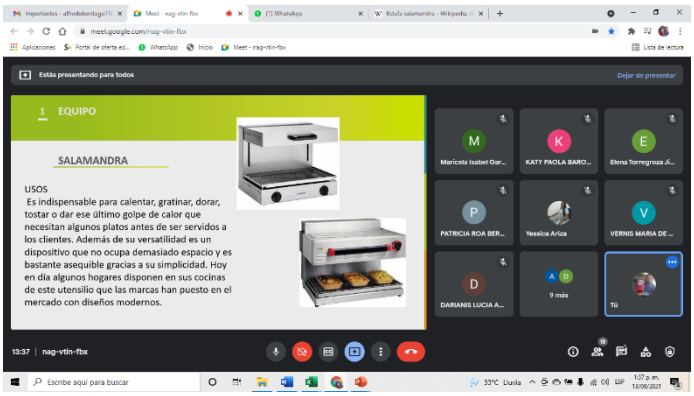

SALAMANDRAS

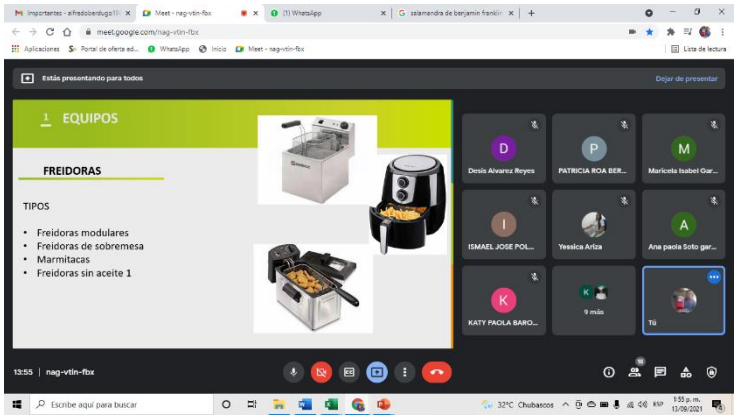

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA
NTC 1325
1998-05-20
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.
PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS NO ENLATADOS

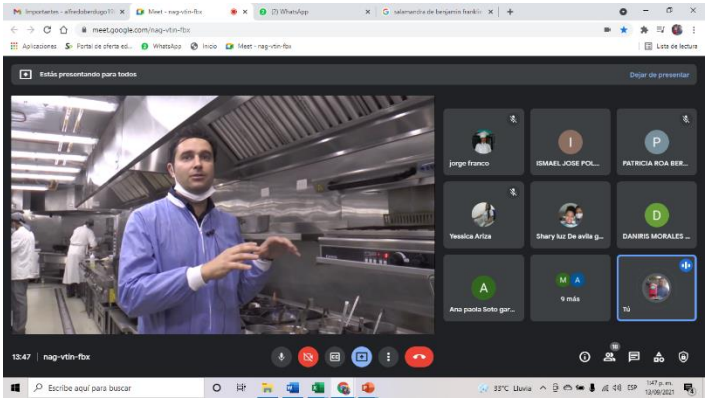

La contaminación cruzada se produce por medio de:
Manos sucias con las cuales se manipulan alimentos crudos y después alimentos cocidos listos para ser consumidos.
Superficies sucias que no están limpias y desinfectadas.
Limpiones y esponjas de limpieza que están sucias y entran en contacto directo con alimentos crudos, para finalmente ser usados en utensilios y equipos que van a entran en contacto con alimentos cocidos.
Alimentos crudos o contaminados que se mezclan o se derraman sobre alimentos cocidos o listos para ser consumidos.
Es importante seguir las siguientes recomendaciones para evitar la contaminación cruzada:
1. Evitar que las materias primas a procesar, entren en contacto directo o indirecto con alimentos ya elaborados.
2. Evitar que los manipuladores que tengan la indumentaria sucia o no la tengan entren en contacto directo con un alimento, pues este se puede

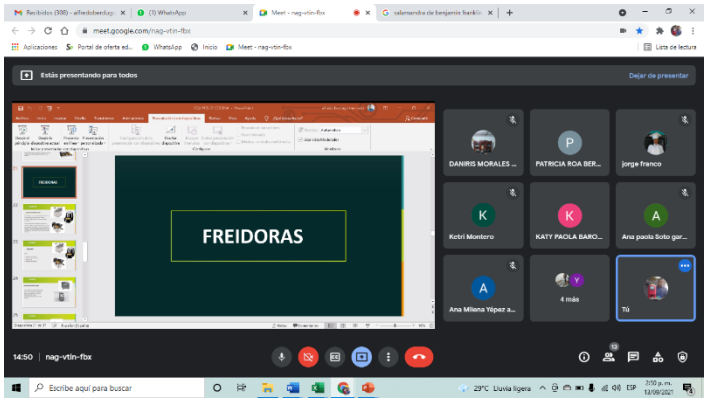

TECNICAS DE COCINA
EQUIPOS Y HERRAMIENTAS BASICAS
SENA

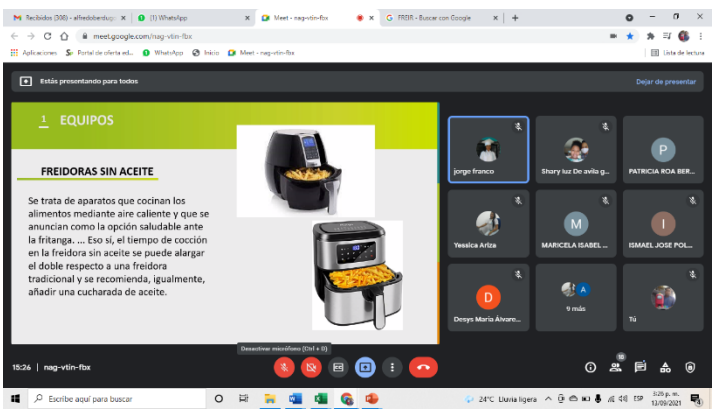

1 EQUIPO
SALAMANDRA
es una máquina que nos facilita mucho la hora del servicio rápido, irradia calor en la parte superior del producto. La utilizamos para regenerar productos ya cocinados, como puedan ser unas croquetas ya fritas a las que damos un último golpe de calor, gratinar o incluso mantener el producto y el plato a una buena temperatura antes de que salga, no es un utensilio indispensable en la cocina, aunque, es una máquina muy útil y versátil. Salvando las distancias se puede cambiar por otras máquinas como pueden ser un horno o un soplete. el nombre viene de la marca de unos calefactores muy antiguos los cuales gastaban muy poco combustible que tenían una llama regulable y constante.


1 EQUIPO
SALAMANDRA
USOS
Es indispensable para calentar, gratinar, dorar, tostar o dar ese último golpe de calor que necesitan algunos platos antes de ser servidos a los clientes. Además de su versatilidad es un dispositivo que no ocupa demasiado espacio y es bastante asequible gracias a su simplicidad. Hoy en día algunos hogares disponen en sus cocinas de este utensilio que las marcas han puesto en el mercado con diseños modernos.

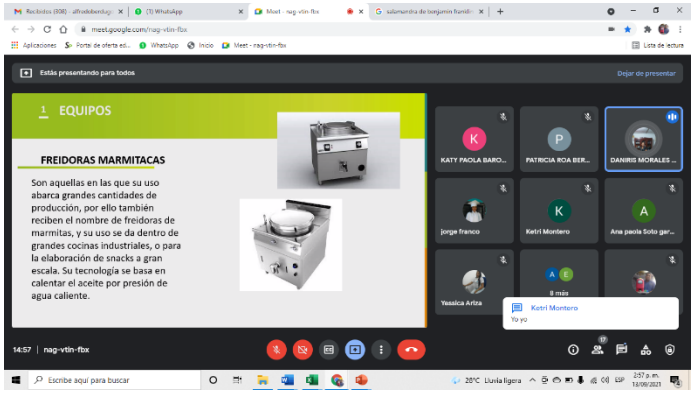

1 EQUIPOS
FREIDORAS
TIPOS
Freidoras modulares
Freidoras de sobremesa
Marmitacas
Freidoras sin aceite 1

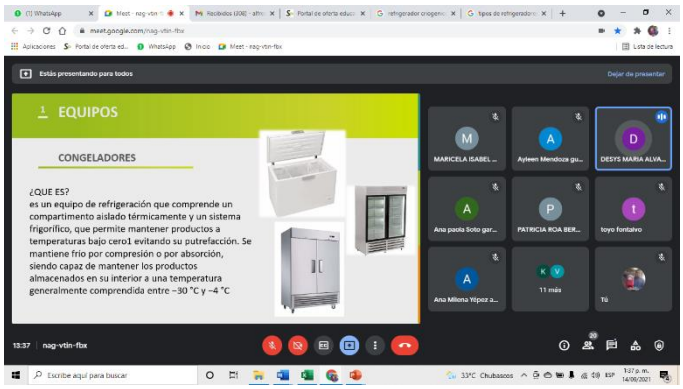


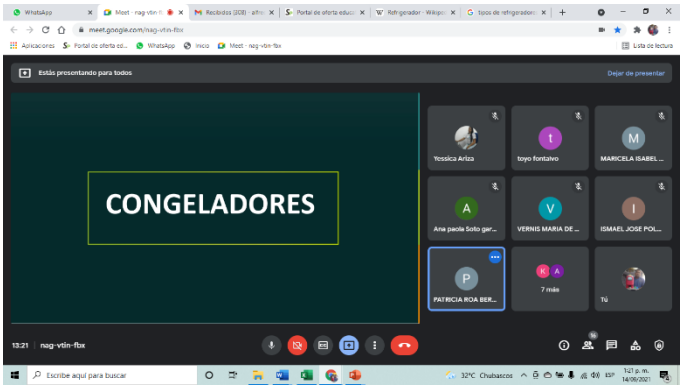

FREIDORAS

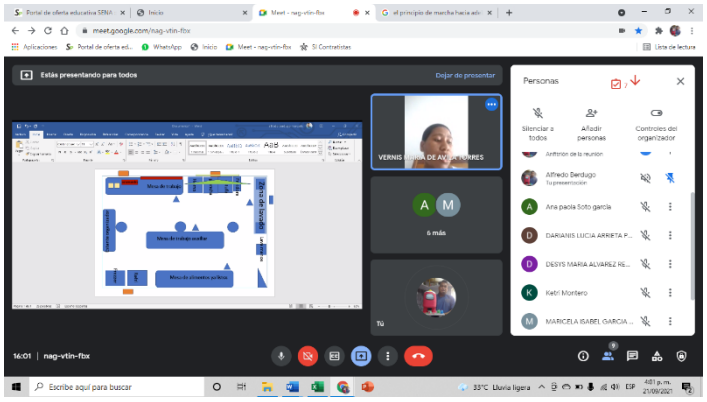

FREIDORAS

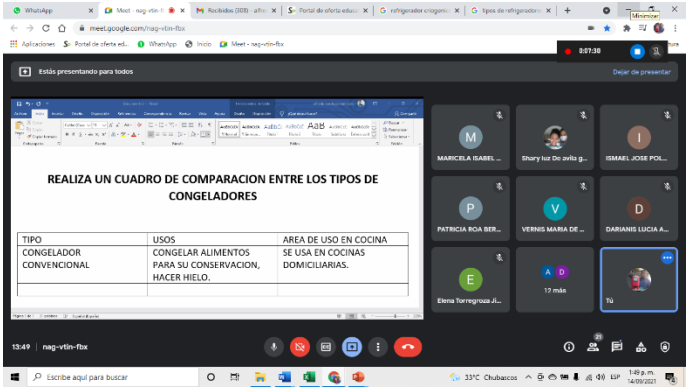
1 EQUIPOS
FREIDORAS SIN ACEITE
Se trata de aparatos que cocinan los alimentos mediante aire caliente y que se anuncian como la opción saludable ante la fritanga. ... Eso sí, el tiempo de cocción en la freidora sin aceite se puede alargar el doble respecto a una freidora tradicional y se recomienda, igualmente, añadir una cucharada de aceite.

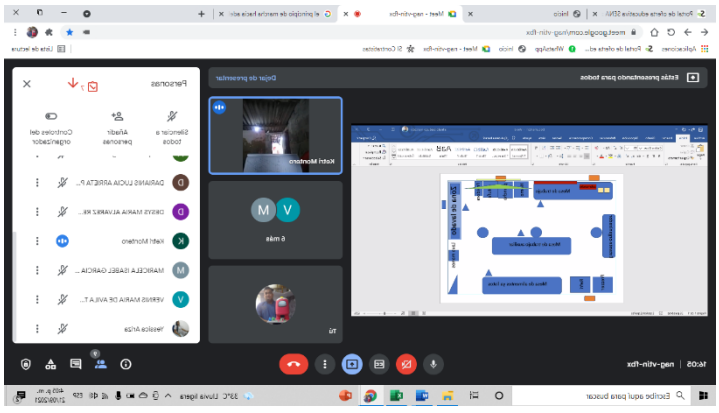

EQUIPOS
FREIDORAS MARMITACAS
Son aquellas en las que su uso abarca grandes cantidades de producción, por ello también reciben el nombre de freidoras de marmitas, y su uso se da dentro de grandes cocinas industriales, o para la elaboración de snacks a gran escala. Su tecnología se basa en calentar el aceite por presión de agua caliente.

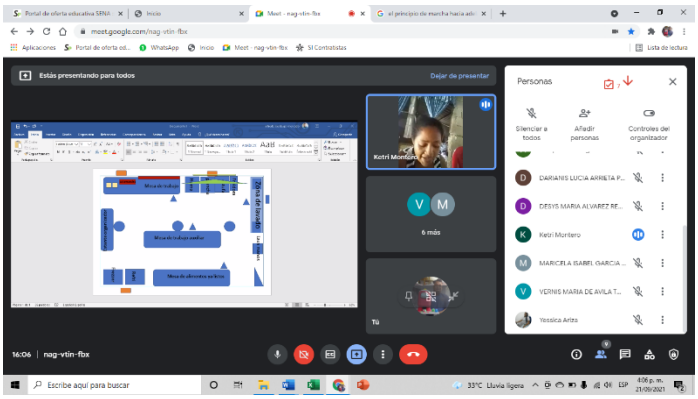

EQUIPOS
CONGELADORES
¿QUE ES?
es un equipo de refrigeración que comprende un compartimento aislado térmicamente y un sistema frigorífico, que permite mantener productos a temperaturas bajo cero1 evitando su putrefacción. Se mantiene frio por compresión o por absorción, siendo capaz de mantener los productos almacenados en su interior a una temperatura generalmente comprendida entre −30 °C y −4 °C


CONGELADORES

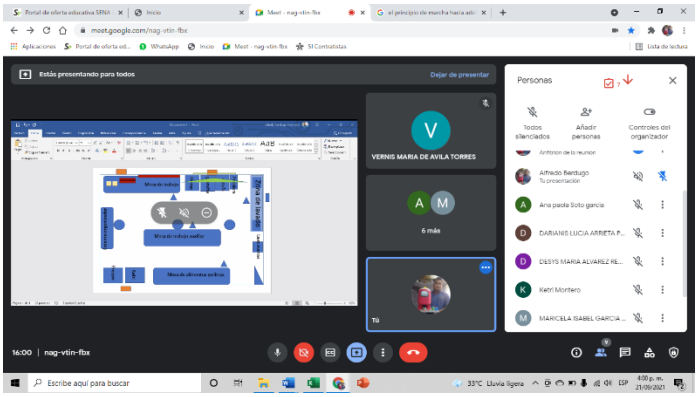


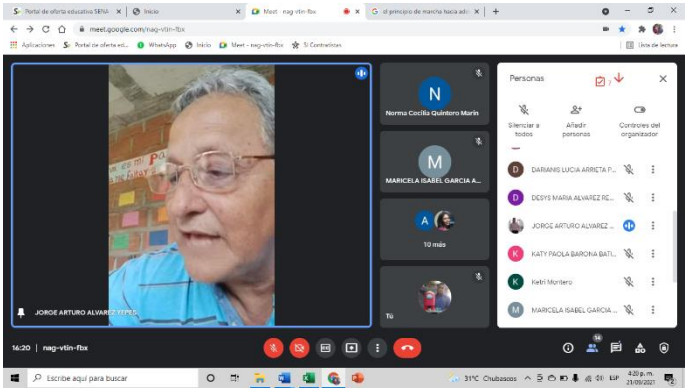

REALIZA UN CUADRO DE COMPARACION ENTRE LOS TIPOS DE CONGELADORES
TIPO
USOS
AREA DE USO EN COCINA
CONGELADOR CONVENCIONAL
CONGELAR ALIMENTOS PARA SU CONSERVACION, HACER HIELO.
SE USA EN COCINAS DOMICILIARIAS.

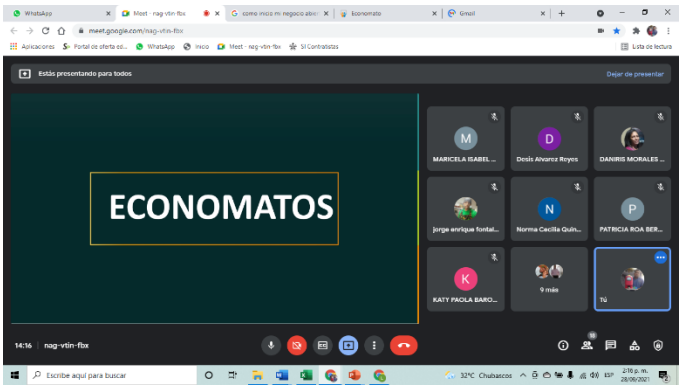


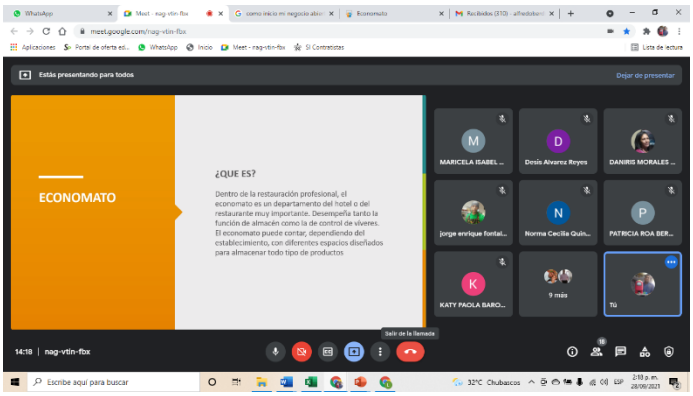


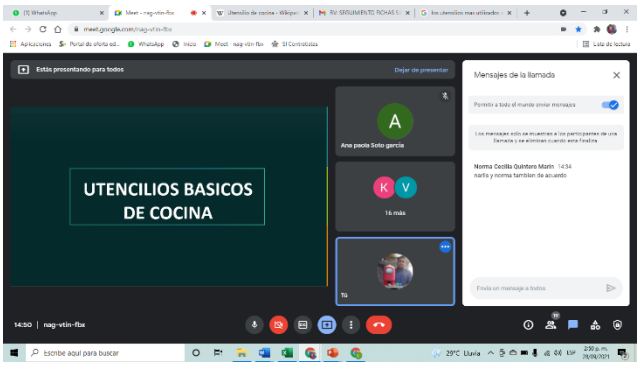

LAS FUNCIONES DE UN ECONOMATO
Dentro de la restauración profesional, el economato es un departamento del hotel o del restaurante muy importante, ya que desempeña tanto la función de almacén como la de control de víveres.
Tiene tres fases:
Controlar:
Controla las existencias del almacén o bodega.
Realiza los pedidos para reponer las materias primas, considerando las demandas necesarias para el establecimiento.
Realiza el registro de entrada y salida de productos y mercancías.
Controla posibles pérdidas de la mercancía y pone en práctica mecanismos de vigilancia para evitarlas.

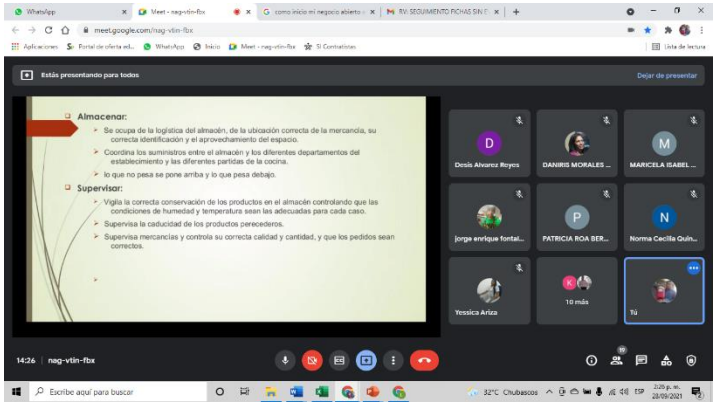

Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Personas
VERNIS MARIA DE AVILA TORRES
6 más
Tú
16:00 | nag-vtin-fbx

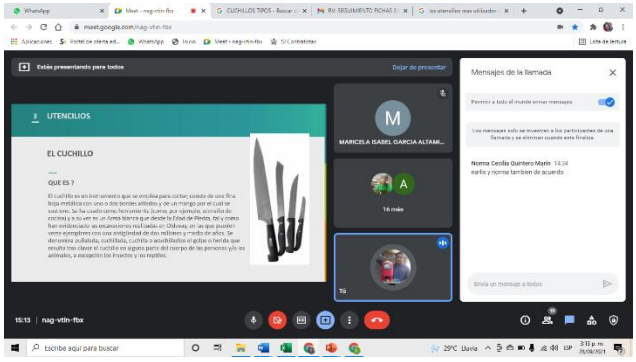

Personas
Norma Cecilia Quintero Marin
MARICELA ISABEL GARCIA A...
10 más
Tú
JORGE ARTURO ALVAREZ YEPES
16:20 | nag-vtin-fbx


Estás presentando para todos
Dejar de presentar
ECONOMATOS
MARICELA ISABEL ...
Desis Alvarez Reyes
DANIRIS MORALES ...
jorge enrique fontal...
Norma Cecilia Quin...
PATRICIA ROA BER...
KATY PAOLA BARO...
9 más
Tú
14:16 | nag-vtin-fbx

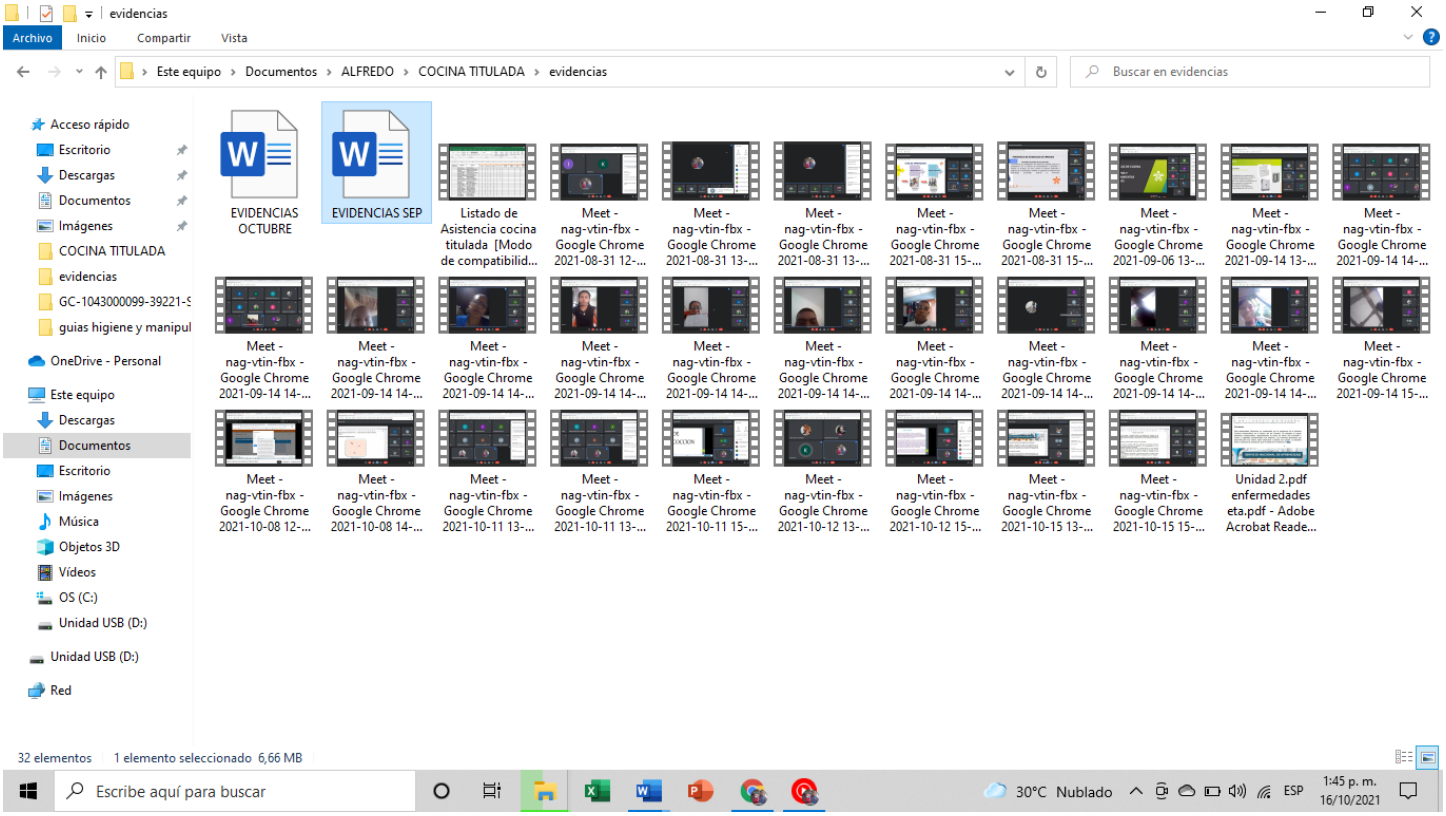

Estás presentando para todos
Dejar de presentar
ECONOMATO
¿QUE ES?
Dentro de la restauración profesional, el economato es un departamento del hotel o del restaurante muy importante. Desempeña tanto la función de almacén como la de control de víveres. El economato puede contar, dependiendo del establecimiento, con diferentes espacios diseñados para almacenar todo tipo de productos
Salir de la llamada
14:18 | nag-vtin-fbx

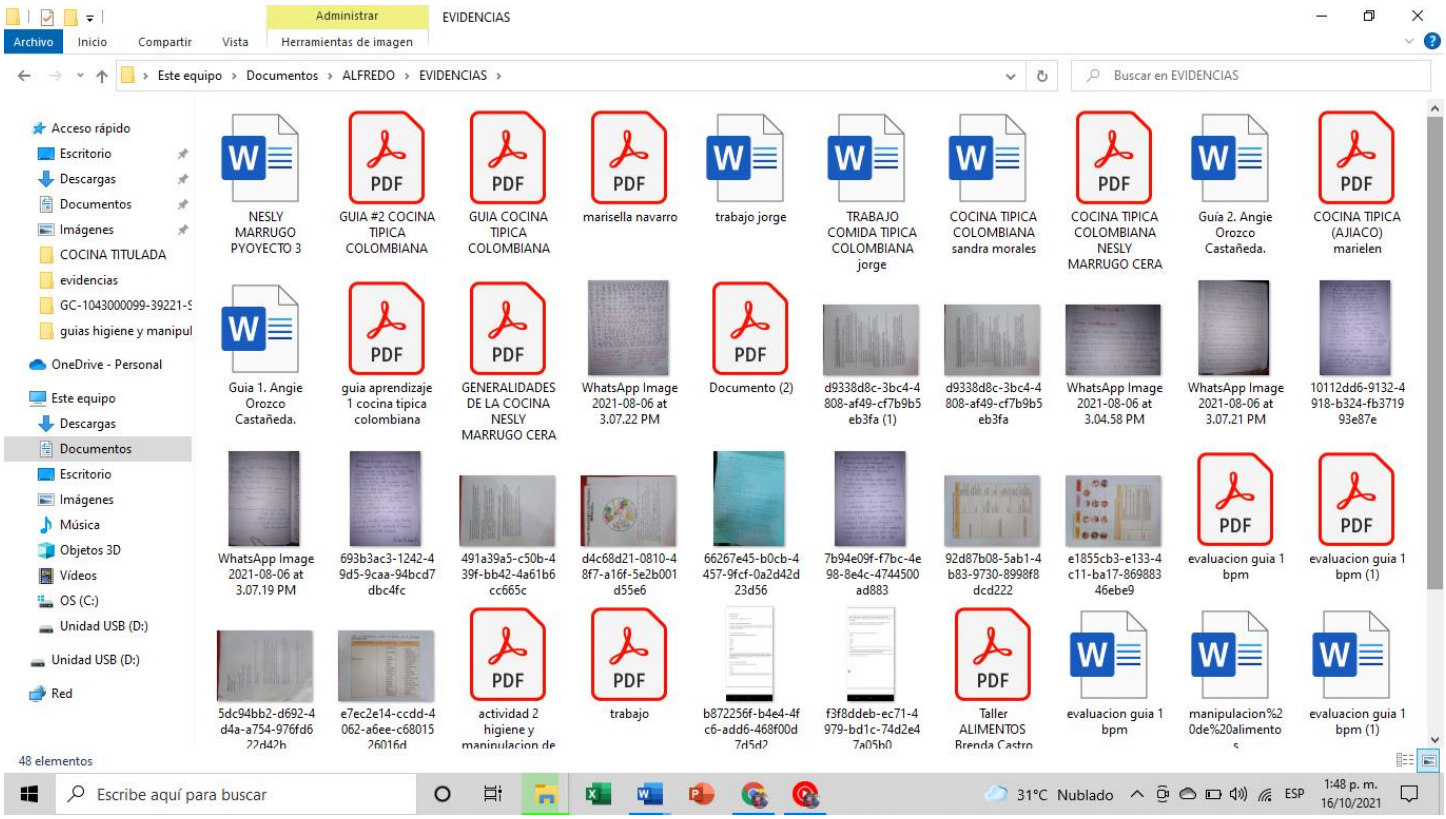

Estás presentando para todos
Dejar de presentar
UTENCILIOS BASICOS DE COCINA
Mensajes de la llamada
Ana paola Soto garcia
16 más
Tú
14:50 | nag-vtin-fbx


Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Almacenar:
Se ocupa de la logística del almacén, de la ubicación correcta de la mercancía, su correcta identificación y el aprovechamiento del espacio.
Coordina los suministros entre el almacén y los diferentes departamentos del establecimiento y las diferentes partidas de la cocina.
lo que no pesa se pone arriba y lo que pesa debajo.
Supervisar:
Vigila la correcta conservación de los productos en el almacén controlando que las condiciones de humedad y temperatura sean las adecuadas para cada caso.
Supervisa la caducidad de los productos perecederos.
Supervisa mercancías y controla su correcta calidad y cantidad, y que los pedidos sean correctos.
Desis Alvarez Reyes
DANIRIS MORALES ...
MARICELA ISABEL ...
jorge enrique fontal...
PATRICIA ROA BER...
Norma Cecilia Quin...
Yessica Ariza
10 más
Tú
14:26 | nag-vtin-fbx


Estás presentando para todos
Dejar de presentar
UTENCILIOS
EL CUCHILLO
QUE ES ?
Mensajes de la llamada
MARICELA ISABEL GARCIA ALTAMI...
16 más
Tú
15:13 | nag-vtin-fbx


Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Zonas de Recepción de Materias primas
Narls judith Cabar...
Ketri Montero
MARICELA ISABEL ...
ISMAEL JOSE POL...
jorge enrique fonta...
Ana Milena Yépez a...
PATRICIA ROA BER...
10 más
Tú
14:33 | nag-vtin-fbx


evidencias
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Este equipo › Documentos › ALFREDO › COCINA TITULADA › evidencias
Buscar en evidencias
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
COCINA TITULADA
evidencias
guias higiene y manipul
OneDrive - Personal
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
OS (C:)
Unidad USB (D:)
Unidad USB (D:)
Red
EVIDENCIAS OCTUBRE
EVIDENCIAS SEP
Listado de Asistencia cocina titulada [Modo de compatibilid...
Unidad 2.pdf enfermedades eta.pdf - Adobe Acrobat Reade...
32 elementos
1 elemento seleccionado 6,66 MB
Escribe aquí para buscar
30°C Nublado
ESP
1:45 p. m.
16/10/2021


Administrar
EVIDENCIAS
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Documentos › ALFREDO › EVIDENCIAS ›
Buscar en EVIDENCIAS
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
COCINA TITULADA
evidencias
guias higiene y manipul
OneDrive - Personal
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
Objetos 3D
Vídeos
OS (C:)
Unidad USB (D:)
Unidad USB (D:)
Red
NESLY MARRUGO PYOYECTO 3
GUIA #2 COCINA TIPICA COLOMBIANA
GUIA COCINA TIPICA COLOMBIANA
marisella navarro
trabajo jorge
TRABAJO COMIDA TIPICA COLOMBIANA jorge
COCINA TIPICA COLOMBIANA sandra morales
COCINA TIPICA COLOMBIANA NESLY MARRUGO CERA
Guía 2. Angie Orozco Castañeda.
COCINA TIPICA (AJIACO) marielen
Guia 1. Angie Orozco Castañeda.
guia aprendizaje 1 cocina tipica colombiana
GENERALIDADES DE LA COCINA NESLY MARRUGO CERA
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.07.22 PM
Documento (2)
d9338d8c-3bc4-4808-af49-cf7b9b5eb3fa (1)
d9338d8c-3bc4-4808-af49-cf7b9b5eb3fa
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.04.58 PM
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.07.21 PM
10112dd6-9132-4918-b324-fb371993e87e
WhatsApp Image 2021-08-06 at 3.07.19 PM
693b3ac3-1242-49d5-9caa-94bcd7dbc4fc
491a39a5-c50b-439f-bb42-4a61b6cc665c
d4c68d21-0810-48f7-a16f-5e2b001d55e6
66267e45-b0cb-4457-9fcf-0a2d42d23d56
7b94e09f-f7bc-4e98-8e4c-4744500ad883
92d87b08-5ab1-4b83-9730-8998f8dcd222
e1855cb3-e133-4c11-ba17-86988346ebe9
evaluacion guia 1 bpm
evaluacion guia 1 bpm (1)
5dc94bb2-d692-4d4a-a754-976fd622d42b
e7ec2e14-ccdd-4062-a6ee-c6801526016d
actividad 2 higiene y manipulacion de
trabajo
b872256f-b4e4-4fc6-add6-468f00d7d5d2
f3f8ddeb-ec71-4979-bd1c-74d2e47a05b0
Taller ALIMENTOS Brenda Castro
evaluacion guia 1 bpm
manipulacion%20de%20alimentos
evaluacion guia 1 bpm (1)
48 elementos
Escribe aquí para buscar
31°C Nublado
ESP
1:48 p. m.
16/10/2021