REGISTRO FOTOGRAFICO FICHA 2588123 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL – IBAGUE BARRIO SALADO.

04-03-2021 Proceso de matrícula.

Foto n. 1 Reunión plaza mercado nueva Barrio Salado.



Foto n. 2 Reconocimiento ambiente de aprendizaje (cocina).



11-03-2022 Actividad formación B.P.M. Y Sondeo previo de conocimientos.

Foto n. 1 Charla b.p.m.



Foto n.2 Aplicación de sondeo previo de conocimientos.



18-03-2022 TALLER DE COCINA-COCINA CARIBE.

Foto n. 1 Porcionado de carnes.



Foto n. 2 Menu caribe (posta negra cartagenera, arroz con coco, encuyacado, ensalada fresca.



REGISTRO FOTOGRAFICO FICHA 2492837 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL-ICONONZO.

01-03-2022 TALLER DE COCINA- COCINA CARIBE.

Foto n. 1 Mise en place (alistamiento.insumos-equipos-utencilios).



Foto n. 2 Técnica y corte de carnes.



Foto n. 3 Menu del caribe (posta negra cartagenera; enyucado, arroz con coco y ensalada fresca).



07-03-2022 TALLER DE COCINA- COCINA DEL PACIFICO.

Foto n. 1 Elaboracion menu pacifico.



Foto n. 2 Menú del pacifico (Arroz clavado- Encocado de camarones con refrito y bija-colada de piña).



14-03-2022 TALLER DE COCINA MENU – COCINA CUNDIBOYACENSE.

Foto n. 1 Trabajo de cocina sobre receta estándar (unidades de medidas) – Mise en place.



Foto n. 2 Elaboración menú cundiboyacense.



Foto n. 3 Menu cundiboyacense (Ajiaco- almojábanas, aji de aguacate).



26-03-2022 TALLER DE COCINA- COCINA VALLUNA.

Foto n. 1 Elaboración aborrajados y marranitas; frituras típicas del Valle.



Foto n. 2 Fitura de aborrajaodos.



Foto n. 3 Menu del Valle (Arroz atollado, aborrajado, marranitas y lulada tipica).



REGISTRO FOTOGRAFICO FICHA 2492840 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL-PRADO.

02-03-2022 TALLER DE COCINA- COCINA CARIBE.

Foto n. 1 Manejo del cuchillo, técnicas de cortes con vegetales.



Foto n. 2. Elaboración de arroz con coco. (Nacrado).



09-03-2022 TALLER DE COCINA- COCINA DEL PACIFICO.

Foto n. 1 Elaboracion menu pacifico. (elaboracion colada de piña).



Fto n. 2 Elaoracion de bija (aceite achiotado y tatemado de coco para obtener leche de coco.



Foto n. 3 Encocado de pescado y camaron con arroz clavado.



16-03-2022 TALLER DE COCINA MENU – COCINA CUNDIBOYACENSE.

Foto n. 1 Trabajo de cocina sobre receta estándar - Mise en place.



Foto n. 2 Trabajo sobre receta estándar (unidades de medida) elaboración almojábanas).



23-03-2022 TALLER DE COCINA – COCINA DEL VALLE.

Foto n. 1 Elaboracion fritura típica aborrajados.



Foto n. 2 Seleccion de arroz; para elaborar arroz atollado.



Foto n. 3 Menu cocina del Valle (Arroz atollado, aborrajados, marranitas, lulada típica).

