

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARTHA CECILIA CASAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

FECHA INICIAL: 01/08/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2587082 - COCINA VEGETARIANA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS B.P.M PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMPRENDER Y APROPIAR LOS PRINCIPIOS DE LA COCINA VEGETARIANA PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS VEGETARIANOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR CON LA CANTIDAD Y LA CALIDAD ESTIPULADAS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES VEGETARIANAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2587079 - COCINA VEGETARIANA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS B.P.M PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMPRENDER Y APROPIAR LOS PRINCIPIOS DE LA COCINA VEGETARIANA PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS VEGETARIANOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR CON LA CANTIDAD Y LA CALIDAD ESTIPULADAS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES VEGETARIANAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA 2587087 - COCINA VEGETARIANA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS B.P.M PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMPRENDER Y APROPIAR LOS PRINCIPIOS DE LA COCINA VEGETARIANA PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS VEGETARIANOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR CON LA CANTIDAD Y LA CALIDAD ESTIPULADAS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES VEGETARIANAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA 2607362 - COCINA INTERNACIONAL.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA 2607366 - COCINA INTERNACIONAL.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA 2607360 - COCINA INTERNACIONAL.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2607364 - COCINA INTERNACIONAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2587080 - COCINA VEGETARIANA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS B.P.M PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMPRENDER Y APROPIAR LOS PRINCIPIOS DE LA COCINA VEGETARIANA PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS VEGETARIANOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR CON LA CANTIDAD Y LA CALIDAD ESTIPULADAS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES VEGETARIANAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: MARTHA CECILIA CASAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS