Ficha: 2539489 – REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	19 , DE JULIO DEL 2022

COMPETENCIA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADO DE APRENDIZAJE

RECONOCER MATERIAS PRIMAS E IDENTIFICAR LOS CAMBIOS FÍSICOS Y SENSORIALES EN LOS ALIMENTOS EN TODAS SUS TRANSFORMACIONES.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

* Actividad: conocer el INVIMA disposiciones generales y ámbitos de aplicación Alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano definiciones.
* Las normas B.PM. ETAS, HACCP.

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

JULIO 19 DEL 2022

COMPETENCIA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADO DE APRENDIZAJE

ELABORAR PREPARACIONES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR, E ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO PARA LOGRAR LOS ESTÁNDARES REQUERIDOS POR LA EMPRESA

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ELABORACION DE BOCADILLO DE CAFE

* Actividad: ELABORACION DE BOCADILLO CON SABOR A CAFE
* Al elaborar el bocadillo con sabor a café en un curso de derivados
* Se describen todos los parámetros a medir (temperatura ,tiempo, volumen, peso)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar bocadillo con sabor a café Y el proceso de producción
*

MATERIAS PRIMAS

Pectina rápida
Azúcar
Fécula
Café

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

PREPARACION:

1. licuar la tinta de café con el agua
2. mezclar la pectina con la fécula y pulpa y licuar
3. agregar el ácido cítrico
4. cocinar hasta darle punto de corte 75° brix
5. moldear en un molde en harina
6. dejar enfriar
7. cortar
8. empacar

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ELABORACION DE BOCADILLO DE CAFE

* Actividad: ELABORACION DE BOCADILLO CON SABOR A CAFE
* Al elaborar el bocadillo con sabor a café en un curso de derivados
* Se describen todos los parámetros a medir (temperatura ,tiempo, volumen, peso)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar bocadillo con sabor a café Y el proceso de producción
*

MATERIAS PRIMAS

Pectina rápida
Azúcar
Fécula
Café

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

PREPARACION:

1. licuar la tinta de café con el agua
2. mezclar la pectina con la fécula y pulpa y licuar
3. agregar el ácido cítrico
4. cocinar hasta darle punto de corte 75° brix
5. moldear en un molde en harina
6. dejar enfriar
7. cortar
8. empacar

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ELABORACION DE AVENA CON SABOR A CAFE

Actividad: ELABORACION DE AVENA CON SABOR A CAFE

* Al elaborar avena con sabor a café en un curso de derivados
* Se describen todos los parámetros a medir (temperatura ,tiempo, volumen, peso)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar bocadillo con sabor a café Y el proceso de producción
*

MATERIAS PRIMAS

Leche liquida
Leche en polvo
Azúcar
Avena
Café
CMC

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

PREPARACION:

1. Pesar todos los ingredientes
2. Hacer un unipakc con los ingredientes solidos
3. Licuar el unipack con la leche
4. Poner a cocina hasta que hierva y espese
5. Reposar
6. empacar

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ELABORACION DE BOCADILLO DE CAFE

* Actividad: ELABORACION DE BOCADILLO CON SABOR A CAFE
* Al elaborar el bocadillo con sabor a café en un curso de derivados
* Se describen todos los parámetros a medir (temperatura ,tiempo, volumen, peso)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar bocadillo con sabor a café Y el proceso de producción
*

MATERIAS PRIMAS

Pectina rápida
Azúcar
Fécula
Café

Registro fotográfico









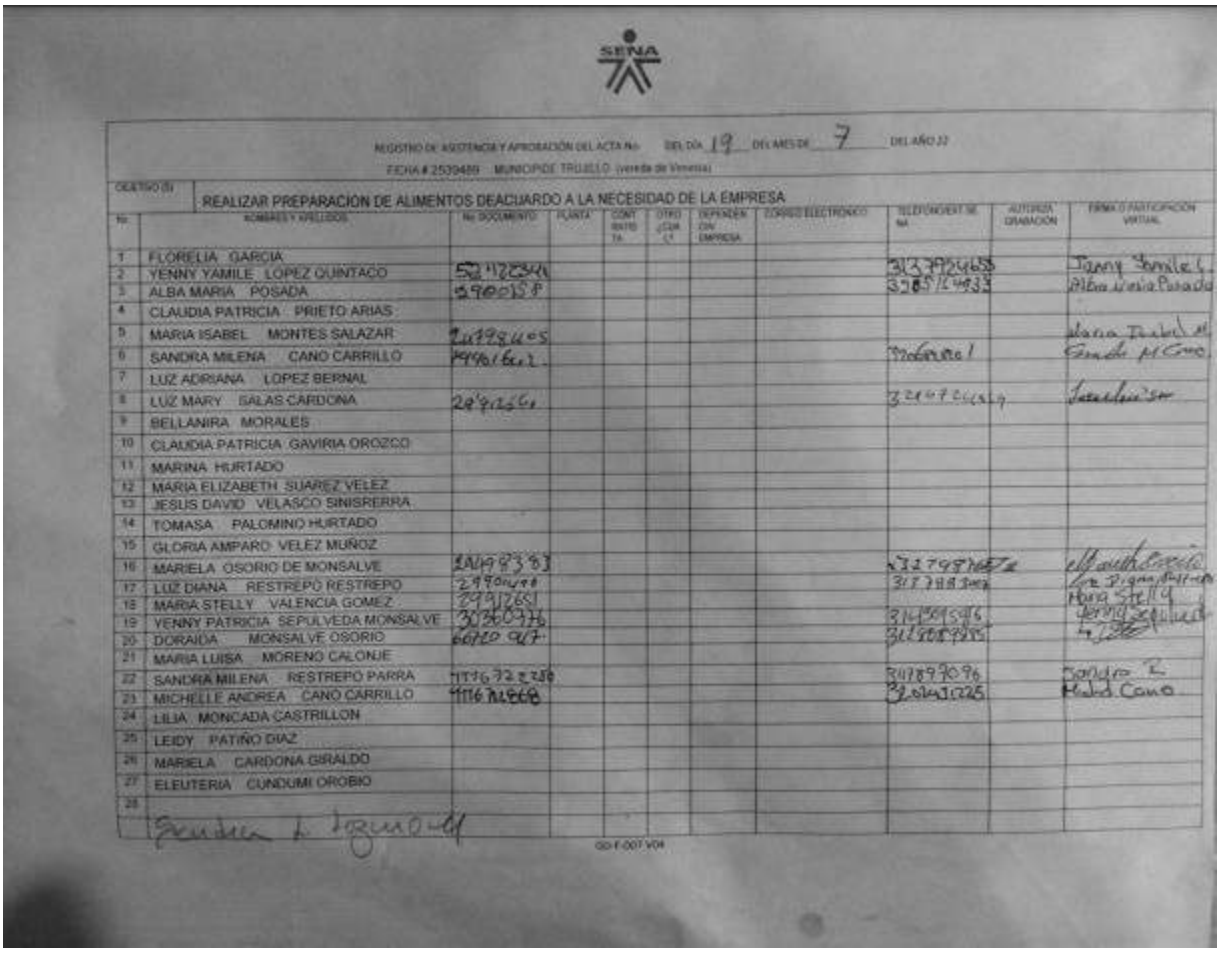







fresh
garden

LISTADO DE ASISTENCIA:
Fecha 19 Julio
Municipio de Trujillo
Corregimiento de Venecia



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 19 DEL MES DE 7 DEL AÑO 22

FICHA # 2539489 MUNICIPIO DE TRUJILLO (vereda de Venecia)

OBJETIVO DE LA SESIÓN: REALIZAR PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEACUARDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA O EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	FLORELIA GARCIA									
2	YENNY YAMILE LOPEZ QUINTACO	52 [illegible]						3137926455		Yenny Yamile L.
3	ALBA MARIA POSADA	39[illegible]						3785[illegible]		Alba Maria Posada
4	CLAUDIA PATRICIA PRIETO ARIAS									
5	MARIA ISABEL MONTES SALAZAR	[illegible]								Maria Isabel M.
6	SANDRA MILENA CANO CARRILLO	[illegible]						[illegible]		Sandra M Cano
7	LUZ ADRIANA LOPEZ BERNAL									
8	LUZ MARY SALAS CARDONA	[illegible]						[illegible]		[illegible]
9	BELLANIRA MORALES									
10	CLAUDIA PATRICIA GAVIRIA OROZCO									
11	MARINA HURTADO									
12	MARIA ELIZABETH SUAREZ VELEZ									
13	JESUS DAVID VELASCO SINISTERRA									
14	TOMASA PALOMINO HURTADO									
15	GLORIA AMPARO VELEZ MUÑOZ									
16	MARIELA OSORIO DE MONSALVE	[illegible]						[illegible]		[illegible]
17	LUZ DIANA RESTREPO RESTREPO	[illegible]						[illegible]		[illegible]
18	MARIA STELLY VALENCIA GOMEZ	[illegible]								Maria Stelly
19	YENNY PATRICIA SEPULVEDA MONSALVE	[illegible]						[illegible]		[illegible]
20	DORAIDA MONSALVE OSORIO	[illegible]						[illegible]		[illegible]
21	MARIA LUISA MORENO CALONJE									
22	SANDRA MILENA RESTREPO PARRA	[illegible]						[illegible]		Sandra L.
23	MICHELLE ANDREA CANO CARRILLO	[illegible]						[illegible]		Michel Cano
24	LILIA MONCADA CASTRILLON									
25	LEIDY PATIÑO DIAZ									
26	MARIELA CARDONA GIRALDO									
27	ELEUTERIA CUNDUMI OROBIO									
28	[illegible]									

GD-F-007 V04

JULIO 26 DEL 2022

COMPETENCIA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADO DE APRENDIZAJE

ELABORAR PREPARACIONES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR, E ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO PARA LOGRAR LOS ESTÁNDARES REQUERIDOS POR LA EMPRESA

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ELABORACION DE COCADAS DE Y TURRON DE CAFE

* Actividad: ELABORACION DE COCADAS CON SABOR A CAFE
* Al elaborar el cocadas con sabor a café en un curso de derivados
* Se describen todos los parámetros a medir (temperatura ,tiempo, volumen, peso)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar bocadillo con sabor a café Y el proceso de producción
*

MATERIAS PRIMAS

Panela
Coco rayado
Canela en astillas
Café
Agua

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

Durante las jornadas se realizan las siguientes actividades:

PREPARACION:

1. Colocar el agua con la canela hasta sacar el sabor
2. Se le agrega la panela al agua y se deja hervir hasta que la panela se derrita y se le agrega el café
3. Hervir hasta hacer un melado
4. Se le agrega el coco rallado (rayado de tamaño de cabello de ángel)hasta darle punto.
5. Se baja se moldea en bolitas en cuadritos
6. Se deja enfriar y de empaca

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

ELABORACION DE TURRON DE MANI CON SABOR A CAFÉ

* Actividad: ELABORACION DE TURRON DE MANI CON SABOR A CAFE
* Al elaborar el Turrón de maní con sabor a café en un curso de derivados
* Se describen todos los parámetros a medir (temperatura ,tiempo, volumen, peso)
* Describir muy detallada mente el proceso de Elaborar bocadillo con sabor a café Y el proceso de producción
*

MATERIAS PRIMAS

Maní
Azúcar
Agua
Café instantáneo
Huevo

PREPARACION:

1. Vierta el agua y el azúcar la olla y revuelva hasta que el azúcar se disuelva Agregarle la tintura de café.
2. Caliente a fuego medio durante 20 minutos
3. ponga una gota del jarabe en un vaso con agua.
4 Luego retire del fuego: incorpore las yemas previamente batidas Y lo mismo que la clara se baten cada una por aparte
5 .se le agrega el maní
6. Se moldea para partir en cuadritos o moldea en bolitas

Registro fotográfico















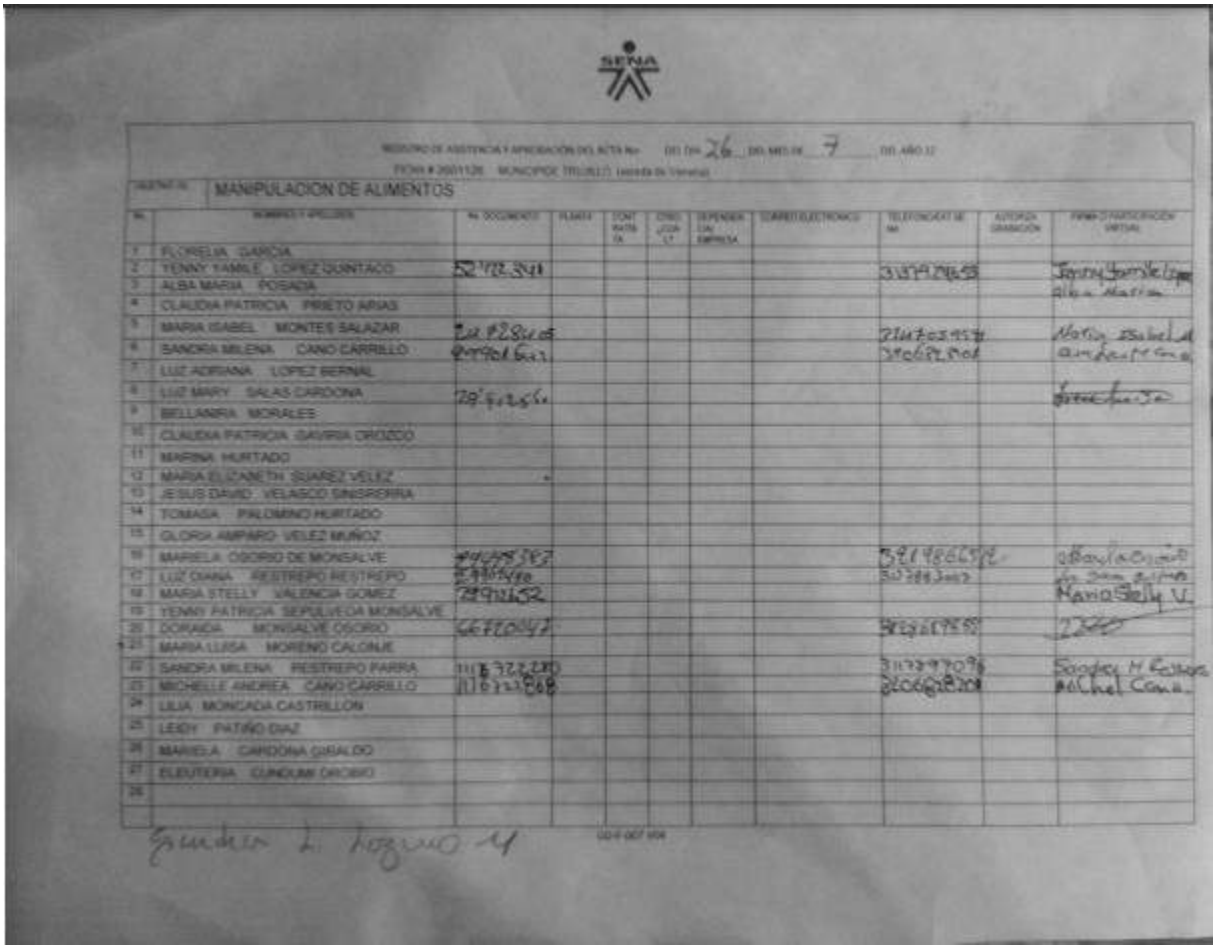


LISTADO DE ASISTENCIA:

Fecha 26 Julio

Municipio de Trujillo

Corregimiento de Venecia



MANIPULACION DE ALIMENTOS

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	FIRMA	CONTRATISTA	CONTRATISTA	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	FLORELIA GARCIA									
2	YENNY YAMILE LOPEZ QUINTACO	52'778.341						3139726655		
3	ALBA MARIA POSADA									
4	CLAUDIA PATRICIA PRIETO ARIAS									
5	MARIA ISABEL MONTES SALAZAR	24'828.06						3147039		
6	SANDRA MILENA CANO CARRILLO	29'961.621						3206828		
7	LUZ ADRIANA LOPEZ BERNAL									
8	LUZ MARY SALAS CARDONA	28'626.6								
9	BELLANIRA MORALES									
10	CLAUDIA PATRICIA GAVIRIA OROZCO									
11	MARINA HURTADO									
12	MARIA ELIZABETH SUAREZ VELEZ									
13	JESUS DAVID VELASCO SINISTERRA									
14	TOMASA PALOMINO HURTADO									
15	GLORIA AMPARO VELEZ MUÑOZ									
16	MARIELA OSORIO DE MONSALVE	24'[illegible]						3217866578		
17	LUZ DIANA RESTREPO RESTREPO	42'[illegible]						310 [illegible]		
18	MARIA STELLY VALENCIA GOMEZ	29'92652								Maria Stelly V.
19	YENNY PATRICIA SEPULVEDA MONSALVE									
20	DORAIDA MONSALVE OSORIO	66'720547						3216 [illegible]		
21	MARIA LUISA MORENO CALONJE									
22	SANDRA MILENA RESTREPO PARRA	1116 372 270						3117397098		
23	MICHELLE ANDREA CANO CARRILLO	1107 [illegible] 868						3206828204		
24	LILIA MONCADA CASTRILLON									
25	LEIDY PATIÑO DIAZ									
26	MARIELA CARDONA GIRALDO									
27	ELEUTERIA CUNDUMI OROBIO									
28										

Grados 2 hasta 11