Ficha: 2601991 – REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	JULIO 27 y 3,10,17, DE 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:

* 1. Conocer el cacao
* La historia del cacao

El **cacao** es un tesoro para Latinoamérica

* Su larga **historia** se origina en la Alta Amazonía, lo que hoy conocemos como **Colombia** y Ecuador, y se desplazó hace milenios hacia las civilizaciones mesoamericanas, olmecas y mayas, que domesticaron sus frutos y los volvieron la comida de los dioses.

* El cacao es una planta medicinal, **usado en ceremonias sanadoras para abrir el corazón y entrar en contacto con nuestras emociones**. Al comer cacao en su estado crudo o RAW, conservamos los minerales y su alcaloide principal, La teobromina, la cual nos hace producir endorfinas, los neurotransmisores del placer y amor.

* Cuál es el uso medicinal del cacao?

* El **cacao** es un alimento calórico que aporta importantes nutrientes, **como** la fibra que ayuda a regular el tránsito intestinal. También ayuda a regular la presión arterial y el colesterol. En su forma más pura, el **cacao** contiene mayor cantidad de antioxidantes que otros productos **como** el vino o el té verde.29/04/2019

* Qué es el cacao medicinal?

El **cacao** es rico en poli fenoles, cate quinas, antocianinas y proantocianidinas, que tienen propiedades antioxidantes y pueden influir directamente en la resistencia a la insulina y a su vez reducir el riesgo de diabetes. Por otro lado, tienen propiedades antiinflamatorias, que resultan en efectos cardioprotectores.5/09/2017

Línea de
Línea de

* ¿Qué tipo de enfermedades ayuda a controlar el cacao?

* Consumir **cacao** de forma regular tiene un impacto en la salud y también sirve como medida de prevención de **enfermedades** cardiovasculares, neurológicas o del metabolismo, entre otras, porque "puede ayudar en las dietas de adelgazamiento y también en las **enfermedades** neurodegenerativas, sobre todo en el campo de la.

* ¿Cuáles son las vitaminas del cacao?

El chocolate contiene fosforo, magnesio, hierro, potasio, calcio, zinc, cobre, manganeso, **vitaminas** A, B1, B2, B3, C, E, ácido patogénico, tiamina y riboflavina, cafeína, teobromina y taninos, antioxidantes naturales, etc.

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

3 de agosto 2022

CHOCOLATERIA ARTESANAL



1. CHOCOLATERIA BASICA

MATERIALES

1. Chocolate de leche en moneditas o de barra
2. Balanza
3. Espátula
4. Ollas para el baño maría
5. Cucharón con pico
6. Horno micro ondas

2. Formas de derretir
    1. baño maría
    2. micro ondas

TECNICA DEL BAÑO MARIA





No se necesita que el agua hierva se va revolviendo Hasta que se derrita
Es más difícil el chocolate blanco porque tiene más grasa, porque es más espeso pero dura mucho, rinde mucho se revuelve constante mente para que no senos quema
Se hacen hilos hasta que hasta totalmente derretido
ESEGUNDA TECNICA EN MICROONDAS



Cobertura de chocolate de leche
Horno microondas recipiente para microondas se trocea por 30 o 20 segundos
Trabajo manual se hace poco a poco has que se derrite
De afuera hacia adentro se mezcla para el que ya está derretido nos ayude a derretir el resto se hizo 3 veces
Esta cobertura es más fácil que la blanca
Se hacen hilos se hacen para darle brillo si se van hacer bombones
Es más difícil el chocolate blanco porque tiene más grasa, porque es más espeso pero dura mucho, rinde mucho se revuelve constante mente para que no senos quema
Se hacen hilos hasta que hasta totalmente derretido para darle brillo.



TIPS

1. trocearlos para ser más fácil en el momento de fundir
2. no le agreguen ningún tipo de grasa a la cobertura
3. recomiendo mucha paciencia de 30 o 20 segundos en microondas
4. y al baño maría no dejar que el agua no hierva con mucha paciencia

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Agosto 3 de 2022

Programa: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

Municipio de Guacari

FICHA # **2601991**













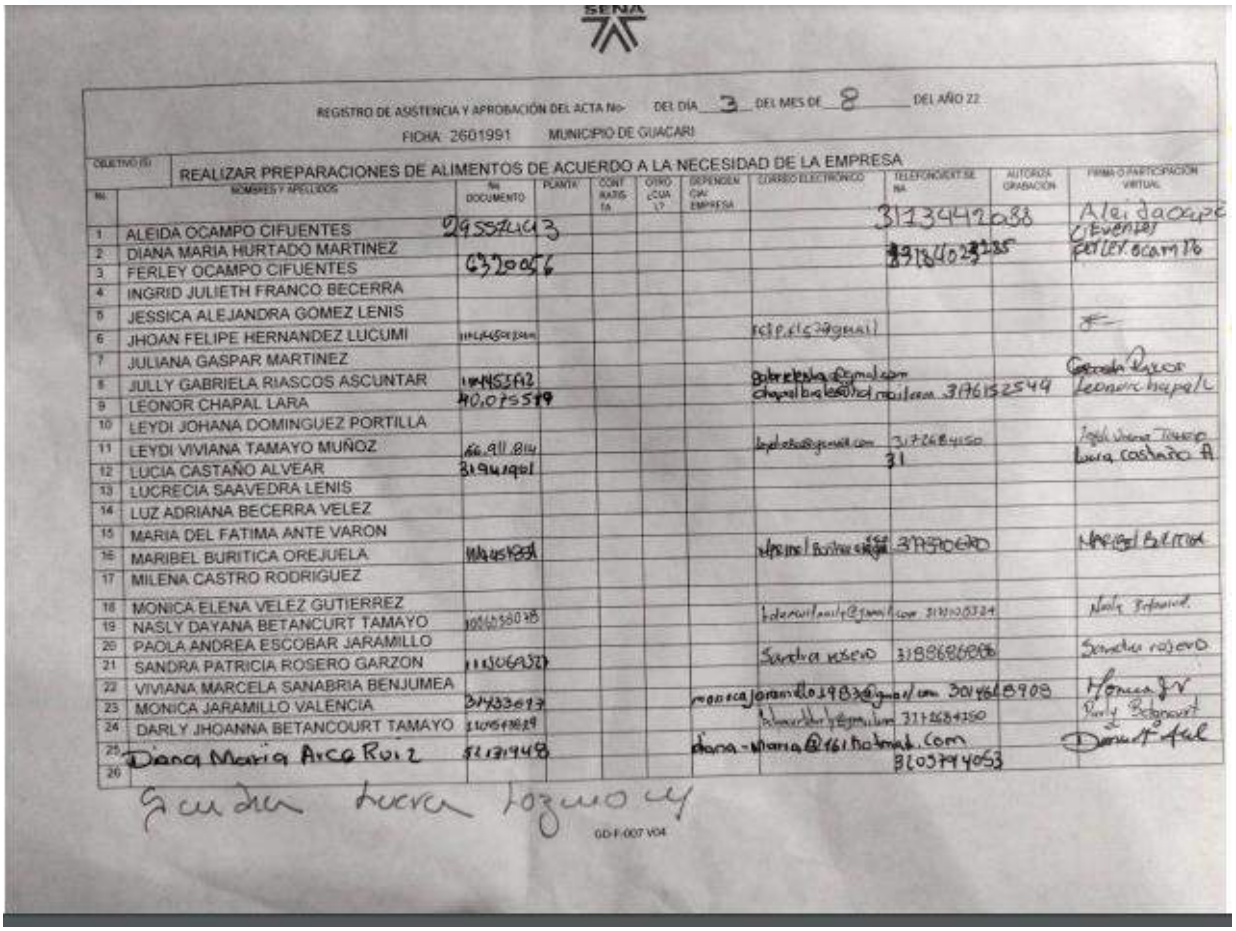
LISTADO DE ASISTENCIA:

Agosto 3 de 2022

Programa: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

Municipio de Guacari

FICHA # **2601991**



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 3 DEL MES DE 8 DEL AÑO 22

FICHA 2601991 MUNICIPIO DE GUACARI

OBJETIVO (S): REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDIENTE DE LA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ALEIDA OCAMPO CIFUENTES	29557443						3123442088		
2	DIANA MARIA HURTADO MARTINEZ									
3	FERLEY OCAMPO CIFUENTES	6320056								
4	INGRID JULIETH FRANCO BECERRA									
5	JESSICA ALEJANDRA GOMEZ LENIS									
6	JHOAN FELIPE HERNANDEZ LUCUMI									
7	JULIANA GASPAR MARTINEZ									
8	JULLY GABRIELA RIASCOS ASCUNTAR									
9	LEONOR CHAPAL LARA	40,075589						3176152544		
10	LEYDI JOHANA DOMINGUEZ PORTILLA									
11	LEYDI VIVIANA TAMAYO MUÑOZ	66.911.814						3172684150		
12	LUCIA CASTAÑO ALVEAR	31941981						31		
13	LUCRECIA SAAVEDRA LENIS									
14	LUZ ADRIANA BECERRA VELEZ									
15	MARIA DEL FATIMA ANTE VARON									
16	MARIBEL BURITICA OREJUELA							3113510670		
17	MILENA CASTRO RODRIGUEZ									
18	MONICA ELENA VELEZ GUTIERREZ									
19	NASLY DAYANA BETANCURT TAMAYO							3113105334		
20	PAOLA ANDREA ESCOBAR JARAMILLO									
21	SANDRA PATRICIA ROSERO GARZON	1193069370						3189686898		
22	VIVIANA MARCELA SANABRIA BENJUMEA									
23	MONICA JARAMILLO VALENCIA	34533913						3014618908		
24	DARLY JHOANNA BETANCOURT TAMAYO	1059819829						3172684150		
25	Diana Maria Arce Ruiz	51731948						3103794053		
26										

GD-F-007 V04

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

10 de agosto 2022

CHOCOLATES RELLENOS Y DECORADOS
En esta capacitación aprenderán las técnicas para el bombón de chocolate relleno y decorados

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Agosto 10 de 2022

Programa: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

Municipio de Guacari

FICHA # **2601991**















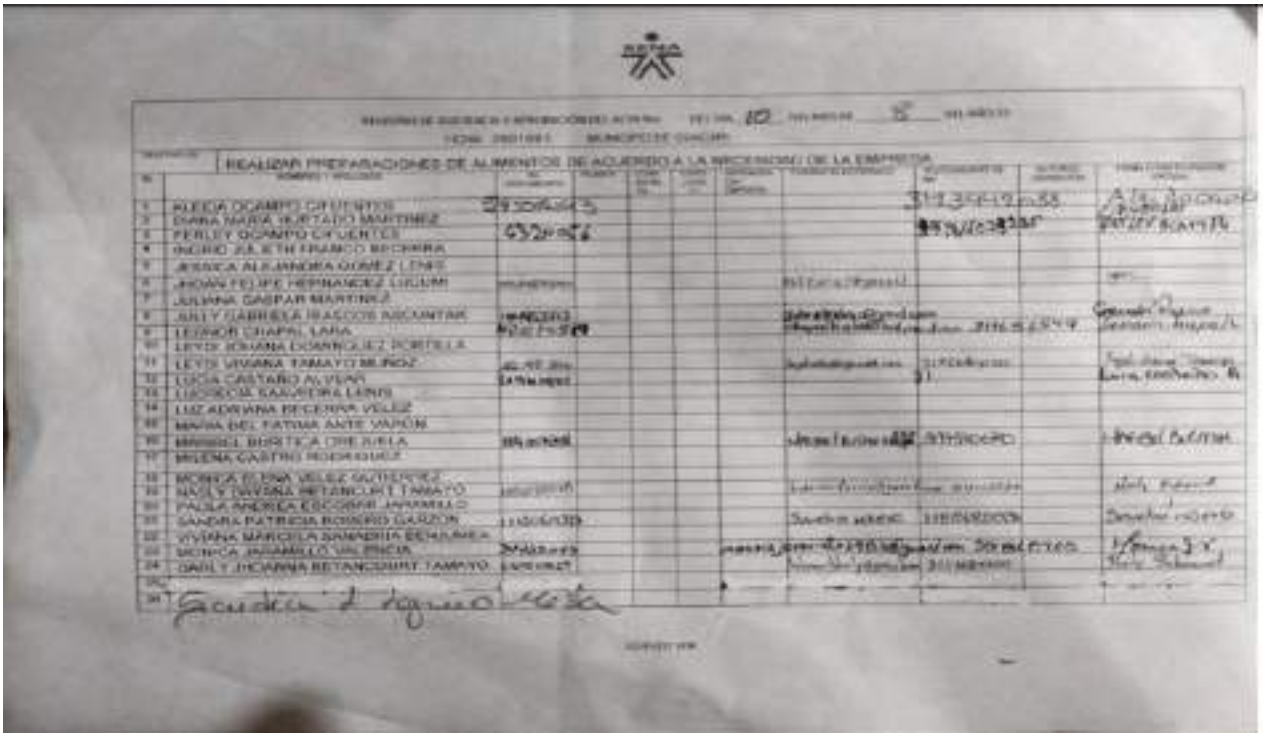
LISTADO DE ASISTENCIA:

Agosto 10 de 2022

Programa: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

Municipio de Guacari

FICHA # **2601991**



REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

1	ALEIDA OCAMPO CIFUENTES
2	DIANA MARIA HURTADO MARTINEZ
3	FERLEY OCAMPO CIFUENTES
4	INGRID ZULETH FRANCO BECERRA
5	JESSICA ALEJANDRA GOMEZ LENIS
6	JHOAN FELIPE HERNANDEZ LUCUMI
7	JULIANA GASPAR MARTINEZ
8	JULLY GABRIELA IRASCOS MOSQUERA
9	LEONOR CHAPIL LARA
10	LEYDI JOHANA DOMINGUEZ PORTELA
11	LEYDI VIVIANA TAMAYO MUÑOZ
12	LUCIA CASTAÑO ALVEAR
13	LUDIS CIA SALVATORE LENIS
14	LUZ ADRIANA BECERRA VELEZ
15	MARIA DEL FATIMA ANTE VANOY
16	MARISOL BURITICA OREJUELA
17	MILENA CASTRO RODRIGUEZ
18	MONICA ELENA VELEZ GUTIERREZ
19	NAILY VIVIANA BETANCOURT TAMAYO
20	PAULA ANDREA ESCOBAR JARAMILLO
21	SANDRA PATRICIA ROSERO GUAZON
22	VIVIANA MARCELA SAMARIA BENJUMEA
23	MONICA JARAMILLO VALENCIA
24	DAILY JHOANNA BETANCOURT TAMAYO

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA:

17 de agosto 2022

ELABORACION DE TRUFAS DE CHOCOLATE



DEFINICION DE TRUFA

a **trufa de chocolate** es un dulce con aspecto y sabor similar al bombón pero elaborado con una mezcla de chocolate negro fundido (tipo fondant), mantequilla, azúcar glas, yema de huevo y a veces crema de leche.

Su nombre se origina en su aspecto exterior que asemeja a una seta subterránea, utilizada para dar sabor en gastronomía.

Etimología

La "trufa" tradicional se originó en Bélgica y fue llamada ***trufa*** porque la forma y la textura se parece mucho al de la seta del mismo nombre. En Norteamérica, el término "trufa" se utiliza de forma muy liberal y los chocolates llamados ***trufas*** son típicamente redondos y de forma de montaña con un centro rico y liso de chocolate, hecho de polvo o crema de cacao puro (o ambas cosas), se le unta una crema, preferiblemente una elaborada a base de mantequilla fina y finísimo azúcar y galleta. En Bélgica se denominan *ganache*.

Hongo subterráneo, esférico de color negro, pardo o blanco, según la especie**. La trufa es un comestible muy buscado y oneroso, de tamaño muy variable**

¿Qué es trufa en la gastronomía

Considerada como el oro negro de la gastronomía, la trufa negra –cuyo nombre científico es Tuber Melanosporum– es una de las variedades de hongos más valorados por la alta cocina. Su potente aroma y su intenso sabor hacen de este producto un excelente manjar codiciado por los paladares más selectos

Por qué se llaman trufas
La "**trufa**" tradicional **se** originó en Bélgica y fue llamada **trufa porque** la forma y la textura **se** parece mucho al **de** la seta del mismo nombre.

TRUFAS DE CHOCOLATE
INGREDIENTES

Cobertura de chocolate de leche
Crema de leche
Mermelada del sabor que guste o reducción de fruta o licor
Preparación:
Se calienta en la estufa los 50 gr de crema de leche a fuego medio
Se mezcla la crema de leche caliente se le agrega al a la cobertura y poco a poco hasta que el calor derrita el chocolate
Si es necesario se lleva al micro ondas por 20 segundos
Se mezcla hasta que quede una mezcla suave y homogénea sin grumos
Si queremos le agregamos algún tipo de sabor frutal, licor, 3 cucharaditas
Y revolvemos o sabor natural.
Se congela por una hora hasta que endurezca
Comenzamos a trufar con una cuchara o espátula desprendemos y armamos unas bolitas
Y la rebosamos con el topin que escogemos coco, bolitas, maní molido, grajeas, cocoa.
Tips
Por cada 100 gr de cobertura 50 gr de leche
La crema de leche no debe hervir

TRUFAS DE CHOCOLATE CON LECHE

INGREDIENTES

Chocolate con leche
Leche condensada
Grageas (para cubrir o rebosar)

PROCESO

Se pone a derretir el chocolate a fuego medio y la leche condensada la mezclamos
Se bate hasta tener una textura uniforme y cremosa
Congelamos por una hora o hasta que endurezca.
Lo sacamos del congelador y comenzamos a formar bolitas con ayuda de una cuchara
Y las cubrimos o rebosamos con grageas.

TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO CON COCO

INGREDIENTES

Chocolate blanco
Coco rayado
Mantequilla
Leche condensada
Coco (para cubrir o rebosar)

PROCESO

Se pone a derretir el chocolate blanco a fuego medio, la mantequilla, coco y la leche condensada la mezclamos
Se bate hasta tener una textura uniforme y cremosa
Congelamos por una hora o hasta que endurezca.
Lo sacamos del congelador y comenzamos a formar bolitas con ayuda de una cuchara
Y las cubrimos o rebosamos con coco rallado.

TRUFAS DE CHOCOLATE CON GALLETAS OREO

INGREDIENTES

Chocolate con leche
Crema de leche
Galletas oreo
Mantequilla
Fideos de chocolate (para cubrir o rebosar)

PROCESO

Se pone a derretir el chocolate, la mantequilla y la crema de leche
Se bate hasta tener una textura uniforme y cremosa
Aparte trituramos las galletas las agregamos a la mezcla y las congelamos por una hora o hasta que endurezca.
Lo sacamos del congelador y comenzamos a formar bolitas con ayuda de una cuchara
Y los balamos con fideos de chocolate.

REGISTRO TOGRÁFICO

Agosto 17 de 2022

Programa: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

Municipio de Guacari

FICHA # **2601991**









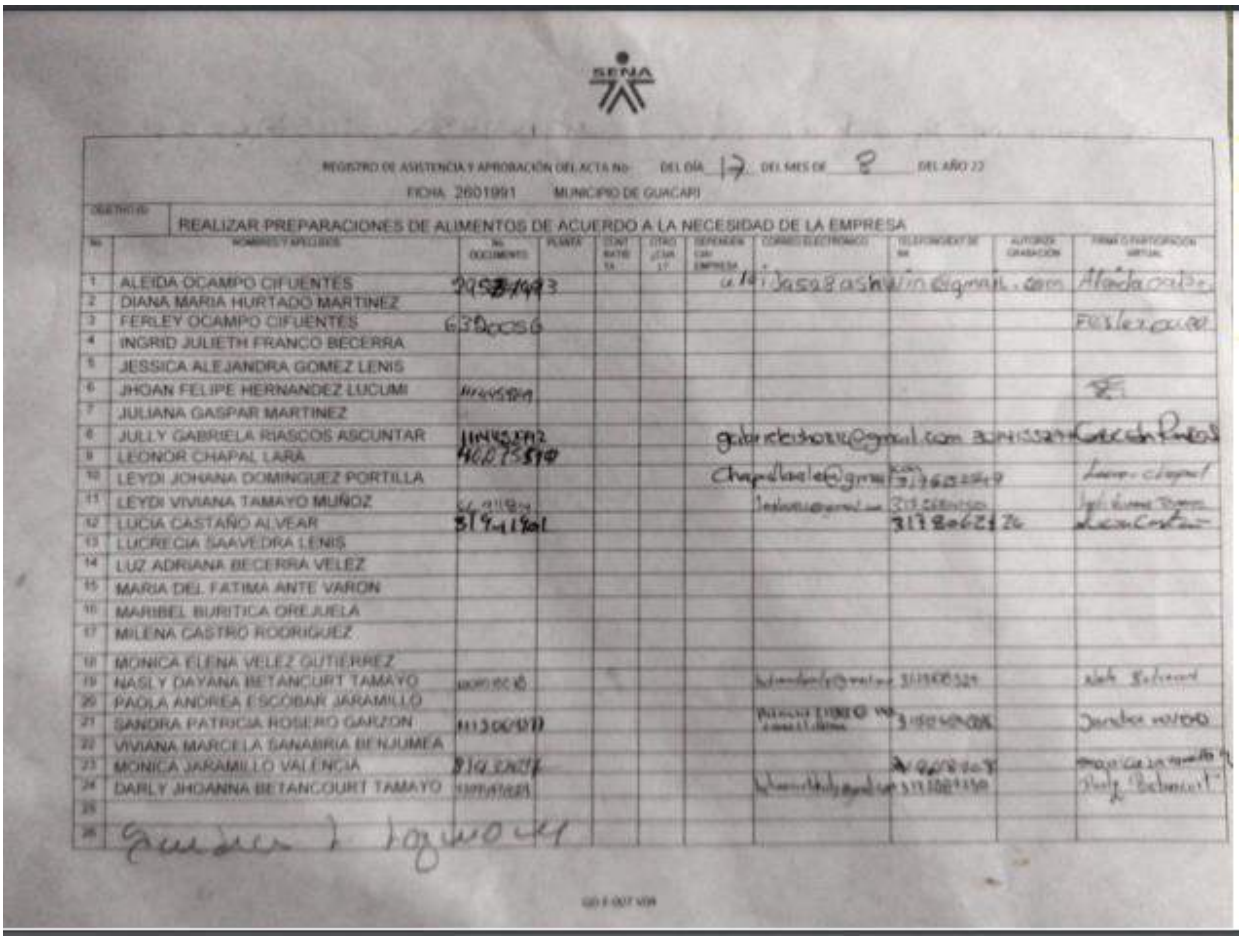
LISTADO DE ASISTENCIA:

Agosto 17 de 2022

Programa: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

Municipio de Guacari

FICHA # **2601991**



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 17 DEL MES DE 8 DEL AÑO 22

FICHA 2601991 MUNICIPIO DE GUACARI

OBJETIVO: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PUNTA	CONT RATIS TA	OTRO ¿CUA L?	DEPENDIENTE CON EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZO GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ALEIDA OCAMPO CIFUENTES	29583493					[illegible]			
2	DIANA MARIA HURTADO MARTINEZ									
3	FERLEY OCAMPO CIFUENTES	6390056								
4	INGRID JULIETH FRANCO BECERRA									
5	JESSICA ALEJANDRA GOMEZ LENIS									
6	JHOAN FELIPE HERNANDEZ LUCUMI	[illegible]								
7	JULIANA GASPAR MARTINEZ									
8	JULLY GABRIELA RIASCOS ASCUNTAR	[illegible]					gabrielariascos@gmail.com	3[illegible]		
9	LEONOR CHAPAL LARA	4607590					Chapallara1@gmail	3176[illegible]		
10	LEYDI JOHANA DOMINGUEZ PORTILLA									
11	LEYDI VIVIANA TAMAYO MUÑOZ	[illegible]					[illegible]	3[illegible]		
12	LUCIA CASTAÑO ALVEAR	31941901						3178062126		
13	LUCRECIA SAAVEDRA LENIS									
14	LUZ ADRIANA BECERRA VELEZ									
15	MARIA DEL FATIMA ANTE VARON									
16	MARIBEL BURITICA OREJUELA									
17	MILENA CASTRO RODRIGUEZ									
18	MONICA ELENA VELEZ GUTIERREZ									
19	NASLY DAYANA BETANCURT TAMAYO	[illegible]					[illegible]	3[illegible]		
20	PAOLA ANDREA ESCOBAR JARAMILLO									
21	SANDRA PATRICIA ROSERO GARZON	1130[illegible]					[illegible]	3[illegible]		
22	VIVIANA MARCELA SANABRIA BENJUMEA									
23	MONICA JARAMILLO VALENCIA	[illegible]						[illegible]		
24	DARLY JHOANNA BETANCOURT TAMAYO	[illegible]					[illegible]	3[illegible]		
25										
26	[illegible]									

GD-F-007 V09