SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE C
REGIONAL RISARALDA
MANIPULACION DE ALIMENTOS

BITACORA DE CAMPO

NOMBRE DEL APRENDIZ	FICHA	FECHA
NOMBRE DE LA PREPARACION		
PAX(NUMERO DE PORCIONES)		
INGREDIENTES		
TECNICA DE COCCION		
TECNICA DE CONSERVACION		
TIPO DE HERRAMIENTAS-EQUIPOS-UTENSILIOS(ELEMENTOS EMPLEADOS)		
FASE DE ALISTAMIENTO (MISE IN PLACE)		
FASE DE PREPARACION (PROCESO DE EJECUCCION)		
PUNTOS CRITICOS DE LA PREPARACION		
DIAGRAMA DE FLUJO		
GLOSARIO TECNICO(PALABRAS)		
EVIDENCIA FOTOGRAFICA(PASO A PASO O PRODCUTO FINAL)		 Webgrafia: (EN EL CASO DE NO CONTAR CON LA FOTOGRAFIA ORIGINAL, Y SI LA TOMA DE INTERNET DEBE ANEXAR LA REFERENCIA O FUENTE BIBLIOGRAFICA https://www.google.com/search?q=maiz+peto&sxsrf=ALeKk00q9cFNtftr8mcm0w8ZtGZG4a045g:1627913172537&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiR1P6SwZLyAhXeRjABHTf5AmkQ_AUoAXoECAEQAw#imgrc=ig3eDppwgJhn6M