Ficha: 2634580 – REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA	
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	OCTUBRE, 24- 31 - NOVIEMBRE 3 - 2022

OCTUBRE 24

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

En esta actividad se realiza 2 productos con sabor a café como el arequipe y la leche condensada

REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Durante la actividad se realizó 2 productos con sabor a café. El arequipe y la leche condensada.

INGREDIENTES
Leche
Azúcar
Bicarbonato
Glucosa
Café

Elaboración:

1. Leche fresca se neutraliza con bicarbonato de sodio
2. Se deja en reposo por 20 minutos.
3. Se sube la temperatura a 70°
4. Se le adiciona la mitad del azúcar.
5. Cuando hierve la otra mitad{
6. Cuando este a 68 brix se le agrega la glucosa
7. Se la adiciona café

LECHE CONDENSADA

Leche
Citrato de sodio
Fosfato de sodio
Azúcar
Café

Preparación:

1. se le agrega bicarbonato de sodio para neutralizar una hora antes
2. se le agrega el citrato y fosfato
3. le agregamos el azúcar en 3 partes en forma de lluvia
4. el café
5. revolvemos hasta concentrar a 65° brix
6. envasar
7. conservar

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Octubre 24 de 2022

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

Municipio de Buga agrande

Ficha: 2634580













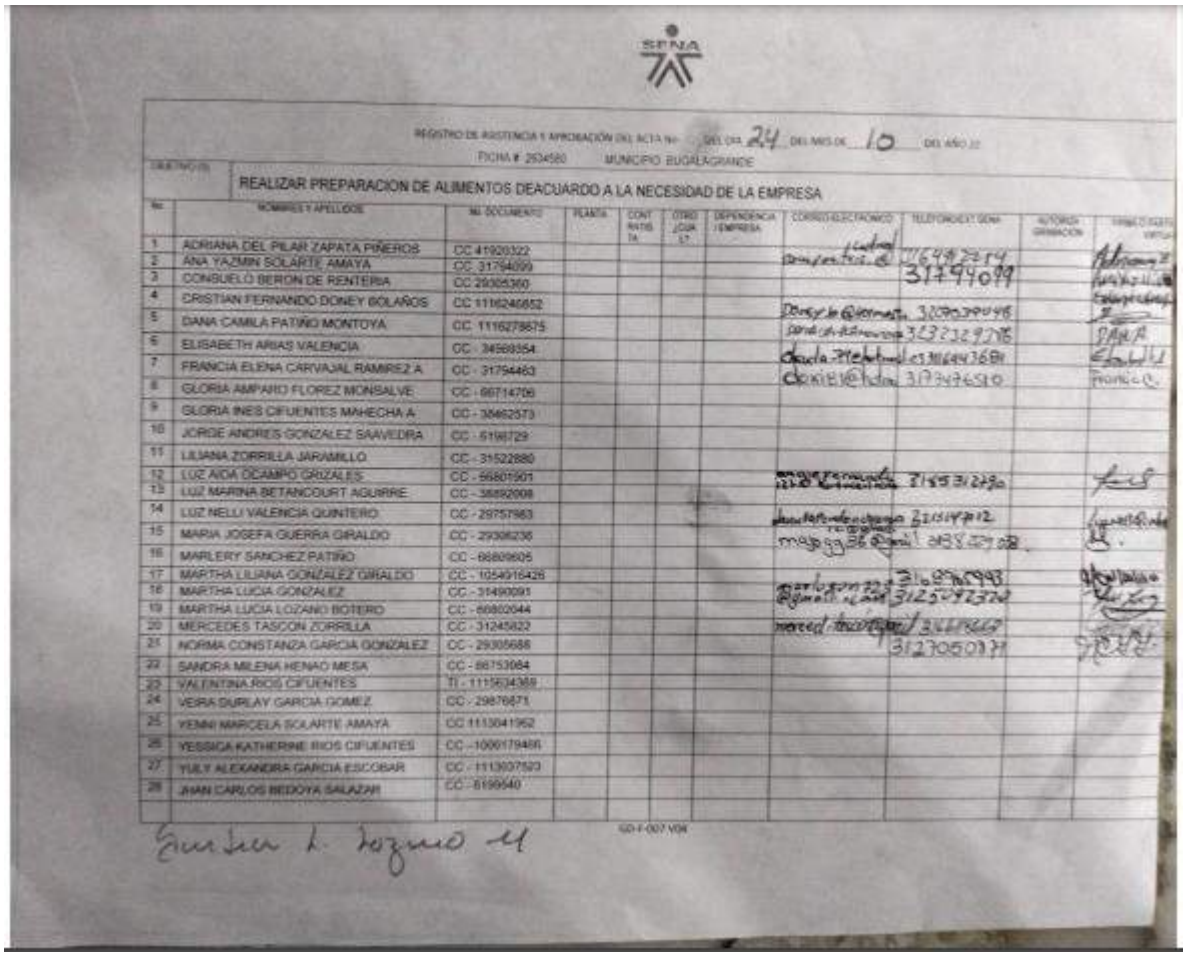
Listado de asistencia

Octubre 24 de 2022

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

Municipio de Buga agrande

Ficha: 2634580



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 24 DEL MES DE 10 DEL AÑO 22

FICHA # 2634580 MUNICIPIO BUGA/AGRANDE

REALIZAR PREPARACION DE ALIMENTOS DEACUARDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PUESTO	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O HUELLA VIRTUAL
1	ADRIANA DEL PILAR ZAPATA PIÑEROS	CC 41920322								
2	ANA YAZMIN SOLARTE AMAYA	CC 31794099								
3	CONSUELO BERON DE RENTERIA	CC 29305360								
4	CRISTIAN FERNANDO DONEY BOLAÑOS	CC 1116246652								
5	DANA CAMILA PATIÑO MONTOYA	CC 1116278675								
6	ELISABETH ARIAS VALENCIA	CC - 34598354								
7	FRANCIA ELENA CARVAJAL RAMIREZ A	CC - 31794463								
8	GLORIA AMPARO FLOREZ MONSALVE	CC - 66714706								
9	GLORIA INES CIFUENTES MAHECHA A	CC - 35662573								
10	JORGE ANDRES GONZALEZ SAAVEDRA	CC - 6198729								
11	LILIANA ZORRILLA JARAMILLO	CC - 31522880								
12	LUZ AIDA OCAMPO GRIZALES	CC - 66801501								
13	LUZ MARINA BETANCOURT AGUIRRE	CC - 38892008								
14	LUZ NELLI VALENCIA QUINTERO	CC - 29757983								
15	MARIA JOSEFA GUERRA GIRALDO	CC - 29306236								
16	MARLERY SANCHEZ PATIÑO	CC - 66809805								
17	MARTHA LILIANA GONZALEZ GIRALDO	CC - 1054916426								
18	MARTHA LUCIA GONZALEZ	CC - 31490093								
19	MARTHA LUCIA LOZANO BOTERO	CC - 66802044								
20	MERCEDES TASCON ZORRILLA	CC - 31245822								
21	NORMA CONSTANZA GARCIA GONZALEZ	CC - 29305688								
22	SANDRA MILENA HENAO MESA	CC - 66753084								
23	VALENTINA RIOS CIFUENTES	TI - 1115634389								
24	VEIRA DURLAY GARCIA GOMEZ	CC - 29876871								
25	YENNI MARCELA SOLARTE AMAYA	CC 1113041952								
26	YESSICA KATHERINE RIOS CIFUENTES	CC - 1000179486								
27	YULY ALEXANDRA GARCIA ESCOBAR	CC - 1113037523								
28	JHAN CARLOS BEDOYA SALAZAR	CC - 6199540								

GD-F-007 V04

OCTUBRE 31

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

En esta actividad se realiza 2 productos con sabor a café como arroz con leche y panecillos con sabor a café

REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

En esta actividad .s e realiza 2 productos con sabor a café como arroz con leche y panecillos con sabor a café

ARROZ CON LECHE CON SABOR A CAFE

INGREDIENTES
Arroz
Leche liquida
Leche condensada
Crema de leche
Azúcar
Coco fresco rayado
Uvas pasas
Panela
Canela en astillas
sal
Café instantáneo

Preparación

1. Dejar el arroz en remojo desde la noche anterior.
2. Preparar el arroz por una porción de arroz dos de agua.
3. Se cocina hasta que ablande.
4. Se le agrega poco a poco los demás ingredientes.
5. Se deja en cocimiento hasta que espese.
6. Se deja enfriar servir o empacar

PANECILLOS DE CAFÉ

INGREDIENTES
Harina de trigo
Azúcar
café
Levadura
Margarina
Huevos
Agua

TEMPERATURA: 300 grados
PREPARACION:

1. Pesar harina de trigo y abrir un cráter
2. Incorporar los demás ingredientes dentro del cráter
3. Trabajar hasta obtener una masa suave
4. Extender con ayuda de un rodillo y enrollar
5. Cortar y disponer sobre latas
6. Dejar leudar por 30 minutos
7. Hornear por 30 minutos

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Octubre 31 de 2022

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

Municipio de Buga agrande

Ficha: 2634580





















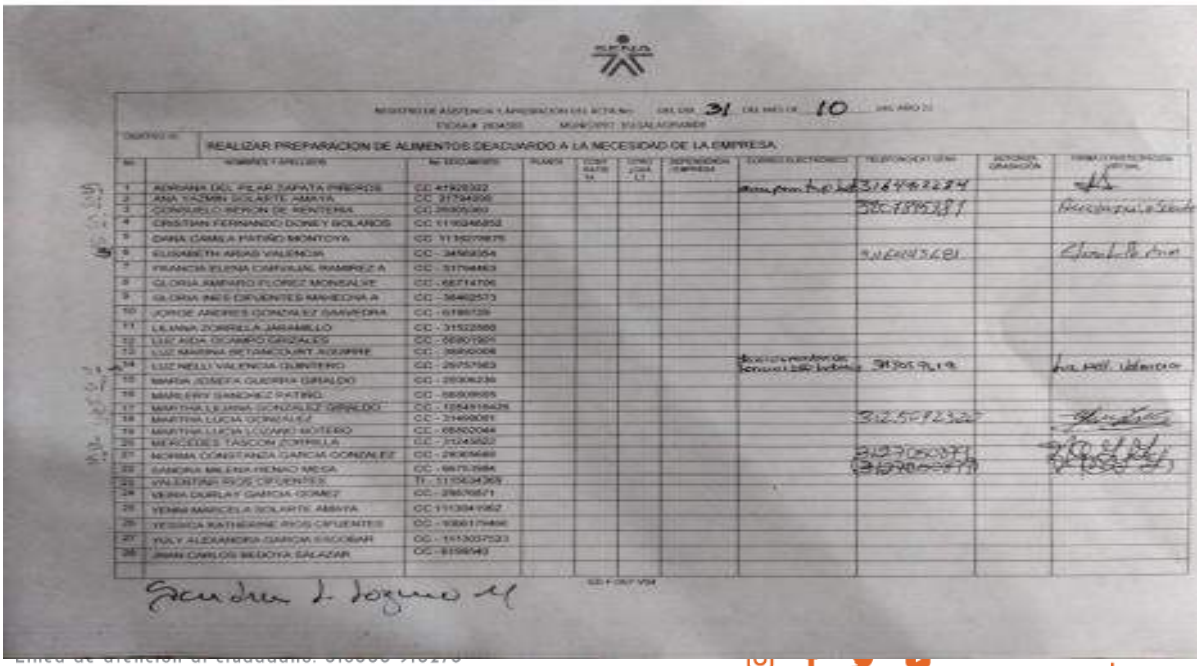
Listado de asistencia

Octubre 31 de 2022

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

Municipio de Buga agrande

Ficha: 2634580



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DIA 31 DEL MES DE 10 DEL AÑO 22

FICHA # 2634580 MUNICIPIO: BUGA AGRANDE

PROGRAMA DE FORMACIÓN: REALIZAR PREPARACION DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	FIRMA	COMP. FALTA TA	COMP. FALTA LT	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO CONTACTO	OBSERVACIONES	FIRMA PARTICIPACION FINAL
1	ADRIANA DEL PILAR ZAPATA PIEDROS	CC 47420322						3164467224		
2	ANA YAZMIN SOLARTE AMAYA	CC 31734206								
3	CONSUELO REYON DE RENTERIA	CC 29805360						3207895381		
4	CRISTIAN FERNANDO DONEY SOLARTE	CC 1193446852								
5	DIANA CAMILA PATIÑO MONTOYA	CC 1130279875								
6	ELISABETH ARIAS VALENCIA	CC - 34562654						3146013681		
7	FRANCIA ELENA CARVAJAL RAMIREZ A	CC - 51704463								
8	GLORIA AMPARO FLOREZ MONSALVE	CC - 66714706								
9	GLORIA INES CIFUENTES MANRIQUE A	CC - 38462573								
10	JORGE ANDRES GONZALEZ GARAVITO	CC - 6186139								
11	LILIANA ZORRILLA JARAMILLO	CC - 31522560								
12	LUZ AIDA OCAMPO GONZALES	CC - 29507307								
13	LUZ MARINA BETANCOURT AZOFIFE	CC - 38950008								
14	LUZ NELLY VALENCIA QUINTERO	CC - 29757563					Secretaria de Servicios Sociales	3136579419		
15	MARIA JOSEFA GUERRA GIRALDO	CC - 29306236								
16	MARLENY SANCHEZ PATIÑO	CC - 66909905								
17	MARTHA LILIANA GONZALEZ GIRALDO	CC - 1094516426								
18	MARTINA LUCIA GONZALEZ	CC - 31466061						3125792327		
19	MARTINA LUCIA LUCANO MOTERO	CC - 66402048								
20	MERCEDES TASCON ZORRILLA	CC - 31543622						3137000771		
21	NORMA CONSTANZA GARCIA GONZALEZ	CC - 29306466						3136000779		
22	SANDRA MILENA HENAO MESA	CC - 66753584								
23	VALENTINA RIOS CIFUENTES	TI - 1115534305								
24	VEIRA DUBLAY GARCIA GOMEZ	CC - 29670671								
25	YENNI MARCELA SOLARTE AMAYA	CC 1113041952								
26	YESSICA KATHERINE RIOS CIFUENTES	CC - 1130177466								
27	YULY ALEXANDRA GARCIA SUGOBAR	CC - 1113037523								
28	JHAN CARLOS MEJOYA SALAZAR	CC - 6156940								

GC-F-007 V04

NOVIEMBRE 3

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

En esta actividad se realiza 2 productos con sabor a café como cocadas y panderos con sabor a café

REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

PANECILLOS CON SABOR A CAFE

En esta actividad .s e realiza 2 productos con sabor a café como cocadas y panderos con sabor a café

INGREDIENTES
Colmaiz
Azúcar pulverizada
Margarina
Huevos
Color caramelo l gusto
Esencia de hinojo
Café instantáneo mejor nescafe

Proceso

1. El café se disuelve en dos cucharadas de agua
2. Cremar azúcar y mantequilla
3. Agregar huevos uno a uno
4. Adicionar esencia y color caramelo
5. Incorporar colmaiz y amasar hasta abstener una masa suave
6. Moldear y disponer en lata engrasada
7. Hornear por 20 minutos aproximadamente.

COCADAS TRADICIONALES CON SABOR A CAFÉ

INGREDIENTES
panela
Coco rayado
Canela en astillas
agua
Café instantáneo

PREPARACION

1. Colocar el agua a hervir con la canela
2. Se le agrega la panela con el agua se deja hervir hasta derretir la panela
3. se le agrega el café consumir hasta que quede un melado.
4. se le agrega el coco rallado tamaño cabello de ángel hasta dar punto
5. se baja y se moldea en bolitas o cuadritos
6.de 13 gr salen 74 unidades.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Noviembre 3 de 2022

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

Municipio de Buga agrande

Ficha: 2634580

























Listado de asistencia

Noviembre 3 de 2022

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

Municipio de Buga agrande

Ficha: 2634580

