FICHA # 2621855	REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA DE LA EMPRESA
Instructor:	SANDRA LUCIA LOZANO MESA
Fecha de formación:	14 ,21, 28 DE OCTUBRE 2022

OCTUBRE 14 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

La actividad de esta formación es la elaboración de cucas, galletas besitos de café, panderos con sabor a café.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Con sabor a café de cucas, galletas besitos de café, panderos con sabor a café.

GALLETAS BESITOS DE CAFÉ

INGREDIENTES
Mantequilla
Azúcar refinada o glass
Harina de trigo
Café instantáneo
Esencia de vainilla blanca
Cobertura de chocolate

Preparación:

1. Mezclar la mantequilla con el azúcar refinada o glass (cremar)
2. Agregarle a la mantequilla con el azúcar la esencia vainilla.
3. Se le agrega el café instantáneo.
4. Se le agrega la harina de trigo.
5. Se moldea con manga y boquilla.
6. Se coloca en una bandeja previamente en mantequilla do y en harinado
7. Se hornea por 15 aproximadamente

8. Se derrite la cobertura de chocolate
9. Se unen dos galletas y se le agrega azúcar glass encima

CUCAS CON SABOR A CAFE

INGREDIENTES
Harina de trigo
Margarina
Levadura
Bicarbonato de soda
Panela
Esencia de canela
Color caramelo
Agua

PROCESO
1. Disolver la panela en agua
2. pesar la harina de trigo y el bicarbonato
3. incorporar los demás ingredientes dentro del cráter
4. Trabajar hasta obtener una masa suave
5. Extender y troquelar
6. Lavar la cuca con abundante agua
7. Hornear por 10 minutos

PANDEROS

INGREDIENTES
Colmaiz
Azúcar pulverizada
Margarina
Huevos
Color caramelo
Esencia de hinojo
Café instantáneo

Proceso de elaboración:

1. Cremar el azúcar y la margarina.
2. Agregar huevos uno a uno.
3. Adicionar el café diluido previamente en dos cucharadas de agua.
4. Incorporar el color caramelo
5. Incorporar colmaiz y amasar hasta obtener una masa suave.
6. Moldear y disponer en lata engrasada.
7. Hornear por 20 minutos aproximadamente.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Octubre 14 de 2022

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

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)

FICHA # 2621855















.edu.co









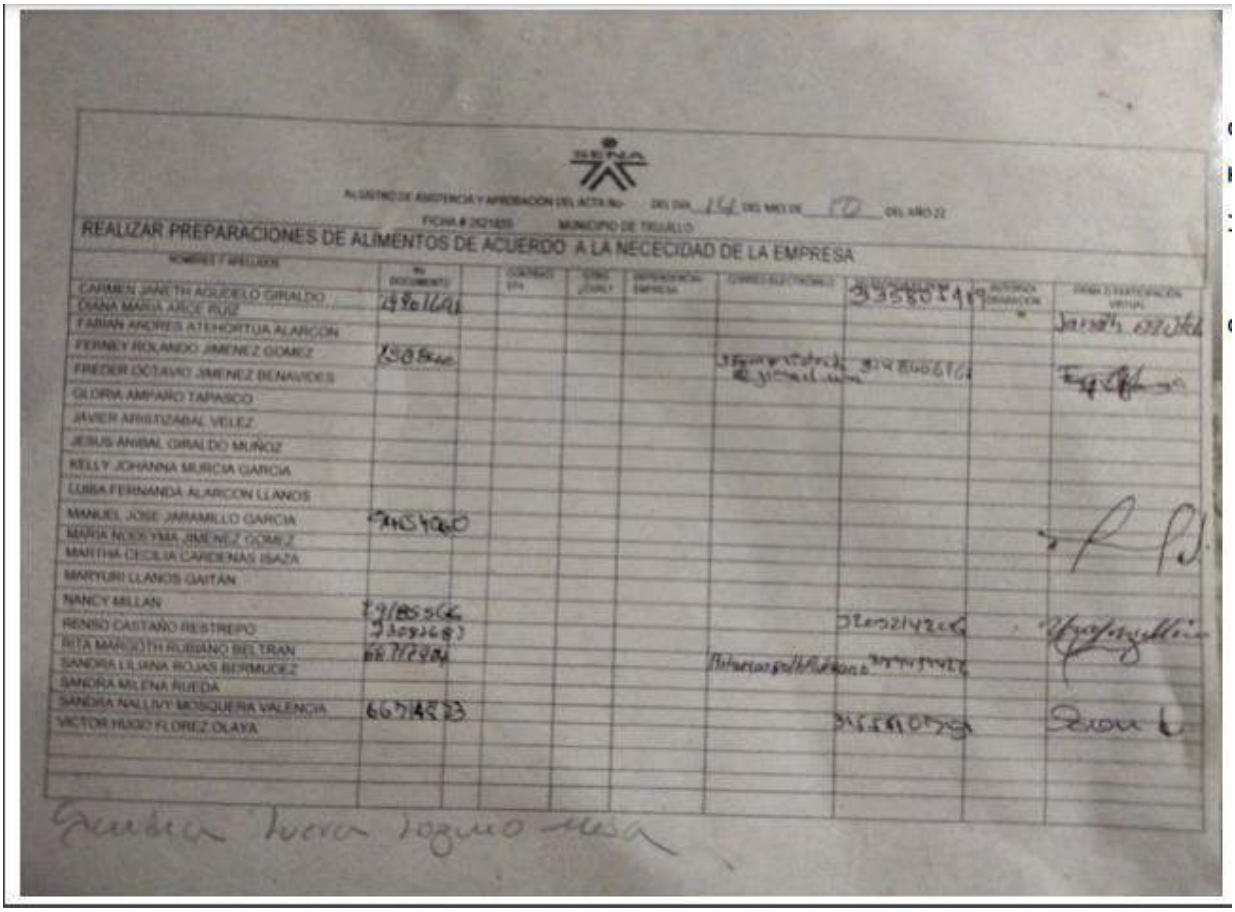
LISTADO DE ASISTENCIA:

Octubre 14 de 2022

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

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)

FICHA # 2621855



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

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	CARGO EPA	CARGO OTRO	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	No. CELULAR	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
CARMEN JARETH AGUDELO GIRALDO	1.088.[illegible]					3135502149		
DIANA MARIA ARCE RUIZ								
FABIAN ANDRES ATEHORTUA ALARCON								
FERNEY ROLANDO JIMENEZ GOMEZ	1.088.[illegible]							
FREDER OCTAVIO JIMENEZ BENAVIDES								
GLORIA AMPARO TAPASCO								
JAVIER ARBELAEZ VELEZ								
JESUS ANIBAL GIRALDO MUÑOZ								
KELLY JOHANNA MURCIA GARCIA								
LUBIA FERNANDA ALARCON LLANOS								
MANUEL JOSE JARAMILLO GARCIA	1.[illegible]4960							
MARIA NOELYMA JIMENEZ GOMEZ								
MARTHA CECILIA CARDENAS ISAZA								
MARYURI LLANOS GAITAN								
NANCY MILLAN	1.[illegible]							
RENSO CASTAÑO RESTREPO	1.[illegible]							
RITA MARGOTH RUBIANO BELTRAN	66.[illegible]							
SANDRA LILIANA ROJAS BERMUDEZ								
SANDRA MILENA RUEDA								
SANDRA NALLIVY MOSQUERA VALENCIA	66.[illegible]23							
VICTOR HUGO FLOREZ OLAYA								

Gracias Buena jornada

OCTUBRE 21 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

La actividad de esta formación es la elaboración de avena, bombones y bananas con sabor a café.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Con sabor a café de avena, bombones con sabor a café.

AVENA TOLIMENSE

INGREDIENTES
Leche liquida
Leche en polvo
Avena
Azúcar
CMC
Agua
Café instantáneo
Esencia de vainilla
Esencia de mantequilla

PREPARACION

1. Se prepara un unipack con todos los ingredientes secos
2. Se licua el unipack con la leche fría
3. Se hierve hasta que espese
4. Se deja reposar y se la agrega las esencia

BOMBONES Y BANANAS

ingredientes
Azúcar
Glucosa jarabe
Agua hervida
Aceite vegetal
saborizante
Ácido cítrico
Crémor tártaro
colorante
saborizante

PROCEDIMIENTO:

1. Ponga en una cacerola a fuego lento agua, el azúcar, glucosa, el ácido cítrico y el crémor tártaro sin remover hasta que los ingredientes se fundan.
2. Cuando el caramelo empiece a hervir, agregue el saborizante y el colorante poco a poco, hasta que el tono deseado. Deje que hierva por 10 minutos sin dejar de revolver a fuego medio hasta que este apunto de bola dura.
3. Engrase los moldes con aceite vegetal vacié en los moldes
4. Envuélvalos en papel celofán.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Octubre 21 de 2022

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

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)

FICHA # 2621855













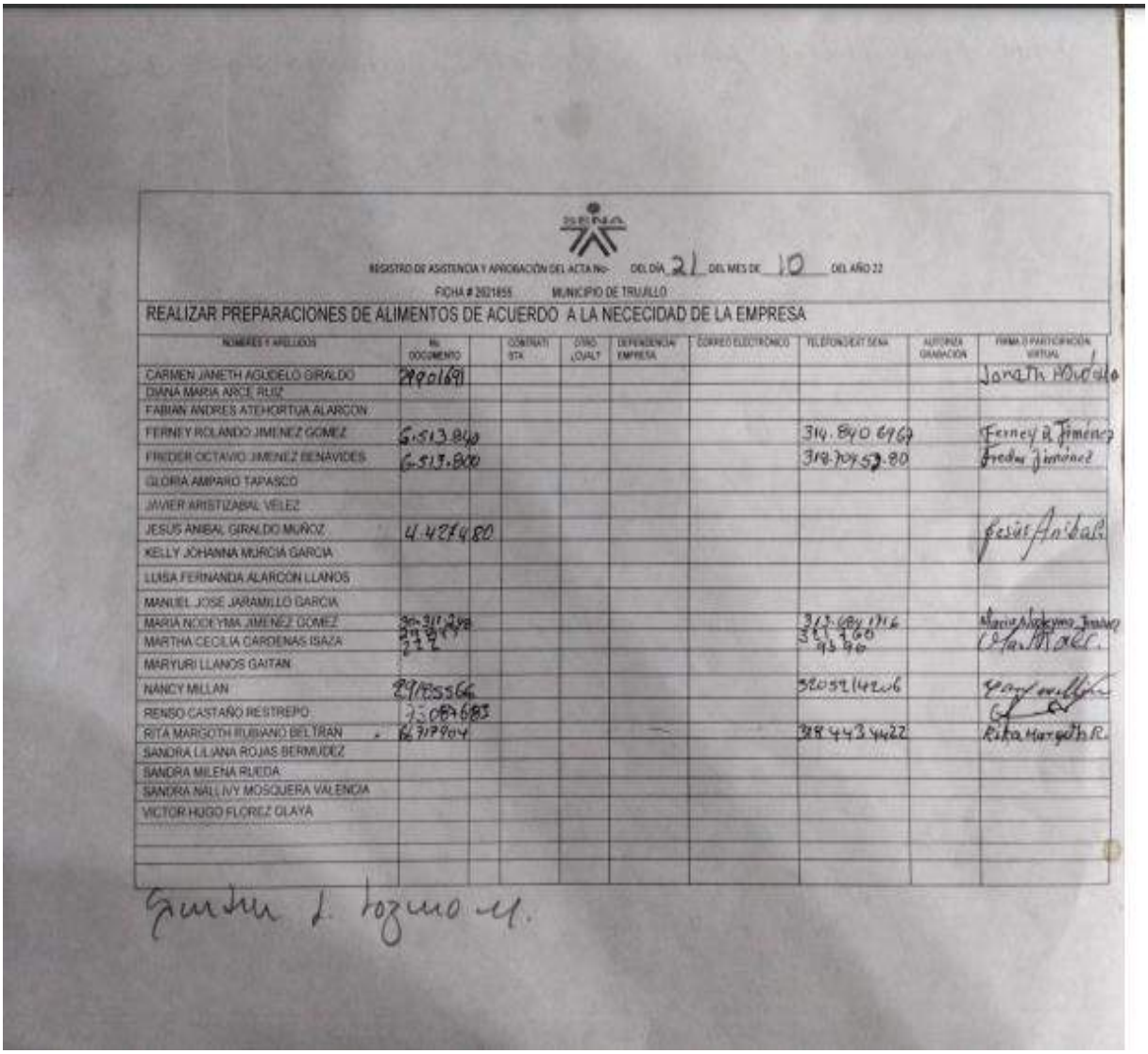
LISTADO DE ASISTENCIA:

Octubre 21 de 2022

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

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)

FICHA # 2621855



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 21 DEL MES DE 10 DEL AÑO 22

FICHA # 2621855 MUNICIPIO DE TRUJILLO

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

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
CARMEN JANETH AGUDELO GIRALDO	24901691							Janeth Agudelo
DIANA MARIA ARCE RUIZ								
FABIAN ANDRES ATEHORTUA ALARCON								
FERNEY ROLANDO JIMENEZ GOMEZ	6.513.840					314.840 6967		Ferney R Jiménez
FREDER OCTAVIO JIMENEZ BENAVIDES	6.513.800					314 709 53 80		Freder Jimenez
GLORIA AMPARO TAPASCO								
JAVIER ARISTIZABAL VELEZ								
JESUS ANIBAL GIRALDO MUÑOZ	4.427.480							Jesús Anibal
KELLY JOHANNA MURCIA GARCIA								
LUISA FERNANDA ALARCON LLANOS								
MANUEL JOSE JARAMILLO GARCIA								
MARIA NOELYMA JIMENEZ GOMEZ	30.311.248					317 684 1716		Maria Noelyma Jimenez
MARTHA CECILIA CARDENAS ISAZA	27897					311 760		
MARYURI LLANOS GAITAN	272					93 90		
NANCY MILLAN	29785566					3205914206		
RENSO CASTAÑO RESTREPO	23089683							
RITA MARGOTH RUBIANO BELTRAN	6317904					318 443 4422		Rita Margoth R.
SANDRA LILIANA ROJAS BERMUDEZ								
SANDRA MILENA RUEDA								
SANDRA NALLIVY MOSQUERA VALENCIA								
VICTOR HUGO FLOREZ OLAYA								

Gestión Local

OCTUBRE 28 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

La actividad de esta formación es la elaboración de gomas, bocadillo, masmelos son sabopr a cafe

DESARROLLO DE LA ACTIVI

En esta actividad de esta formación es la elaboración de gomas, bocadillo, masmelos son sabopr a cafe

MASMELOS CON SABOR A CAFE

INGREDIENTES
AZUCAR
AGUA
CREMOR TARTARO
AZUCAR GLASS
GELATINA O COLAPISIS
COLOR (si la gelatina es sin sabor)
SABOR(si la gelatina es sin sabor)
Café instantáneo

PREPARACION:
1. En una olla coloca el azúcar y cubre con la mitad del agua con la otra mitad hidrata la gelatina
2. colócalo en fuego medio hasta que se obtenga un almíbar deja que hierva por 3 o 4 minutos.
3. cuando el almíbar esté listo, vierta sin dejar de batir en caliente hasta que la preparación este blanca.
4. se pone en una manga rápido.
5. se alista un molde o bandeja con papel mantequilla mucha azúcar glass.
6. se moldea se le agrega azúcar glass por encima deja enfriar.
7. se le agrega azúcar glass también en el corte para que no se pegue
8. se empaca y comercializa

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
www.sena.edu.co

GOMAS DE DULCE CON SABOR EN CAFE

INGREDIENTES
azúcar
agua
Gelatina sin sabor
Crémor tártaro
Almidón modificado
Ácido cítrico
Café
Color vegetal

Preparación:

1. Ponga la mitad del agua en la estufa, cuando hierva agrega el crémor tártaro, el almidón y el azúcar y el café, revolviendo constantemente, hasta que la temperatura llegue 120 grados centígrados.
2. Aparte con el resto del agua, humecte la gelatina sin sabor y adiciónela a la olla revolviendo constante mente hasta su disolución completa.
3. Retire del fuego y agregue el colorante.
4. Agregue por último el ácido cítrico.
5. Vierta el producto en los moldes (previamente untados con aceite vegetal).
6. Deje enfriar hasta que se pueda desmoldar.

BOCADILLO DE CAFÉ



INGREDIENTES
AZÚCAR
AGUA PARA EL JARABE
FÉCULA
CRÉMOR TÁRTARO
CAFÉ INSTANTÁNEO
AGUA

PREPARACION:

1. Se pesan todos los ingredientes
2. Se hace un jarabe con el azúcar que llegue a los 240 °F o 115 °c
3. Se reserva y mezcla todos ingredientes secos con el agua, fécula, crémor tártaro, café e instantáneo.
4. Se pone al fuego medio hasta que espese
5. Se le agrega el jarabe poco a poco sin dejar de mezclar con un globo cocina a fuego bajo por 30 minutos.
6. Engrasa el molde y papel plástico o vinipell
7. Verter y refrigerar por 4 horas o toda la noche
8. Coloca una capa de fécula de maíz con azúcar glass para poder cortar
9. Engrasa el cuchillo para poder cortar

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Octubre 28 de 2022

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

Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)

FICHA # 2621855



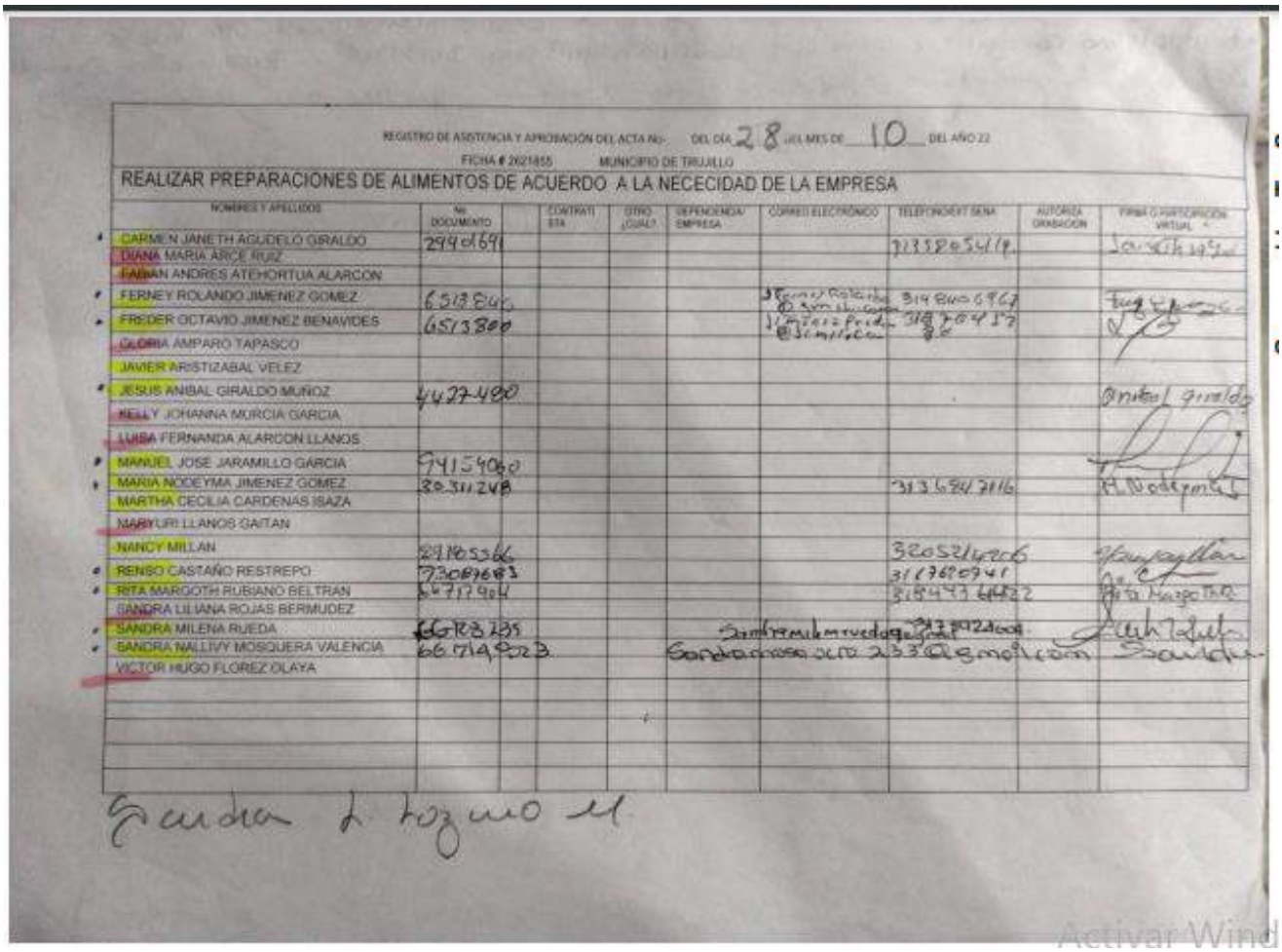








LISTADO DE ASISTENCIA:
Octubre 28 de 2022
Programa: **REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA DE LA EMPRESA**
Municipio de TRUJILLO (Vereda el Alto)
FICHA # 2621855



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 28 DEL MES DE 10 DEL AÑO 22
FICHA # 2621855 MUNICIPIO DE TRUJILLO

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

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
CARMEN JANETH AGUDELO GIRALDO	29901691					3133805419		
DIANA MARIA ARCE RUIZ								
FABIAN ANDRES ATEHORTUA ALARCON								
FERNEY ROLANDO JIMENEZ GOMEZ	6513846					3148066967		
FREDER OCTAVIO JIMENEZ BENAVIDES	6513800					3187604157		
GLORIA AMPARO TAPASCO								
JAVIER ARISTIZABAL VELEZ								
JESUS ANIBAL GIRALDO MUÑOZ	4427490							
KELLY JOHANNA MURCIA GARCIA								
LUISA FERNANDA ALARCON LLANOS								
MANUEL JOSE JARAMILLO GARCIA	9415960							
MARIA NODEYMA JIMENEZ GOMEZ	30311248					3136347116		
MARTHA CECILIA CARDENAS ISAZA								
MARYURI LLANOS GAITAN								
NANCY MILLAN	29105346					3205214906		
RENSO CASTAÑO RESTREPO	73089683					3117670941		
RITA MARGOTH RUBIANO BELTRAN	66717904					3154937422		
SANDRA LILIANA ROJAS BERMUDEZ								
SANDRA MILENA RUEDA	66783135				Sandramilenarueda@gmail.com	3137922608		
SANDRA NALLIVY MOSQUERA VALENCIA	66719823				Sandramosquera0170@gmail.com	3233		
VICTOR HUGO FLOREZ OLAYA								

Sandra L Tozuno el

Activar Wind