CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
ESPINAL TOLIMA

Fecha:	Complementaria Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.
Código del proyecto:	Código del programa: 96151444, 96151445 y 96151526
Municipio y lugar de formación: Rovira	Nombre del proyecto: N/A
Tema: Receta estándar	Ficha No
Competencia número: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico (260201057)	Instructor: Antonio Segura Valdés

TALLER PRACTICO

¡Hola queridos aprendices!, en desarrollo de nuestra formación realizaremos trabajos que nos permitan mejorar nuestras habilidades y destrezas, por lo tanto, les comparto unas series de preguntas y una plantilla de receta estándar para desarrollar con forme a las preparaciones realizadas en nuestros siguientes encuentros.

I. ¿Qué es una técnica de cocción y cual se aplica en nuestras preparaciones?, descríbelas.
II. ¿Cuáles recetas de panificación conoces?
III. Reconoces las siglas HCCP y B.P.M.
IV. Cuál es la importancia de la receta estándar para nuestra unidad productiva
V. Cuales unidades de medidas conoces
VI. Cuál es la función de la receta estándar administrativa
VII. Cuales unidades de medida son las utilizadas en nuestras recetas y su importancia.



