CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
ESPINAL TOLIMA

Fecha:	Complementaria especial Emprendedor en Gastronomía Típica Rural
Código del proyecto:	Código del programa: 66210582
Municipio y lugar de formación:	Nombre del proyecto: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural recatando sabores.
Tema: Preparar alimentos	Ficha No
Competencia número: Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. (260201011)	Instructor: Antonio Segura Valdés

TALLER PRACTICO

Para el desarrollo de nuestro siguiente taller pondrás a pruebas los conceptos y temas tocados en nuestras reuniones sobre conservación de cadena de frio, temperatura de peligro y trazabilidad.

I. ¿Qué es la trazabilidad?
II. ¿Cuál es la finalidad de la cadena de frío?
III. ¿Cuáles son las temperaturas más utilizadas en las cocinas?
IV. ¿Qué es la temperatura de peligro?
V. Cual es el rango de esta en grados centígrados y Fahrenheit (temperatura de peligro)
VI. Investiga una fórmula de conversión de centígrados y Fahrenheit
VII. Realiza la siguiente conversión:
   - 350°C a Fahrenheit
   - 755°F a centígrados
VIII. ¿En tus palabras por qué hablamos de temperatura envolvente en cocción al horno?

