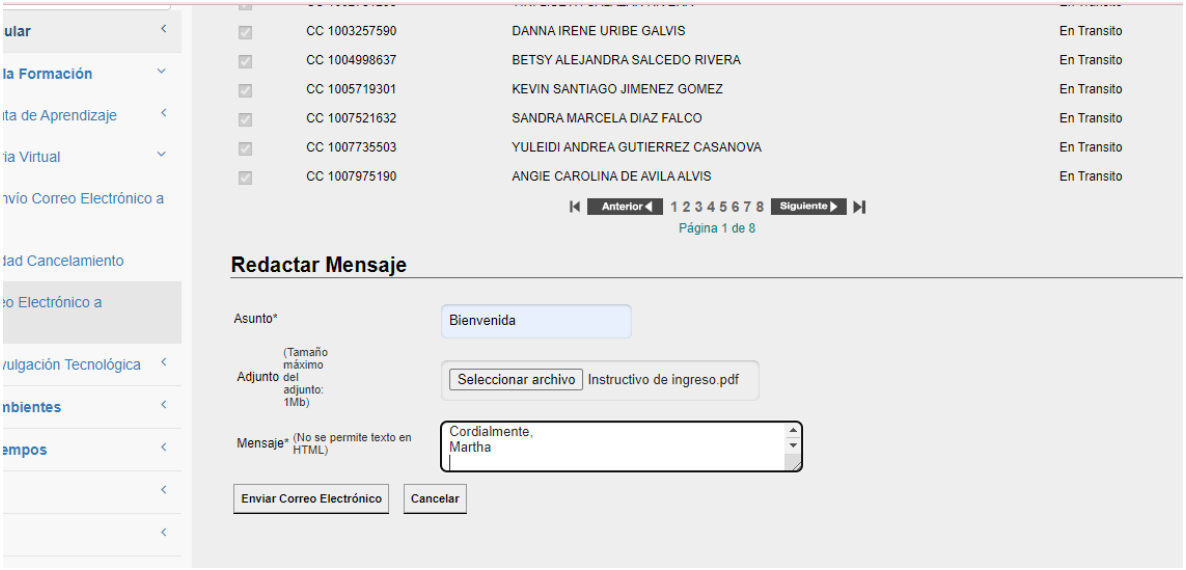
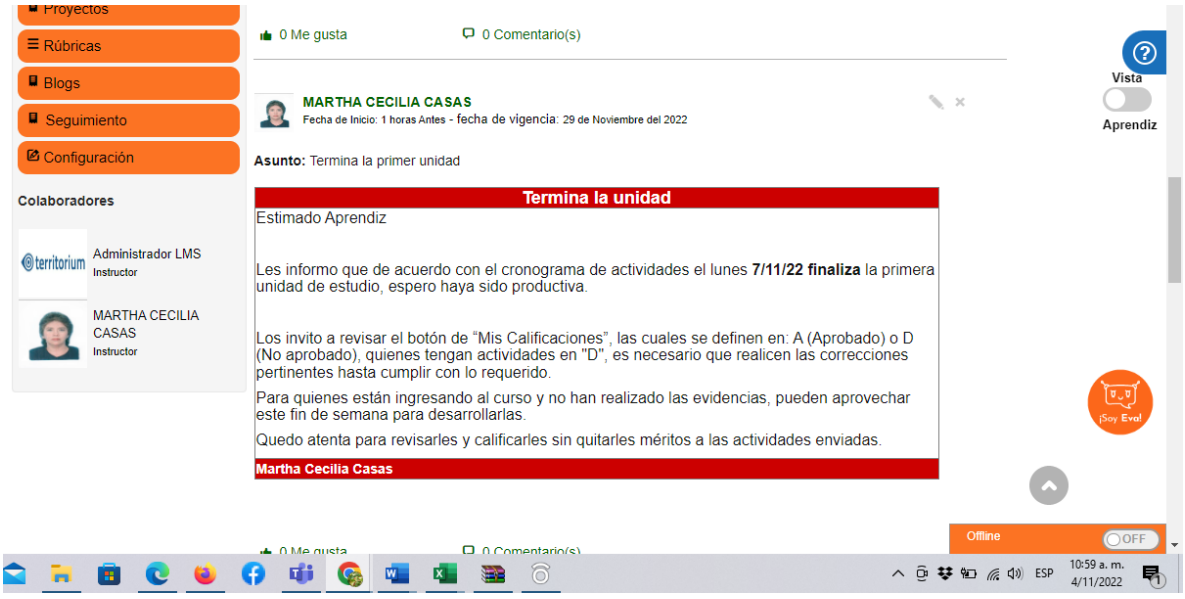
Ficha 2669702 cocina internacional



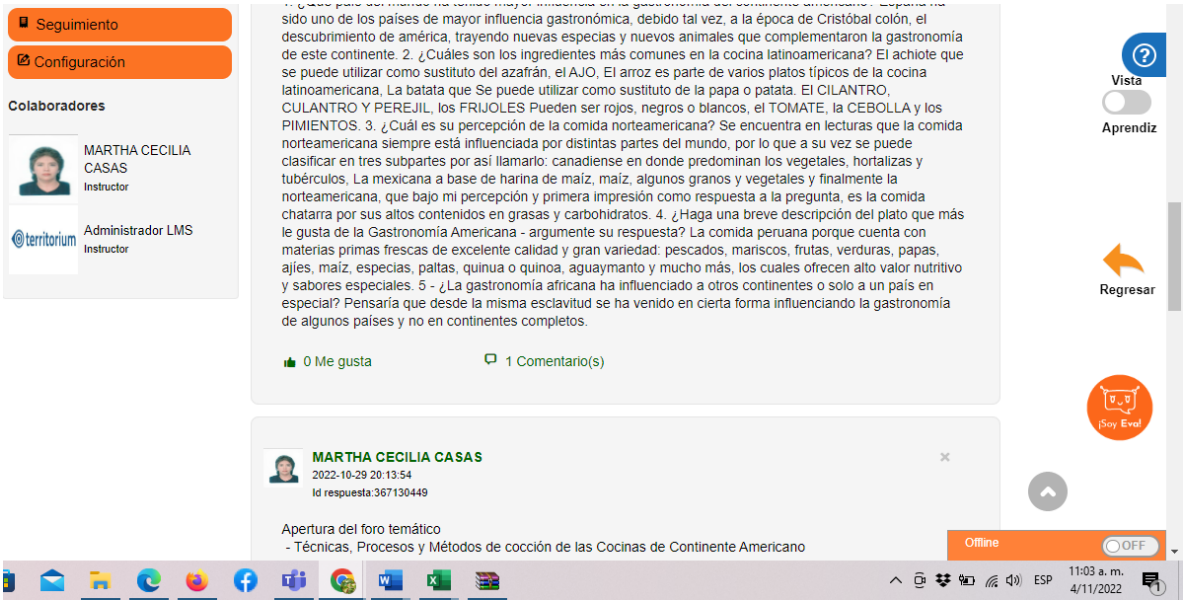
Anuncios

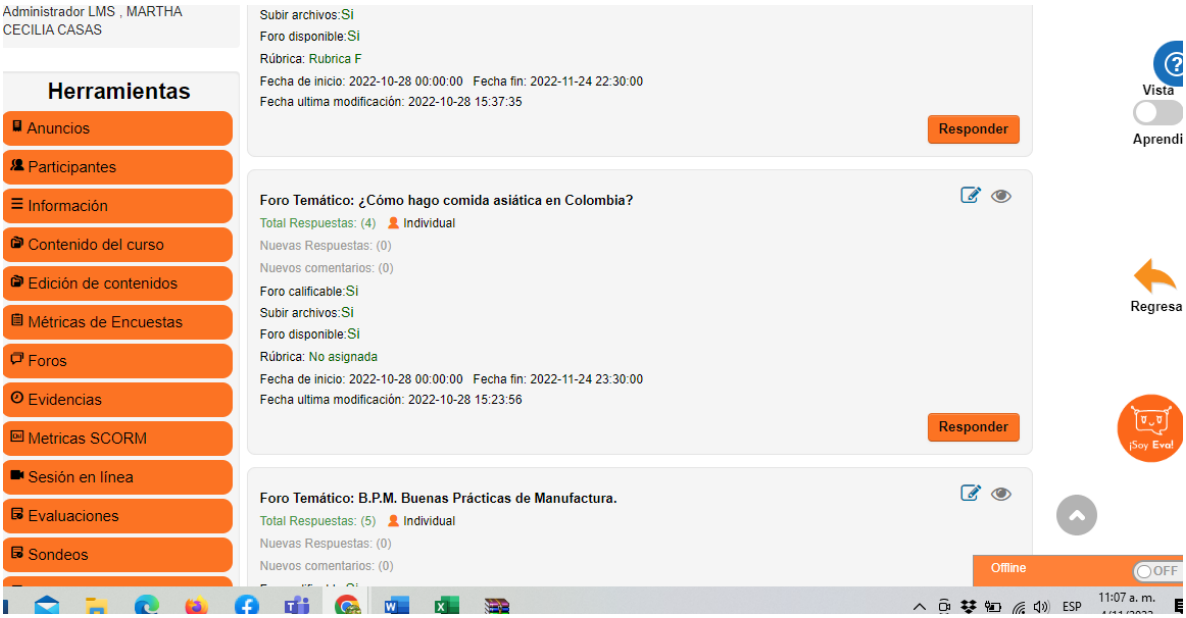



MARTHA CECILIA CASAS
Fecha de Inicio: 02 de Noviembre del 2022 - fecha de vigencia: 29 de Noviembre del 2022
Asunto: Encuesta de certificación
Encuesta
Estimado Aprendiz
Les soliciito contestar la encuesta para Certificación, esto evitará la modificación de los datos básicos y suplantación de identidad de los aprendices, por ello se hace necesario que la diligencie y adjunte su documento de identidad por ambas caras en PDF.
Para realizar el proceso, usted deberá hacerlo por el siguiente enlace dando clic AQUÍ.
Martha Cecilia Casas
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Vista
Aprendiz
MARTHA CECILIA CASAS
Fecha de Inicio: 02 de Noviembre del 2022 - fecha de vigencia: 29 de Noviembre del 2022
Asunto: Actualización de datos
Actualizar
Offline
OFF
ESP
10:59 a. m.
4/11/2022

Fosos


COCINA INTERNACIONAL. (2669702)
P93610225 CO2669702 R11 C9406
Impartido por:
Administrador LMS , MARTHA CECILIA CASAS
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Foro social
Enlace
"Foro Social":
Espacio esta destinado para conocerse entre los participantes del programa en aspectos humanos y profesionales, incentivando los procesos comunicativos y asertivos de la integralidad de la persona.
Fecha inicio: 2022-10-28 00:00:00 - Fecha fin: 2022-11-24 23:30:00
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
ESP
11:02 a. m.


Seguimiento
Configuración
Colaboradores
MARTHA CECILIA CASAS
Instructor
territorium
Administrador LMS
Instructor
sido uno de los países de mayor influencia gastronómica, debido tal vez, a la época de Cristóbal colón, el descubrimiento de américa, trayendo nuevas especias y nuevos animales que complementaron la gastronomía de este continente. 2. ¿Cuáles son los ingredientes más comunes en la cocina latinoamericana? El achiote que se puede utilizar como sustituto del azafrán, el AJO, El arroz es parte de varios platos típicos de la cocina latinoamericana, La batata que Se puede utilizar como sustituto de la papa o patata. El CILANTRO, CULANTRO Y PEREJIL, los FRIJOLES Pueden ser rojos, negros o blancos, el TOMATE, la CEBOLLA y los PIMIENTOS. 3. ¿Cuál es su percepción de la comida norteamericana? Se encuentra en lecturas que la comida norteamericana siempre está influenciada por distintas partes del mundo, por lo que a su vez se puede clasificar en tres subpartes por así llamarlo: canadiense en donde predominan los vegetales, hortalizas y tubérculos, La mexicana a base de harina de maíz, maíz, algunos granos y vegetales y finalmente la norteamericana, que bajo mi percepción y primera impresión como respuesta a la pregunta, es la comida chatarra por sus altos contenidos en grasas y carbohidratos. 4. ¿Haga una breve descripción del plato que más le gusta de la Gastronomía Americana - argumente su respuesta? La comida peruana porque cuenta con materias primas frescas de excelente calidad y gran variedad: pescados, mariscos, frutas, verduras, papas, ajíes, maíz, especias, paltas, quinua o quinoa, aguaymanto y mucho más, los cuales ofrecen alto valor nutritivo y sabores especiales. 5 - ¿La gastronomía africana ha influenciado a otros continentes o solo a un país en especial? Pensaría que desde la misma esclavitud se ha venido en cierta forma influenciando la gastronomía de algunos países y no en continentes completos.
0 Me gusta
1 Comentario(s)
Vista
Aprendiz
Regresar
¡Soy Eva!
MARTHA CECILIA CASAS
2022-10-29 20:13:54
Id respuesta:367130449
Apertura del foro temático
- Técnicas, Procesos y Métodos de cocción de las Cocinas de Continente Americano
Offline
OFF
ESP
11:03 a. m.
4/11/2022


Administrador LMS , MARTHA CECILIA CASAS
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si
Rúbrica: Rubrica F
Fecha de inicio: 2022-10-28 00:00:00 Fecha fin: 2022-11-24 22:30:00
Fecha ultima modificación: 2022-10-28 15:37:35
Responder
Foro Temático: ¿Cómo hago comida asiática en Colombia?
Total Respuestas: (4) Individual
Nuevas Respuestas: (0)
Nuevos comentarios: (0)
Foro calificable:Si
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2022-10-28 00:00:00 Fecha fin: 2022-11-24 23:30:00
Fecha ultima modificación: 2022-10-28 15:23:56
Responder
Foro Temático: B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura.
Total Respuestas: (5) Individual
Nuevas Respuestas: (0)
Nuevos comentarios: (0)
Vista
Aprendi
Regresa
¡Soy Eva!
Offline
OFF
ESP
11:07 a. m.