

Regresar

CONTENIDO

Buscar

Mostrar solo:

Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Regresar

Cocina. (2671150 Pry 1712379) / PROYECTO /
FASES DEL PROYECTO FORMATIVO /
II TRIMESTRE DEL 17 ABRIL AL 1 DE JULIO /
JORGEALBERTO OSPINA LOAIZA /
Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos
/
2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
Guías e instrumentos d…	Carpeta	
Material de apoyo	Carpeta	
Evidencias	Carpeta	
Planes de mejoramiento	Carpeta	

¡Soy Eva!



Regresar

CONTENIDO

Buscar

Mostrar solo:

Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Regresar

Cocina. (2671150 Pry 1712379) / PROYECTO /
FASES DEL PROYECTO FORMATIVO /
II TRIMESTRE DEL 17 ABRIL AL 1 DE JULIO /
JORGE EDUARDO GOMEZ MUÑOZ _ JORGE ALBERTO OSPINA _ SEBASTIAN BETANCOURT _ YOLANDA MARIA
/
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTOS TECNICO
/
ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
GUIAS, INSTRUMENT…	Carpeta	
MATERIAL DE APOYO	Carpeta	
EVIDENCIAS	Carpeta	
PLANES DE MEJORA…	Carpeta	

¡Soy Eva!



Regresar



Regresar

CONTENIDO

Buscar

Mostrar solo:

Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Regresar

Cocina. (2671149 Pry 1712379) / PROYECTO /
FASES DEL PROYECTO FORMATIVO /
II TRIMESTRE DEL 17 ABRIL AL 1 DE JULIO /
JORGE ALBERTO OSPINA LOAIZA _ SEBASTIAN BETANCOURT GALLEGO
/
Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos
/
Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
Guías e instrumentos d…	Carpeta	
Material de apoyo	Carpeta	
Evidencias	Carpeta	
Planes de mejoramiento	Carpeta	

¡Soy Eva!



Regresar



Regresar

CONTENIDO

Buscar

Mostrar solo:

Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Regresar

Cocina. (2671149 Pry 1712379) / PROYECTO /
FASES DEL PROYECTO FORMATIVO /
II TRIMESTRE DEL 17 ABRIL AL 1 DE JULIO /
JORGE ALBERTO OSPINA LOAIZA _ SEBASTIAN BETANCOURT GALLEGO
/
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
/
ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
Guías e instrumentos d…	Carpeta	
Material de apoyo	Carpeta	
Evidencias	Carpeta	
Planes de mejoramiento	Carpeta	

¡Soy Eva!



Regresar



Regresar

CONTENIDO

Buscar

Mostrar solo:

Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Regresar

Cocina. (2617699 Pry 1712379) / PROYECTO /
FASES DEL PROYECTO FORMATIVO /
III TRIMESTRE DEL 17 ABRIL AL 1 DE JULIO /
JORGE ALBERTO OSPINA LOAIZA _ SEBASTIAN BETANCOURT GALLEGO
/
Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos
/
Almacenar materias primas teniendo en cuentas los riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
Guías e instrumentos d…	Carpeta	
Material de apoyo	Carpeta	
Evidencias	Carpeta	
Planes de mejoramiento	Carpeta	

¡Soy Eva!



Regresar



Regresar

CONTENIDO

Buscar

Mostrar solo:

Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Regresar

Cocina. (2617699 Pry 1712379) / PROYECTO /
FASES DEL PROYECTO FORMATIVO /
III TRIMESTRE DEL 17 ABRIL AL 1 DE JULIO /
JORGE ALBERTO OSPINA LOAIZA _ SEBASTIAN BETANCOURT GALLEGO
/
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
/
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
Guías e instrumentos d…	Carpeta	
Material de apoyo	Carpeta	
Evidencias	Carpeta	
Planes de mejoramiento	Carpeta	

¡Soy Eva!



Regresar



Regresar

CONTENIDO

Buscar

Mostrar solo:

Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Regresar

Cocina. (2617694 Pry 1712379) / PROYECTO /
FASES DEL PROYECTO FORMATIVO /
III Trimestre 17_04_2023 al 01_07_2023 /
JORGEALBERTO OSPINA LOAIZA _ SEBASTIAN BETANCOURT GALLEGO
/
Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos
/
3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
Guías e instrumentos d…	Carpeta	
Material de apoyo	Carpeta	
Evidencias	Carpeta	
Planes de mejoramiento	Carpeta	

¡Soy Eva!



Regresar



Regresar

CONTENIDO

Buscar

Mostrar solo:

Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido

Regresar

Cocina. (2617694 Pry 1712379) / PROYECTO /
FASES DEL PROYECTO FORMATIVO /
III Trimestre 17_04_2023 al 01_07_2023 /
JORGEALBERTO OSPINA LOAIZA _ SEBASTIAN BETANCOURT GALLEGO
/
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
/
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
Guías e instrumentos d…	Carpeta	
Material de apoyo	Carpeta	
Evidencias	Carpeta	
Planes de mejoramiento	Carpeta	

¡Soy Eva!



Regresar