REGISTRO FOTOGRÁFICO FICHA 2862289: COCINA BASICA

NOMBRE DE LA FORMACION: COCINA BASICA
ILUSTRACION 1- FICHA 2862289. SE INDICA EL PROCEDOIMIENTO PARA PREPARAR LA SOBREBARRIGA RELLENA, LUEGO SE LLEVO A COCCION POR 3 HORAS.SIMULTAMEAMENTE SE REALIZO LA COCCION DEL JAMON DE PIERNA BLANCO POR ESPACIO DE DOS HORAS

CLASES PRESENCIALES.





GRUPO DE APRENDICES
NOVIEMBRE DE 2023 COCINA BASICA
POBLACIÓN DESPLAZADOS
SAN PEDRITO

NOMBRE DE LA FORMACIÓN COCINA BASICA FICHA 2862289

ILUSTRACION 2 . LUEGO DE LA COCCION PREVIA DE LA SOBREBARRIGA Y EL JAMON DE PIERNA SE LLEVO A AHUMADO ARTESANAL JUNTO CON EL LOMO DE CERDO.
LAS APRENDICES COMO SE PUEDE APRECIAR REALIZAN LAS ACTIVIDADES DE MICE EN PLACE Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS DEMAS PRODUCTOS PARA ELABORAR LO ASIGNADO .

COCINA BASICA CLASES PRESENCIALES.





GRUPO DE DE APRENDICES
NOVIEMBRE DE 2023 COCINA BASICA
POBLACIÓN DESPLAZADOS
SAN PEDRITO TIMBIO

NOMBRE DE LA FORMACION COCINA BASICA FICHA 2862289

ILUSTRACION No 3 EL GRUPO DE TRABAJO HACE LA EXPOSICION DE EL LOMO DE CERDO ASADO AL HORNO DE LEÑA

CLASES PRESENCIALES



GRUPO DE APRENDICES
NOVIEMBRE DE 2023 COCINA BASICA
POBLACIÓN DESPLAZADOS
SAN PEDRITO TIMBIO

NOMBRE DE LA FORMACION COCINA BASICA FICHA 2862289

ILUSTRACION No 4 : UNA VEZ TERMINADAS LAS ACTIVIDADES DE PREPARACION DE LAS DIFERENTES CARNES JAMON DE PIERNA, SOBREBARRIGA RELLENA Y LOMO DE CERDO AL HORNO LA SAPRENCDICES REALIZAN LA EXPOSICION DE LOS PRODUCTOS
CLASES PRSENCIALES



COCINA BASICA DE 2023
NOVIEMBRE DE 2023
POBLACION DESPLAZADOS
CLASES PRESENCIALES
SAN PEDRITO MUPIO DE TIMBIO

NOMBRE DE LA FORMACION COCINA BASICA FICHA 2862289

ILUSTRACION No 4 : UNA VEZ TERMINADAS LAS PREPARACIONES ASIGNADAS SE REALIZA EL EMPLATADO FINAL DEL PRODUCTO



GRUPO DE APRENDICES
NOVIEMBRE DE 2023 COCINA BASICA
POBLACIÓN DESPLAZADOS
SAN PEDRITO TIMBIO