TALLER PRÁCTICO

Programa**: Preparación COCINA BASICA**

Ficha: 2084060

Resultado de aprendizaje:

Elaboración de preparaciones de base
Aplicación de normas
Elaboración de platos calientes

Introducción

Estimado aprendiz teniendo en cuenta y llevándolas diariamente a la práctica las BPM el mise en place el prea alistamientos de materia prima, utensilios y equipos para realizar una preparación.

Actividad

1. De acuerdo al video observado elaborado por la instructora sobre la aplicación de las BPM Su importancia y aplicarlas en la fabricación, procesamiento, preparación envase almacenamiento transporte distribución comercialización con el fin de proteger la vida y la salud de las personas
   Ejemplos:
   Mise en place de la preparación de Salsas calientes, cremas de tubérculos y /o vegetales, asados y parrilladas frituras sellados, salteados etc.
2. A través de fotos, dibujo o video evidencie la actividad, la cual la puede enviar por medio del WhatsApp al grupo gastronomía 2020, celular 3147918480 o al correo
3. ahernandezd1@misena.edu.co

Recomendaciones:

Aplicar las B.PM. (Buenas Prácticas de Manufactura) son principios básicos que debe aplicar el amipulador de alimentos para garantizar la inocuidad de los mismos, para que el producto final sea apto para el consumo humano.

1. Si la evidencia la va a realizar por medio de fotos tener en cuenta: Que en el mise en place se observe orden, limpieza, nombre de la preparación, materia prima a emplear, y cantidad, utensilios y equipos a utilizar, preparación.
2. Si la evidencia la va a realizar por medio de video tener en cuente: el aseo y orden su área de trabajo, Que en el mise en place se observe orden, limpieza e identificación de los productos con su respectiva cantidad. Ejemplo ingrediente para una salsa boloñesa cantidad 500 gramos carne molida, cebolla, tomate. Etc. Nombre de la preparación, y en este caso cual sería la materia prima a emplear, utensilios y equipos a utilizar, preparación.
3. Si la evidencia la va a realizar por medio de dibujo tener en cuente: nombre de la preparación, materia prima a emplear, utensilios y equipos a utilizar, la respetiva preparación. A este dibujo le puede tomar una foto y realizar el envió .

4. Según el desarrollo del video y la receta los términos empleados para la elaboración de la misma sabemos que:
5. Cuál es la diferencia en: ¿sellar, saltear y asar?
6. Cuál es la diferencia entre ¿blanquear y escaldar?
7. Enumere tres tipos de corte de verduras

¿Agradezco sus comentarios preguntas dudas y sugerencias, que grado de dificultad has encontrado en el desarrollo de la receta?