TALLER PRÁCTICO

Programa: Preparación COCINA CALIENTE

Ficha: 2080496 fecha: 21/04 2020

Resultado de aprendizaje:

Preparar salsas calientes nacionales
Elaborar platos calientes nacionales
Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar

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 higienización desinfección de cocina y utensilios en general preparaciones cotidianas que usted prepara en su hogar.
   Ejemplos:
   Mise en place de la preparación de Salsas calientes, fondos, sopa, cremas de tubérculos y /o vegetales, asados y parrilladas frituras pastas 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. Si desea hacer algún comentario sobre el grado de dificultad o la experiencia en el desarrollo de su elaboración del producto muy bueno que no lo diera a conocer.