PLAN DE TRABAJO
GUÍA DE APRENDIZAJE
COCINA BASICA NIVEL 1

Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
(EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Resultados de aprendizaje: MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.

Actividades para desarrollar	Forma de entrega o presentación		Fecha de entrega o presentación	Aprobó	
	Física	*Digital*		*SI*	*NO*
TABLA DE PLATOS CON TECNICAS DE COCCION	X		26/10/2024		
EXPOSICION TECNICAS DE CONSERVACION	X		2/11/2024		
FORMATO DE RECETA ESTANDAR PLATOS	X		09/11/2024		

Fecha de concertación: _____

Aprendiz: _____

Documento del aprendiz: _____

_____
Firma del aprendiz

Instructor: Luis Jurado Montoya

Documento: CC 16230755

_____
Firma del instructor