TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GUILLERMO ESCARRAGA PEÑUELA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

FECHA INICIAL: 01/06/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2126810 - COCINA VEGETARIANA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS B.P.M PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMPRENDER Y APROPIAR LOS PRINCIPIOS DE LA COCINA VEGETARIANA PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS VEGETARIANOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR CON LA CANTIDAD Y LA CALIDAD ESTIPULADAS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES VEGETARIANAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2126811 - COCINA VEGETARIANA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS B.P.M PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMPRENDER Y APROPIAR LOS PRINCIPIOS DE LA COCINA VEGETARIANA PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS VEGETARIANOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR CON LA CANTIDAD Y LA CALIDAD ESTIPULADAS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES VEGETARIANAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2126813 - COCINA VEGETARIANA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS B.P.M PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMPRENDER Y APROPIAR LOS PRINCIPIOS DE LA COCINA VEGETARIANA PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS VEGETARIANOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR CON LA CANTIDAD Y LA CALIDAD ESTIPULADAS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES VEGETARIANAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2126812 - COCINA VEGETARIANA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS B.P.M PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMPRENDER Y APROPIAR LOS PRINCIPIOS DE LA COCINA VEGETARIANA PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS VEGETARIANOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR CON LA CANTIDAD Y LA CALIDAD ESTIPULADAS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES VEGETARIANAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: GUILLERMO ESCARRAGA PEÑUELA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS