

ACTIVIDADES MES DE NOVIEMBRE

FICHA: 3328504

MUNICIPIO DE BUCARASICA - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y Procedimiento técnico

RESULTADO DE APRENDIZAJE: alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural teniendo en cuenta procedimientos técnicos y receta estándar.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

- cortes en cocina: conceptos, tipos, utensilios para los diferentes cortes.
- receta estándar: definición, contenido e interpretación.
- materia prima: definición, características, criterios de clasificación y almacenamiento.
- mise-en-place o pre alistamiento: concepto, áreas, insumos y elementos.
- montaje y decoración de platos: concepto, estándares y tendencia





FICHA: 3203932

MUNICIPIO DE GRAMALOTE - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y Procedimiento técnico

RESULTADO DE APRENDIZAJE: alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural teniendo en cuenta procedimientos técnicos y receta estándar.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

- cortes en cocina: conceptos, tipos, utensilios para los diferentes cortes.
- receta estándar: definición, contenido e interpretación.
- materia prima: definición, características, criterios de clasificación y almacenamiento.
- mise-en-place o pre alistamiento: concepto, áreas, insumos y elementos.
- montaje y decoración de platos: concepto, estándares y tendencia





FICHA: 3178804

MUNICIPIO PLAYA DE BELEN - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y Procedimiento técnico

RESULTADO DE APRENDIZAJE: alistar materia prima y utensilios para la preparación de comida típica rural teniendo en cuenta procedimientos técnicos y receta estándar.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

- cortes en cocina: conceptos, tipos, utensilios para los diferentes cortes.
- receta estándar: definición, contenido e interpretación.
- materia prima: definición, características, criterios de clasificación y almacenamiento.
- mise-en-place o pre alistamiento: concepto, áreas, insumos y elementos.
- montaje y decoración de platos: concepto, estándares y tendencia



FULL POPULAR EVENTO