



REGISTRO FOTOGRÁFICO

Prácticas de los aprendices de la Ficha N°2219210

Para preparación de -Cocina Internacional

interacion diaria mes octubre de 2020

Evidencia de desempeño Elaborado por aprendices Maria Angela Paz Moreno , Estid Lozada, Paula Andrea Pilcue, Maryory Castro Vargas, Johan alexander oll Velasco, Jhoana Liced Salazar, Monica Suarez Velasco



Coctel de camarones

nga • 1 taza
cuadros • 1
de yogurt •
yerbabuena

s, se saca
sta quede
la pulpa
mezclan
dejan en
de servir
cáscaras
fresas y

2 paquetes de camarones precocidos de 300 gr. • 1 1/2
tazas de salsa de tomate • 3 cucharadas de mayonesa • 1
1/2 cucharaditas de salsa inglesa • 2 cucharadas de aceite
vegetal • 4 cucharadas de jugo de limón • 1 cucharadita
de ají • 3 cucharadas de cebolla cabezona blanca, fina-
mente picada • 2 cucharaditas de apio o perejil, finamente
picado • 2 copas de vino blanco (opcional) • 3 cucharadas
de agua de ajo • sal al gusto

Descongele oportunamente los camarones, enjuague
y escurra muy bien. Aparte, en un recipiente de
vidrio combine los demás ingredientes. Revuelva
bien. Verifique a su gusto la sal, el ají y el limón.
Adicione los camarones, revuelva y refrigere un mí-
nimo de 30 minutos antes de servir. Acompañe con
galletas de soda.

Ce

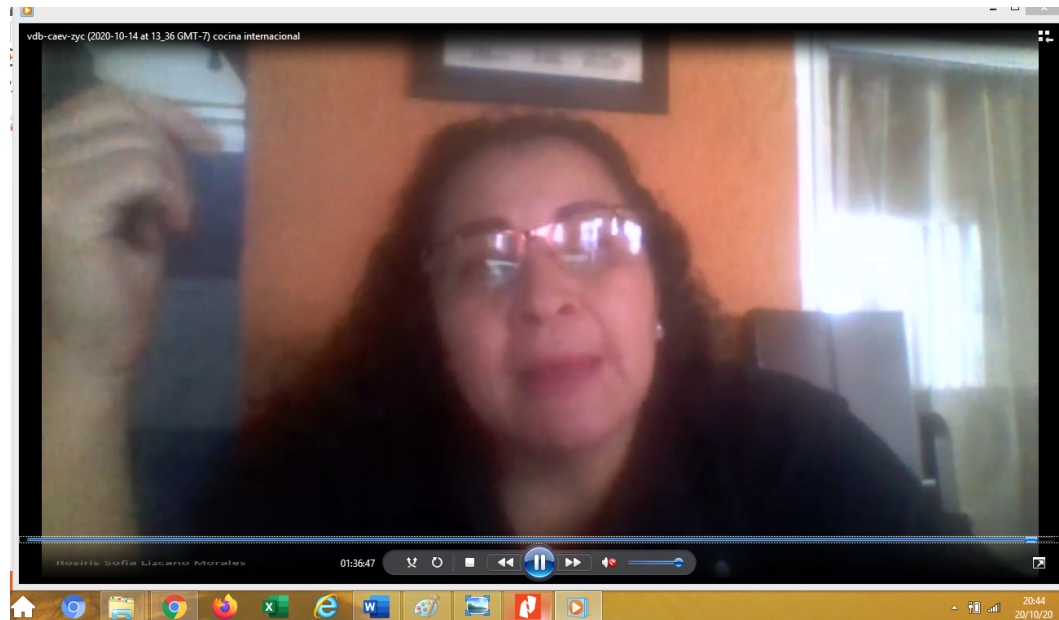
2 li
cua
sufi
bez
de
• 2
ma
veg
En
pe
lin
pe
24
de
en
Ta
m
es
in
b



Prácticas de los aprendices de la Ficha N°2219210

Para preparación de -Cocina Internacional

interacion diaria mes octubre de 2020



<https://drive.google.com/file/d/1eb3ebUFzPxNkJk5zdwkfQw9ypg7HWuW3/view?usp=sharing>



REGISTRO FOTOGRÁFICO

Prácticas de los aprendices de la Ficha N°2196066

Para preparación de Cocina Saludable

interacion diaria mes octubre de 2020

Evidencia de desempeño Elaborado por aprendices Maria Angela Paz Moreno , Estid Lozada, Paula Andrea Pilcue, Maryory Castro Vargas, Johan alexander oll Velasco, Jhoana Liced Salazar, Monica Suarez Velasco



Crema de espinacas

Ingredientes:

- 1 paquete de espárragos
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla picada
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema
- 1 taza de queso
- 1 taza de aceite
- 1 taza de sal
- 1 taza de pimienta

Preparación:

Se lavan los espárragos y se cortan en trozos. Se calienta el aceite en una olla y se agregan los espárragos, la cebolla y el ajo. Se cocina a fuego medio hasta que estén blandos. Se agregan la leche y la crema, se mezcla bien y se cocina a fuego bajo hasta que se reduzca. Se agregan el queso y la pimienta, se mezcla bien y se sirve.





Prácticas de los aprendices de la Ficha 2196066

Para preparación de -cocina saludable

interacion diaria mes octubre de 2020





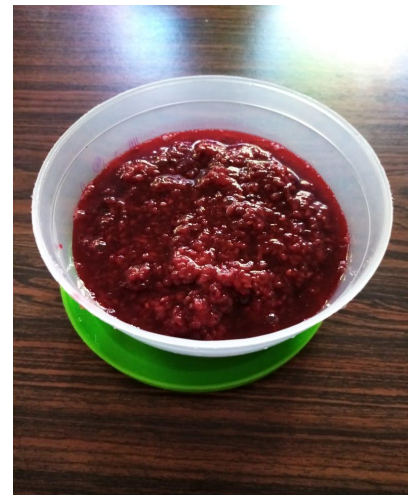
REGISTRO FOTOGRÁFICO

Prácticas de los aprendices de la Ficha N° 2201670

Para preparación de Postres Nacionales

interacion diaria mes octubre de 2020

Evidencia de desempeño Elaborado por aprendices Yomny Samara Guzman Muñoz, Beatriz Elena Valencia





Prácticas de los aprendices de la Ficha N° 2201670,
interacción diaria mes octubre de 2020

Evidencia de desempeño Elaborado por aprendices Yomny Samara Guzman Muñoz, Beatriz Elena Valencia



Sesión a través de medios tecnológicos Ficha No. 2201670– Preparacion de
Postres Nacionales
interacion diaria mes octubre de 2020

