EVIDENCIAS FICHAS 3314929. 3411878

Portafolio de Evidencias Técnico en Cocina

Karol Stefany Bolaños Ceballos

Programa de Técnico en Cocina

Ficha 3314929

Bouquet garni: Tallos de perejil, tomillo, laurel.

Proceso: Se pasan los huesos y vegetales a la olla. La bandeja del horno se desglasa con agua o vino para recuperar los jugos pegados. Se cubre todo con agua fría, se añaden las aromáticas y se cocina a fuego lento entre 6 y 8 horas, retirando la grasa de la superficie.

Fondo de pescado (Fumet)

Figura 6

Elaboración del fumet



Salsa Bechamel

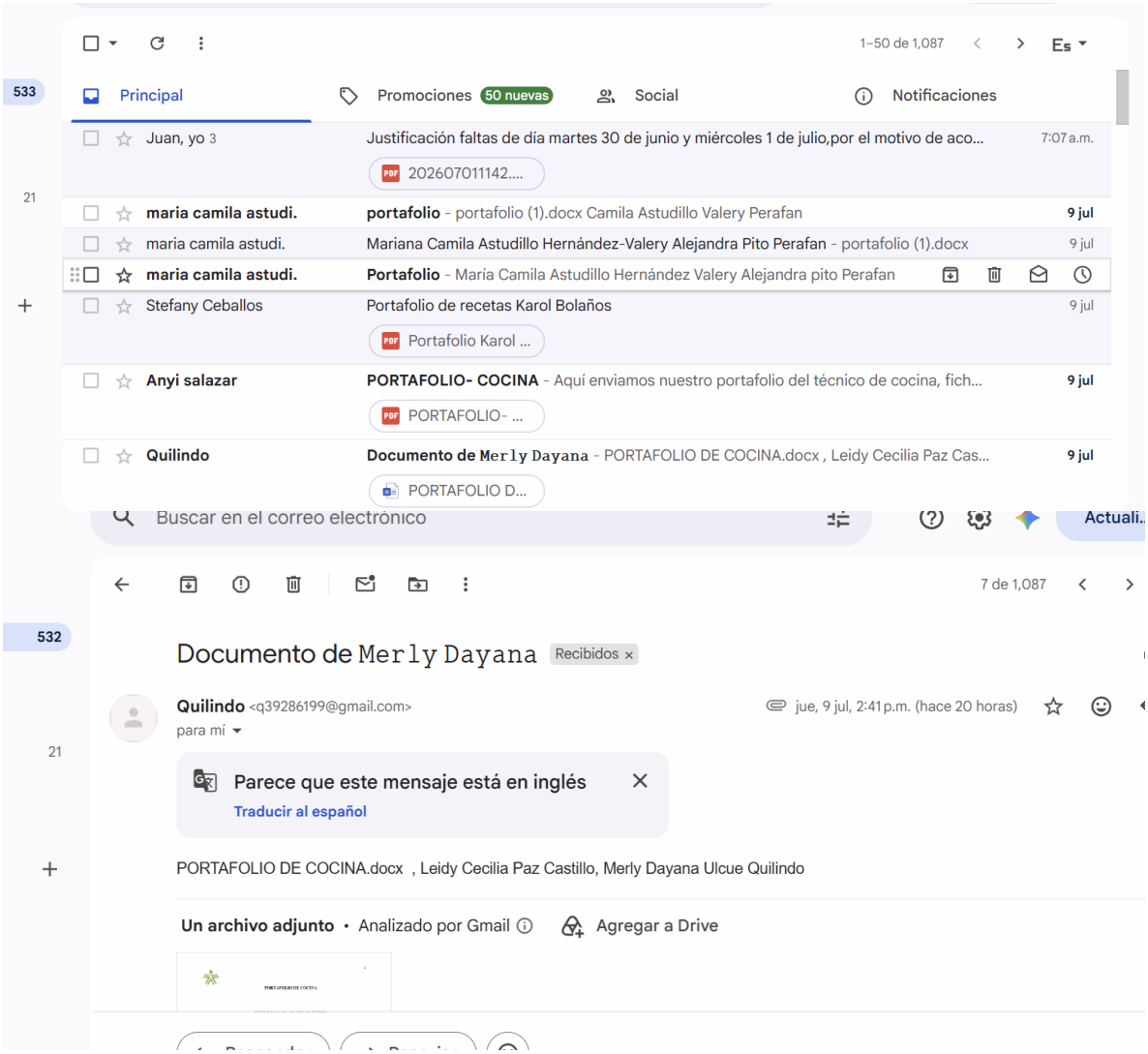
Figura 7

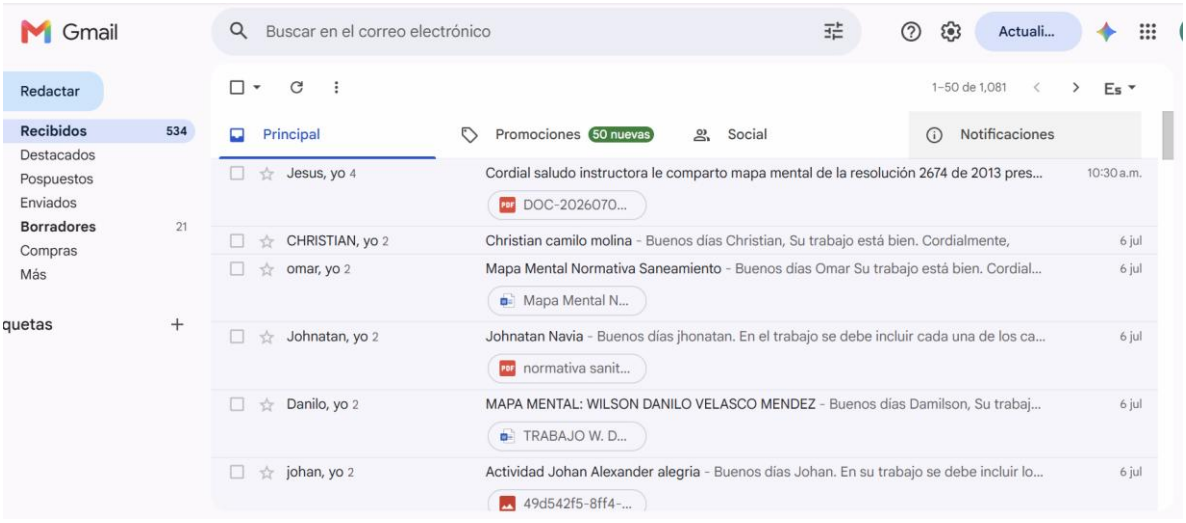


Nota. Elaboración de la salsa bechamel. Fotografía tomada por el autor.

Ingredientes

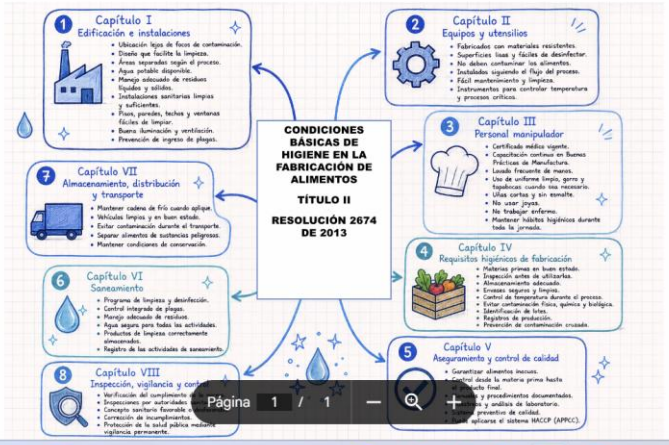
- Leche
- Harina de trigo
- Mantequilla
- Nuez moscada


1–50 de 1,087
Es
533
Principal
Promociones 50 nuevas
Social
Notificaciones
Juan, yo 3
Justificación faltas de día martes 30 de junio y miércoles 1 de julio,por el motivo de aco...
7:07 a.m.
202607011142....
21
maria camila astudi.
portafolio - portafolio (1).docx Camila Astudillo Valery Perafan
9 jul
maria camila astudi.
Mariana Camila Astudillo Hernández-Valery Alejandra Pito Perafan - portafolio (1).docx
9 jul
maria camila astudi.
Portafolio - María Camila Astudillo Hernández Valery Alejandra pito Perafan
Stefany Ceballos
Portafolio de recetas Karol Bolaños
9 jul
Portafolio Karol ...
Anyi salazar
PORTAFOLIO- COCINA - Aquí enviamos nuestro portafolio del técnico de cocina, fich...
9 jul
PORTAFOLIO- ...
Quilindo
Documento de Merly Dayana - PORTAFOLIO DE COCINA.docx , Leidy Cecilia Paz Cas...
9 jul
PORTAFOLIO D...
Buscar en el correo electrónico
Actuali..
7 de 1,087
532
Documento de Merly Dayana
Recibidos
Quilindo <q39286199@gmail.com>
para mí
jue, 9 jul, 2:41 p.m. (hace 20 horas)
21
Parece que este mensaje está en inglés
Traducir al español
PORTAFOLIO DE COCINA.docx , Leidy Cecilia Paz Castillo, Merly Dayana Ulcue Quilindo
Un archivo adjunto • Analizado por Gmail
Agregar a Drive


Gmail
Buscar en el correo electrónico
Actuali...
Redactar
Recibidos 534
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores 21
Compras
Más
quetas
1–50 de 1,081
Es
Principal
Promociones 50 nuevas
Social
Notificaciones
Jesus, yo 4
Cordial saludo instructora le comparto mapa mental de la resolución 2674 de 2013 pres...
10:30 a.m.
DOC-2026070...
CHRISTIAN, yo 2
Christian camilo molina - Buenos días Christian, Su trabajo está bien. Cordialmente,
6 jul
omar, yo 2
Mapa Mental Normativa Saneamiento - Buenos días Omar Su trabajo está bien. Cordial...
6 jul
Mapa Mental N...
Johnatan, yo 2
Johnatan Navia - Buenos días jhonatan. En el trabajo se debe incluir cada una de los ca...
6 jul
normativa sanit...
Danilo, yo 2
MAPA MENTAL: WILSON DANILO VELASCO MENDEZ - Buenos días Damilson, Su trabaj...
6 jul
TRABAJO W. D...
johan, yo 2
Actividad Johan Alexander alegria - Buenos días Johan. En su trabajo se debe incluir lo...
6 jul
49d542f5-8ff4-...


mail
Buscar en el correo electrónico
Actuali...
534
21
1–50 de 1,081
Es
johan, yo 2
Actividad Johan Alexander alegria - Buenos días Johan. En su trabajo se debe incluir lo...
6 jul
49d542f5-8ff4-...
Esteban, yo 2
Brayan Estaban Gómez campo - Buenos días Esteban, Su trabajo está bien. El mapa de...
6 jul
303222.png
Nelcy, yo 2
Yina Jimena Astudillo , ficha,3412043 - Buenos días Nelcy, Su trabajo está bien. Cordial...
6 jul
1000687148.png
Nicolas, yo 2
Mapa mental - Buenos días Nicolas, Su trabajo está bien. Cordialmente, El lun...
6 jul
1000036108.png
Isabel, yo 2
CamScanner 6-07-26 14.45 - Buenos días Isabel El trabajo debe contener capitulos del ...
6 jul
CamScanner 6-...
Alegría, yo 2
(sin asunto) - Buenos días Alegria Polo, Su trabajo debe incluir capitulos del 1 al 8. Cordi...
6 jul
mapa mental ry...

TRABAJO W. DANILO VELASCO MENDEZ.docx | Abrir con Documentos de G...



Página 1 / 1

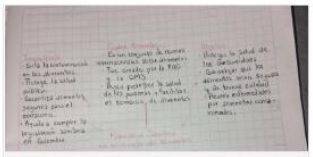
Johnatan Navia

Recibidos ×

Johnatan Navia <johnatannavia@gmail.com> lun, 6 jul, 5:29

para mí

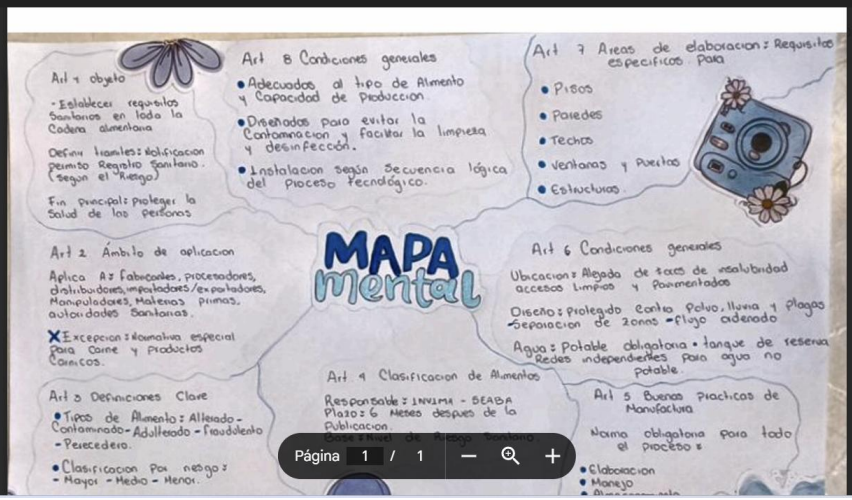
Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ Agregar a Drive



PDF normativa sanitar...

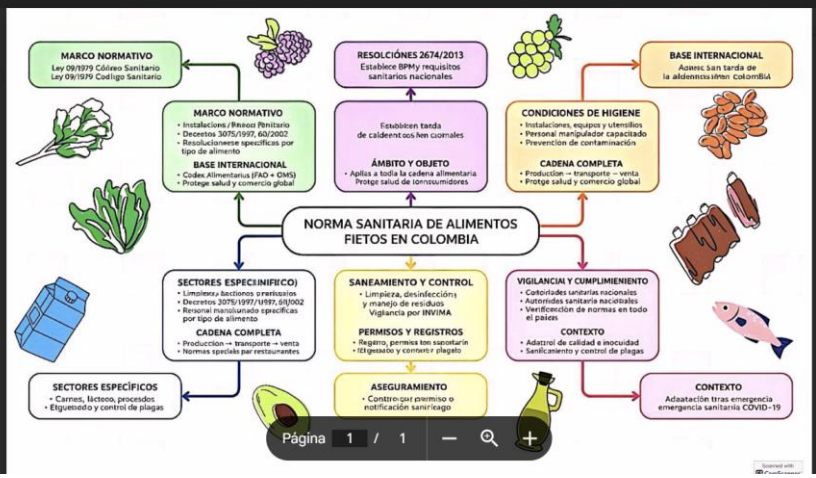
Google Chrome no es tu navegador predeterminado Establecer como predeterminado

mapa mental ryb.pdf — Abrir con Documentos de G...

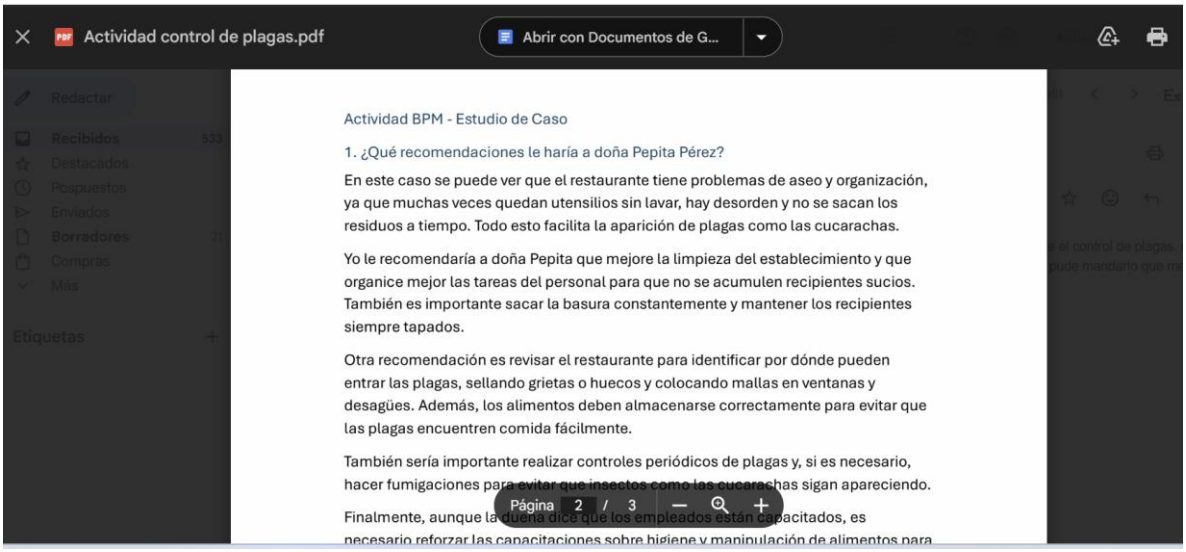


Google Chrome no es tu navegador predeterminado Establecer como predeterminado

CamScanner 6-07-26 14.45.pdf — Abrir con Documentos de G...




Actividad control de plagas.pdf
Abrir con Documentos de G...
ESTUDIO DE CASO: CONTROL DE PLAGAS
PRESENTADO POR:
Juan Esteban Rodríguez Vejarano
Página 1 / 3


Actividad control de plagas.pdf
Abrir con Documentos de G...
Actividad BPM - Estudio de Caso
1. ¿Qué recomendaciones le haría a doña Pepita Pérez?
En este caso se puede ver que el restaurante tiene problemas de aseo y organización, ya que muchas veces quedan utensilios sin lavar, hay desorden y no se sacan los residuos a tiempo. Todo esto facilita la aparición de plagas como las cucarachas.
Yo le recomendaría a doña Pepita que mejore la limpieza del establecimiento y que organice mejor las tareas del personal para que no se acumulen recipientes sucios. También es importante sacar la basura constantemente y mantener los recipientes siempre tapados.
Otra recomendación es revisar el restaurante para identificar por dónde pueden entrar las plagas, sellando grietas o huecos y colocando mallas en ventanas y desagües. Además, los alimentos deben almacenarse correctamente para evitar que las plagas encuentren comida fácilmente.
También sería importante realizar controles periódicos de plagas y, si es necesario, hacer fumigaciones para evitar que insectos como las cucarachas sigan apareciendo.
Finalmente, aunque la dueña dice que los empleados están capacitados, es
Página 2 / 3

Google Chrome no es tu navegador predeterminado Establecer como predeterminado

Nombre del Aprendiz: Michael Stiven Diaz Golondrino

Programa: Cocina

Código: 3492416

Actividad

1. Del proyecto formativo identificar: Código del proyecto, nombre del proyecto, Fases de proyecto y sus actividades, finalmente los productos a entregar por fase.

CÓDIGO DEL PROYECTO (SOFIA): 1712379

NOMBRE DEL PROYECTO: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos.

FASES DEL PROYECTO Y SUS ACTIVIDADES

Primera Fase: Análisis y planeación

- **Actividad 1:** Reconocer los actores y la metodología del proceso de la formación profesional integral SENA.
- **Actividad 2:** Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.
- **Actividad 3:** Alistar las áreas para la preparación de alimentos.