







TECNICAS BASICAS DE APROVECHAMIENTO Y PREPARACION

TECNICAS BASICAS DE APROVECHAMIENTO Y PREPARACION

MENSAJE:

LO QUE PARECE DESPERDICIO PUEDE SER TU PROXIMO PLATILLO FAVORITO..

Aprovechamiento Integral de Ingredientes Modalidad: Práctica en grupo Participantes 5 personas: Se introdujo el propósito del taller explicando el valor del aprovechamiento de subproductos alimentarios como cáscaras y sobrantes. En esta sesión se utilizarán las cáscaras de, naranja, mandarina, y se transformarán en infusiones aromáticas. Competencias trabajadas Aprovechamiento integral de materia prima Aplicación de la técnica de valorización de cáscaras y remanentes para reducir desperdicios y agregar valor nutricional y sensorial. Los 5 participantes ingresan con todos los protocolos de seguridad en BPM, se les explica el paso a paso de la actividad se procede a lavar y desinfectar las frutas y se corta la cascara de la naranja y mandarina, para realizar la infusión aromática. Organización de tareas en equipo para planificación de menús y coordinación operativa, promoviendo capacidades funcionales y cooperación.

TECNICAS BASICAS DE APROVECHAMIENTO Y PREPARACION













GRACIAS