Tercero Medio B, Recepción y Almacenaje de Insumos

Bernardita Barraza Rojas, Guía N° 2

Unidad: Técnicas y Manejo de Bodega	Nº de lista:	Fecha: 25 de marzo
Nombre completo de la alumna:	Gastronomía	3ºB
Objetivo: Reconocer funcionamiento de Bodega y análisis de los alimentos.	Puntaje:36	Nota:

Indicaciones

.-Enviar a correo electrónico:

bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl

.-El formato para entrega de la información es en Word.

.-Realice el informe escrito con letra arial (12)

.-Respete espacios y márgenes.

.-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.

.-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK...**

a.-www.almacenamiento de Alimentos.cl

La Bodega y su funcionamiento

1.-Describa en un mínimo de media plana de hoja tipo oficio la bodega de alimentos de un restaurante. (5 puntos)

2.- Anote un listado de al menos 15 unidades de alimentos perecibles y 15 alimentos no perecibles(15 puntos)

3.-¿Cuántas secciones puede tener una bodega describa? (5 puntos)

4.- Si fueses bodeguera ¿En qué te fijarías para comprar las verduras y frutas? (3 puntos?)

5.- ¿Cuál es sistema de trabajo de junaeb para la entrega de alimentos en escuelas y jardines? (5 puntos)

6.- ¿ Què es un estudio de mercado en bodega?(3 puntos)