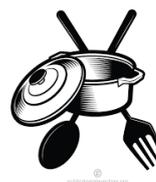




COLEGIO PROVIDENCIA
JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA



Guía de Apoyo 2020 (Evaluación) N°1

Módulo: Recepción y Almacenaje de Insumos

Unidad: Técnicas y Manejo de Bodega		
Nombre de la alumna:	Fecha:	Puntaje:
Profesora: Bernardita Barraza Rojas	Puntos: 29	Nota:

Objetivo: Reconocer y separar tipos de mercaderías perecibles y no perecibles para seleccionar en bodega, además de determinar correctas funciones del bodeguero.

Indicaciones

- Enviar a correo electrónico bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl
- El formato para entrega de la información es en Word.
- Debe ser escrito con letra arial (12)
- Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.

Selección de Insumos y Manejo de bodega

1.-Describa al menos 10 funciones del bodeguero de la cocina. (10 puntos)

2.-Dibuje y describa la pirámide alimenticia (5 puntos)

3.-Defina que son los alimentos perecibles y no perecibles (4 puntos)

4.-Nombre y describa las secciones de Bodega (10 puntos)

