



COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA

Material de Apoyo 2020 (Evaluación) N°1

Módulo: Higiene para la manipulación de alimentos

Unidad:		
Nombre de la alumna:	Fecha:	Puntaje:
Profesora: Bernardita Barraza Rojas	Puntos: 30	Nota:

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.

Técnicas de Higiene y Sanitización

- 1.-** Indique todos las herramientas, utensilios y material de trabajo de una cocina, describa su utilización y separe por sección (cocina, pastelería, y bodega) (15 puntos)
- 2.-** Describa formas adecuadas para realizar aseo y limpieza profunda en una cocina.(5puntos)
- 3.-** Defina quien es steward o Copero y su función en la cocina.(5 puntos).
- 4.-** Que dice el reglamento sanitario de los alimentos sobre la limpieza y desinfección de las cocinas.(5 puntos)

