



Tercero Medio B, Higiene para la Elaboración de Alimentos

Bernardita Barraza Rojas, Guía N° 3

Unidad: Higiene en cuarto frío	Nº de lista:	Fecha:
Nombre completo de la alumna:	Gastronomía	3ºB
Objetivo: Reconocer cuarto frío como principal sección de cocina y algunas técnicas de corte.	Puntaje:55	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...**
- .-**Técnicas de cocina.cl**
- .-**Cocteleria y banquetearia .cl**

- 1.-Funciones del departamento de cocina, nombre todas las actividades del departamento de...(15 puntos)
 - a.-Pastelería
 - b.-Banquetearía
 - c.-Cafetería

- 2.- Nombre y defina los chef que trabajan en cuarto frío de cocina.(15 puntos)

- 3.-En PPT, describa distintos tipos de snack o picadillos para cocteleria, inserte imágenes al menos 5 diapositivas.(10 puntos)

- 4.-Indique las funciones del cuarto frío en cocina y elabore mapa conceptual de los tipos de verduras, frutas, hortalizas y que recetas podemos realizar.
(10 puntos)

- 5.-Nombre al menos 5 tipos de corte de frutas y verduras y defina para que son más utilizados.(5puntos)