**Tercero Medio B, Recepción y Almacenaje de Insumos Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Técnicas y Manejo de Bodega**  | Nº de lista:  | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna:    | **Gastronomía**  | 3ºB  |
| **Objetivo:** Evaluar que son los documentos y planillas para actividades en bodega. | Puntaje:26  | 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…**  |

**1**.-¿Cómo se deben higienizar y mantener las estanterías de una bodega? (5 puntos)

**2**.-inserte 8 imágenes de las estanterías de los supermercados y compare con las bodegas de restaurantes.(8 puntos)

**3**.-Explique que dice el RSA de los alimentos almacenados, (una plana de hoja de oficio.(5 puntos)

**4.-¿** Qué es un economato y cuál es la diferencia o semejanza con un bodega de restaurante? **(**1 plana de hoja oficio) (5 puntos)

**5.-¿** Confeccione una planilla de orden y aseo de la cocina, despensa de su hogar. (3 puntos)