**Tercero Medio B, Higiene para la Elaboración de Alimentos**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Higiene en cuarto frío** | Nº de lista: | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Determina recetas y algunas técnicas para el trabajo en cuarto frío | Puntaje71 | 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…****.-Pelicula en neflix****.-Características en google** |

|  |
| --- |
| **1.-Visualize la película, “RATATOUILLE” (45 puntos)**a.-Nombre los personajes que allí aparecenb.-Cuantos departamentos o curtos de cocina se observanc.-Realicen un listado con los hechos más relevantes de la películad.-¿Qué fue lo que aprendiste (comenta)e.-¿Qué actividad realiza Colette en la cocinaf.-¿Cuál es la gran inspiración de Antón egog.-¿En ½ plana de la hoja describe un segundo final para la película.h.-¿Cuál es la frase más importante de gusteau?.i.-¿Qué es el ratatouille? |

|  |
| --- |
|  2.-Realiza un ppt con imágenes en al menos 5 diapositivas donde aparezcan las siguientes palabras…Personajes**.(15 puntos)**a.-Remib.-mollejas a la gusteauc.-Egod.-Emile |

|  |
| --- |
| **3**.-Describe a Skinner y que actividad realiza en la película (3puntos) |

|  |
| --- |
| **4**.-Describe a Linguine y la importancia de el en la cocina.(3puntos) |

|  |
| --- |
| **5.-** Describe alguna receta de la película**.( 5 puntos)** |