**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](mailto: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 aparecen  b.-Cuantos departamentos o curtos de cocina se observan  c.-Realicen un listado con los hechos más relevantes de la película  d.-¿Qué fue lo que aprendiste (comenta)  e.-¿Qué actividad realiza Colette en la cocina  f.-¿Cuál es la gran inspiración de Antón ego  g.-¿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.-Remi  b.-mollejas a la gusteau  c.-Ego  d.-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)** |