**Tercero Medio B, Recepción y Almacenaje de Insumos**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Técnicas y Manejo de Bodega** | Nº de lista: | Fecha:  |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Analizar y comprender la distribución de alimentos en bodega | Puntaje:43 | 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**.-Indique como se debe guardar o distribuir los alimentos en una despensa de una bodega.(25 puntos)a.-Realice un análisis de esta bodegab.-Orden de enlatadosc.-Orden de vinosd.-Orden de abarrotese.-Orden de elementos de aseof.-Orden de frutas y verdurasg.- Orden lácteosh.- Orden de legumbres |

|  |
| --- |
| **2**.- ¿Què son los pallet y para qué sirven? (3 puntos) |

|  |
| --- |
| **3**.-¿Qué es un libro de registro, su funcionalidad en una bodega? (5puntos) |

|  |
| --- |
| **4**.- Defina (10 puntos)a.-Proveedoresb.-Compradoresc.-Fifod.-Lifoe.-alimentos alterados |