**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](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…** |

|  |
| --- |
| **1**.-Indique como se debe guardar o distribuir los alimentos en una despensa de una bodega.(25 puntos)  a.-Realice un análisis de esta bodega  b.-Orden de enlatados  c.-Orden de vinos  d.-Orden de abarrotes  e.-Orden de elementos de aseo  f.-Orden de frutas y verduras  g.- Orden lácteos  h.- 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.-Proveedores  b.-Compradores  c.-Fifo  d.-Lifo  e.-alimentos alterados |