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

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Contaminación de los Alimentos** | Nº de lista: | Fecha: |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Comprender la importancia del proceso de guardado e higienización de los alimentos para evitar la contaminación. | Puntaje:32 | 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 pueden contaminar fácilmente los alimentos. (5 puntos) |

|  |
| --- |
| **2**.- Determine los tipos de contaminación en los alimentos ( 12 puntos)  a.-Química  b.-Física  c.-Biológica  d.-Manejo de residuos |

|  |
| --- |
| **3**.-¿Qué es la contaminación cruzada y como se maneja en una cocina? Fundamente. (5 puntos) |

|  |
| --- |
| **4**.-¿Cómo es el manejo y control de plagas en una cocina? nombre y fundamente.(10 puntos) |