**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.-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.-Químicab.-Físicac.-Biológicad.-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) |