

COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA

Congregación Hermanas de la Providencia

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

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 que tipos de enfermedades se pueden producir por consumos de alimentos contaminados. (10 puntos) |

|  |
| --- |
| **2**.- Defina contaminación de los alimentos.(1 plana de hoja) (5 puntos) |

|  |
| --- |
| 3.-Analizar el control de plagas en una cocina y nombre algunas (5 puntos) |

|  |
| --- |
| **4.-**Defina cada concepto en 2 planas de hoja (12 puntos)  **a.-**Liofilización  b.-Pasteurización  c.-Salazón  d.-Congelación |