**OCTUBRE**



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 8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Métodos de conservación** | Nº de lista: | Fecha: |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Comprender la importancia de los métodos de conservación de los distintos alimentos. | Puntaje:30 | 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…**  **a.-Fundo los alerces .cl**  **b.-Métodos de conservaciòn.cl** |

|  |
| --- |
| 1.-Nombre 5 tipos de enfermedades por intoxicación Alimentaria (5 puntos) |
| 2.-Describa y fundamente los procesos de elaboración y conservación de los siguientes productos. (10 puntos)  A.- Cebolla  B.-Sierra, salmón u otro pescado. |
| 3.-Inserte imágenes de los procesos de guarda del charqui de cabrito.  (5 puntos) |
| 4.-Proceso de elaboración de los quesos de cabra y cuál es su método de conservación.(10 puntos) |