



LICEO TÉCNICO PROFESIONAL
MARÍA LUISA BOMBAL
VALPARAÍSO

Guía de trabajo “Planificación de la Producción Gastronómica” N°2

NOMBRE	
CURSO	
FECHA	
PROFESORA	Giselle Gallardo Cáceres
PROFESOR APOYO PIE	

Las guías entregadas deberán ser pegadas en el cuaderno de la asignatura y serán revisadas la primera clase en que nos encontremos, esperando su apoyo, comprensión y colaboración entre casa y colegio podemos seguir avanzando.

Aprendizaje Esperado:

Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.

Objetivo de la clase:

Que los estudiantes conozcan y reconozcan los insumos y MP

Horas de clases: 2hr

Instrucciones.:

1. Complete el encabezado de esta guía (Nombre, curso y fecha)
2. Lea el párrafo que se le entrega en esta guía.
3. A partir del párrafo leído realice las actividades que se detallan al final de éste.

DIFERENCIA ENTRE INSUMOS Y MATERIA PRIMA

Generalmente los conceptos de Insumo y Materia Prima nos tienden a confundir, para ello las definiremos de la siguiente manera:

- **Las materias primas** son aquellos elementos que principalmente se sacan de la naturaleza y que componen la base de ciertos productos.
- **Los insumos** son los elementos que ya se encuentran elaborados para ayudar a desarrollar un producto o servicio final, es decir, han tenido cierta modificación en su estructura.

En este sentido, los insumos pueden estar hechos de materia prima, a diferencia de la materia prima que no se encuentra elaborado de ningún insumo.

Veamos un ejemplo:

Producto: "Completo"

- Materia prima: tomate y palta
- Insumos: pan de mesa, vienesa, mayonesa.

A partir de la información entregada realice la siguiente Actividad

Divida la cartulina en dos, en ellas indique el nombre de las recetas o preparaciones indicando mediante dibujos o recortes las materias primas y los insumos utilizados para su elaboración.

Ejemplo:

<u>DIFERENCIAS ENTRE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</u>				
<u>PIE LIMÓN</u>		<u>COMPLETO</u>		
<u>M. P.</u>	<u>INSUMOS</u>	<u>M. P.</u>	<u>INSUMOS</u>	
Limón	Harina	Palta	Pan de mesa	
Huevos	Margarina	Tomate	Vienesas	
	Leche condensada		Mayonesa	
	Polvo de hornear			
	Azúcar			
	Sal			

Teniendo claro la estructura, ahora realice en su cartulina el trabajo según las preparaciones o recetas escogidas por ud. siguiendo el ejemplo dado:

DIFERENCIAS ENTRE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS



M. P.

INSUMOS

M. P.

INSUMOS

