



## Orientaciones para trabajo semanal a distancia

<b>Profesora: GISELLE GALLARDO CÁCERES</b>
<b>Teléfono: ----</b> <b>Correo: ggallardo@mlbombal.cl</b>
<b>Modulo: Planificación de la producción gastronómica</b> <b>Curso: 3ºA- 3ºB</b> <b>Semana: 6 Julio</b>
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> 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.
<b>Objetivo de la Clase:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Que los estudiantes reconozcan y escojan las materias primas, insumos, los utensilios y equipos utilizados en la producción gastronómica, según las recetas entregadas.</li></ul>
<b>Indicaciones para el trabajo del estudiante:</b>
<p><b>Los estudiantes mediante la Guía N°4 de Planificación, deberán realizar las siguientes actividades:</b></p> <p><b>Actividad</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizando la receta del bizcocho ud. deberá identificar:<ol style="list-style-type: none"><li>a) las materias primas (MP) y los insumos</li><li>b) los utensilios, herramientas y equipos</li></ol></li><li>2. Utilizando la receta de Canastos de masa de philo rellenas de kanikama y palta ud. deberá identificar:<ol style="list-style-type: none"><li>a) las materias primas (MP) y los insumos</li><li>b) los utensilios, herramientas y equipos</li></ol></li><li>3. Cuando tenga plenamente identificadas tanto la letra a y b de cada receta, la información la deberá traspasar a una cartulina para el bizcocho y en otra cartulina para los canastos; para ello puede utilizar dibujos o imágenes, tal como lo realizó en la Guía N°2 y N3</li></ol> <p><b>Puntos a tratar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Diferencias entre materias primas e insumos</b></li><li>• <b>Diferencias entre utensilios, herramientas y equipos.</b></li></ul>



## Orientaciones para trabajo semanal a distancia

<b>Profesora: GISELLE GALLARDO CÁCERES</b>	
<b>Teléfono: ----</b>	<b>Correo: ggallardo@mlbombal.cl</b>
<b>Modulo: Higiene para la Elaboración de Alimentos</b>	<b>Curso: 3ºA- 3ºB</b>
<b>Semana: 06 de Julio</b>	
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.	
<b>Objetivo de la Clase:</b> Que los estudiantes reconozcan y utilicen el RSA desde art 52 al 60 (RSA o Reglamento Sanitario de los Alimentos).	
<b>Indicaciones para el trabajo del estudiante:</b>	
<b>Los estudiantes mediante la Guía N°4 de Higiene , deberán realizar las siguientes actividades:</b>	
1. Investigue y defina que es un <b>“Alimento Inócuo”</b>	
2. Elabore 7 afiches utilizando los artículos entregados en esta guía (53 al 59) teniendo en cuenta para ello lo siguiente:	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Título del afiche.</li><li>• Número del artículo</li><li>• Incorporar dibujo relacionado al artículo</li><li>• al reverso del afiche colocar nombre del módulo, nombre de profesora, nombre del alumno(a), fecha y curso</li></ul>	
<b>Puntos a tratar:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimento Inócuo</li><li>• Requisitos de higiene del personal según el Reglamento Sanitario de los Alimentos</li></ul>	