



LICEO TÉCNICO PROFESIONAL
MARÍA LUISA BOMBAL
VALPARAÍSO

Guía de trabajo “Planificación de la Producción Gastronómica” N°6

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: Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.

Objetivo de la clase:

- Que los alumnos logren elaborar fichas técnicas de utensilios, herramientas y equipos que tenga en su hogar

Horas de clases: 2hr

FICHA TÉCNICA

Una **ficha** es un documento en el que se registran ciertos datos (generales, bibliográficos, policiales, etc.). La ficha (del francés *fiche*) suele ser de tamaño pequeño y forma rectangular, para que pueda almacenarse fácilmente en un archivo.

Una **ficha técnica** es un documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características de un objeto, material, proceso o programa de manera detallada. Los contenidos varían dependiendo del producto, servicio o entidad descrita, pero en general suele contener datos como el nombre, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas y especificaciones técnicas.

La correcta redacción de la ficha técnica es importante para garantizar la satisfacción del consumidor, especialmente en los casos donde la incorrecta utilización de un producto puede resultar en daños personales o materiales o responsabilidades civiles o penales.

En nuestro caso la ficha técnica de utensilios, herramientas y equipos considerará los siguientes ítems:

- Nombre del establecimiento.
- Identificación del taller.
- Nombre del utensilio o equipo.
- Descripción general del utensilio o equipo.
- Tamaño.
- Características físicas.
- Uso o función.
- Material.
- Fotografía.

ACTIVIDAD:

- Realice la actividad en hoja blanca de oficio o carta o en su defecto cuaderno.
- Mantenga el formato de entrega de las actividades anteriores.
- A partir de los utensilios, herramienta y equipos que tenga en su hogar realice la ficha técnica de 4 utensilios, 4 herramientas y 2 equipos; de acuerdo al siguiente ejemplo.

Nombre del utensilio	Corta pizza
Descripción general	Es una especie de cuchillo giratorio empleado frecuentemente para cortar. El modo de funcionamiento es muy sencillo, debido a su hoja giratoria; se pasa por la superficie de la pizza desde un extremo al otro cortando las porciones deseadas.
Tamaño	12 a 15 cm
Uso	Cortar porciones de pizza
Material	Mango de plástico y hoja de acero inoxidable
Fotografía o dibujo	