



Orientaciones para trabajo semanal a distancia

Profesora: GISELLE GALLARDO CÁCERES	
Teléfono: ----	Correo: ggallardo@mlbombal.cl
Modulo: Higiene para la Elaboración de Alimentos	Curso: 3ºA- 3ºB
Semana: 17 Agosto	
Objetivo de Aprendizaje: Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.	
Objetivo de la Clase: Que los estudiantes conozcan e identifiquen los diferentes tipos de contaminación en los alimentos.	
Indicaciones para el trabajo del estudiante:	
Los estudiantes mediante el apoyo Guía N°6 desarrollarán actividad de diferentes tipos de contaminación en los alimentos.	
Instrucciones: Lea la Guía N°6 y complete el cuadro que aparece en la guía a desarrollar.	
Puntos a tratar:	
<ul style="list-style-type: none">➤ Definición de contaminación➤ Tipos de contaminación: biológica, física y química.	