



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: 03 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: <ul style="list-style-type: none">• Que los estudiantes identifiquen <u>químicos de limpieza</u> según naturaleza de la suciedad.• Que los estudiantes identifiquen <u>químicos desinfectantes</u> para distintos usos.	
Indicaciones para el trabajo del estudiante:	
Los estudiantes mediante el apoyo Guía N°5 desarrollarán actividad de químicos de limpieza y desinfección.	
Instrucciones: Lea la Guía N°5 y responda las siguientes preguntas	
<ol style="list-style-type: none">1. ¿Qué agentes limpiadores utilizaría para la vajilla y cada equipo mencionado? ¿Por qué?2. ¿Cuál sería la dilución a utilizar para la limpieza de vajilla, si debe diluirlo en 15 litros de agua? Indique procedimiento de lavado manual (detergente neutro, su dilución es 50 ml. por litro de agua).3. ¿Cuál es el procedimiento de limpieza del horno convector?	
Puntos a tratar: <ul style="list-style-type: none">➤ Químicos de limpieza según naturaleza de la suciedad.➤ Químicos desinfectantes para distintos usos.	