



Orientaciones para trabajo semanal a distancia

Profesora: GISELLE GALLARDO CÁCERES
Teléfono: ---- Correo: ggallardo@mlbombal.cl
Modulo: Planificación de la Producción Gastronómica Curso: 3ºA- 3ºB
Semana: 17 Agosto
Objetivo de Aprendizaje: Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.
Objetivo de la Clase: Que los alumnos logren elaborar fichas técnicas de productos gastronómicos (1ª parte)
Indicaciones para el trabajo del estudiante:
<p>Los estudiantes mediante la Guía N°7 de Planificación, deberán realizar las siguientes actividades:</p> <p>Actividad: A partir de recetas recopiladas de sus hogares o amigos elabore 3 fichas técnicas (entrada-fondo-postre), primera parte.</p> <p>Instrucciones:</p> <ul style="list-style-type: none">• En una hoja blanca manteniendo los formatos entregados en las primeras guías, elabore ficha técnica de 1 entrada, 1 fondo y 1 postre; de acuerdo al formato entregado en la guía N°7. <p>Puntos a tratar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de fichas técnicas de productos gastronómicos (1ª parte)