



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: 03 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 utensilios, herramientas y equipos que tenga en su hogar. |
| Indicaciones para el trabajo del estudiante: |
| <p>Los estudiantes mediante la Guía N°6 de Planificación, deberán realizar las siguientes actividades:</p> <p>Actividad: A partir de los utensilios, herramientas y equipos que tenga en su hogar deberán elaborar fichas técnicas.</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 4 utensilios, 4 herramientas y 2 equipos; de acuerdo al formato entregado en la guía N°6. <p>Puntos a tratar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de fichas técnicas de utensilios, herramientas y equipos |