** Colegio Polivalente**

 **Profesor Ildefonso Calderón**

**Módulo : Planificación de la Producción**

**Profesora : Jessica Vergara Vargas**

**Curso : 3° Medio. Gastronomía**

**GUÍA DE RESPUESTAS**

**Aprendizaje Esperado:**

**Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.**

Contenido: Elementos que forman parte de la planificación en la producción gastronómica

**Objetivo: Describir los elementos que forman parte de la planificación en la producción gastronómica**

**Actividad n°2: Ver, leer y analizar la receta Estándar**

**Redactar análisis (mínimo 15 líneas)**



**Redactar análisis (mínimo 15 líneas)**

**Respuesta:**

1. Nombre de la preparación

2. Materias primas

3. Cantidades

4. Precios y total

5. IVA

6. Costo total de la materia prima

7. Precio de venta

8. Cantidad de porciones

9. Mano de obra

10. Tiempo

Importante: sobre estos elementos de la receta estándar se realiza análisis, mínimo 15 líneas

Se adjunta: Rúbrica de Evaluación