** Colegio Polivalente**

**Profesor Ildefonso Calderón**

**Módulo : Planificación de la Producción**

**Profesora : Jessica Vergara Vargas**

**Curso : 3° Medio. Gastronomía**

**GUÍA DE ESTUDIO Y APRENDIZAJE**

**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

Nombre:…………………………………………………………………………… Fecha : ………………………………………

**Instrucciones:**

* Lea atentamente antes de responder
* Contesta con lápiz pasta, sin borrones
* Cuida la letra y ortografía
* Actividad n°1: Observar y leer los siguientes menús
* Actividad n°2: Ver, leer y analizar la receta Estándar
* Redactar análisis (mínimo 15 líneas)

Actividad n°1:









**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)**

