**Guía Formativa N° 2 Módulo Cocina Baja Complejidad de GAST 3° Medio**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”** **L : 60 a 100% de logro** **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha:**  25 de Mayo del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:** Identificar ingredientes básicos de la cocina Nacional

|  |
| --- |
| **Instrucciones para los/las estudiantes:*** Lee atentamente cada pregunta y responde en el espacio dado/ o selecciona respuesta según corresponda.
* Si tienes alguna ,consulta en el Texto de la asignatura (o digital en [www.curriculum](http://www.curriculum) línea.cl.
* Continúa revisando la página del Colegio para que continúes desarrollando nuevas actividades y revises tus avances.
 |

I.- Item de Completación: Escribe el concepto que corresponda ( 2 puntos cada uno)

 Habilidad : Definir / Seleccionar

II. Elaborar un Listado de 10 Condimentos Básicos utilizados en la cocina Nacional.

Hoja de Respuestas Guía 2 Cocina de Baja Complejidad.

I.10 CONDIMENTOS.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**Guía Formativa N° 2 Módulo Comedores de GAST 3° Medio**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”** **L : 60 a 100% de logro** **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha:**  25 de Mayo del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:** Reconocer Utensilios utilizados en Servicio de Comedores

|  |
| --- |
| **Instrucciones para los/las estudiantes:*** Lee atentamente cada pregunta y responde en el espacio dado/ o selecciona respuesta según corresponda.
* Si tienes alguna ,consulta en el Texto de la asignatura (o digital en [www.curriculum](http://www.curriculum) línea.cl.
* Continúa revisando la página del Colegio para que continúes desarrollando nuevas actividades y revises tus avances.
 |

I.- Item de Completación: Escribe el concepto que corresponda ( 2 puntos cada uno)

 Habilidad : Definir / Seleccionar

II.Elaborar un listado de 10 utencilios utilizados en el servicio de Comedores.

Hoja de Respuestas Guía 2 Servicio de Comedores.

I.10 UTENCILIOS DEL SERVICIO DE COMEDORES.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**Guía Formativa N° 2 Módulo Recepción y Almacenaje de GAST 3° Medio**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”** **L : 60 a 100% de logro** **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha: 25** de Mayo del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:** Seleccionar Materias Primas

|  |
| --- |
| **Instrucciones para los/las estudiantes:*** Lee atentamente cada pregunta y responde en el espacio dado/ o selecciona respuesta según corresponda.
* Si tienes alguna ,consulta en el Texto de la asignatura (o digital en [www.curriculum](http://www.curriculum) línea.cl.
* Continúa revisando la página del Colegio para que continúes desarrollando nuevas actividades y revises tus avances.
 |

I.- Item de Completación: Escribe el concepto que corresponda ( 2 puntos cada uno)

 Habilidad : Definir / Seleccionar

II. Seleccionan 10 preparaciones gastronómicas utilizando carne de Cerdo.

Hoja de respuestas Guía 2 Recepción y Almacenaje.

I. 10 Preparaciones Gastronómicas Utilizando Carne de Cerdo.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**Guía Formativa N° 2 Módulo Higiene Elab de Alimentos de GAST 3° Medio**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”** **L : 60 a 100% de logro** **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha:**  25 de Mayo del 2020

**Objetivo de Aprendizaje: Seleccionar y reconocer medidas de higiene en la elab. De Alimentos**

|  |
| --- |
| **Instrucciones para los/las estudiantes:*** Lee atentamente cada pregunta y responde en el espacio dado/ o selecciona respuesta según corresponda.
* Si tienes alguna ,consulta en el Texto de la asignatura (o digital en [www.curriculum](http://www.curriculum) línea.cl.
* Continúa revisando la página del Colegio para que continúes desarrollando nuevas actividades y revises tus avances.
 |

I.- Item de Completación: Escribe el concepto que corresponda ( 2 puntos cada uno)

 Habilidad : Definir / Seleccionar

II. Seleccionar 5 Medidas de Higiene Personal del manipulador de Alimentos.