**Guía Formativa N° 4 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:**  9 OCTUBRE 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 con una preparación(solo nombre ,no receta) utilizados en la cocina Nacional .

Hoja de Respuestas Guía 4 Cocina de Baja Complejidad.

I.10 Condimentos y ejemplo .

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**Guía Formativa N° 4 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:**  9 Octubre del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:** Reconocer Vocabulario Tecnico 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 Palabras utilizadas en el vocabulario Profesional en el servicio de Comedores.

Define cada Una.

Hoja de Respuestas Guía 4 Servicio de Comedores.

I. Vocabulario en SERVICIO DE COMEDORES.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**Guía Formativa N° 4 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: 9 Octubre** 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. Seleccionar 5 derivados del Pure Base y elaborar un plato principal con cada Pure.(solo nombre ,no receta)

Hoja de respuestas Guía 4 Recepción y Almacenaje.

I. 5 tipos de Pure y ejemplo de utilización con un plato principal(solo nombre,no receta).

1.

2.

3.

4.

5.

**Guía Formativa N° 4 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:**  9 octubre del 2020

**Objetivo de Aprendizaje: Seleccionar y reconocer medidas de prevención 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. Nombra los Riesgos de contaminación de Alimentos y da un ejemplo de cada uno , como evitarlos o medidas de precaución.