



# COLEGIO NIRVANA

## ASIGNATURA: ANALISIS QUIMICO DE ALIMENTOS

NIVEL: 3º MEDIO PROFESOR: OSKAR SUPANTA

GUÍA N°  
HQA-2

### GUÍA DE EVALUACION (3º medio GASTRONOMIA)

<b>Nombre</b>			
<b>Curso</b>		<b>Fecha:</b>	
<b>P.I. 21 puntos</b>	<b>P.R.</b>		<b>Nota :</b>
<b>Objetivo:</b>			
❖ Recordar contenidos trabajados en clases			
❖ Identificar y evaluar conceptos de ciencias (artículo 14 de salubridad )			

1.- **CLASIFIQUE**.- SEGÚN EL REGLAMENTO 14 QUE ARTICULO CORRESPONDE A CADA IMAGEN  
ADEMAS JUSTIFIQUE SU RESPUESTA (3 pts C/U)



---

---



---

---



---

---



---

---



**2.-INVESTIGAR Y EXPLICAR.- DE ACUERDO AL ARTICULO 14 DE SALUBRIDAD ALIMENTARIA REALICE LO SIGUIENTE (3 PUNTOS CADA CATEGORIA BIEN INVESTIGADA Y EXPLICADA)**

**1.- INVESTIGUE ¿QUE ACCIONES LLEVA A CABO EL MINISTERIO DE SALUD EN CASO QUE DETECTEN FALLOS EN LA SALUBRIDAD ALIMENTARIA?**

**2.- INVESTIGUE ¿CUALES SON LOS REQUISITOS PARA CLAUSURAR UN ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA DE ALIMENTOS?**

**3.- A SU CRITERIO, QUE SECCION DEL ARTICULO 14 DEBERIAN MODIFICARSE PARA ESTABLECER UN PROCESO ALIMENTARIO MAS RIGUROSO.**