



COLEGIO NIRVANA
ASIGNATURA: RECEPCIÓN Y ALMECENAMIENTO
INSUMOS

RECP.
GUÍA N°
2

PROFESOR: RODRIGO CRISTI

GUÍA DE TRABAJO (3ERO GASTRONOMÍA)

"GUÍA DE TRABAJO. RECEPCIÓN Y ALMECENAMIENTO DE INSUMOS".

| | | | |
|--|-------------|---------------|---------------|
| Nombre | | | |
| Curso | | Fecha: | |
| P.I. 16 | P.R. | | Nota : |
| Objetivo: 1. Realizar un apunte con los conceptos relevantes, que usted considera necesarios para el trabajo en taller de la especialidad. | | | |

Instrucciones:

Lee atentamente las indicaciones de cada ítem y sus correspondientes preguntas, luego responde de acuerdo a lo leído en el texto.

GUÍA DE TRABAJO. RECEPCIÓN Y ALMECENAMIENTO DE INSUMOS.

1.- Revisar el Reglamento Sanitario de Alimentos (Título I completo). Realizar un apunte con los conceptos relevantes, que usted considera necesarios para el trabajo en taller de la especialidad.

TÍTULO I

Párrafo 1;

Párrafo 2;

Párrafo 3;

Párrafo 4;

Párrafo 5;

Párrafo 6;

Párrafo 7;

Párrafo 8;

2. Considerando el Reglamento Sanitario de los alimentos (Título I, párrafos 1, 2, 3, 5, 6, 7, y 8). Realice un control de los alimentos que se encuentran en su domicilio o lugar de residencia (familiar, vecino, polola (o), etc). El cual debe registrar en una tabla (fig. 1)

| ALIMENTO ENCONTRADO | Cantidad (gramos) | Clasificación | Fecha de expiración | Almacenado | Observaciones |
|---------------------|--------------------|---------------|--|----------------------|---|
| Lentejas | ½ kilo | Legumbres | 12/02/2021 | Temperatura ambiente | |
| Vienesa | 1 paquete (24 u). | Proteína | 25/08/2020 | Refrigerado (-1°) | Evitar descongelar y volver a congelar. Guardar en porciones. |
| Arroz | | Abarrotos | | | |
| Tomates | 1 kilo (5 tomates) | Verduras | Depende de la fecha de ingreso. 4 a 5 días | | Fecha de ingreso al domicilio (02/04/2020) |
| Etc... | | | | | |
| Etc.. | | | | | |

(Fig. 1)