



Módulo: RAI

Docente a cargo : Leonor Romero Rojas

Objetivos:

Conocer

- Conocer que es un proveedor y la importancia que representa .
- Reconocer y solicitar alimentos e insumos
- Identificar procedimientos para la correcta RAI

Instrucciones para el desarrollo de la guía

Investigue Y D

AE: **Solicita insumos y productos,
de acuerdo al requerimiento de la producción,
considerando indicaciones específicas del pedido.**

Guía de estudio y aprendizaje de Recepción de
Alimentos y Almacenamiento de Insumos

3° medios gastronomía

Las materias primas son muy importantes dan cara al producto final, ya que de ellas dependerá su estado de salubridad. Por ello, hay que controlar que la recepción sea correcta.

Temperaturas importantes al momento de almacenar :

Comida envasada fría	MAX.8°C