

Especialidad: Gastronomía.

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

A continuación, encontraras un link en donde podrás observar un video

<https://youtu.be/w5j3SQ0SyaU> este video corresponde a **UNILEVER FOOD ESPAÑA**

“Requisitos para un correcto almacenamiento”

luego de poner atención desarrolla.

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

<https://youtu.be/w5j3SQ0SyaU>

Según EL VIDEO responda las siguientes preguntas en su cuaderno

- 1- Al resepcionar los alimentos e insumos en optimas condiciones, indique que requisitos menciona el video para almacenar alimentos congelados e insumos de limpieza.
- 2- Que características principales debe tener el lugar en donde se almacenan los alimentos, profundice su respuesta.
- 3- Investigue porque es importante contar con su propio termómetro
- 4- ¿Por qué es importante no dejar los alimentos directamente en el suelo?
- 5- ¿Qué características higiénicas debe tener el personal de bodega y por qué?
- 6- ¿Qué quiere decir el video cuando se refiere a FIFO?, investigue y profundice a lo menos e 5 líneas.
- 7- ¿según el video Por qué es necesario etiquetar los productos, una vez utilizados?