****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÏA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°2**

**TEMA: “ FUNCIONES ,UNIFORME Y UTENSILIOS DEL BODEGUERO “**

**MÓDULO : “RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS “**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 3º\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Aprendizaje Esperado : Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.**

**INSTRUCCIONES**

**LEA la guía enviada, Imprima la guía (o de lo contrario cópiela en su cuaderno) y péguela en el cuaderno de ELABORACIÓN, realice la actividad entregada al final de la guía. EN CASO DE DUDAS ENVIARLAS AL CORREO**

[**gastronomíacestarosa@gmail.com**](mailto:gastronomíacestarosa@gmail.com)

**FUNCIONES DEL BODEGUERO**

1.- Recepcionar las materias primas.

2.- Ingresar los productos al sistema informático de que dispone la organización, así como ingreso de facturas para su contabilización.

3.- Inspeccionar directamente los alimentos durante su recepción, reconociendo su calidad a través del control organoléptico, es decir observando el color, textura, presencia de insectos y estado de los envases.

4.- Seleccionar, clasificar y almacenar cada producto donde corresponda, según el tipo de alimento.

5.- Mantener las cámaras de frío limpias y sanitizadas.

6.- Chequear a diario la temperatura de los alimentos.

7.- Rotar los productos para dar salida a los más antiguos.

8.- Chequear el estado de las materias primas, con el fin de retirar aquellas que presenten algún deterioro.

9.- Mantener cerradas y en buen estado las cámaras y equipos de frío.

10.- Mantener siempre la bodega en buen estado, en orden y limpias.

**UNIFORME Y UTENSILIOS DEL BODEGUERO**

El bodeguero cuenta con el siguiente uniforme y utensilios para su trabajo :

1.- Pantalón o traje: Sirve para no ensuciar su ropa.

2.- Zapatos antideslizantes: Sirve para evitar caídas si el piso se encontrara resbaloso.

3.- Camisa: Sirve para identificar quién es bodeguero y quien es cliente.

4.- Yoki : Ayuda por si necesitas salir al sol y de esta manera te proteges de los rayos solares.

5.- Termómetro: Sirve para tomar la temperatura de los alimentos y de las cámaras de frío.

6.- Lápiz: Sirve para realizar anotaciones de los productos y de esta manera tener mejor organizada la bodega.

7.- Reloj: Sirve para ver la hora en que llegan los alimentos y ordenar según la ficha.

8.- Spontex: Sirve para mantener limpio el lugar de trabajo “ mesones “

9.- Linterna: Sirve para alumbrar partes oscuras o que se necesite ver mejor.

**ACTIVIDAD**

I.- Conteste las siguientes preguntas :  
1.- ¿Qué significa inspeccionar directamente los alimentos durante su recepción?

2.- ¿De qué manera se pueden mantener las cámaras de frío sanitizadas?

3.- ¿Cuál es el nombre del sistema de rotar los productos para dar salida a los más antiguos?

4.- ¿Qué pasaría si las cámaras de frío permanecieran abiertas?

5.- ¿Qué significa recepcionar las materias primas?

6.- ¿Por qué se debe chequear a diario la temperatura de los alimentos?

7.- ¿Qué significa control organoléptico de los alimentos?

II.- Realice un listado con siete utensilios que ocupa el bodeguero y un listado con siete partes del uniforme del bodeguero

 UTENSILIOS PARTES DEL UNIFORME

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

III. Encuentre en la sopa de letras 25 conceptos relacionados con la materia, destáquelos y enumérelos. Defina 6 conceptos encontrados en la sopa de letras.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L | A | V | I | D | N | E | D | R | O | S | C | O | R | O | R | R | A | T | O | R | T |
| O | S | O | A | S | I | M | A | C | A | A | A | R | A | A | F | A | J | O | L | E | R |
| S | I | A | Z | I | P | A | L | N | M | L | E | T | N | R | I | A | S | E | M | R | O |
| S | P | O | N | T | E | X | I | A | I | C | S | O | I | C | A | S | A | R | A | O | D |
| A | N | A | S | T | A | T | R | M | E | O | I | O | O | S | I | N | A | C | R | E | B |
| I | S | M | A | E | I | A | E | P | T | C | D | L | A | N | S | N | I | A | T | S | O |
| P | A | S | O | Z | S | N | C | C | C | A | O | R | S | E | E | F | E | E | Y | T | D |
| M | A | M | A | R | T | I | U | E | D | R | U | E | S | C | I | U | R | I | O | E | E |
| I | R | D | X | O | O | D | P | I | O | T | C | A | A | S | Q | I | R | A | K | B | G |
| L | A | O | T | N | O | S | L | R | X | T | V | M | A | E | O | B | O | N | I | A | A |
| S | B | R | A | R | N | A | T | E | O | N | L | L | H | R | A | T | A | A | Y | N | O |
| A | O | R | P | I | C | A | T | S | E | A | C | C | O | S | O | P | O | L | A | R | Y |