****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÏA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°2 (Con respuestas)**

**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 RECEPCIÓN, 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?

***R: Es reconocer su calidad a través de un control organoléptico***

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

***R: Realizando una limpieza diaria con productos desinfectantes***

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

***R: Sistema FIFO (lo primero que entra es lo primero que sale***

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

***R: Subiría su temperatura deteriorando los alimentos refrigerados***

5.- ¿Qué significa recepcionar las materias primas?

***R: Significa recibir y revisar los productos que llegan a bodega antes de su almacenaje***

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

***R. Para mantener sus propiedades y calidad***

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

***R: Es utilizar los órganos de los sentidos para verificar color, olor, textura 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

|  |  |
| --- | --- |
| Termómetro | Pantalón o traje |
| Lápiz | Zapatos antideslizantes |
| Reloj | Camisa |
| Spontek | Yoki |
| Linterna |  |
|  |  |
|  |  |

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 |

1. Recepcionar 12. Alimento 23. Lápiz

2. Productos 13. Cámaras 24. Yoki

3. Inspeccionar 14. Frío 25. Spontek

4. Calidad 15. Sanitizadas

5. Color 16. Deterioro

6. Textura 17. Rotar

7. Insectos 18. Bodega

8. Envases 19. Orden

9. Almacenar 20. Limpias

10. Clasificar 21. Camisa

11. Chequear 22. Reloj