 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**

**María Antonieta Rivera Berrios**

[**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl**](mailto:antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl)

**Nombre del alumno:**

**4 años B gastronomía**

**Guía de aprendizaje formativa**

**(Semana del 6 al 10 de abril)**

**OA: Manejar maquinarías, equipos e instrumentos para la elaboración de pastelería y repostería básica para llevar a cabo una buena conservación y alimentos y manejar las intoxicaciones alimentarías**

**Objetivo de actividad: Retroalimentar clases anteriores.**

**Actividad: LEA el Manual “Guía para diseño, desarrollo e implementación de los POES” enviado la semana pasada y responda las siguientes preguntas (puede hacerlo a través del computador o escrito a mano) y enviarlo a mi correo.**

**CUESTIONARIO**

1.- ¿Que significa la sigla POES?

2.- ¿Para qué nos sirve esta guía?

3.- ¿Este documento se elabora con qué fin?

4.-¿Que es el control de calidad ?

5.-¿Que significa la sigla BPF?

6.- ¿Para diseñar los POES que se debe considerar?

7.-¿Que es un procedimiento?

8.-¿Para qué nos Sirven estos procedimientos?

9.- ¿Que se entiende por control?

10.- ¿Porque son tan relevantes los documentos que se utilizan en los POES?

11.- ¿Porque el agua es tan importante explique?

12.- ¿Que significa monitoreo?

13.-¿Porque los manipuladores de alimentos son tan importantes?

14.- ¿En los POES estas incluidos los hábitos higiénicos?

15.- ¿Que es la contaminación cruzada?

16.- ¿Cómo se clasifica la contaminación cruzada?

17.- ¿Cuáles son las principales fuentes de contaminación?

18.- ¿Cómo se deben manejar los productos químicos, según los POES?

19.- ¿Porque es tan importante el aseo, la sanitización de equipos, utensilios y estructuras?

20.- ¿Que son las plagas y como se controlan?