



Bodeguero [Nivel 1]

Lección 1 / Actividad 1

Cuida tu bienestar

IMPORTANTE

Para resolver tu actividad, **guárdala** en tu computadora e **imprímela**.

Si lo deseas, puedes conservarla para consultas posteriores ya que te sirve para reforzar tu aprendizaje. No es necesario que la envíes para su revisión.

Propósito de la actividad

Identificar el entorno en el que trabaja el bodeguero y las medidas de seguridad que debe tomar durante su labor para evitar riesgos y accidentes.

Practica lo que aprendiste

- I. Identifica si la descripción de actividades corresponde a salón, cocina, bar o almacén.

Actividad	Área de restaurante
En este lugar los meseros toman las órdenes de los comensales que pasarán a los cocineros para su preparación.	
Un comensal ha pedido una margarita por lo que se pasa la orden a esta área para su preparación.	
Se revisa que el pedido general del restaurante haya llegado completo y en buen estado.	
Ha llegado una orden de 3 ensaladas, se pasa el pedido y se prepara aquí.	
Se da la bienvenida a los comensales y se les asigna una mesa.	
Los insumos se pesan y guardan en estantes.	
Se preparan las sopas del día para el menú del comedor.	



- II. Identifica cuáles afirmaciones son verdaderas y cuáles falsas, en función a medidas de seguridad que aseguran la calidad de tu trabajo y de los insumos dentro de la bodega.

Dentro de la bodega...	Verdadera	Falso
Debe existir un perchero para colocar tus prendas ubicadas estratégicamente para que no interfieran en la visibilidad de los estantes pero que permita tomar las prendas fácilmente.		
Se almacenan productos de diversos tipos, pueden estar en estantes a temperatura ambiente, en refrigeración o congelación		
Haber materiales impermeables de fácil limpieza.		
Haber contenedores para colocar todos los plásticos, cartones y maderas que pertenezcan a empaques innecesarios.		
No deben almacenarse vinos tintos pues requieren de condiciones especiales de iluminación y son inflamables.		
Los productos como detergentes deben almacenarse separándolos de los alimentos para evitar su contaminación.		

- III. Ordena las fases del proceso de las funciones de un bodeguero:

_____ Conservación
 _____ Control
 _____ Recepción
 _____ Almacenamiento
 _____ Distribución

- IV. Menciona un beneficio para el restaurante que proporcionen las siguientes actividades que realiza un bodeguero:

Realizar inventarios:

Revisar la calidad de los insumos:

Mantener limpia la bodega:
