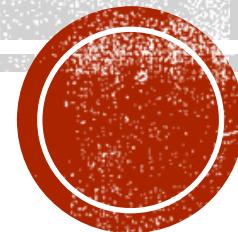




# PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y CONTROL DE COSTOS

Liceo de Adultos "Pucará de Chena"



# **OBJETIVO:** Conocer los distintos conceptos utilizados en la cocina.

## **INSTRUCCIONES:**

- LEE ATENTAMENTE LA INFORMACIÓN ENTREGADA
- LUEGO DESARROLLA LA ACTIVIDAD EN EL CUADERNO O EN UNA HOJA DE MICROSOFT WORD
- EN CASO DE DUDAS COMUNICARSE CON LA PROFESOR (A) AL CORREO ELECTRONICO
- REGISTRA EL NOMBRE Y CURSO AL FINAL DE LA HOJA
- ENVÍA EL TRABAJO TERMINADO AL CORREO ELECTRÓNICO DEL PROFESOR (A) PINTO.SOTO.CYNDE@GMAIL.COM

