

	FUNDACIÓN EDUCACIONAL COLEGIO PARROQUIAL PADRE NEGRO DE CALDERA
	Calle Paipote N°600 Caldera – III Región Atacama. Fono 522315656 – 522315434 – 522315292. - 985482330 Casilla N° 66 Correos de Chile Email: padrenegrocaldera@gmail.com www.cppn.cl

Instructivo de funcionamiento interno del stand

“DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR”

- I. Denominación: Degustación de productos del mar.
- II. Institución: Colegio Parroquial Padre Negro.
- III. Responsables: Docentes y asistentes de la Educación – sector San Pedro.
- IV. Duración:
 - Fecha de inicio: 05 de mayo (socialización en reuniones de Apoderados).
 - Fecha de finalización: 30 de mayo.
 - Fecha del evento principal: 30 de mayo.
- V. Objetivo: Realizar una actividad de convivencia que relacione a los apoderados, profesores y alumnos entre sí y con la comunidad, de tal manera de ir creando identidad y pertenencia.
- VI. Actividades:
 - 1) Cada curso deberá tener un apoderado representante ante el establecimiento educacional.
 - 2) Inscribir al curso antes del 16 de mayo 13:00 hrs.
 - 3) Pagar garantía de \$10.000.
 - a. En el caso de retención de la garantía por el no cumplimiento de dicho instructivo, este dinero será repartido entre el o los stands que tengan fiel cumplimiento, o bien el que tenga mayor puntaje asignado por la comisión evaluadora.
 - 4) Horarios a cumplir:
 - a. 10:00 – 12:30 armado y decoración del stand
 - b. 12:30_ 15:00 horario de funcionamiento
 - c. 15:00 – 15:30 desarme, limpieza y firmar evaluación de la comisión organizadora.
 - 5) De la implementación:
 - a. Toldo de 3x3m, identificación del curso o taller, mesa para atención al cliente, mesa para preparación/elaboración, alcohol gel, basurero, guantes, cofia, mascarillas, vajilla desechable.
 - b. El colegio no facilitará ningún tipo de mobiliario, ni otros.**

- 6) De la preparación de productos del mar:
- a. Se recomienda en lo posible, evitar la preparación in situ de todo alimento. De preferencia utilizar el stand para el armado y venta del producto
 - b. Queda estrictamente prohibido la venta de productos crudos y bebidas alcohólicas.
 - c. De los productos fritos, el responsable del stand, procurará que no ingrese o permanezcan en el stand menores de edad. Así mismo, el sector del fogón deberá estar aislado de productos inflamables, destinar un área segura. Además, el aceite usado deberá ser envasado en botellas plásticas.
- 7) De la degustación:
- a. A las 12:30 horas, cada stand deberá presentar su plato a degustar para las autoridades invitadas y comisión organizadora.
 - b. Cada stand deberá presentar sus 30 banderines en inspección sector San Pedro, antes del viernes 23 de mayo, 13:00 horas.
Se les solicita 30 triángulos de género (reutilizado) en tonos azules y blancos (para seguir un patrón de color blanco-azul) con sus bordes zurcidos.

- Seguir medidas del molde que se adjunta.

- Si la tela se deshilacha cortar 2 triángulos, coserlos y darles vueltas, luego coser un pespunte (se adjunta imagen).

- Si son de paño lency u otra tela que no se deshilacha, el triángulo puede ser simple.

- El estilo de presentación de los triángulos de tela no afectará en la evaluación con el cumplimiento del reglamento ante la comisión evaluadora. Lo importante es entregarlos en la fecha.
- 8) Cada representante del curso recibirá, aceptará y promoverá el adecuado cumplimiento de este instructivo.

Atte. Comisión organizadora



