

- **Formal:** "Good afternoon!" (al dirigirte a tu supervisor, jefe de calidad o visitantes)
- **Informal:** "Hi!" o "What's up?" (al saludar a un compañero de trabajo o técnico)

Clasificación de saludos (Ejercicio de correspondencia)

Organiza los siguientes saludos según correspondan al registro Formal o Informal:

What's up?, Good morning, See you!, How do you do?, Hey!, Good afternoon, Bye!, Welcome, How's it going?, Hi!, Good evening, Hello!	
Formal Greetings	Informal Greetings

1.2. What's in the food processing plant / lab area? (Equipment Vocabulary)

Revisa los objetos y equipos comunes que se utilizan en una planta o laboratorio de alimentos:

- **Industrial scale:** Báscula / Balanza industrial ("Place the product on the industrial scale")
- **Blender / Mixer:** Licuadora / Mezcladora industrial
- **Pasteurizer:** Pasteurizador
- **Thermometer:** Termómetro ("Check the thermometer")
- **Conveyor belt:** Cinta transportadora
- **Sieve / Strainer:** Tamiz / Colador industrial
- **Storage tank:** Tanque de almacenamiento
- **pH meter:** Medidor de pH ("Get the pH meter")
- **Vacuum sealer:** Selladora al vacío
- **Autoclave:** Autoclave / Esterilizador

PARTE 2: SETTING UP A FOOD PROCESSING FACILITY / LAB AREA

2.1. Prepositions of Place

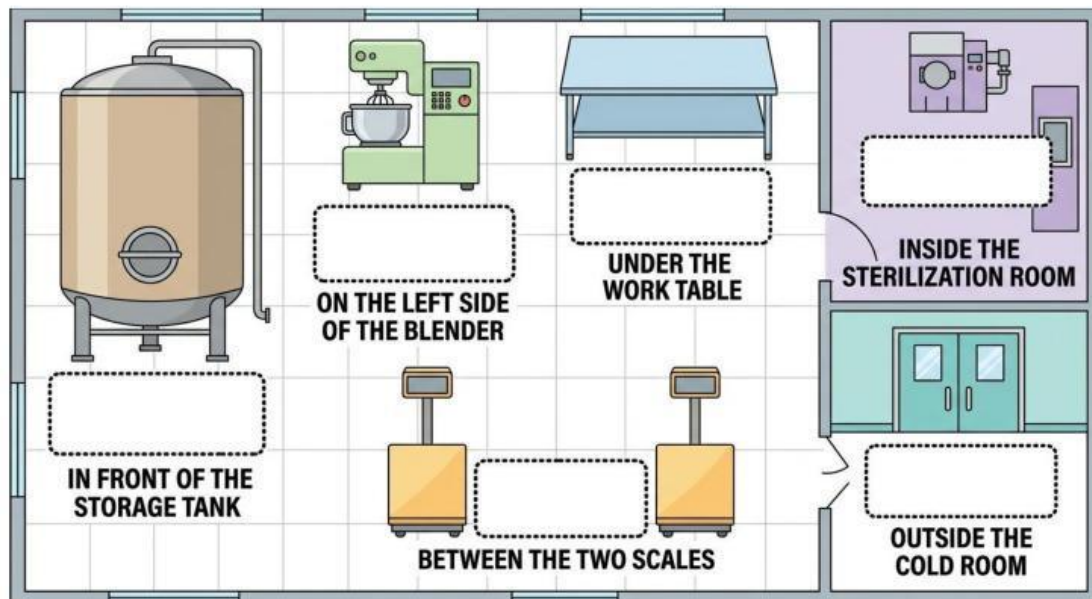
Para ubicar objetos y equipos en el laboratorio o área de procesamiento, utilizaremos las siguientes preposiciones:

Preposición	Significado	Preposición	Significado
In	En / Dentro de	Near	Cerca de
On	Sobre / Encima de	Opposite	Enfrente de / Frente a frente
At	En (punto específico)	Left	Izquierda
Under	Debajo de	Right	Derecha
Behind	Detrás de	Corner	Esquina / Rincón
In front of	Delante de / En frente de	Inside	Dentro de
Next to	Al lado de	Outside	Fuera de
Between	Entre (dos objetos)		

2.2. Supervisor's Instructions & Lab Area Map Setup

Lee las instrucciones del supervisor sobre la ubicación de cada equipo en el plano del laboratorio / área de procesamiento (Food Processing Facility Map):

- **Vacuum sealer:** Place the vacuum sealer in front of the storage tank.
- **pH meter:** Put the pH meter on the left side of the blender.
- **Sieve / Strainer:** The sieve is under the work table.
- **Thermometer:** Put the thermometer between the two industrial scales.
- **Autoclave & Pasteurizer:** The autoclave and the pasteurizer are inside the sterilization room.
- **Conveyor belt:** Place the conveyor belt outside the cold room.



PARTE 3: SUMMARISING THE INFORMATION (ACTIVIDAD FINAL)

Completa las oraciones utilizando las palabras de la caja (WORDBOX) de acuerdo a las posiciones del plano:

1. The vacuum sealer is _____ the storage tank.
2. The pH meter is _____ the blender.
3. The sieve is _____ the work table.
4. The thermometer is _____ the two industrial scales.
5. The autoclave and pasteurizer are _____ the sterilization room.
6. The conveyor belt is _____ the cold room.

WORDBOX:

in front of | on the left side of | under | between | inside | outside