 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 *Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**HIGIENE PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS**

**Profesor: Nicolás Neira Salas**

**Curso: 3° A y B**

**Guía N°6**

 **OA 2 Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.**

**OA 6 Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.**

**Objetivo: Identificar procesos correctos para una adecuada higiene**

**Actividad: Leer nuevamente la guía de la clase pasada y a continuación realizar la actividad:**

**Basado en el primer principio HACCP trabajaremos analizando los peligros que tenemos en casa ..... para eso debe elegir un área ..... por ejemplo ( yo elegiré en mi casa el living ( aquí debo analizar que peligros hay )**

**1,. En el living hay 2 escalones en el cual se pueden torcer el pie, mis hijas se pueden caer o golpear**

**2.- Hay una mesa de vidrio con la cual los niños o adultos pueden pegar o caer encima y dañarse**

**3.-Hay cuadro con fotos que tienen puntas y pueden causar daño ......etc**

**Así enumerar todos los riesgos que encuentre ....... y hacer un cuadro para luego seguir con la siguiente actividad ( la siguiente clase)**

**Ante dudas o consultas al mail** **nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.c****l o al whatsapp +56 9 79495441**

**Inocuidad de Alimentos - Control Sanitario - HACCP**

RECUERDE VER EL VIDEO PARA ENTENDER MEJOR EL SISTEMA

<https://www.youtube.com/watch?v=2XYmKLSqXgY>

RECUERDE:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * [**Principio 1:** Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas preventivas respectivas](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10914:principio-i-realizar-analisis-peligros&Itemid=41432&lang=es).
* [**Principio 2:** Determinar los puntos críticos de control](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10915:principio-ii-establecer-los-puntos-criticos-de-control&Itemid=41432&lang=es).
* [**Principio 3:** Establecer límites críticos](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10916:principio-iii-establecer-limites-criticos-para-el-pcc&Itemid=41432&lang=es).
* [**Principio 4:** Establecer un sistema de control para monitorear el PCC](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10917:principio-iv-establecer-procedimientos-monitoreo-pcc&Itemid=41432&lang=es).
* [**Principio 5:** Establecer las acciones correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10918:principio-v-establecer-medidas-correctivas&Itemid=41432&lang=es).
* [**Principio 6:** Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el sistema HACCP está funcionando de manera eficaz](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10919:principio-vi-establecer-procedimientos-verificacion-plan-haccp&Itemid=41432&lang=es).
* [**Principio 7:** Establecer documentación para todos los procedimientos y registros apropiados a esos principios y su aplicación](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10920&Itemid=41432&lang=es).
 |  |

El sistema HACCP se diferencia de otros tipos de control por estar basado en la ciencia y ser de carácter sistemático. Su aplicación posibilita **identificar peligros específicos** y desarrollar medidas de control apropiadas para controlarlos, garantizando, de ese modo, la inocuidad de los alimentos. HACCP es una herramienta para identificar peligros y establecer sistemas de control enfocados en la prevención, en vez de concentrarse en el análisis del producto final. Cualquier sistema HACCP bien elaborado debe ser capaz de acomodar cambios como sustitución de equipamiento, evolución tecnológica en el proces