 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**

**Guia N°7**

**Semana del 11 al 15 de Mayo**

**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 los puntos de control críticos (PCC)**

**Actividad: Leer atentamente la guía y pasar la materia a su cuaderno ...... De los primeros 3 puntos que se mencionan en esta guía de un total de 7 ( los otros 4 los veremos la próxima semana) en el punto número 2 se hace mención a “Decidir en qué etapas vamos a aplicar las**[**acciones**](https://www.monografias.com/trabajos4/acciones/acciones.shtml)**del autocontrol” mencione cuales puntos según su opinión pueden ser importantes tener bajo control para poder asegurar que un plato llegue en buenas condiciones a nuestro cliente “ Desde la recepción de la materia prima hasta el plato final”**

**Cual serian nuestros puntos de control críticos de las siguientes actividades:**

**Ejemplo:**

**Al cocinar un huevo: un punto de control critico o PCC seria higienizar el huevo antes de romper la cascara para que no lo contamine ni intoxique a nuestro cliente o verificar que no esté podrido.**

**Basado en el ejemplo responda que PCC tenemos que estar alerta en las siguientes actividades:**

**Recepción de mercadería: (en que debemos fijarnos )**

**Almacenamiento: (que cuidados debemos tener)**

**Preparación para cocinar o mise en place: (que cuidados debemos tener)**

**Cocinar: (que cuidados debemos tener)**

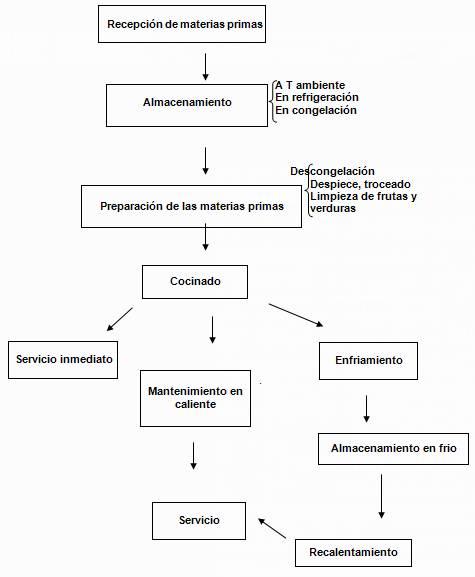
**Transporte desde la cocina al comedor: ( que podría alterar nuestro plato)**

**Servir al comensal:(que cuidados debemos tener)**

**Puntos de control críticos**

**1- Lo primero que debemos plantearnos es averiguar cuáles son las etapas o fases por las que atraviesan los [alimentos](https://www.monografias.com/trabajos7/alim/alim.shtml) en nuestro establecimiento.**

De manera esquemática, en una comedor suelen ser las siguientes:



**2- Decidir en qué etapas vamos a aplicar las [acciones](https://www.monografias.com/trabajos4/acciones/acciones.shtml) del autocontrol, es decir, determinar los PCC( Puntos de Control Criticos):**

Como norma general, en los establecimientos conviene como mínimo establecer como PCC las etapas de recepción, [almacenamiento](https://www.monografias.com/trabajos12/dispalm/dispalm.shtml) y cocinado, aunque ésto va en [función](https://www.monografias.com/trabajos7/mafu/mafu.shtml) del tipo de establecimiento. No obstante, con [independencia](https://www.monografias.com/trabajos/indephispa/indephispa.shtml) de lo anterior.

**Etapa de almacenamiento en frío, tanto de las materias primas como de las comidas ya preparadas.**

**3- Determinar qué tipo de controles vamos a llevar a cabo:**

Etapa de almacenamiento frigorífico vamos a aplicar los siguientes controles:

- controlar la [temperatura](https://www.monografias.com/trabajos/termodinamica/termodinamica.shtml) de las cámaras y equipos frigoríficos.

- controlar la temperatura en el interior de los alimentos.

- controlar las condiciones de la estiba o manera de almacenarlos alimentos.

- controlar las condiciones de [higiene](https://www.monografias.com/trabajos12/higie/higie.shtml) de la cámara y estanterías.

- controlar el etiquetado de los [productos](https://www.monografias.com/trabajos12/elproduc/elproduc.shtml) almacenados (fechas de [consumo](https://www.monografias.com/trabajos35/consumo-inversion/consumo-inversion.shtml) preferente y fechas de caducidad).

Una vez que hemos decidido qué controles vamos a realizar, hemos de plantearnos la manera de llevarlos a cabo.

Para controlar la temperatura de los alimentos hemos de proveernos de un [termómetro](https://www.monografias.com/trabajos15/termometro-digital/termometro-digital.shtml) provisto de sonda metálica alargada: será un [control](https://www.monografias.com/trabajos14/control/control.shtml) de tipo físico.

Para el resto de controles normalmente la manera de realizarlos será a través de su [observación](https://www.monografias.com/trabajos11/metcien/metcien.shtml" \l "OBSERV) (mirando): serán controles visuales.

Estamos determinando, por lo tanto, la vigilancia o comprobación del PCC almacenamiento.

**Ante dudas o consultas al mail** [**nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.c**](mailto:nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.c)**l o al whatsapp +56 9 79495441**