 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS**

**Profesor: Nicolás Neira Salas**

**Curso: 3° A y B**

**Semana del 25 al 29 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 procesos correctos para una adecuada higiene (HACCP)**

**4- Frecuencia de los controles:**

Debemos determinar cuándo vamos a realizar los controles: cada día, cada semana, cada 15 días,...

La frecuencia la hemos de fijar para cada control en particular.

Podemos determinar que el control de la temperatura de las cámaras lo haremos a diario, y que el control de la temperatura en el interior de los alimentos lo haremos cada 10 días.

La frecuencia de los controles la debe fijar el responsable del [sistema](https://www.monografias.com/trabajos11/teosis/teosis.shtml) de autocontrol, y va en función de las garantías que su sistema le ofrezca. Es decir, si determinamos que el control del etiquetado de los productos lo hacemos

cada 15 días y observamos repetidas veces productos pasados de fecha, obviamente debemos aumentar la frecuencia de estos controles.

Al realizar los controles lo que estamos haciendo es observar (mirando o midiendo) si el [proceso](https://www.monografias.com/trabajos14/administ-procesos/administ-procesos.shtml#PROCE) se ajusta a los limites Críticos.

- T = 4º C para las comidas preparadas.

- Fechas de consumo vigentes.

- Estanterías limpias y en buen estado de conservación.

- Alimentos almacenados según el plan de colocación de alimentos

**5- Establecimiento de medidas correctoras:**

Debemos tener previstas y documentadas una serie de medidas a adoptar para los casos en los que, al hacer los controles, detectemos que el proceso se desvía de lo que se considera correcto. Es decir, cuando detectemos desviaciones a los Límites Críticos.

Si al comprobar el etiquetado de los productos almacenados detectamos alimentos con la fecha de consumo rebasada, procederemos a su retirada, eliminación, o devolución al proveedor.

**6- Verificación del sistema.**

Debemos proceder a revisar, cada cierto [tiempo](https://www.monografias.com/trabajos901/evolucion-historica-concepciones-tiempo/evolucion-historica-concepciones-tiempo.shtml), el sistema en su conjunto para saber si el mismo realmente se está llevando a cabo, y si lo estamos aplicando adecuadamente.

Una manera de saber si las medidas que llevamos a la práctica nos garantizan la [producción](https://www.monografias.com/trabajos16/estrategia-produccion/estrategia-produccion.shtml) de alimentos [seguros](https://www.monografias.com/trabajos5/segu/segu.shtml) es recurrir a [empresas](https://www.monografias.com/trabajos11/empre/empre.shtml) especializadas en higiene alimentaria y [control de calidad](https://www.monografias.com/trabajos7/herba/herba.shtml) las cuales, además de revisarnos el sistema, proceden a la recogida y [análisis](https://www.monografias.com/trabajos11/metods/metods.shtml" \l "ANALIT) [periódico](https://www.monografias.com/trabajos10/prens/prens.shtml) de alimentos. Los resultados de los análisis sirven para orientarnos acerca de la [eficacia](https://www.monografias.com/trabajos11/veref/veref.shtml) de nuestro sistema.

Además, cada vez que un establecimiento instaure [sistemas](https://www.monografias.com/trabajos11/teosis/teosis.shtml) nuevos de [producción](https://www.monografias.com/trabajos54/produccion-sistema-economico/produccion-sistema-economico.shtml) y [distribución](https://www.monografias.com/trabajos11/travent/travent.shtml) de alimentos debe adaptar su sistema de autocontrol a los mismos. Es decir, si un establecimiento decide ampliar su [oferta](https://www.monografias.com/trabajos/ofertaydemanda/ofertaydemanda.shtml) a la distribución de comidas para su [servicio](https://www.monografias.com/trabajos14/verific-servicios/verific-servicios.shtml) en régimen de buffet, debe instaurar controles adicionales que cubran esta nueva etapa.

**7- Confección de**[**documentos**](https://www.monografias.com/trabajos14/comer/comer.shtml)**y**[**registros**](https://www.monografias.com/trabajos7/regi/regi.shtml)**donde quede constancia de los puntos anteriores:**

También debemos elaborar [fichas](https://www.monografias.com/trabajos13/tecnes/tecnes.shtml#fi) o registros para cada PCC considerado en las cuales anotaremos los resultados de nuestras observaciones o mediciones, e indicaremos las medidas correctoras que hayamos aplicado en los supuestos de detectar desviaciones

Estas fichas o documentos deben ir firmadas por la [persona](https://www.monografias.com/trabajos7/perde/perde.shtml) que ha realizado los controles, y estar fechadas.

Con estas fichas estaremos demostrando la aplicación efectiva de nuestro sistema de autocontrol ante los inspectores o ante los [clientes](https://www.monografias.com/trabajos11/sercli/sercli.shtml) que nos lo demanden. Es decir, demostraremos que "hacemos lo que decimos".

Ejemplo de ficha o [registro](https://www.monografias.com/trabajos7/regi/regi.shtml) de vigilancia para la etapa de almacenamiento frigorífico de alimentos:

EJEMPLO:

PCC: Almacenamiento frigorífico

Mes: abril 2011

Temperatura cámaras: 3,8°c

Temperatura alimentos: 3,4°c ( puede variar la T° pero no superar los 5°c)

Etiquetado alimentos: etiqueta con en nombre del producto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento

Distribución de los alimentos: Que los alimentos estén en orden y separados ejemplo: las verduras todos en un mismo lugar, los productos terminados en otro, no mezclados

Higiene cámara: Responsable de esa tarea y cada cuanto tiempo se hace (fecha, hora y responsable)

Firma persona que ha realizado el control.

El resultado de las observaciones o mediciones las anotará la persona asignada para ello, con la frecuencia que se haya establecido en el sistema de autocontrol. Si los controles de la temperatura de las cámaras son diarios, cada día debe realizarse una anotación. Si los controles de la temperatura en los alimentos es cada semana, cada 7 filas de la tabla debe indicarse el resultado.

Conviene que aparte de la persona encargada de anotar rutinariamente los resultados de los controles, exista otra persona que de vez en cuando realice labores de [supervisión](https://www.monografias.com/trabajos13/conce/conce.shtml), al objeto de comprobar si se realizan correctamente los controles y si las anotaciones se ajustan a la realidad.

Los registros, una vez cumplimentados, debemos guardarlos ordenados y mostrarlos a petición de los inspectores o de los clientes que nos los puedan solicitar, durante un período de al menos 1 año.

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

**Actividad: Realice una hoja de control teniendo en cuenta los 7 puntos mencionados (los primeros 3 están en la guía de la clase pasada)**

**Ejemplo de planilla: Recuerda que la siguiente imagen, es sólo un ejemplo. Tú debes crear la tuya, considerando los 7 puntos antes mencionados (3 en la guía anterior y 4 en la presente). Saludos**

