 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 8 al 12 de junio**

**ESPERANDO QUE TODOS SE ENCUENTREN BIEN JUNTO A SUS FAMILIAS Y SERES QUERIDOS Y PODAMOS SALIR ADELANTE PARA VERNOS LUEGO Y ASI PODER APRENDER Y COCINAR, LES MANDO UN ABRAZO PARA TODOS.**

Objetivo: Repasar las guías 1,2,3 y 4

Semana del 16 al 20 y del 23 al 27 de marzo

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 físico químicos, micro-biológicos 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.

**ACTIVIDAD:**

1. En esta clase revisaremos las respuestas correctas de las primeras 4 clases, Lee atentamente las respuestas para poder comprender la importancia de esta información.

**Clase 1 y 2**

**Nombre de el producto: carne de vacuno ( EJ: plateada)**

**Peso: 350 kilos**

**Temperatura: (la que viene el producto la cual no debe superar los 5°C)**

**Proveedor: carnes del pacifico (nombre inventado)**

**Hora de entrega: 8:25 am**

**Nombre del que entrega: Pedro Figueroa**

**Lugar de entrega: local**

**Observación: (en el caso que algún producto venga por ejemplo mal sellado y se debe devolver ese producto y no todo el pedido EJ: una de las bolsas de carne perdió el vacio (35,2 kilos) se devuelven y será repuesto dentro del dia )**

**Firma y responsable: aquí debe ir su nombre y firma.**

Nombre los tipo de conservación y por qué nos ayudan:

* Desecación Consiste en la eliminación en lo posible de la humedad del alimento.
* Salazón Consiste en tratar los alimentos con sal comestible y a veces otros condimentos, para concentrarlos y que elimine lo máximo la cantidad de agua. Puede hacerse salazón en seco (ej: bacalao salado) o en salmuera (con líquido).
* Curado: Se someten los alimentos a sal y nitritos/nitratos haciendo que se disminuya el agua, y que el alimento cambie su composición. Ej: jamón
* Azucarado Con este método añadimos azúcar al alimento, haciendo que se concentre más, y no tenga tanto agua disponible. Ejemplo: Mermeladas
* Ahumado: Se somete a los alimentos a humo autorizado. Ejemplos: salmón ahumado
* Escabechado Consiste en someter a los alimentos a la acción de vinagre, y puede añadirse también sal y otros condimentos. Con este sistema el alimento se vuelve más ácido, siendo un medio poco apropiado para la multiplicación de bacterias.

El fin de todo proceso de conservación es alargar la vida útil de mi producto y evitar que los microorganismos o bacterias actúen sobre ellos y así evitamos contraer enfermedades patógenas presente en nuestros alimentos.

-Realice un mapa conceptual de la conservación en frio y otro de la conservación por calor

CADENA DE FRIO

SALIDA DEL PRODUCTO DESDE LA FABRICA

Camion refrigerado

0 a 5°C

RECEPCION EN EL LUGAR

¿Llega a T° adecuda?

SI

NO

SE RECEPCIONA COMPROBANDO LA TEMPERATURA DEL CAMION

SE DEVUELVE

SE REFRIGERA DE 0 a 5°C

HASTA QUE SE OCUPE

CADENA DE CALOR

RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA DESDE BODEGA

MISE EN PLACE

PREPRACION O COCCION

¿Se ocupara de manera inmediata?

NO

SI

ESPERAR A QUE SE ENFRIE, ROTULAR Y REFRIGERAR

SE SIRVE DE MANERA INMEDIATA

UNA VEZ QUE SE OCUPE, DEBE CALENTARSE SOBRE LOS 70°C POR MAS DE 7 MINUTOS ASI EVITAMOS QUE LOS AGENTES PATONENOS MUERAN EN EL CASO QUE HAYA QUEDADO ALGUNO Y SERVIR

Clase 3: debía realizar un video de lavado de manos y enviarlo al whatsapp +56 9 79495441

**Clase 4:**

1.- Qué es la higiene alimentaria?

RESPUESTA: Es todo lo que debemos tener en cuenta para poder evitar una intoxicación y cumplir con las normas sanitarias vigentes que nos pone el ministerio de salud … lavado de manos, higienización de las frutas y verduras, mesones y maquinaria, ropa adecuada.

2.- Por qué debemos separar los alimentos crudos de los cocidos?

RESPUETA: Por que corremos riesgos de una contaminación cruzada que lo crudo pasa sus toxinas o enfermedades a lo cocido.

3.- Qué debemos hacer para evitar la contaminación cruzada?

RESPUESTA: No mezclar comida preparada o cocida con comida cruda……no ocupar la misma tabla o cuchillo para porcionar elementos crudos si antes se corto alimentos crudos, lavarse las manos siempre.

4.- Qué tipo de limpieza debemos hacer luego de terminar nuestra jornada de trabajo

RESPUESTA: Debemos limpiar e higienizar TODA nuestra cocina y nuestros implementos.

5.-Como controlamos las plagas en nuestro restaurant?

RESPUESTA: Con una empresa de desinfección y no dejando comida en lugares donde podrían llegar plagas ni animales.

NOTA: Si no has enviado tus respuestas puede hacerlo a mi correo:

[**nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.c**](mailto:nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.c)**l**