 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA**

**Profesor: Nicolás Neira Salas**

**Curso: 3° A y B**

**Semana del 27 al 31 de JULIO**

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

OA 4: Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e incomodidad

Objetivo de la clase: Comprender que es la seguridad alimentaria y como la aplicamos.

VIDEO COMPLEMENTARIO: <https://www.youtube.com/watch?v=eiUHgU6cBME>

**Actividad: Leer atentamente la guía y traspasarla a su cuaderno, A continuación, deberás explicar con sus palabras como influye la seguridad alimenticia en la planificación de un evento.**

El concepto de seguridad alimentaria puede tomarse desde diferentes puntos de vista. El primero se refiere a contar con alimentos de calidad microbiológica y sanitaria óptimas. Es decir, que un alimento pueda ser consumido sin riesgo alguno.

La cadena de frío es esencial para la inocuidad y calidad de los alimentos  
  
Chile es uno de los países que más ha avanzado en manejar la cadena de frío de sus productos, debido a que también debe abastecer mercados distantes. En Achipia sostienen que nuestro país, además, está en proceso de modernización de la gestión de la inocuidad de los alimentos, donde el cambio apunta a un enfoque preventivo.

Otro concepto se refiere a tener la garantía de disponibilidad de un alimento para ser utilizado en la dieta. "Apunta al autoabastecimiento de alimentos de un país para su población. Significa que no dependa de las importaciones y que estos alimentos sean usados para consumo humano y no para otros fines, como alimentación animal o bioenergía

La cadena de frío cumple un rol fundamental en la calidad y seguridad de los alimentos. "En aquellos frescos como frutas y hortalizas, la cadena de frío determina su vida útil al reducir el deterioro propio del producto y la acción de microorganismos como hongos y bacterias que deterioran la fruta y hortalizas en almacenamiento, impidiendo su comercialización".

En cuanto a productos congelados, esta cadena debe ser realizada a temperaturas de -18ºC, ya que la descongelación y posterior congelación tiene efectos sobre la calidad. "Estos deben ser consumidos al momento de descongelarse, ya que su mantención por largo tiempo a temperatura ambiente produce contaminación y deterioro".

**Ante dudas o consultas al mail** [**nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.c**](mailto:nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.c)**l o al whatsapp +56 9 79495441** Envía tu respuesta a mi correo para revisión.