 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUIA DE ESTUDIO N3**

 **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA**

**CUARTO B**

**UNIDAD I: MAQUINARIA, UTILES E HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**OA: MANEJAR ÚTILES MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS PARA LA ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERIA BÁSICA, UTILIZANDO TÉCNICAS DE HIGIENE PARA SU CORRECTA MANIPULACION**

**Profesor: María Antonieta Rivera Berrios**

**antonierb11@gmail.com** **(guía con evaluación formativa)**

**Semana del 30 de Marzo al 3 de Abril**

**ACTIVIDAD: LEA COMPRENSIVAMENTE EL TEXTO “GUÍA PARA EL DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE LOS POES” (PDF ANEXO) Y REALICE UN ANALISIS ESCRITO, QUE CONTENGA, INTRODUCCION, DESARROLLO DEL TEMA Y CONCLUSION.**

**GUIA DE SANITIZACION DE LUGARES EN DONDE EXPENDE, ELABORAN Y ALMACENAN ALIMENTOS**

La calidad de los alimentos es una preocupación manifestada desde hace varias décadas. Hasta los comienzos de los años 90 toda la industria de alimentos aplicaba el concepto de Control de la Calidad en sus procesos, entendiendo por control de la Calidad todas aquellas actividades y técnicas destinadas a cumplir con los requisitos de la calidad establecidos, metodología de trabajo que concentra los esfuerzos en evaluar la calidad de los productos finales. Este control de la calidad basado en el análisis del producto final se basa en la toma de muestras del producto, utilizando para ello planes de muestreo estadístico, donde existe probabilidad de aceptar lotes que no están conformes, como de rechazar lotes que cumplen con los estándares de calidad. Además, este tipo de control presenta como dificultad, ser tardío debido a que se ha agregado valor a las materias primas, de esta forma, es complejo y costoso remediar los posibles incumplimientos. Por otra parte, la calidad de los alimentos es el conjunto de atributos entre los que se encuentran: organolépticos (color, olor, sabor, textura), nutricionales (el valor nutritivo) y los de inocuidad. Los atributos organolépticos pueden ser evaluados por el consumidor y los atributos nutricionales son informados en la etiqueta del alimento; en cambio la inocuidad es un atributo que el consumidor no puede evaluar y sólo le resta confiar en que la empresa que lo elaboró aplicó todas las medidas para asegurar su inocuidad, entendiendo por inocuidad que ese alimento no le va a provocar daño en su salud, en la medida que lo consuma de acuerdo a las indicaciones de la etiqueta y que lo prepare también según lo indicado por el elaborador. En nuestro país, el Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96 – MINSAL), establece en su artículo 69 que los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envases de alimentos deben cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), en forma sistematizada y auditable. Estas BPF se encuentran descritas en este reglamento y los establecimientos de alimentos deben demostrar a través de documentos escritos, que han sido implementadas. Para facilitar este logro, las presentes guías se presentan como un ejemplo para el diseño, desarrollo e implementación de Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES), (conocidos también como SOP y SSOP respectivamente). Además en este mismo artículo regulatorio, se establece el requisito de implementar el sistema HACCP por ciertas empresas.