

# MÓDULO: HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

## CLASE 5 30/03/20

### **OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 2):**

Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.

### **APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):**

Higieniza insumos, utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al trabajo a realizar, considerando los protocolos de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

### **OBJETIVO DE LA CLASE:**

Identificar técnicas de higiene y producción en la cocina

### **INTRUCCIONES:**

1. **Ver video y analizar**, al momento de volver realizaremos las técnicas en clases prácticas.
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor ([tercerogastrofernandod@gmail.com](mailto:tercerogastrofernandod@gmail.com))
3. **Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo** [cpousagastro@gmail.com](mailto:cpousagastro@gmail.com)

Analiza los siguientes videos e identifica las técnicas de higiene y de procesos de elaboración que están en las clases anteriores (métodos de cocción, ayudas de cocina, manejo de los cuchillos, etc) :

- <https://www.youtube.com/watch?v=VAw4pxrHTbY>
- [https://www.youtube.com/watch?v=fH\\_QK\\_n5obU](https://www.youtube.com/watch?v=fH_QK_n5obU)