

MÓDULO: HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

CLASE 10 - 11 18 al 29/05/20

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 (cpousagastro@Gmail.com)
3. **Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo** cpousagastro@Gmail.com
4. **FECHA DE ENTREGA 29/05/20**

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) además de los errores que encuentren, deben explicar cada uno de los elementos que encuentres:

Chuletas de cerdo a la mostaza

- <https://www.youtube.com/watch?v=zX06bd96nkg>

Panche de verduras

- https://www.youtube.com/watch?v=Hlra_B6svjA