

MÓDULO: HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

CLASE 9 11/05/20

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 15/05/20**

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:

- <https://www.youtube.com/watch?v=ykUyktrFEx4>