

MÓDULO: HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

CLASE 14-15 15 al 26/06/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 5: Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

OA 6: Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa 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 26/06/20**

TERMINOS RELACIONADOS CON HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

- **Adecuado:** suficiente para alcanzar el fin que persigue el Reglamento Sanitario de los Alimentos RSA.
- **Contaminación:** la presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes, o que se presuman nocivas para la salud. La presencia de cualquier tipo de suciedad, restos o excrementos. Aditivos no autorizados por la reglamentación vigente o en cantidades superiores a las permitidas.
- **Desinfección:** la reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento, sin menoscabo de la calidad de él, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.
- **Higiene de los alimentos:** todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción, elaboración, envasado, transporte y almacenamiento hasta el consumo final.
- **Limpieza:** la eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- **Manipulación de alimentos:** todas las operaciones del cultivo y recolección, producción, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los alimentos.
- **Manipulador de alimentos:** corresponde a toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos.
- **Material de envasado de alimentos:** todos los recipientes, como latas, botellas, cajas de cartón u otros materiales, fundas y sacos, o material para envolver o cubrir, tal como papel laminado, película, papel, papel encerado, tela.
- **Plagas:** insectos, roedores, pájaros y otras especies menores capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

ACTIVIDAD:

1. Responde las siguientes preguntas:

- a) ¿Cuál es la diferencia entre desinfección y limpieza?
- b) ¿Qué es la contaminación?
- c) Escriba 3 ejemplos de quien podría ser manipulador de alimentos.

2. 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 definir los elementos que encuentren:

Suprema rellena

- <https://www.youtube.com/watch?v=Y2k-iEXyF70>