

# 3° Medio D

## OA 1

SOLICITAR, RECEPCIONAR, ALMACENAR Y ROTULAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES, APLICANDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y SISTEMAS DIGITALES Y MANUALES DE INVENTARIO PARA RESPONDER A LOS REQUERIMIENTOS DE LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS.

A.E 1: SOLICITA INSUMOS Y PRODUCTOS, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN, CONSIDERANDO INDICACIONES ESPECÍFICAS DEL PEDIDO.

A.E 2: RECEPCIONA MERCADERÍA, DE ACUERDO A PROTOCOLOS DEFINIDOS, CONSIDERANDO LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN EL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, APLICANDO ESTÁNDARES DE CALIDAD.

# RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS.

SEMANA DEL 21 AL 02 DE OCTUBRE

# ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PERECIBLES

## Carnes

**-Congeladas:** deben ser mantenidas a temperatura máxima de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**-Refrigeradas:** deben ser mantenidas a temperatura de  $0$  a  $5^{\circ}\text{C}$ .

- Las carnes deben estar identificadas por su tipo, cantidad y fecha de recepción.
- Serán retiradas de su embalaje original acondicionándolas en recipientes adecuados e higienizados y cubiertos con papel film
- En caso de carnes al vacío se mantendrán en su envase original, colocándolas en recipientes adecuados cuidando de no hacer perforaciones
- Las carnes almacenadas en envases plásticos deben almacenarse en pequeños lotes a fin de favorecer la circulación del frío
- Deben definirse zonas dentro del área de refrigeración. En las estanterías más bajas se colocarán los productos crudos, en las estanterías del medio los productos preelaborados y en las estanterías superiores los alimentos cocidos
- No mezclar envases primarios, secundarios y terciarios (embalaje de transporte con envase de contacto con el alimento)

# PRODUCTOS LÁCTEOS

- Deben estar rotulados con su fecha de recepción y almacenados a temperatura entre  $0^{\circ}\text{C}$  y  $5^{\circ}\text{C}$
- Se deben apilar de manera que exista buena circulación de aire
- El yogurt, leche y derivados lácteos serán almacenados en su embalaje original, cuidando de no llevar suciedad a la cámara. En caso de requerirse serán lavados antes del ingreso a las mismas.

# HUEVOS

- Los huevos deben ser retirados de sus cajones de madera originales.
- Deben ser mantenidos en maples descartables, los cuales luego de su uso deben ser descartados
- Retirar los huevos quebrados o dañados
- Almacenarlos en una temperatura de  $6^{\circ}\text{C}$  a  $8^{\circ}\text{C}$  Evitar dejarlos a temperatura ambiente.

# HORTALIZAS Y FRUTAS

- Se retirarán de su embalaje original (cajas, cartones, bolsas) inmediatamente después de la recepción
- Se acondicionarán en recipientes plásticos debidamente higienizados y separadas por clase.
- Se almacenarán con una temperatura de  $6^{\circ}\text{C}$  a  $8^{\circ}\text{C}$
- Las verduras congeladas se mantendrán a temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$

# VIDEO TRANSPORTE DE HUEVOS

- [https://www.youtube.com/watch?v=5L\\_5e2F--bg](https://www.youtube.com/watch?v=5L_5e2F--bg)

## ACTIVIDAD

1. A QUE TEMPERATURA SE TRANSPORTAN LOS HUEVOS.
2. CUAL ES LA TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN
3. A QUE TEMPERATURA SE TRANSPORTAN LAS CARNES CONGELADAS
4. CUAL ES LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO DE LAS VERDURAS Y HORTALIZAS.