

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 31 AL 11 DE SEPTIEMBRE

Activación de la clase

- ▶ Jóvenes en este pdf veremos una nueva unidad llamada transporte de mercadería, en la cuál veremos las condiciones de transporte de los distintos alimentos en el mercado.

INSTRUCCIONES:

- Recuerde enviar al correo oscar.rojas@colegiofernandodearagon.cl, Todas sus dudas que tengan, estas las resolveremos en las clases online.
- Recuerde contestar la actividad en classroom. **Todo esto lo reforzaremos en clases online.**

Transporte de Mercadería

Condiciones de Transporte

Deberá observarse:

- ▶ Higiene de vehículo
- ▶ Temperatura utilizada para el transporte (deberá proveerse de un termómetro a tal finalidad)
- ▶ Condiciones de higiene del entregador

Cierre de las puertas del transporte	Equipo de frío en funcionamiento (cuando corresponda)
<ul style="list-style-type: none">• Circulación de aire alrededor de los productos	<ul style="list-style-type: none">• Limpieza del material de transporte e interior de vehículo
<ul style="list-style-type: none">• Limpieza en los uniformes del personal	<ul style="list-style-type: none">• Verificar fecha de vencimiento de los productos

Calidad y especificaciones

- ▶ Todos los productos recibidos deben pasar por el test sensorial (aroma, sabor, color, etc.) verificando la temperatura y condiciones de embalaje. Cuando se trata de productos de origen animal debe constar la aprobación con el sello de SENASA.
- ▶ Se debe verificar que los productos estén dentro de la fecha válida para el consumo, con un amplio rango de fecha de vencimiento mayor a 3 días.

Flujo grama de Recepción de carnes

▶ Carnes:

1. CONGELADAS (-18° C)

2. REFRIGERADAS (*) (0 A 5° C)

▶ **Verificar las condiciones de transporte**

(Que se cumplan las temperaturas indicadas, higiene, etc.)

▶ **Verificar características del producto**

(Olor, color, embalaje, etc.)

▶ **ALMACENAMIENTO**

Link procesadora de carnes

<https://www.youtube.com/watch?v=egngjaNxA6o>