

## 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 05 AL 16 DE OCTUBRE

 **Enlatados:**

Verificar que las latas estén en condiciones adecuadas (sin golpes ni abolladuras)

Una vez abiertas verificar las condiciones de su contenido, no volcar en la preparación hasta observar en la parte interna de la lata la ausencia de óxido.

El contenido de las latas una vez abiertas debe ser vaciado en un recipiente de acero, vidrio o plástico, luego taparlo y refrigerarlo (temperatura 0° C a 5° C) para ser usado dentro de las 72hs.

- ▶ **Cereales y Granos:** Una vez abierto el embalaje, traspasar el contenido a un recipiente debidamente identificado y con tapa

## Fiambres, Embutidos y Productos Lácteos

- ▶ Deben ser sacados del refrigerador próximos al horario de consumo
- ▶ Cortar y trozar solo la cantidad a utilizar (fiambres y quesos), en caso de quedar sobrantes cubrir con film y refrigerar nuevamente.
- ▶ Deben ser almacenados y acondicionados en refrigeración 5° C, siendo un rango aceptable entre 3° C y 5° C

# Video fabricación de fiambres

▶ <https://www.youtube.com/watch?v=fdgUZRxvr8>

## ACTIVIDAD

1. A QUE NOS REFERIMOS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA (VISTO EN CLASES ONLINE).
2. A QUE NOS REFERIMOS A CADENA DE FRÍO. (VISTO EN CLASES ONLINE)
3. QUE DEBEMOS VEREFICAR EN LA LATAS PARA SABER SI ESTAN BIEN PARA SU RECEPCIÓN
4. CUAL ES LA TEMPERATURA IDEAL PARA LOS FIAMBRES