

# 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 02 AL 13 DE NOVIEMBRE**

## CONTROLES

- Recibir insumos en horarios preestablecidos de tal forma que no interfiera con la operación. Para realizar un control eficiente y evitar los cruces de contaminación.
- Verificar que los insumos concuerden con la factura (precios y cantidades convenidas).
- Registrar todas las mercaderías que se reciben, incluyendo: precio, peso, calidad (aspecto, color, sabor, aroma) fecha de elaboración, temperatura (carnes, pescados, lácteos y cecinas) y condiciones del vehículo de transporte.
- Asegurarse que las balanzas sean exactas, probarlas y hacerlas mantención.
- Pesar los insumos por separado.
- Etiquetar las carnes en el momento de la recepción (corte y fecha).
- Hacer doble verificación de los envases y cajas dañadas.
- Almacenar con prontitud todos los insumos.

# ALMACENAMIENTO

- Peligros a ser eliminados o prevenidos.
- Plagas
- Descomposición
- Deterioro.
- Crecimiento microbiano.
- Materias extrañas
- Contaminación química.

## CONTROLES

- Rotación adecuada: primero en entrar, primero en salir (FIFO first in, first out – LIFO last in, first out)
- Inspeccionar con regularidad las áreas de almacenamiento.
- Verificar todos los alimentos con frecuencia en busca de señales de deterioro, retirar de inmediato cualquier producto alterado.
- Registrar diariamente las temperaturas de cámaras y refrigeradores, mediante sistemas de tablas.
- Cuidado con insectos y roedores. No siempre aparecen cuando el ambiente está sucio basta con un mal sistema de extracción de desechos o focos cercanos de contaminación. La presencia de heces de insectos y roedores significa peligro, fuente de enfermedades.

# CONTROL DE TEMPERATURA

Se debe mantener entre los siguientes rangos.

Refrigerados	0 a 7°C	10°C
Congelados	Bajo -18°C	-12°C

## HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE LAS FRUTAS Y VERDURAS

- Preparar un lugar apropiado, desinfectándolo previamente de acuerdo a los métodos de programa de higiene.
- Lavar los vegetales hoja por hoja y las frutas individualmente.
- Colocarlos en una solución para la desinfección.
- Escurrir en agua corriendo para eliminar los residuos.

# VIDEO EXPLICATIVO DE FIFO

- <https://www.youtube.com/watch?v=IJNJ9Qgmve4>

# ACTIVIDAD

- 1. Cual es el significado de FIFO.
- 2. Cual es el rango de temperatura de la refrigeración.
- 3. Nombre 2 factores para no recepcionar los alimentos no perecible, frescos y congelados. (Pdf anterior)
- 4. Cual es el rango de temperatura para la descongelación de las carnes. (Pdf anterior)