

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 23 AL 04 DE DICIEMBRE

DESCONGELADO DE PRODUCTOS.

La descongelación debe ser lenta. Dejar en refrigeración a 4°C. Una de las ventajas de este método es que la Salmonella no se multiplica durante una descongelación en refrigeración.

IMPORTANTE

- Las carnes descongeladas nunca deben recongelarse.
- Durante el deshielo, las carnes tenderán a “gotear”, lo que puede ser una oportunidad para la contaminación cruzada.
- Nunca descongelar a temperatura ambiente.
- Observar siempre las temperaturas de seguridad.
- Los pescados frescos deben ser recepcionado el mismo día del consumo a una temperatura entre 0 y 3°C.

ORDEN DEL REFRIGERADOR.



1 er nivel alimentos elaborados y listos para su consumo: postres, verduras cocidas

2 do nivel productos pre – elaborados: cecinas, huevos sanitizados.

3 er nivel materias primas sin elaborar: verduras crudas, carnes crudas.

Video Orden de refrigerador

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