**Material de apoyo para fortalecer los aprendizajes**

**Almacenamiento de insumos**

**Almacenamiento de No Perecibles.**

1. **artículos de limpieza y desechables:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Productos químicos.** **Detergentes y sanitizante.**  | **Desechables.**  |
|  Almacenar en lugar diferente de los alimentos.  Mantener recipientes y rociadores tapados y rotulados.  No usar envases de alimentos para contener productos químicos.  |  Las cajas con los desechables, deben ser apiladas en forma organizada, agrupándolas de acuerdo a su finalidad, y en una zona especifica de la bodega.  |

**b) Integridad de los envases:**

Los productos enlatados no deben presentar:

Abolladuras, oxido, hinchazón. En caso de encontrar algunas de estas conformidades en un producto, deben ser eliminados. Los enlatados deben tener su etiqueta o la rotulación que lo identifique.

**c) Aplicación de técnicas:**

 Los insumos deben ser almacenados en bodegas y jamás almacenar en vestidores, baños etc.

 Los productos deben estar en lugares limpios, separados del piso, paredes y techo, para permitir una adecuada aireación.

 Respetar sistema FiFo. = primero en entrar, primero en salir.

 Todos los envases deben mantenerse cerrados.

 No abrir al mismo tiempo más de un producto de la misma naturaleza.

 Los enlatados abiertos no consumidos, se deben vaciar en envases plásticos, vidrio, acero inoxidable tapados, rotulándolos y refrigerarlos por un máximo de 24 horas. Excepto concentrado de tomate, que puede durar hasta 4 días.

 Mantener separados loe envases primarios, secundarios y terciarios.

Envase primario: envase en contacto directo con el alimento.

Envase secundario: envase dentro de embalaje terciario.

Envase terciario: envase de transporte.

**d) Productos vencidos:**

No mantener productos vencidos, guiarse por la fecha de vencimiento indicado por el proveedor**.**

**Pre elaboración de Productos.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Productos:**  | **Procedimiento:**  |
| a) Frutas. b) Hortaliza. c) huevos.  | Deben ser lavados, sanitizados (3 a 5 minutos) y enjuagados.  |

 en los casinos que no cuentan con autorización para dar verduras crudas, como por ejemplo repollo y apio, deben blanquearse en agua hirviendo por 2 a 3 minutos y luego enfriar rápidamente. (en menos de 1 hora).

 El cilantro y perejil, deben ser escaldados, para su utilización.

 Los frisados no deben descongelarse para su cocción.

|  |  |
| --- | --- |
| d) legumbres:  | Limpiar eliminando cuerpos extraños antes de proceder al remojo.  |
| e) enlatados:  | Retirar las etiquetas, lavar y desinfectar con alcohol.  |
| f) cecinas y productos lácteos.  | Lavar los envases de cecinas (vienesas, longanizas) y lácteos (leche en bolsa o caja, quesillos, yogurt.)  |
| g) carnes, aves, mariscos y pescados.  | Lavar productos antes de su preparación. Descongelar productos cárnicos en refrigerador de un día para otro. En el caso de descongelar el mismo día poner los productos cárnicos en bolsas y dejar correr el agua fría.  |
| h) masas crudas  | Las masas y batidos crudos, no deben permanecer más de 1 hora a temperatura ambiente.  |
| i) dominio de diluciones  | Los trabajadores deben conocer las diluciones de sanitizante recomendadas para los productos.  |

**Elaboración de Productos**

|  |  |
| --- | --- |
| **Preparaciones calientes**  | Cocción:  Controlar las temperaturas internas de carnes enteras, picadas, pollo, pavo, longanizas y choricillos.  Debe ser superior a 80 º C.  Controlar la temperatura interna de vienesas y pescados, debe ser superior a 70º C. Las preparaciones calientes deben mantenerse por sobre los 60º C En el caso de recalentamiento de preparaciones se debe alcanzar la temperatura de 73º C por 2 minutos.  |
| **Aditivos y especias**  | Almacenar en recipientes exclusivos, adecuadamente tapados, higienizados y rotulados.  |
| **Preparaciones frías**  | Mantener frías, refrigeradas y debidamente protegidas.  |
| **Preparaciones cocidas y frías**  | Los postres y verduras cocidas deben ser refrigerados.  |

***Especialidad de Gastronomía, Mención Cocina***

***2020***

***Liceo Técnico San Miguel***