

Liceo Politécnico San Luis
Departamento: Alimentación
Especialidad : Gastronomía

Guía n°2 (parte A)

Módulo: Innovación y cocina internacional

Nivel : Cuarto Medio

Fecha: 1° de Mayo 2021

Objetivo de Aprendizaje

Aplica técnicas de cortes en alimentos de origen vegetal y animal, aplicando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable, considerando la prevención de los riesgos propios de la actividad

Contenidos

Buenas prácticas de higiene, seguridad sanitarias, Disposición de desperdicios, buenas prácticas de manufacturas.

Instrucciones:

Complete el cuestionario que están en la guía, de acuerdo a lo observado en los siguientes videos

Link referencia (youtube)

<https://www.youtube.com/watch?v=XrCwO1B-zJI>

https://www.youtube.com/watch?v=pp_DA2VsXkE

Cuestionario

- 1.- ¿Cuál es la importancia de las buenas prácticas higiénicas de manipulación?, justifique
- 2.- ¿En qué sectores del área de producción se aplican las BPM?, justifique
- 3.- ¿A que llamamos ETAs?
- 4.- ¿Qué es un alimento inocuo y que diferencia existe con un alimento contaminado?
- 5.- ¿Qué es una contaminación cruzada? Indique algunos ejemplos
- 6.- ¿Qué importancia tiene para la producción de alimentos una contaminación cruzada?
- 7.- Defina y diferencie entre infección, intoxicación y toxiinfección
- 8.- De acuerdo a la siguiente aseveración “los factores microbiológicos son más peligrosos que los factores químicos y físicos en la contaminación de los alimentos”. ¿Está o no de acuerdo?, justifique su respuesta
- 9.- ¿Qué precauciones se deben considerar en el lugar en el cual se instalará un servicio de producción(R.S.A.)
- 10.- ¿Cuáles son los puntos ha higienizar para evitar contaminación a materias primas y productos elaborados
- 11.- ¿Por qué es necesario tener un programa de higiene en los lugares de producción de alimentos?

Justifique

- 12.- ¿Qué se debe hacer y no hacer en un sector de manipulación de alimentos?, Comente.

Observacion.-

Una vez terminada esta guía ,se procederá a entregar fecha de evaluación sumativa .

Se sugiere consultar todas sus dudas al correo institucional Claudio.yanez@politecnicosanluis.cl

O bien al fono 985628878 (En horario de Clases)

Guía N°2 (parte B)

Módulo: Innovación y cocina internacional

Nivel : Cuarto Medio

Fecha : 1° de Mayo 2021

Objetivo de Aprendizaje

Aplica técnicas de cortes en alimentos de origen vegetal y animal, aplicando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable, considerando la prevención de los riesgos propios de la actividad

Contenidos

Buenas prácticas de higiene, seguridad sanitarias, Disposición de desperdicios ,buenas prácticas de manufacturas.

Instrucciones:

Complete el cuestionario que están en la guía, de acuerdo a lo observado en los siguientes videos

Link referencia (youtube)

<https://www.youtube.com/watch?v=XrCwO1B-zJI>

https://www.youtube.com/watch?v=pp_DA2VsXkE

Cuestionario

Con respecto a un manipulador de alimentos:

- 1.- ¿Que cuidados debe tener, en la higiene personal?
- 2.- ¿Por qué es importante la higiene corporal?
- 3.- ¿Qué elementos de higiene, de uso personal debe mantener?
- 4.- ¿Cómo debe realizar el lavado de manos? Indique cada etapa
- 5.- Indique los elementos que componen un uniforme básico de manipulador
- 6.- ¿Si presenta síntomas de alguna enfermedad que debe hacer?
- 7.-De acuerdo al video, ¿Cuáles son los síntomas que debe tener un manipulador para no acudir a su lugar de trabajo?
- 8.- ¿Que hábitos higiénicos debe tener un buen manipulador de alimentos y cuales debe evitar en su vida y en el trabajo?
- 9.-Según el video “la inocuidad de los alimentos se puede lograr con buenas practicas higiénicas” ¿Cuál es su opinión con respecto a este tema?
- 10.- Realice un comentario personal de carácter técnico del video, en el cual se observen los detalles que se pasaron por alto con respecto a la correcta higienización de infraestructura, materias primas y equipos.

Observacion.-

Una vez terminada estas guías ,se procederá a entregar fecha de evaluacion de prueba 1°trimestre

.

Se sugiere consultar todas sus dudas al correo institucional Claudio.yanez@politecnicosanluis.cl

O bien al fono 985628878 (En horarios de clase)