

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA DE RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACION DE ALIMENTOS E HIGIENE
TEMA: “Control en la Recepción de Alimentos”**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 3° Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Objetivos:**

* Conocer los parámetros para la recepción de alimentos
* Identificar y seleccionar las materias primas que serán utilizadas en la elaboración de alimentos en la recepción

**INSTRUCCIONES**

1. **LEE ATENTAMENTE LA GUIA ENTREGADA**
2. **ELABORA UN VOCABULARIO CON TERMINOS O CONCEPTOS QUE TU NO CONOZCAS**
3. **DESARROLLA LA ACTIVIDAD ENTREGADA AL FINAL DE LA GUIA**
4. **CUALQUIER DUDA O CONSULTA ESCRIBIR AL CORREO** **elaboracioncestarosa@gmail.com**

**¿Por qué son importantes para la Calidad Sanitaria de los Alimentos su recepción y su almacenamiento?**

La recepción de los alimentos es la primera oportunidad que tienes de examinarlos. Antes de aceptar una entrega, necesitas observar ciertas reglas elementales de seguridad y que son:

1. Asegúrate que la temperatura a la que recibes los alimentos sea la correcta para cada tipo. Usa tu termómetro y testea las temperaturas.
2. Verifica la fecha de caducidad y rechaza cualquier alimento que se haya pasado de fecha.
3. Busca cualquier indicio de daños o descomposición.
4. Verifica cualquier indicio de contaminación.
5. Limita al mínimo el tiempo en que los alimentos permanezcan en la zona de peligro de temperatura (entre 5º y 6º C). Mueve los productos rápidamente hacia el almacén y/o refrigeradores, no los dejes en los pasillos o al aire libre.
6. Mantén el área de recepción limpia, bien iluminada y libre de plagas.
7. Verifica con tu jefe inmediato los horarios de recepción de mercaderías, procura no recibirlas en horas peack de trabajo.
8. Cerciórate de que el vehículo de entrega de los alimentos esté limpio.

**Reglas de seguridad sanitaria para el almacenamiento higiénico de alimentos:**

1. Observa invariablemente la regla del FIFO, que significa “Primero entra, primero sale”, y se refiere a la rotación de los alimentos en los almacenes. Por ejemplo, sin una lata de conservas tiene fecha de vencimiento el 04 de junio de 2012 y otra tiene fecha el 06 de agosto del 2012, coloca ésta última detrás de la que está fechada como 04 de junio, y dale salida primero a ésta última. Etiqueta y pon fecha a todos y cada uno de los alimentos que entran.
2. En el refrigerador coloca todos los productos crudos debajo de los cocidos o de los alimentos que estén listos para ser servidos.
3. No sobrecargues los estantes o las repisas y jamás coloques alimentos en los pisos o pegados a las paredes.
4. Desecha cualquier alimento que haya rebasado su fecha de caducidad.
5. Mantén los alimentos en envolturas y recipientes limpios.
6. Mantén las áreas de almacenamiento, los carros de transporte de alimentos y las bandejas y fuentes, secos y limpios.
7. Nunca dejes basura regada y asegúrate de que no haya insectos ni plagas en las áreas de almacenamiento.

**Recepción y Almacenamiento Higiénico de Alimentos**

**Cuando Aceptar Carnes, Aves, Pescados y Mariscos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ALIMENTO** | **ACEPTAR** | **RECHAZAR** |
| **Vaca****Cordero****Cerdo** | **Temperatura:**a 5,0ºC o menos.Color de la carne de vacuno: rojo brillante y vivo.Color de la carne de cordero: rojo claro.Color de la carne de cerdo: grasa muy blanca y carne color rosada.Textura: firme y retráctil cuando se toca. | Color: café, verde ocon manchas moradas; manchas negras, blancas o verdesTextura: pegajosa, resbalosa o seca.Si la caja o la envoltura de los paquetes está rota. |
| **Aves Frescas** | **Temperatura:**a 5,0ºC o menos.Color: sin ninguna decoloración.Textura: firme y que sea al tacto.Debe estar rodeada por hielo picado limpio y con autodesagüe. | Color: morado, verdoso o descolorido; verde alrededor del pescuezo, punta de las alas obscurecidas.Olor: anormal.Textura: pegajosa debajo de las alas; carne suave y sin consistencia. |
| **Pescados Frescos** | **Temperatura:**a 5,0ºC o menos.**Olor:** no tiene olor fuerte a pescado.**Ojos:** brillantes, claros y enteros.**Textura:** la carne y el vientre están firmes y se retractan cuando se tocan.Empacados en hielo limpio y con sistema de autodesagüe | Color: agallas grises o gris con verde.Olor: fuerte a pescado o a amoniáco.Ojos: hundidos, nublados, o con las orillas rojas.Textura: agallas secas; carne suave y muy suelta; se queda la impresión si se toca con el dedo. |
| **Mariscos Frescos**(almejas, ostiones, etc.) | **Temperatura:**a 7,2ºC o menos para mariscos vivos; 5,0ºC para los demás.Olor: sin olores fuertesConchas: cerradasEnvío: vivos | Los caparazones están semiabiertos y no cierran cuando se les pegan con el dedo, lo cual significan que los animales están muertos. |
| **Crustáceos Frescos**(camarones, langostas) | **Temperatura:**a 7,2ºC o menos para langostas vivas; 5,0ºC para los demás crustáceos.Producto vivo en el momento de su recepción.Sin olores fuertes.Caparazón duro y pesado. | Caparazón: suaveOlor: fuerte |
| **Huevos frescos**(Cáscara) | **Temperatura:**recibir a 7ºC o menos y almacenar de inmediato a 5ºC o menos.Sin olorCascarones limpios y sin quebrar.Firmes, yemas altas y que no se rompen, claras pegadas a las yemas. | Olores anormalesCascarones sucios y/o quebrados |

**Medidas de Seguridad para los Alimentos:**guarda inmediatamente todas las carnes, aves, pescados y mariscos en el refrigerador. El guardar rápidamente estos alimentos a temperaturas bajas ayudará a mantenerlos en buen estado por más tiempo.

**Leche y Productos Lácteos**

1. Temperatura: 5ºC o menos. Jamás deberán ser aceptados sin verificar antes su temperatura con un termómetro adecuado.
2. Pasteurizados y recibidos antes de su fecha de caducidad.
3. Guardarse siempre en refrigeración.
4. Características que deben observarse en los quesos:
* Que estén limpios y que las cubiertas o cáscaras estén en muy buen estado, sin grietas ni roturas.
* Que su sabor y textura sean normales del tipo de queso que se trate.

 5.. Características que deben cuidarse en las mantequillas:

* Ausencia total de malos olores
* Limpieza absoluta sin la presencia de moho (hongos) o mugre.

**Huevo y Productos de Huevo Pasteurizado**

**Huevos Frescos**

* Deben recibirse sólo bien refrigerados y no deben tener más de dos semanas.
* Los cascarones deben estar perfectamente limpios y enteros.
* No deben estar estrellados ni presentar manchas ni mugre.
* Deben estar empacados en sus cajas originales y refrigerados a la temperatura de seguridad: 5ºC.
* Deben ser almacenados en lugares retirados de alimentos con olores fuertes como cebollas o ajos.

**Huevos Líquidos**

* Temperatura: 5,0ºC o menos.
* Deben recibirse antes de la fecha de caducidad.
* Deben almacenarse inmediatamente en refrigeración.

**Huevos deshidratados**

* El empaquetado debe estar intacto.
* Deben recibirse antes de su fecha de caducidad.
* Deben almacenarse en refrigeración o en un lugar seco, fresco y alejado de la luz.
* Una vez que se les ha agregado algún líquido deberán guardarse en refrigeración.
* Debe hidratarse únicamente la cantidad que de inmediato se va a utilizar.

**Alimentos Precocidos y Congelados**

**(MAP Alimentos Empacados en Atmósfera Modificada)**

En este método se extrae el aire del envase de la comida y se agrega gases como el dióxido de carbono y nitrógeno. Estos gases ayudan a prolongar el período de conservación del producto.

* Temperatura: deben conservarse a la temperatura que se indique en el empaque.
* Deben recibirse antes de la fecha de caducidad que se señale en el empaque.
* Deben almacenarse a una temperatura de 0ºC a 1,7ºC.

**Jamones y Embutidos Empacados al vacío**

La comida se procesa total o parcialmente, se envasa al vacío en bolsas individuales y se enfría. Luego, para servirlos se procede a un recalentamiento.

* Temperatura:La indicada en el paquete.
* Congelados: a -18ºC o menos.
* Deben recibirse antes de su fecha de caducidad y en paquetes limpios y sin rasgaduras.
* Deben refrigerarse a una temperatura de 6º a  -1,0ºC.
* En caso de que tengan que guardarse en congelación deberá hacerse a una temperatura de -18ºC o menos.

**Alimentos Congelados**

* Temperatura: a -18ºC o menos.
* A excepción delos helados los cuales deberán conservarse a una temperatura que puede fluctuar entre los -15º y los -12ºC.
* Deberán ser rechazados aquellos alimentos que presenten indicios de haber sido ya descongelados y vueltos a congelar, es decir cuándo:
	+ Tienen líquidos en el interior o en el exterior de los empaques.
	+ Los productos presentan cristales de hielo grandes.
	+ Se observa que las cajas de empaque no vienen uniformes o presentan dobleces.

**Frutas y Verduras**

* Deberán recibirse sin la existencia de señales de pudrición. Hongos, insectos o falta de consistencia.
* Deberá evitarse el pellizcar, presionar o tocar si no es necesario.

**Alimentos Enlatados**

* Deberá rechazarse sin excepción, cualquier lata que se encuentre dañada. Algunas señales que nos ayudarán a identificar daños son las siguientes
* Tapa superior o inferior infladas.
* Goteo u oxidación.
* Sellos y uniones dañados.
* Falta de etiquetas o que estas no puedan ser leídas fácilmente.

**Advertencia:** por ningún motivo intentes probar los contenidos de latas dañadas, pues dada su toxicidad existe un alto riesgo de desarrollar un agrave enfermedad. De la misma manera jamás aceptes ningún alimento que haya sido enlatado en casas o negocios de familiares.

**Alimentos Secos**

* Recíbelos solamente en empaques limpios, secos y en perfecto estado. (cajas, costales, cartones, etc.)
* Verifica cuidadosamente que no haya presencia de insectos en las harinas o cereales.
* Si encuentras cualquier tipo de insectos rechaza el producto de inmediato.

**Manejo de Alimentos podridos, contaminados o con fecha de caducidad vencida**

La regla básica por la que deberás guiarte siempre en estos casos es:

**“Si tienes alguna duda, deséchalo”**

**ACTIVIDAD**

1. Tu estas encargado en la recepción de alimentos en la empresa “Los Hermanos”, y debes aceptar o rechazar estas materias primas según los parámetros entregados para poder ser utilizadas en la elaboración de los productos que en la empresa que tu trabajas se elaboran, con respecto a estos parámetros establece si el alimento es ACEPTADO O RECHAZADO según corresponda:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ALIMENTO** | **CARACTERISTICAS** | **ACEPTO-RECHAZO** |
| CARNE DE VACUNO | Color rojo brillante-Textura pegajosa |  |
| PESCADO | Ojos brillantes-carne firme |  |
| ALMEJAS | caparazón semi abierto y no cierra al contacto |  |
| HUEVOS FRESCOS | Cascaron sucio-9°C en la recepción |  |
| LANGOSTA | 6°C recepción-sin olores fuertes- vivo |  |
| POLLO | Recepción a 4°C- textura firme-sin decoloración |  |
| LECHE | Recepción a 7°C-pasado en 2 días de fecha de vencimiento |  |
| JAMON | Dentro de fecha de vencimiento-envase limpio |  |
| QUESO | Limpios-cascara en buen estado |  |
| CONSERVA DE DURAZNO | Lata abollada con sellos y uniones dañados |  |
| MANTEQUILLA | Olor extraño-sin presencia de mohos |  |
| FRUTA FRESCA | Sin mohos-forma y textura apropiada |  |