

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÏA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°6**

**TEMA: “BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION “**

 **MÓDULO: Planificación de la Producción Gastronómica**

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

**OBJETIVO:**

**Reconocer que las Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), inciden en la calidad sanitaria de los alimentos, con el objetivo de lograr alimentos seguros para la salud de las personas**

**Aprendizaje esperado: Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando**

**los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.**

**INSTRUCCIONES**

**LEA la guía enviada, Imprima la guía (o de lo contrario cópiela en su cuaderno) y péguela en el cuaderno de HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, realice la actividad entregada al final de la guía. EN CASO DE DUDAS ENVIARLAS A:**

**3°D** **paola.santander@cesantarosa.cl**

**3°C** **oriette.garces@cesantarosa.cl**

 **Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos**

 **(BPM)**

 Las **Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos** (BPM) son un conjunto de procedimientos, instrucciones y normas que debemos aplicar para producir **alimentos** saludables para nuestros clientes

 

Las Buenas Prácticas de Manipulación (**BPM**) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país y que son una herramienta clave para obtener alimentos sanos



**Principios Básicos en la Preparación de los Alimentos Inocuos**

1. Limpiar -- Lávese las manos a menudo y lave las superficies, maquinaria, equipos y utensilios de su cocina.



1. Separar los alimentos - Impida la propagación de la contaminación



1. Cocinar – Cocine hasta alcanzar la temperatura correcta.



1. Enfriar -- Refrigere rápidamente.



Para **manipular** y **conservar** los **alimentos**, el primer paso que **debe** tener en cuenta es la higiene de la cocina. **Se deben** mantener siempre unas condiciones óptimas y evitar los insectos u otros animales. Los productos de limpieza **deben** estar bien guardados y separados de los **alimentos**.

 



El **método FIFO** es una forma de gestionar eficazmente los inventarios. Las siglas FIFO provienen del inglés *First In, First Out* que significa coloquialmente *lo primero en entrar será lo primero en salir.*Esta es precisamente la esencia del método.

Se usa principalmente con [productos perecederos](https://www.movertis.com/blog/transporte/transportar-mercancias-perecederas), básicamente para evitar el deterioro de la mercancía, con el gasto económico y ecológico que eso supone.

REVISA EL VIDEO ENVIADO PARA QUE PUEDAS RESPONDER DE MEJOR FORMA LA GUÍA DE TRABAJO

ACTIVIDAD

**I.- Para mantener los alimentos en condiciones óptimas y que permanezcan en buen estado, indique donde almacenaría:**

a.- Pescados:

b.- Frutas:

c.- Enlatados:

d.- Yogur:

e.- Carnes:

**II.- Indique que NO debe haber en un lugar donde se almacenan alimentos.**

a.-

b.-

c.-

d.-

**III.- Explique con sus palabras que es el sistema FIFO y que beneficio tiene**.