

**Tercero Medio B, Higiene para la Elaboración de Alimentos**

**Bernardita Barraza Rojas Guía nº 2, 25 de marzo**

|                                                              |                    |        |
|--------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| <b>Unidad: Técnicas de manejo de sanitización en cocina.</b> | Nº de lista:       | Fecha: |
| Nombre completo de la alumna:                                | <b>Gastronomía</b> | 3ºB    |
| <b>Objetivo:</b> Determinar protocolos de aseo al cocinar    | Puntaje:47         | Nota:  |

**Indicaciones**

- .-Enviar a correo electrónico:  
[bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl](mailto:bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl)
- .-El formato para entrega de la información es en Word.
- .-Debe ser escrito con letra arial (12)
- .-Respete espacios y márgenes.
- .-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.
- .-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK...**
  - a.-[www.programa sanitario minsal.cl](http://www.programa sanitario minsal.cl)
  - b.-[www.protocolos de limpieza en la cocina](http://www.protocolos de limpieza en la cocina).

**Manipulación de alimentos y Desinfección de Cocinas**

- 1.-Envíe el paso a paso de la sanitización de lo siguiente: (20 puntos)**
- a.-Cocina caliente:
  - b.-Ollas de aluminio:
  - c.-Baños del personal de cocina:
  - d.-Refrigeradores:

- 2.- Inserte 6 imágenes de las funciones del manipulador de alimentos (12 puntos)**

- 3.-Defina (12 puntos)**
- a.- RSA
  - b.-Materias primas
  - c.-HACCP
  - d.-Puntos críticos (relacionado con el área de cocina)
  - d.-Control de Calidad
  - e.-Tecnología de los alimentos:

- 4.- ¿Cómo Realizarías un control sanitario en carritos de alimentos y Full-track si fueras supervisora de manipulación de alimentos del MINSAL.(3 puntos)**

