Guía n° 1 **Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad 3° B**

Profesora: Carol Rodríguez

Nombre Alumna: N°Lista: Ptje 44/ . Nota:

Objetivo: Conoce los métodos de higiene en la manipulación de alimentos.

**Instrucciones**: investigar por medio de internet las técnicas de higienización en la manipulación y preparación de alimentos. La siguiente guía será evaluada con nota sumativa, por lo cual una vez desarrollada la puedas enviar al siguiente correo electrónico

**carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**

**I-Descripción de conceptos (3 pts. c/u Total 18 puntos)**

**1-Describa las características que deben presentar los siguientes alimentos al momento de prepararlos, considerando la higiene y mantención, ejemplifique dos productos de cada uno (ejemplo, Carnes: cordero, cerdo)**

A-Las Carnes:

B-Las Verduras:

C-Los Productos Lácteos:

D-Los Pescados y Mariscos:

E-Las Verduras de Hoja:

F-Las Conservas:

**II-Conteste las siguientes preguntas (2pts c/u total 8 puntos)**

1-¿Cómo se debería aplicar las medidas de higiene en la preparación de alimentos?

2- ¿Qué es la contaminación cruzada?

3-¿Qué técnicas de cocción, utilizó el hombre en el origen de la cocina?

4- ¿Cuáles serían los implementos de primera necesidad para el desarrollo de un trabajo eficiente del manipulador de alimentos?

**III-Desarrollo**

**1-Describa claramente como han sido los cambios desde la cocina actual hasta la cocina moderna (3pts. ocho líneas, 3pts.desarrollo del tema, 2pts.redacción, total 8 puntos)**

|  |
| --- |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**IV- Cuadro comparativo**

**1-Describe correctamente lo que debe considerar el manipulador de alimentos y lo que no debe hacer en el área alimentaria. (10 ptos)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Conducta correcta** | **Conducta incorrecta** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |