

Módulo inocuidad alimentaria, técnicas de cocina y optimización de procesos gastronómicos para servicios de alimentación con identidad patrimonial

Claudia López Flores

Asesor en optimización de procesos Gastronómicos

Coach de servicios

Instructor Culinario

"Diversificación productiva para sindicatos de pescadores artesanales de sectores costeros de la Región de Los Lagos"

Iniciativa FNDR-FIC del Gobierno Regional de los Lagos.



**Ingeniería
Civil Industrial**
Universidad Austral de Chile
SEDE PUERTO MONTT

Sub módulo	Nombre	Metodología de la actividad
1	<u>Inocuidad alimentaria y manipulación de alimentos:</u> Marco legal vigente, buenas prácticas de higiene, el rol y la importancia del manipulador de alimentos para la seguridad de los comensales.	Teórico
2	<u>Identidad Gastronómica puesta en valor:</u> Las características propias de expresiones culinarias pertenecientes a la cultura ancestral del sector y lugares aledaños para ser trasformada en un producto estandarizado, gastronómica y comercialmente.	Teórico-participativo.
3	<u>Estandarización de recetas:</u> Materiales requeridos, fichas técnicas por producto, listado de pedidos y almacenamiento.	Teórico-participativo.
4	<u>Diseño de menú y carta:</u> Elaboración de menús y diseño básico de los platillos de la carta, técnicas gastronómicas de elaboración, importancia y cuidado de los utensilios, técnicas de corte y cocción.	Teórico Taller Práctico

Sub módulo	Nombre	Metodología de la actividad
5	<u>Optimización de recursos:</u> Elaboración de plan de trabajo, detección y corrección de puntos críticos en la preparación de las recetas.	Teórico Taller Práctico
6	<u>Estructuras culinarias matrices:</u> Preparación de recetas y otras alternativas para distintos gustos de comensales, modificación de platillos manteniendo la estructura de base y rotación de ingredientes.	Teórico Taller Práctico
7	<u>Protocolo básico de atención a clientes:</u> Técnicas de montaje de mesas, atención clásica de comedores, disposición de los cubiertos y otros artículos del servicio.	Teórico Taller Práctico
8	<u>Servicio de alimentos y bebidas (AA.BB.):</u> Elaboración de productos de la carta, servicio de comedores, comandas y registro.	Teórico Taller Práctico

Rol del manipulador de alimentos como fuente principal de riesgo

El manipulador de alimentos es el mayor factor de riesgo en la contaminación de alimentos, puesto que está en continuo contacto con estos. Por esa razón, se deben extremar las buenas prácticas de manipulación para minimizar los riesgos al máximo .

Es fundamental la higiene en general, tanto en el lugar de trabajo, utensilios, como en la higiene personal. Las enfermedades de los manipuladores se pueden transmitir a los alimentos mediante algo tan simple como hablar sobre los alimentos.

También es imperioso el uso correcto de la indumentaria y limpieza de la misma, porque pueden estar contaminados con distintas sustancias o gérmenes que podrían pasar a los alimentos.

Comencemos!



Saberes Previos

¿Qué podemos decir de los siguientes conceptos?

- ☐ Alimentos riesgosos que conocemos.
- ☐ Temperaturas de peligro para la “descomposición de alimentos”

Comentemos...



Inocuidad Alimentaria

Definición

La **inocuidad alimentaria** se refiere a las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas y generadas por el consumo de alimentos.

Lo que define, en términos de legislación vigente, los alcances y todo lo referido a la inocuidad alimentaria es el Código sanitario de los alimentos y todas las actualizaciones que a él se le registren. Existen también distintas normas de calidad asociadas también a la inocuidad alimentaria entre otras.

La seguridad de los comensales está en nuestras manos

La principal dificultad que se presenta sobre la manipulación de alimentos y los microorganismos es que

No son visibles a simple vista.

Por lo mismo, es fundamental informarnos y realizar buenas practicas de manipulación de alimentos. El respeto a la confianza de nuestros comensales y el compromiso con nosotros mismos y nuestro negocio.





Lavate las manos.

<https://www.youtube.com/watch?v=NMmAj1EKdVo>

Actividad de grupo

Qué podemos comentar sobre la diferencia entre el lavado de manos común y el lavado de manos óptimo.



Contaminación de Alimentos

Definición

Contaminante o peligro alimentario es cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.

Clasificación según origen:

- Físicos: huesos, cristales, efectos personales, etc.
- Químicos: sustancias tóxicas, productos de limpieza, etc.
- Biológicos: seres vivos como insectos, roedores, aves, microorganismos, etc.

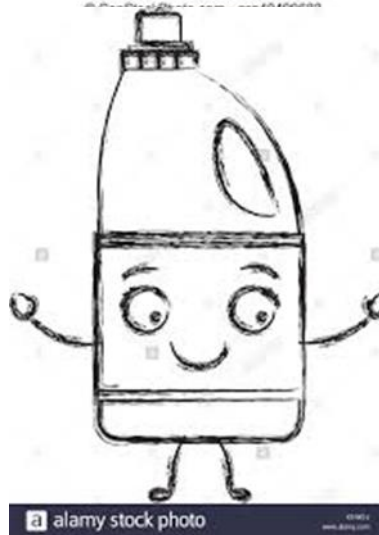
Contaminación física

Consiste en la presencia de cuerpos extraños en el alimento, que son mezclados accidentalmente con éste durante su preparación.



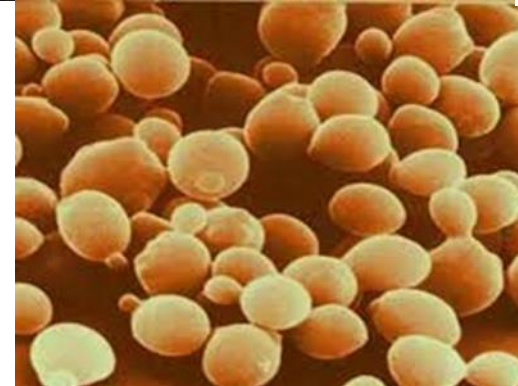
Contaminación química

Se produce cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas, durante los procesos de preparación o elaboración industrial o casera, de almacenamiento, transporte o envasado



Contaminación Biológica

Esta se debe a la presencia de microorganismos biológicos donde podemos destacar los siguientes: bacterias, virus, hongos, parásitos o levaduras



¿Cuáles son los elementos contaminantes?

- Agua
- Aire
- Suelo
- Ropa
- Manos
- Utensilios y Equipos de cocina



© Can Stock Photo - csp15421786



Higiene Personal de los Manipuladores

Para evitar los riesgos los manipuladores deben cuidar:

- **Su salud:**
En caso de enfermedad hay que avisar al superior lo antes posible (Si tiene náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas...).
- **Higiene personal:**
Mantener un alto grado de higiene personal, sobre todo manos , brazos, etc. Con especial cuidado una higiene personal permanente y prolija.

Ropa de trabajo:

- **Ropa de trabajo:**

La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, y será preferiblemente de colores claros. Deberá estar siempre limpio y cuidado, y no deberá salir con él a la calle ni a lugares donde pueda contaminarse.

El **gorro o toca:** Deberá cubrir totalmente el pelo para impedir que éste caiga sobre los alimentos.

Ropa de trabajo:

- **No** está permitido llevar **objetos personales** (colgantes, pendientes, anillos, piercings...).
- Las uñas son depositarios de mucha cantidad de agentes contaminantes a la mejor temperatura de proliferación.

Si se necesitan **guantes** para trabajar, se mantendrán limpios y sin roturas. Aunque se lleven guantes también hay que lavarse las manos, además de seguir el protocolo de cambio de los mismos.

Hábitos Higiénicos:

- Está prohibido en el puesto de trabajo: fumar, masticar chicle, comer, toser, estornudar o sonarme sobre los alimentos, hablar encima de ellos (hace que caigan los microorganismos que tenemos en la saliva).
- Uno de los hábitos más importantes a la hora de trabajar de manipulador de alimentos es el correcto LAVADO DE MANOS. El lavado de manos será frecuente y hay ocasiones donde es obligatorio. Hay que lavarse las manos con agua caliente y jabón bactericida, frotando bien entre los dedos, y con un cepillo de manos entre las uñas. Después nos secaremos con papel de un solo uso.

Contaminación Cruzada evaluemos las imágenes...



Contaminación Cruzada



Enfermedades de transmisión generada por la ingesta de alimentos contaminados o en mal estado



Las enfermedades transmitidas por alimentos NO son leves ni de corta duración



Estas enfermedades pueden ir desde síntomas leves y así también consecuencias de la misma condición. Por otra parte existen otras cuyas consecuencias pueden ser fatales a corto o mediano plazo. Todo ello depende de la manipulación y también del origen de los alimentos y materias primas que pueden ya venir contaminadas.

Por ello es imprescindible contar con este conocimiento a todos quienes de cualquier forma se encuentren ligados al proceso productivo de los alimentos. Así es muy importante conocer las buenas prácticas para ser aplicadas en el proceso.

A continuación un listado de referencia de estas enfermedades



Enfermedades y su origen:

- Campylobacter: Síndrome de Guillain Barré y Artritis reactiva.
- Salmonella spp: Síndrome de Guillain Barré Artritis reactiva, Septicemia, Meningitis.
- Listeria: Meningitis, Septicemia, Muerte Perinatal.
- E. coli: Falla Renal Cisticercosis: Epilepsia Toxoplasma: Retinopatías.
- Trichinella: Falla multiorgánica.
- Arsénico: Cáncer.
- Aflatoxina: Cáncer.
- Plomo: Retardo Mental.
- Dioxinas: Cáncer.
- Alérgenos: Shock anafiláctico.

Los microorganismos actúan como fuente de infección o peligro alimentario

Microorganismo también se llamados gérmenes o microbios y son seres vivos tan pequeños que resultan invisibles al ojo humano donde radica su principal peligro porque no lo podemos detectar a simple vista y en ocasiones no causan alteraciones que se vean tan simplemente.

“Los síntomas más frecuentes que producen van desde el malestar general, vómitos, diarrea y dolor abdominal. Sin embargo pueden llegar a causar lesiones graves e incluso la muerte.”

Clasificación de los microorganismos en función del daño que pueden generar en los consumidores de los alimentos.

Beneficiosos:

Nos sirven para elaborar alimentos bajo condiciones controladas como son los fermentos, quesos, etc.

Nocivos:

Alterantes: nos “avisan” de su presencia, puesto que cambian el olor, color, sabor y textura normal del alimento.

Patógenos: estos son los más peligrosos, porque a simple vista no dan cambios en el alimento. Son los principales responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria.

Condiciones para que se desarrollen y que se deben controlar

- **Agua** disponible.
- **Nutrientes:** comida.
- **Tiempo:** cuánto más tiempo pase más se multiplicarán y mayor será el riesgo.
- **Acidez:** al aumentar la acidez se contaminan menos por bacterias.
- **Oxígeno:** algunas bacterias prefieren vivir con oxígeno (la mayoría), pero otras crecen también sin él.
- Temperatura de riesgo.



Alimentos más riesgosos según su composición

- Platos con base de huevo (está **prohibido** el uso de huevo crudo que no sea pasteurizado).
- Carne picada.
- Pastas con base leche o crema.
- Aves de corral y granja.
- Pescados frescos, mariscos y moluscos.
- Productos crudos.
- Productos de pastelería o bollería especialmente los que contienen cremas.

Muchas gracias !

Nos vemos la próxima clase



Módulo II

Identidad Gastronómica puesta en valor

Claudia López Flores

Asesor en optimización de procesos Gastronómicos

Coach de servicios

Instructor Culinario

"Diversificación productiva para sindicatos de pescadores artesanales de sectores costeros de la Región de Los Lagos"

Iniciativa FNDR-FIC del Gobierno Regional de los Lagos.



**Ingeniería
Civil Industrial**
Universidad Austral de Chile
SEDE PUERTO MONTT

Alcances esperados para el Módulo:

Las características propias de expresiones culinarias pertenecientes a la cultura ancestral del sector y lugares aledaños para ser trasformada en un producto estandarizado, gastronómica y comercialmente.

¿Cómo podemos capturar el concepto de puesta en Valor?

La puesta en valor como “concepto”, busca representar que los atributos de uno o varios elementos culturales, que muchas veces podemos ver de forma muy minimizada, porque es conocido en un sector , zona o región , se reconoce como un factor habitual e incluso domestico y por eso pudo ir quedando relegado. Entonces, se requiere levantar los atributos, reconocerles las propiedades y por sobre todo otorgarles el lugar de realce que merecen.

Expresiones culinarias pertenecientes a la cultura ancestral

¿Qué son estas expresiones culinarias y quien mejor las conoce?

- Las expresiones culinarias, de forma muy simple, son los platillos o preparaciones de cocina que se desarrollan de forma particular y diferenciada o adaptada en un sector , zona o región.
- Estas expresiones son conocidas y representativas de la comunidad no dependiendo, necesariamente, de la frecuencia en que se realicen sino que la distinción la hacen la forma de prepararlas, la época u ocasión o festividad y por sobre todo el realce a los ingredientes y la transformación que se puede producir .

Expresiones culinarias pertenecientes a la cultura ancestral

¿Qué son estas expresiones culinarias y quien mejor las conoce?

- Los que mejor conocen estas expresiones, son los habitantes de estos lugares. Porque son ellos quienes que desde el relato pueden representar y sobre todo hacer un relato fluido de los sabores, ingredientes primordiales y representativos de preparaciones incluyéndose también los dedicados rituales culinarios y cualquier otra expresión. La ventaja es que cada uno de estos elementos se encuentra en su consiente arraigado profundamente en sus recuerdos y les da sentido de pertenencia. Los que pueden ser transmitidos de varias formas.

Trasformación en un producto estandarizado, gastronómica y comercialmente.

Para que este capital cultural culinario pueda tener un realce y ser comercialmente transformado es preciso trabajar en la siguiente secuencia:

Detección → Definir → Estandarización

Trasformación en un producto estandarizado, gastronómica y comercialmente.

Detección:

- Detección de las preparaciones que se encuentran insertas en el capital de la comunidad.

Actividad de desarrollo en equipo



Dividirse en equipos y seguir las instrucciones generales, pueden consultar en todas las etapas del trabajo. “todos y todas son fundamentales porque cada recuerdo y vivencia es única en el C.C.C.

Trasformación en un producto estandarizado, gastronómica y comercialmente.

- Definir :

Seleccionar las expresiones culinarias que serán realizadas por alguna característica diferenciadora tanto en el tipo de preparación como en organizadas de acuerdo al propósito comercial, detectando los puntos críticos como por ejemplo estacionalidad, volúmenes , etc.

Trasformación en un producto estandarizado, gastronómica y comercialmente.

- Estandarización:

Consolidar los puntos previos en la selección de las preparaciones, homogenizar y depurar los componentes de las mismas para luego dejarlas plasmadas en documentos dispuestos para validación en conjunto.

Fichas técnicas comerciales y específicas.



FICHAS TÉCNICAS

"Diversificación productiva para sindicatos de pescadores artesanales de sectores costeros de la Región de Los Lagos"

Iniciativa FNDR-FIC del Gobierno Regional de los Lagos.



**Ingeniería
Civil Industrial**
Universidad Austral de Chile
SEDE PUERTO MONTT

Definición

Herramienta de control que permite llevar un costo y una estandarización real de los insumos que se necesitan para cada preparación, además de establecer procedimientos técnicos en forma ordenada, precisa y secuencial. Al mismo tiempo nos genera productos con un estándar específico y con características definidas

[illegible]

Nombre de la preparación

- Nombre Técnico
- Nombre Comercial

Categorías

- Entrada, Plato Principal, Postre, etc.
- Estacionalidad
- Costo, etc.

Pax:	4
	Tota
E	

Rendimiento

- El rendimiento es parte fundamental de una ficha técnica, ya que nos permite calcular la cantidad de insumos a transformar de acuerdo al numero de pax.
- Planificar las compras.
- Determinar el costo de una receta por persona.
- Etc.

Puntos Críticos

- Temperaturas de cocción.
- Puntos de cocción.
- Técnicas.
- Etapas con alto riesgo de contaminación.
- Método de conservación del alimento.
- etc.

Ingredientes por Naturaleza	
CÁRNEOS	
ABARROTES	
LÁCTEOS Y HUEVOS	
PRODUCTOS CONGELADOS	

Ingredientes por Naturaleza

Los productos deben ordenarse de acuerdo a la clasificación gastronómica, es decir:

- Cárneos
- Pescados y Mariscos
- Abarrotes
- Vegetales
- Congelados
- Vinos y Licores
- Condimentos
- Ovo lácteos ,Etc.

ETAPA A:
ETAPA B:
ETAPA C:

**Ingeniería
Civil Industrial**
Universidad Austral de Chile
SEDE PUERTO MONTT

ETAPAS DE PREPARACIÓN

- Las etapas se desarrollan de acuerdo al flujo de preparación en forma secuencial lógica,

Ejemplo :

- Higienización de productos,
- Mise en place (cortes, bridados, macerados, etc)
- Salsas
- Cocciones
- Montaje del plato

Unidad Medida	Cantidad por Etapa de Utilización				
	A	B	C	D	E

[illegible]

CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA

La cantidad de ingredientes esta directamente relacionada con la etapa de utilización, ya que estos se calculan por etapas y luego se suma para obtener la cantidad total del insumo.

La unidad de referencia utilizar debe ser en:

- Kg, lt y und.

Ejemplo:

- 300 gr = 0,3 kg
- 25 cc = 0,025 lt
- 1 huevo = 1 und.

Actividad en equipo:

Elaborar la redacción de una receta
seleccionada

considerar:

puntos críticos

insumos y materiales clasificados por naturaleza

cantidad de materiales

unidad de medida acordada

tipo de presentación en emplatado etc



