

**Diplomado cocinero y
pastelero profesional**

**Manipulación
higiénica de
alimentos**



**Academia de Gastronomía Salvadoreña
Enseñamos con pasión**

SECCIÓN 3:

¿Cómo comprar, recibir y almacenar?



El repartidor llega con la entrega hasta la puerta de servicio

El repartidor pone los productos en el congelador

El cocinero encuentra descompuesta la carne

¿QUÉ PASÓ?

Si los alimentos llegan insalubres a la puerta de servicio, no se pueden volver hacer salubres de ninguna manera. En cuanto se bajen los alimentos del camión se debe revisar toda la mercadería antes de firmar de entregado.

Puedes evitar posibles riesgos de insalubridad en los alimentos si te aseguras de que los productos se reciben y se almacenan de manera correcta.

DEBES SABER

- ✓ ¿Cuándo debes aceptar o rechazar una entrega?
- ✓ ¿Cómo calibrar un termómetro?
- ✓ ¿Cómo almacenar correctamente los alimentos?

¿CUÁNDO SE DEBE ACEPTAR O RECHAZAR UNA ENTREGA?

Cuando recibas alimentos revisa que tenga las etiquetas, la temperatura y la apariencia correcta. Usa todos los sentidos.

Rechaza un cargamento inmediatamente si encuentras alguna de las cosas siguientes:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| ✓ Cristales de hielo en el producto | ✓ Alimentos secos que estén húmedos |
| ✓ Cajas con abolladuras | ✓ Señales de plagas |
| ✓ Fecha de caducidad | |

ALIMENTO

Carne fresca debes recibirlos a 41° F (5° C) o más bajo.

ACEPTAR:

- ✓ El color de la carne de res es un **rojo cereza brillante**, la carne **añejada** podría ser **más oscura**. La carne **empacada** al vacío se verá color **purpura**.
- ✓ Color del cordero: Rojo claro.
- ✓ Color de cerdo: Carne magra color rosa, grasa blanca.
- ✓ Textura: Firme, cuando se toca vuelve a su posición original.

RECHAZAR:

- ✓ Color de carne de res: Café o verdoso.
- ✓ Color del cordero: Café con superficie blanquizca que cubre la carne magra.
- ✓ Color del cerdo: Color demasiado oscuro, grasa suave o rancia.
- ✓ Textura: Pegajosa, mohosa o seca.
- ✓ Empaque: Cartones rotos, envoltorios sucios, empaques desgarrados, empaque al vacío con sellos rotos.
- ✓ Olor: Olor agrio.

ALIMENTO:

Aves frescas debes recibirlos a 41° F (5° C) o más bajo.

ACEPTAR:

- ✓ Color: No hay decoloración
- ✓ Textura: Firme, cuando se toca se vuelve a su posición original.
- ✓ Olor: Ninguno
- ✓ Empaque: El producto debe estar rodeado de hielo picado con auto drenaje.

RECHAZAR:

- ✓ Color: Decoloración purpura o verdosa alrededor del cuello: Las puntas de las alas oscuras. (Las puntas rojas son aceptables)
- ✓ Textura: Pegajosa debajo de las alas o alrededor de las coyunturas.
- ✓ Olor: Anormal y desagradable.

ALIMENTO:

Pescado fresco debes recibirlos a 41° F (5° C) o más bajo.

ACEPTAR:

- ✓ Color: Agallas rojo brillante, piel clara y reluciente.
- ✓ Olor: Ligero olor a mar y algas.
- ✓ Ojos: Claros, brillantes y llenos.
- ✓ Textura: Firme, cuando se toca vuelve a su posición original.
- ✓ Empaques: El producto debe estar rodeado de hielo picado con auto drenaje.

RECHAZAR:

- ✓ Color: Agallas de color gris opaco, piel seca y opaca.
- ✓ Olor: Fuerte olor a pescado o amoníaco.
- ✓ Ojos: Opacos, hundidos, con orillas rojas.
- ✓ Textura: Suave la carne queda marcada cuando se toca.

ALIMENTO

Huevos frescos debes recibirlos a una temperatura ambiental de 45° F (7° C) o más baja.

ACEPTAR:

- ✓ Olor: Ninguno
- ✓ Cascarones: Limpios y sin quebrar.

RECHAZAR:

- ✓ Olor: A sulfuro o anormal.
- ✓ Cascarones: Sucios o quebrados.

ALIMENTO:

Productos lácteos: Leche, mantequilla y queso. Debes recibirlos a 41° F (51° C) o más bajo a menos que la ley lo especifique de otra manera.

ACEPTAR:

- ✓ Leche: Sabor dulce.
- ✓ Mantequilla: Sabor dulce, color uniforme y textura firme.
- ✓ Queso: Sabor y textura típico y color uniforme.

RECHAZAR:

- ✓ Leche: Agría, amarga o a moho.
- ✓ Mantequilla: Sabor agría, amarga o a moho. Color inconsistente, textura suave.
- ✓ Queso: Sabor y textura anormales y color inconsistente.

ALIMENTO:

Empacados al vacío y sousvide. Verduras frescas, tocino y algunos platillos congelados.

ACEPTAR:

- ✓ Refrigerados: Debes recibirlos a una temperatura de 41° F (5° C) o más fría, a menos que el fabricante lo especifique de otra manera.
- ✓ Congelados: Los alimentos congelados se deben recibir congelados.
- ✓ Empaque: Intactos y buena condición
- ✓ Producto: Color aceptable

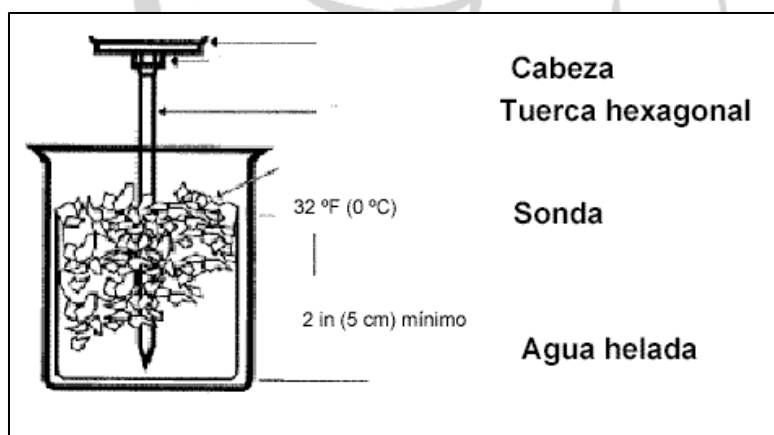
RECHAZAR:

- ✓ Productos: Parece baboso o tiene burbujas
- ✓ Congelados: Los productos no están congelados.
- ✓ Empaque: Roto o gotea. La fecha de caducidad ya expiró.
- ✓ Color del producto: Color inaceptable.

¿CÓMO CALIBRAR UN TERMOMETRO?

Uso del método del punto de congelación para calibrar un termómetro bimetálico de varilla con dial.

Los termómetros debes calibrarlos regularmente para asegurar registros exactos. El método del punto de congelación es el que más se usa para calibrarlo.



Añade agua fría limpia del grifo hasta que ésta cubra el hielo y agite bien la mezcla. Sumerge la varilla del termómetro para alimentos dentro de la mezcla a una profundidad mínima de 2 pulgadas (5.1 cm). No dejes que la varilla o la sonda toquen ni los lados ni el fondo del recipiente. Espera por lo menos 30 segundos antes de calibrar. (Para facilitar la manipulación, la varilla del

termómetro puede colocarse a través de la pinza de sujeción de la funda protectora e introducirse en el agua helada, sosteniendo la funda en sentido horizontal). Sin sacar la varilla del hielo, sujeta con una herramienta apropiada la tuerca de calibración situada debajo de la cabeza del termómetro y hágala girar hasta que éste indique 32 °F (0 °C).

¿CÓMO COMPROBAR LA TEMPERATURA DE VARIOS ALIMENTOS?

Pasos para revisar la temperatura de diferentes alimentos:

- ✓ Lava, enjuaga, desinfecta y saca los termómetros antes y después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.
- ✓ Espera por lo menos quince segundos desde que la mantequilla deje de moverse, antes de registrar la temperatura.

Carne: Inserta el termómetro directamente en la parte más gruesa del producto (usualmente el centro)

Alimentos empacados: Inserta la varilla o punta de prueba del termómetro entre dos paquetes, poniendo cuidado de no punzarlos.

Leche/ Líquidos: Inserta la punta de prueba hasta que el área sensible quede sumergida. No dejes que el termómetro toque los lados o el fondo del envase.

Leche/ Líquidos a granel: Dobla la bolsa sobre ala varilla o a la punta de prueba del termómetro, teniendo cuidado de no romper la bolsa.

¿CÓMO ALMACENAR CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS?

Las entregas debes almacenarlas inmediatamente después de inspeccionarse.

Las mejores prácticas para almacenar alimentos:

- ✓ Almacena los alimentos crudos (**como carne de res, aves y cerdo crudos**) debajo de los alimentos cocidos y listos para comerse (**alimentos que ya fueron cocinados o que están listos para servirse**)
- ✓ Práctica **PEPS** (Siglas en inglés FIFO) El método de primeras entradas, primeras salidas para la rotación del inventario. Almacena los alimentos de manera que los productos más antiguos se usen primero.
- ✓ Ponle etiqueta y fecha a todos los alimentos almacenados.
- ✓ Almacena los alimentos alejados de las paredes y a menos de seis pulgadas del piso.
- ✓ Mantiene secas y limpias las áreas de almacenamiento.
- ✓ Nunca almacene productos químicos cerca de los alimentos.
- ✓ Consulta con tu gerente acerca de la temperatura apropiada para almacenar varios productos.
- ✓ Comprueba regularmente la temperatura de los alimentos almacenados en refrigeradores.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

Verdadero o falso:

1. La seguridad de los alimentos siempre puede mejorarse después de recibirse.

V: _____ F: _____

2. Las entregas deben almacenarse inmediatamente después de inspeccionarse.

V: _____ F: _____

3. Está bien aceptar un saco de arroz con una pequeña rasgadura.

V: _____ F: _____

Opción múltiple

1) ¿A qué temperatura debes recibir la carne fresca?

- a) 41° F (5° C).
- b) 45° F (7° C).
- c) 50° F (10° C).
- d) 55° F (5° C).

2) Para obtener un registro de temperatura preciso cuando se usa un termómetro bimetálico de varilla, se debe insertar en el producto por un mínimo de:

- a) 5 segundos
- b) 15 segundos
- c) 30 segundos
- d) 1 minuto

3) Los alimentos crudos deben almacenarse.

- a) Sobre los alimentos cocidos y listos para comer.
- b) En el mismo estante de los alimentos cocidos y listos para comerse.
- c) Debajo de los alimentos cocidos y listos para comerse.
- d) Detrás de los alimentos cocidos y listos para comerse.

Aceptar o rechazar: ¡Tú decides!

Instrucciones: Para cada una de las siguientes situaciones de recepción, encierre en un círculo **ACEPTAR** por los artículos que aceptarías y **RECHAZAR** por los artículos que rechazarías.

1) Un cartón de bistecs congelados que tienen un color cereza brillante y con cristales grandes de hielo dentro del cartón.

Aceptar: _____ **Rechazar:** _____

- 2) Un pescado fresco con ojos brillantes, agallas rojo brillantes, piel reluciente y carne firme

Aceptar: _____ **Rechazar:** _____

- 3) Un cartón de pollo fresco que huele, con textura blanca y las puntas de las alas oscuras.

Aceptar: _____ **Rechazar:** _____

Calíbralo

Instrucciones: Debes poner en orden los siguientes pasos del 1 al 4

- _____ Espera treinta segundos o hasta que la aguja deje de moverse.
- _____ Ponle la varilla del termómetro en el agua con hielo
- _____ Llena con hielo molido y agua limpia un recipiente grande.
- _____ Gira la cabeza del termómetro hasta que la manecilla marque 32° F (0° C)

¿Qué ves?

Encierra en un círculo todas las cosas que encuentre incorrectas en la bodega de almacenamiento de abajo.

