CANOA TABERNA JAPPONESA  
  
1. El Chef nos comenta como es el proceso del pulpo.  
2. Diagrama de flujo: Recepcion del pulpo.  
3. Tabla   
  
1. El chef Leonardo, nos comenta acerca de la recepción del pulpo. Como bien sabemos el pulpo es un molusco que se conforma por ser un alimento de mar, delicado, sus propiedades son ricas para una buena alimentación, pero son alimentos perecederos, propensos a dañarsen fácilmente sino se manipulan adecuadamente.  
El Chef nos va a explicar mediante un diagrama de flujo como es la recepción hasta el almacenamiento del molusco.  
  
2.

Temperatura de 4 a 6º

Almacenar en congelador

Sacar y porcionar

Hasta el punto de ebullición

Cocción

lavar

Sacar sesos

Recepción pulpo

Lavado y desinfectado

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ETAPA DEL PROCESO | PPC (SI/NO) | PELIGRO | MEDIDAS PREVENTIVAS | ACCIONES CORRECTIVAS |
| C OCCION DEL MOLUSCO | SI  BIOLOGICO | FISICO  QUIMICO  El manipulador de alimento debe tener cuidado por si se llegase a caer un cabello o cualquier parte de un organismo que contamine el alimento  Cuando se está en la desinfección, lavar bien los mesones y tablas para que no queden residuos químicos y el alimento no se contamine.  Se debe lavar muy bien el alimento para no tener riegos de alguna bacteria. | Desde que entra el alimento se debe tener BPM para obtener un alimento óptimo de consumo. | Siempre estar con los implementos necesarios, con cuidado a las temperaturas, y los manipuladores con sus respectivas prendas. |