

Elementos de los Proyectos

(III Parte)

1. Escucha atentamente.



Normas de Seguridad e Higiene

HIGIENE

Al preparar alimentos se debe tomar en cuenta lo siguiente:

- Lavarse las manos.
- Recogerse el cabello. Usar gorros.
- Mantener las uñas cortas
- Usar guantes.
- Hervir el agua.
- Evitar dejar destapados los envases con alimentos.
- Lavar los utensilios varias veces al día.



- No mezclar o tener los alimentos cerca de productos de limpieza o tóxicos.
- Tratar de no tocar dinero, basura y alimentos al mismo tiempo
- No tener animales dentro del local.
- Hacer limpieza constante.
- Fumigar.

SEGURIDAD

Pon mucha atención a lo siguiente, para evitar posibles accidentes:

- Mantenerse alejado del fuego.
- Mantener los enchufes en buen estado.
- Revisar constantemente las llaves de gas.
- En caso que se sospeche de una fuga de gas no prender fuego cerca de esa área.
- Tener una caja de primeros auxilios.
- Conocer el funcionamiento de los equipos.
- Tener un extintor (extinguidor) de fuego en el local.
- Señalar las áreas de seguridad.

2. Responde las siguientes preguntas .

a) ¿ Por qué es necesario tener las manos limpias y el cabello recogido al preparar y servir alimentos?

b) ¿ Crees que es necesario tener un extintor en tu local? ¿ Por qué ?



Procedimientos técnicos

Para que la producción sea exitosa se debe contar con los siguientes requisitos:

- La maquinaria e instrumentos deben funcionar adecuadamente y estar bien colocados .
- Contar con el personal adecuado y su correcta ubicación y entrenamiento.
- Los procedimientos técnicos deben se respetados.

A continuación desarrollaremos un ejemplo paso a paso :



1era. Persona	2da. Persona	3era. Persona
<ul style="list-style-type: none"> • Selecciona los in - gredientes. • Pesa y calcula las cantidades requeridas. • Mezcla y bate la mantequilla, el azúcar, harina, leche y otros ingredientes necesarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepara los modes: enharinarlos(harina y mantequilla) o acaramelarlos (azúcar y agua) • Vierte la mezcla. • Hornea con la temperatura adecuada y en tiempo exacto. Ejemplo 45 minutos a 350° (grados) 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepara la mezcla para el relleno y la cubierta: crema, chocolate, frutas, merengue. • Decora la torta. • Refrigerar.

3. Responde lo siguiente:

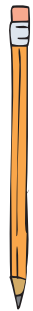
Los siguientes problemas se te pueden presentar cuando se está trabajando con la mezcla de la receta:

- Se quema.
- Se fermenta.
- Queda crudo.
- Demasiada sal.
- Mucha azúcar.
- No cuaja.

¿Qué se podrá hacer en estos casos?



Hazlo TÚ mismo



Desarrolla en tu cuaderno

Describe paso a paso los procedimientos de la receta de tu proyecto .

Ingredientes

Preparación