

Agroindustrial 25 de Mayo-7° 2^a-Ciclo Orientado-Optimización y Control de Calidad

Escuela: Agroindustrial 25 de Mayo

Docente: Jorge Torres

Año: 7° 2^a, ciclo orientado

Turno: Tarde

Área curricular: Optimización y Control de Calidad

Título de la propuesta de la Guía n° 10: **Control de la materia prima a elaborar**

Actividad n° 1

- Leer el documento para su interpretación y estudio.

Control de la materia prima

La recepción y el mantenimiento de la materia prima son los primeros pasos de los alimentos antes de que se inicie su procesamiento. De lo realizado en ambos momentos, depende la calidad y seguridad del producto final.

En la industria se deben tener en consideración las temperaturas según el alimento a procesar, las que deben verificarse siempre en el momento de recibir el alimento.

- La recepción de la carne por ejemplo debe hacerse a una temperatura menor de 4°C.
- Los lácteos a menos de 8°C.
- Los congelados a -18°C.
- El pescado a -3°C.

El aspecto visual de la materia prima es una medida sencilla y eficaz para detectar la frescura de los alimentos, sobre todo de aquellos más perecederos.

- En la carne, se valora su consistencia, el brillo del corte, el color y el aspecto general
- En el pescado, se valora que su consistencia sea firme, tenga las escamas adheridas a la piel, los ojos brillantes no hundidos y un olor adecuado.
- Las conservas y el resto de alimentos envasados deben estar en perfectas condiciones, sin golpes, no abombados ni hinchados, íntegros y con un buen aspecto exterior.

El transporte y descarga de la materia prima también puede ser causa de fácil contaminación y debe verificarse lo abajo enunciado.

- Que se realice en condiciones adecuadas de higiene,
- Que el vehículo cumpla con las normas básicas de transporte, como que esté limpio y que los productos se coloquen en bandejas y nunca sobre el suelo.

- Que el responsable de la descarga lleve uniforme limpio y no deje nunca los alimentos al exterior y se dirija de forma rápida hacia la cámara o el almacén según el producto.

Acondicionamiento de la materia prima

Al preparar la materia prima se torna necesario su manipulación directa, por lo tanto deben tenerse en consideración todos los aspectos de higiene posible.

A continuación se presenta un breve listado de consideraciones a tener cuenta.

- No descongelar a temperatura ambiente, siempre en una cámara de refrigeración. La descongelación debe ser completa para evitar que durante el cocinado pueda quedar alguna parte interna cruda, con el consiguiente crecimiento bacteriano.
- No volver a congelar nunca alimentos ya descongelados. Una vez descongelado, el alimento ha alcanzado una temperatura que permite a los agentes patógenos multiplicarse de manera activa. Como el frío no destruye a los agentes patógenos, si se vuelve a congelar se retrasa un posterior y seguro crecimiento bacteriano hasta niveles peligrosos.
- Evitar contaminaciones cruzadas, usando de diferentes utensilios para cada producto para trocear, cortar o filetear entre otros, sobre todo para alimentos crudos y elaborados. Lo mismo pasa con las tablas de corte, lo más adecuado es disponer de una para cada alimento.
- Desinfección a conciencia de los vegetales, sobre todo frutas y verduras que pueden llevar insectos, parásitos o larvas. Se realizará mediante la inmersión de los productos en una solución de agua con cloro y un posterior enjuague con agua potable.
- Lavado de pescados y moluscos. Es importante llevar a cabo el eviscerado y descabezado del pescado en una zona que esté aislada de las demás. De no ser posible, se debe limpiar la zona y útiles de trabajo antes de su uso y retirar de forma inmediata los desperdicios generados.

Actividad n° 2

- Responder el cuestionario
1. ¿Qué acciones sobre la materia prima influyen sobre la calidad y seguridad del producto final?
 2. La temperatura de los alimentos a procesar, ¿en qué momento se verifica?
 3. Investiga porqué las latas de conservas no se deben abollar.
 4. ¿Cuáles deben ser las exigencias que debe cumplir el responsable de la carga?
 5. ¿Cuáles deben ser las precauciones que se deben tener presente en relación a la descongelación de los alimentos?
 6. A tu criterio, si tengo calamares y pejerreyes, ¿debo cambiar la tabla y los utensilios de corte?
 7. ¿Cuál es el procedimiento de desinfección de vegetales?
 8. Investiga que significa eviscerado.

Director: Roberto Enrique