



PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

José Luis Armendáriz Sanz

Paraninfo

FPB
FORMACIÓN
PROFESIONAL
BÁSICA

**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

FE DE ERRATAS

Febrero 2017

FE DE ERRATAS

A continuación se indican las erratas encontradas en el libro *Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación* (9788428335720).

UNIDAD 1

Página 4

El "Sabías que..." debe quedar como sigue:

?

SABÍAS QUE...
la lejía desprende una serie de compuestos volátiles irritantes que pueden dañar el revestimiento de las células pulmonares, lo que hace que las personas que estén en dependencias donde se utilice habitualmente la lejía sean más sensibles a infecciones. Esta es la razón por la que se está abandonando su uso, sobre todo en colegios, hospitales, residencias de mayores, locales de hostelería... aunque se sigue utilizando en la desinfección de frutas y hortalizas y en algunas dependencias.

UNIDAD 2

Página 28

En la columna de la izquierda, 7º renglón, donde dice 70 °C debe decir ≥ 65 °C, tal como muestra la imagen:

Los productos deberán alcanzar una temperatura ≥ 65 °C en el interior del producto. La normativa indica que los productos

La Tabla 2.4 debe quedar como sigue:

Peligros y riesgos	<ul style="list-style-type: none">• Supervivencia de gérmenes, toxinas y esporas por temperaturas y tiempos de preparación inadecuados.• Recontaminación microbiana y/o contaminación química o física del producto.
---------------------------	---

continúa 

Medidas preventivas	<ul style="list-style-type: none"> Realizar una correcta preparación y tratamiento culinario de los alimentos. Realizar unas correctas prácticas de manipulación. Mantener una adecuada higiene personal, de superficies, utensilios, locales, etc.
Criterios de tolerancia	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturas correctas de cocinado: ≥ 65 °C en el interior del producto. Cuando en la preparación se utilice huevo crudo, la temperatura deberá alcanzar 75 °C en el interior del producto.
Medidas de vigilancia	<ul style="list-style-type: none"> Control de temperaturas/tiempo de cocinado. Control de las prácticas de manipulación, higiene personal, utensilios, superficies, etc.
Medidas correctoras	<ul style="list-style-type: none"> Adecuar las temperaturas y tiempos de cocinado para cada tipo de producto. Reprocesar (regenerar) el producto en aquellos casos en que sea posible, de manera que se alcance en el centro del producto la temperatura adecuada (≥ 65 °C). Reparar aquellos equipos que no tengan potencia suficiente para alcanzar las temperaturas adecuadas.
Registros	<ul style="list-style-type: none"> Ficha de control semanal: temperatura alcanzada en el interior del producto durante la elaboración en caliente. Medidas correctoras.

Página 30

En la columna de la izquierda, 7º renglón, donde dice 70 °C debe decir ≥ 65 °C, tal como muestra la imagen:

Desde el momento del cocinado al de consumo, se debe mantener el producto a ≥ 65 °C y consumirlo en las 24 horas siguientes a su preparación.

La Tabla 2.6 debe quedar como sigue:

Continúa 

Peligros y riesgos	<ul style="list-style-type: none"> • Recontaminación microbiana, química o física del producto elaborado. • Proliferación microbiana por enfriamiento inadecuado de los alimentos elaborados. • Proliferación microbiana por mantenimiento a temperaturas inadecuadas, tanto en caliente como en frío, de los productos elaborados. • Proliferación microbiana por recalentamiento (regeneración) insuficiente de los productos elaborados.
Medidas preventivas	<ul style="list-style-type: none"> • Preparar los alimentos con la mínima antelación a su consumo. • Refrigerar rápidamente (a temperatura menor o igual a 3 °C) los alimentos que no se vayan a consumir de inmediato. • Mantener los platos calientes a ≥ 65 °C en el centro del producto y consumir en un máximo de 24 horas. • Recalentar (regeneración) a temperatura superior o igual ≥ 65 °C en el centro del producto. • Los alimentos recalentados se deben consumir rápidamente, no se pueden volver a refrigerar ni recalentar.
Criterios de tolerancia	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturas: <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento en frío entre 0 y 3 °C. - Mantenimiento en caliente ≥ 65 °C (al baño maría).
Medidas de vigilancia	<ul style="list-style-type: none"> • Control de temperaturas de mantenimiento de los productos elaborados. • Control de las condiciones de limpieza e higiene de utillaje, superficies, equipos, indumentaria, hábitos de trabajo, etc.
Medidas correctoras	<ul style="list-style-type: none"> • Restablecimiento o ajuste de las instalaciones de mantenimiento (en frío o en caliente) de los productos elaborados. • Restablecimiento de prácticas correctas higiénico-sanitarias.
Registros	<ul style="list-style-type: none"> • Ficha de control diario de temperaturas: temperaturas de mantenimiento de productos elaborados. • Medidas correctoras.

SOLUCIONARIO

UNIDAD 2

Actividades de comprobación - Pregunta 8

La respuesta correcta es ≥ 65 °C.