Trabajo Higiene y manipulación de manipulación de alimentos

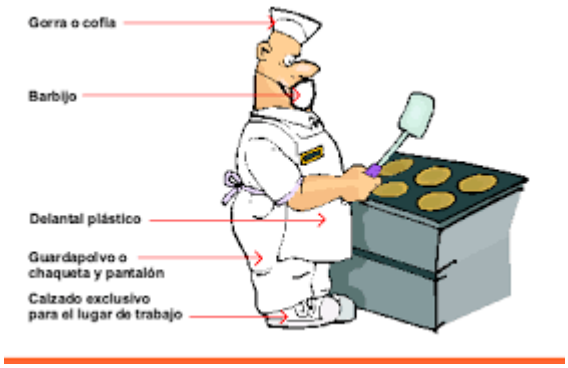
Nombre: Dora Inés Castro

Instructor: Carlos cuellar

Alpujarra- tolima

2022

Actividad de reflexión





Los invito a mirar la imagen anterior y reflexionar alrededor de la siguiente pregunta: Cual de las dos imágenes da confianza para la ingesta de alimentos que se están preparando? Porque?

R// la primer imagen porque está usando elementos de protección personal para que ningúna bacteria entre a los alimentos que van a ser consumidos.

Actividad de Contextualización y valoración de aprendizajes previos

De acuerdo a lo anterior de manera individual los aprendices deberán responder las siguientes preguntas a través de las cuales se valorarán aprendizajes previos:

1. Que entiende por Limpieza?

Remoción de todos los gérmenes que habitan en el lugar.

2. Que entiende por desinfección?

Métodos con químicos para eliminar microorganismos patógenos.

3. Ha tenido experiencia como manipulador de alimentos?

No he tenido experiencia.

Actividad de Transferencia

De manera individual deberán leer la resolución 2674 de 2013 a partir de la cual deberán responder las siguientes preguntas:

Qué es un manipulador de alimentos?

R// se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

¿Cuál es el perfil de un manipulador de alimentos?

R// usando elementos de protección personal como: gorro, tapabocas, guantes, delantal, traje de cocina, gafas, zapatos antideslizantes, uñas cortas sin esmalte, no joyas, no cosméticos en cara y no loción, para garantizar una buena y limpia manipulación de alimentos.

Que Practicas higiénicas y medidas de protección debe aplicar un buen manipulador de alimentos?

R// manipulador de alimentos debe lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante antes de realizar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que represente un riesgo de contaminación para el alimento.

¿Qué es un alimento?

R// fruta o vegetal que adhiera nutrientes a nuestro cuerpo.

¿Qué métodos de limpieza y desinfección se utilizan en la higienización de plantas de alimentos?

R//

Limpieza y lavado de manos

• Lavarse las manos, antebrazos y uñas antes y después de empezar la jornada laboral.

• Enjabonarse bien y enjuagarse con agua limpia hasta el codo.

• Cepillado de uñas y manos.

• Secarse con secador de aire caliente o papel de un solo uso.

• Al cambiar de tarea o después de un descanso.

• Despues de manipular alimentos crudos.

• Después de realizar limpiezas en superficies u utencilios.

• Después de estornudar, toser o sonarse la nariz.

• Es muy importante cubrir cualquier herida en la mano.

Higiene de cabello

• Lavado de cabeza de manera regular.

• Utilización de gorro y cubrecabeza.

• Uso de mascarillas.

• No peinarse mientras lleva la ropa de trabajo puesta.

Higiene boca y nariz

• Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.

• Proteger el estornudo o la otra con la mano o en el codo lavando las manos a continuación.

• No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.

• Usar pañuelos una sola vez.

• Evitar tocarse la boca, nariz, ojos y cabeza u otra zona donde puede haber bacterias.

Ropa laboral y efectos personales

• La ropa laboral debe ser ligera, amplia

Y lavable deber ser limpia y totalmente separada de la ropa de la calle.

• El calzado debe ser calzado antideslizantes y también debe separarse de la ropa de calle.

• No llevar joyas y otros efectos personales que puedan estar en contacto con los alimentos a manipular.

• Evitar perfumes, lociones de afeitar o cualquier producto que pueda transmitir olor a los alimentos.

Otras medidas

• Descongelar los alimentos siempre en nevera o microondas.

• Nunca volver a congelar.

• No recalentar los alimentos

Actividad de evaluación

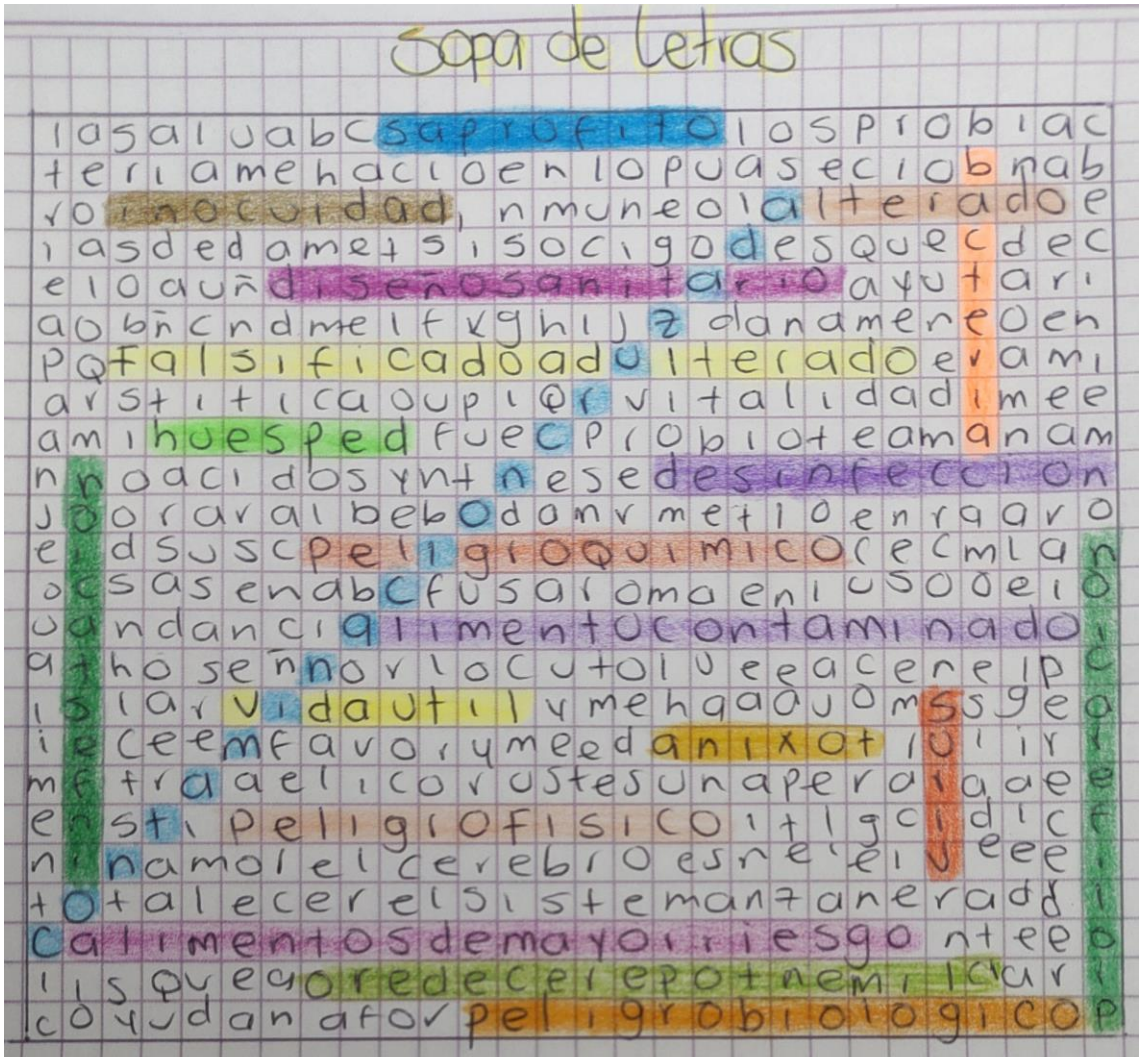
- **Evidencia de Producto**

a. Diseñe y elabore un juego sopa de letras donde incluya los siguientes conceptos:

Contaminación cruzada, alimento contaminado, falsificado, adulterado, alterado, inocuidad, vida útil, alimento perecedero, alimentos de mayor riesgo, bacteria, desinfección, proliferación, peligro, peligro físico, peligro químico, peligro biológico, huésped, infestación, diseño sanitario, saprófito, toxina, virus.

R//

Sopa de Letras



- Contaminación Cruzada
- Alimento contaminado
- falsificado adulterado
- Alterado
- Inocudad
- Vida útil
- Alimento Perecedero
- Alimento de mayor riesgo
- bacteria
- desinfección
- Proliferación
- peligro fisico
- peligro Quimico
- Peligro biologico
- Huesped
- Infestación
- Diseño Sanitario
- saprofito
- toxina
- virus.

- **Evidencia de Conocimiento**

Responde a preguntas como:

Defina que es un manipulador de alimentos?

R//La manipulación de alimentos implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Cuando se trabaja manipulando productos en cualquiera de estas etapas es importante poner especial cuidado a fin de prevenir accidentes y enfermedades.

Defina que es un alimento?

R// Alimento es cualquier sustancia consumida para proporcionar apoyo nutricional a un ser vivo. Los alimentos suelen ser de origen vegetal, animal o fúngico y contienen nutrientes esenciales, como carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas o minerales.

Defina que es Limpieza?

La limpieza consiste en la remoción de polvo , manchas y detritus visibles . La suciedad inactiva los agentes desinfectantes y protege a los microorganismos del contacto con desinfectantes y esterilizantes. La limpieza adecuada del ambiente hospitalario reduce la carga microbiana de las superficies ambientales.

Defina Que es Desinfección?

Se denomina desinfección a un proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

Actividad de Aprendizaje 2: Realiza lavado de manos de acuerdo a lo establecido por la OMS.

Un correcto lavado de manos debe durar entre 40 y 60 segundos. La manera de hacerlo es:

•Mojarse las manos con agua

•Depositar en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos

•Frotarse las palmas de las manos entre sí

•Frotarse la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa

•Frotarse las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados

•Frotarse el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuestas, agarrándose los dedos

•Frotarse con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa

• la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.

•Enjuagarse las manos no agua

•Secarse con una toalla desechable

•Sírvase de la toalla para cerrar el grifo

•Sus manos son seguras.

Actividad de Reflexión inicial



Los invito a mirar la imagen anterior y socializar lo que interpretas de la imagen..

R// estos bichitos raros que veo son virus, bacterias, hongos y de más microorganismos habitando en las manos para contagiar a otra persona y así reproducirsen.

Actividad de Evaluación

Evidencia de Producto

De manera individual realice un diagrama de proceso donde se describa los pasos para realizar el lavado de manos

R//



GLOSARIO DE TÉRMINOS

•BOCADILLO DE FRUTAS: Producto solido obtenido de la concentración por cocción del jugo de pulpa de frutas, con la adición de edulcorantes naturales y aditivos permitido.

•FRUTA DE CONSERVA: Producto elaborado con frutas sanas y limpias, envasadas con o sin medio de cobertura apropiado, según el caso, adicionado de edulcorantes naturales y aderezos o ingredientes aromatizantes permitidos, envasados herméticamente y sometidos a tratamientos físicos autorizados que garanticen su conservación.

•HORTALIZAS EN CONSERVAS: Se entiende por hortalizas en conserva, el producto en las siguientes condiciones:

A) Preparado a partir de hortalizas sanas, frescas o congeladas, y que ha alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración; tratadas térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un recipiente para evitar su alteración.

B) Envasado con un medio de cobertura líquido apropiado.

C) Tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

•JARABE DE AZUCAR O ALMIBAR: Líquidos viscosos constituidos por solución de azúcares en agua, o en zumos de hortalizas o bien por mezcla de estas, con o sin agentes aromáticos y aditivos autorizados.

•MEDIO DE COBERTURA PARA VEGETALES: Es la fase liquida que los rodea, puede prepararse a partir de agua, vinagre natural, sal, edulcorantes naturales, solos o en mezcla, con o sin adición de condimentos y acidos permitidos que no alteren las caracteristicas básicas del producto.

•MERMELADA: Producto pastoso obtenido por la cocción y concentración del jugo o pulpa de una o mas frutas, adecuadamente preparada, con edulcorantes naturales, con la adición o no de agua y de aditivos permitidos.

•MEDIO DE COBERTURA: Es la fase líquida que rodea el producto elaborado.

•SALSA DE TOMATE: (Tipo Catsup o Ketchup): Producto preparado con la pulpa concentrada de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azucar, edulcorantes permitidos, vinagre, cebollas, ajos y otros aditivos permitidos.