PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE GUIA DE APRENDIZAJE AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1.

- Denominación del Programa de Formación: AUXILIAR COCINA.
- Código del Programa de Formación: 662121
- Nombre del Proyecto: ALISTAMIENTO Y PRODUCCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LAS DIFERENTES AREAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE COIBA -PICALENA, CUMPLIENDO CON ORDENES DE PRODUCCIÓN, PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD POR COVID-19
- Fase del Proyecto: PLANEACION
- Actividad de Proyecto: FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION
- Competencia: 260201036 - APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    - CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS.
- Duración de la Guía: 70 horas.

2. PRESENTACIÓN

Señor Aprendiz!

La cocina constituye una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. **Aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos y bebidas. recibir materias primas e insumos para la producción.**

2. **Realizar el pre alistamiento para el mise en place teniendo en cuenta los requerimientos solicitados**.

Ambiente Requerido: Ambiente o espacio de cocina.

Materiales: Devolutivo (Muebles y equipos), Papeleria, guias de aprendizaje, lápiz, libros.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

En la actualidad se cuenta con un sin número de sustancias, mecanismos y procedimientos que se utilizan como protectores del ambiente y la salud para contrarrestar la invasión de agentes infecciosos, los cuales se pueden eliminar utilizando actividades de limpieza, desinfección y buenas prácticas de higiene. Los espacios concurridos y en donde se presenta alta afluencia de personas pueden ser más propicios para desarrollar procesos infecciosos, por lo que se hace necesario contar con un procedimiento que ayude a controlar dicha situación, haciendo hincapié en el cómo se hace, con el fin de que el personal encargado pueda enfrentar de la mejor manera las rutinas de limpieza y desinfección, así como las distintas situaciones que se puedan presentar con el fin de proteger la salud de la comunidad en general. Es de resaltar que el personal de Servicios Generales es un eslabón importante en la cadena de higiene, al aplicar en forma sistematizada los procedimientos de limpieza y desinfección. Hay que tener en cuenta que las superficies presentan un riesgo de transmisión por diferentes tipos de agentes infecciosos, el cual depende del control y que para que sea mínimo se establece una buena rutina de limpieza y desinfección con el fin de prevenir la contaminación cruzada secundaria por medio de las manos y utensilios que podrían ser contaminados o entrar en contacto con las superficies y posteriormente contaminar a las personas. Por lo tanto, el protocolo de limpieza y desinfección del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible es un documento en donde se encuentran establecidos los lineamientos para crear y mantener un ambiente físico higiénico, seguro y agradable estéticamente a través de la limpieza y desinfección de la planta física y mobiliario, así como de las áreas circundantes de la entidad.

- Limpieza es: "La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables".

- Desinfección es: "La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento".

1. **LIMPIEZA**

La limpieza es el proceso mediante el cual se remueve la suciedad visible, o sea, las partículas de tierra, polvo o restos de alimentos presentes en las superficies, utensilios y equipo utilizado durante el procesamiento

Al quitar la suciedad y residuos de alimentos se elimina el medio en el cual están los nutrientes y el ambiente propicio para la multiplicación de microorganismos. Así mismo, se evita la acumulación de residuos de alimentos susceptibles a descomponerse y convertirse en un lugar de contagio de insectos o roedores, los cuáles, a su vez, son portadores de gran cantidad de microorganismos.

con la limpieza se elimina cualquier otra sustancia, como residuos de lubricantes o aceites empleados para el funcionamiento de equipos, los cuales podrían quedar en las superficies y constituirse en una contaminación química en el alimento.

2. **DESINFECCION**

La desinfección se refiere a la reducción de microorganismos hasta un nivel seguro, mediante diversas operaciones, métodos o por el uso de cualquier sustancia eficaz aplicada sobre una superficie limpia.

3. BENEFICIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas del proceso productivo.
- Aumenta la vida útil, eficiencia y nivel de funcionamiento del equipo.
- Reduce la contaminación por plagas.
- Prolonga la vida útil, calidad e inocuidad del producto.
- Reduce la presencia de microorganismos y el riesgo de enfermedades alimentarias.

- Genera un alto grado de conciencia y promueve la aplicación de buenas costumbres y prácticas de desempeño en todo el personal.
- Es un requisito ineludible en las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Mejora la imagen y reputación de la empresa o del servicio de alimentación, ante la opinión de la clientela.
- Además, aumenta la confianza de las personas consumidoras.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y EQUIPOS

De acuerdo a las actividades que se realizan en el edificio sede del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, cuyas zonas y dependencias son oficinas y áreas administrativas, se consideran las instalaciones como de riesgo bajo por lo que para la limpieza y desinfección se deben utilizar medidas de desinfección de bajo a intermedio.

4.1 Limpieza

Es la técnica mediante la cual se obtiene una reducción cuantitativa de la contaminación orgánica e inorgánica visible presente de un área, equipo o material y que tiene como objetivos:

- Reducir el número de microorganismos presentes en los objetos.
- Eliminar los restos de materia orgánica e inorgánica de los mismos.
- Favorecer los procesos de desinfección y esterilización.
- Mediante la limpieza se logra la remoción de toda materia extraña, (suciedad, materia orgánica). Para la limpieza se emplean DETERGENTES, que son agentes químicos utilizados para la eliminación de suciedad insoluble en agua.
- Normas de limpieza: La limpieza debe preceder a los procesos de desinfección, Durante ella no se debe levantar polvo al limpiar, No realizar aspersiones

4.2 Desinfección

Es el proceso que elimina todos los microorganismos de los objetos o superficies con excepción de las esporas bacterianas.

- DESINFECTANTE: Es un agente que tiene capacidad de destruir o eliminar microorganismos.

- DESINFECCION DE NIVEL INTERMEDIO: Proceso mediante el cual se eliminan formas vegetativas de bacterias incluyendo Mycobacterium tuberculosis, virus, hongos, pero no necesariamente las formas esporuladas
- DESINFECCION DE BAJO NIVEL: Proceso mediante el cual se elimina la mayoría de las bacterias, algunos virus, algunos hongos, pero no microorganismos resistentes como el bacilo de la tuberculosis o esporas bacterianas.

Para la desinfección de las superficies ambientales hospitalarias o domiciliarias, la Organización Mundial de la Salud - (OMS) recomienda emplear un desinfectante que sea efectivo contra virus cubiertos (El coronavirus pertenece a esta categoría), específicamente, recomienda emplear alcohol etílico para la desinfección de algunos equipos biomédicos reusables (ej.: termómetros) y para las superficies, el hipoclorito de sodio o precursores de sodio como el dicloroisocianurato de sodio que tiene la ventaja de la estabilidad, la facilidad en la dilución y que no es corrosivo.

Tabla No 1: Desinfectante de acción virucida

COMPUESTO	CONCENTRACIÓN	NIVEL DE DESINFECCIÓN
Cloro	2500 ppm	Intermedio / bajo
Peróxido de hidrogeno	3-25%	Intermedio
Alcoholes	60-95%	Intermedio
Fenoles	0.4-5%	Intermedio / bajo
Amonios cuaternarios	0.4-1.6%	Bajo
Ácido peracetico	0.001-02	Alto
Glutaraldehido	2%	Esterilizante químico

Dentro de los DESINFECTANTES más utilizados para los procesos de limpieza de áreas se encuentra:

5. **Hipoclorito de sodio.** Con esta sustancia se debe tener en cuenta:
   - Manipular con elementos de protección personal.
   - Realizar preparación diaria.
   - El tiempo de duración de la preparación varía según las condiciones de almacenamiento.
   - Se inactiva por la luz, calor y por materia orgánica.
   - Se debe desechar después del uso.
   - Es corrosivo.
   - Se debe determinar la concentración y dilución adecuada.

La fórmula expresada a continuación es uno de los métodos que permite establecer la dilución para el manejo del hipoclorito de sodio permitiendo trabajar grandes cantidades para la distribución en edificios con varias áreas con la misma carga orgánica. Es importante tener presente para la dilución las fichas de datos de seguridad del producto químico y seguir las recomendaciones del fabricante.

$$\text{Cantidad de hipoclorito a utilizar} = \frac{Volumen\ en\ litros\ a\ preparar\ x\ p.p.m}{concentración\ del\ producto(5.25\%)x10}$$

En mililitros (ml de solución) Esta fórmula se debe revisar de acuerdo con el procedimiento que tenga la empresa de aseo para la dilución del hipoclorito con el fin de trabajar en la misma línea

- **CANTIDAD DE HIPOCLORITO A UTILIZAR, EN MILILITROS:** es la cantidad que se va utilizar de la presentación comercial del producto para agregar a la solución total.
- **VOLUMEN EN LITROS A PREPARAR:** Es la cantidad total de solución que se va a preparar para realizar el proceso de limpieza. Siempre se debe calcular el volumen en litros.
- **PARTES POR MILLÓN:** Es la concentración del producto relacionada con la carga orgánica sobre la cual se va a trabajar.
- **CONCENTRACIÓN DEL PRODUCTO:** esta información se encuentra en la ficha técnica o rótulo del producto en su presentación comercial, 5.25%
- **CONSTANTE:** Es un valor único establecido para esta fórmula matemática y es de 10. Por ejemplo, si se desea preparar un litro de solución y el resultado de la operación matemática es de 20 ml, usted deberá agregar los 20 ml de la presentación comercial a 980 ml de agua.

PARTES POR MILLÓN (p.p.m). El siguiente cuadro permite establecer las p.p.m que se requieren

Áreas	Limpieza y desinfección	Partes por millón
Semicriticas	Rutinaria	2500 ppm 5000 ppm
No criticas	Rutinaria	2000 ppm 2000 ppm

A continuacion podra abrir enlaces para los videos tutoriales de como calcular soluciones desinfectantes a base de cloro.

COMO CALCULAR SOLUCIONES DESINFECTANTES A BASE DE CLORO 1

https://drive.google.com/file/d/1JXtAV6SE0gjAQfWehbmR8QVry2xThBi1/view?usp=sharing

COMO CALCULAR SOLUCIONES DESINFECTANTES A BASE DE CLORO 2

https://drive.google.com/file/d/1E3gJu88hizokmmHSBiyTigL9_zNx7OM9/view?usp=sharing

COMO CALCULAR SOLUCIONES DESINFECTANTES A BASE DE CLORO 3

https://drive.google.com/file/d/1jju3JxGzADrwBKfXLoyPt0-5IcLm4lwo/view?usp=sharing

6. **Uso y manejo de Amonio Cuaternario Desinfectante multiusos**

- *INSTRUCTIVO PARA EL USO DE DESINFECTANTE MULTIUSOS:* Agente químico usado principalmente para la limpieza y desinfección de áreas y superficies en fábricas de alimentos, casinos, restaurantes, equipos procesadores de alimentos y maquinas empacadoras
- OBJETIVO PARA SU UTILIZACIÒN: Lograr un cuidadoso mantenimiento de superficies y demás material en el que este indicado su empleo, para conservar su estado e integridad, protegiéndolo del desgaste propio por el uso.
- ACCION: Evita el efecto corrosivo y de deterioro, porque llega a espacios de difícil acceso por otro sistema.
- EFECTIVIDAD: Usándolo en concentraciones adecuadas, limpia desinfecta y desodoriza eliminando bacterias, hongos y además microorganismos gran positivos y gran negativa de toda clase de superficie.
- INSTRUCCIONES DE USO AL PREPARAR LA SOLUCIÓN: Utilice siempre el dosificador para evitar el desperdicio: Para desinfectar superficies duras en un recipiente preparar una

solución al 2% es decir 20 ml de desinfectante multiuso en 980 ml de agua, aplicar sobre superficie a desinfectar entre 10 a 15 minutos y enjuagar.

7. Detergentes:

Los detergentes son productos jabonosos que sirven para limpiar y tienen una estructura química dividida en dos efectos: el primero humectante hace que el agua se ponga en contacto con la superficie y la película de suciedad se desprende mediante el fregado o cepillado. El segundo emulsionante hace que el detergente rodee la partícula de suciedad (absorción) y la emulsione, manteniéndola suspendida y permitiendo que sea arrastrada por el enjuague sin que se redeposite. Lo más recomendable es utilizar detergentes aniónicos líquidos adecuados para la mayoría de los pisos, superficies de trabajo, paredes y mobiliario en general.

7.1 Recomendaciones para un correcto almacenamiento y disposición de los desinfectantes y detergentes.

Almacenamiento central:

- Asegúrese que haya espacio de almacenamiento suficiente.
- Preparar y limpiar las áreas utilizadas para recibir y almacenar los productos.

- Inspeccionar los empaques para determinar si hay productos dañados o vencidos.
- Asegurar que la temperatura del sitio de almacenamiento es la recomendada por el fabricante, indicada en la etiqueta del producto.
- Controlar humedad del área.
- Cumplir con las condiciones de ventilación.
- Señalizar el área.

Disposición de los desinfectantes y detergentes en el sitio de uso:

- Asegure condiciones de almacenamiento según instrucción del fabricante ubicar en anaqueles, estantes o su equivalente.
- Verificar que no se encuentren mezclados con otros productos.
- Almacenar en áreas limpias, secas, ventiladas y protegidas de la luz.
- Mantener los recipientes herméticamente cerrados y limpios y asegurar que se encuentren limpios y sea el indicado de acuerdo al tipo de insumo.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

Tipos de suciedad

- ✓ **Suciedad pigmentaria** como el (Hollín, polvo, arenillas). El polvo es un conjunto de micro partículas disgregadas que se pueden encontrar, cubriendo el suelo o en suspensión en el aire, depositándose sobre los objetos.
- ✓ **El polvo** se elimina fácilmente por barrido húmedo o por aspiración, pero nunca por barrido seco, ya que lo único que se consigue es poner las pequeñas partículas en movimiento y éstas pueden llegar a estar en suspensión en el aire hasta 7 horas, depositándose otra vez en el mismo sitio o en diferente lugar. Si limpiamos superficies con productos como las ceras (que tienen gran poder de acumulación de electricidad estática), el problema aumentaría, pues estas macropartículas que estaban en suspensión acabarían pegándose a muebles y superficies.
- ✓ **Suciedad grasa:** La producen todas las materias que contienen aceites y grasas. En muchos casos la alcalinidad fija la grasa si no es saponificable. Para este caso se usan desengrasantes (Tensoactivos). ¬ Suciedad coloreada: Mayoritariamente la producen materias pigmentarias. La mayor parte se fija en los textiles, siendo muy difícil su eliminación.
- ✓ **Suciedades conteniendo óxidos metálicos:** Las producen los óxidos de hierro, cobre, plata, bronce, etc., no suelen ser muy numerosas, particularmente se producen por oxidación al roce con materiales metálicos. En seco no se quitan, se fijan. En mojado desaparecen tratando la mancha con productos ácidos como el clorhídrico.
- ✓ **Suciedades producidas por microorganismos:** Hongos, bacterias y virus.

PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS

- ❖ Cumplir con el plan y horario de limpieza para las distintas áreas de la entidad el cual debe ser conocido por todo el personal asistencial, de limpieza y mantenimiento.
- ❖ Todo el personal a realizar las actividades de limpieza debe utilizar los elementos de protección personal adecuados de acuerdo a la actividad a realizar.

1. Uniforme anti fluido.
2. Zapatos antideslizantes (el personal destinado para los baños botas anti fluidos).
3. Tapa bocas.
4. Guantes industrial calibre 35 (EL personal destinado para los baños debe utilizar un color específico para los guantes, el cual se debe diferenciar del personal que realiza aseo en áreas y zonas comunes).
5. Peto anti fluido (El personal que realiza aseo en los baños debe tener peto anti fluidos).

6. Tener el pelo recogido.
7. Uñas cortas y limpia.

TIPO DE ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	IMAGEN DE REFERENCIA	CARACTERÍSTICAS
Uniforme antifluido		El antifluido textil es un acabado protector que repele líquido y salpicaduras accidentales. La repelencia se da gracias a una serie de procesos químicos en el acabado de las telas (poliéster) lo que logra evitar las manchas en los uniformes. (El color del uniforme será de acuerdo a la imagen institucional de la empresa que se encuentre prestando el servicio a la entidad)
Tapabocas desechables		Compuesto de: 2 Capas de tela no tejida y una capa intermedia de meltblown (repelente de olores) y 3 Pliegues para mayor cobertura facial. El cuerpo del tapabocas funciona como sistema de protección frente a fluidos. Cada tapabocas cuenta con 2 elásticos de sujeción con el fin de sostener en forma segura, el dispositivo a la cara del usuario.
Tapabocas de Tela		Tapaboca, cubre bocas o mascarilla de uso general no hospitalario: Producto para protección de las vías respiratorias que cubre la boca, nariz y barbilla provisto de un arnés de cabeza que puede rodear la cabeza o sujetarse en las orejas. No se consideran dispositivo médico.
Zapato antideslizante para aseo		Para evitar deslizamientos o caídas, las botas o zapatos de seguridad deben poseer una suela antideslizante de caucho o sintéticas en diversos dibujos. Esta debe garantizar la máxima sujeción y su vez facilitar el desplazamiento para evitar el riesgo de resbalamiento; esta medida es particularmente importante cuando se trabaja en pisos que pueden mojarse o volverse resbaladizos. El material de la suela es mucho más importante que el dibujo, y debe presentar un coeficiente de fricción elevado.
Bota de seguridad para uso industrial / antideslizante		
Máscara Respiratoria con filtro N95		Pliegues en forma de "V": Flexibles con el movimiento de la boca y permiten mayor facilidad al hablar; Se expanden para proporcionar un sello cómodo brindando sensación de espacio y facilitando la respiración. Clip nasal ajustable: Ayuda a proporcionar un ajuste apropiado y a asegurar el sello en la zona de la nariz o incorporado al respirador, metal detectable. Bandas elásticas de la cabeza: No contienen componentes de látex. Respirador plegable: Conveniente para el almacenamiento cuando no se lo usa. Lengüetas: Diseño único para posicionar el respirador en la cara.

Guantes industriales calibre 35		RESISTENTES Y DURABLES: Por ser reforzados en la palma de la mano y los dedos durante su fabricación. REFORZADOS: En la palma de la mano con un labrado especial que evita que los objetos se resbalen. USO: Fáciles de poner y quitar. DISEÑO: Más anatómico que se ajusta perfectamente a la mano, rollo en la manga. PROTECCION. Protege la piel de sus manos en las labores de limpieza, ante la presencia de agentes externos como, soluciones diluidas de detergentes, lavalozas, cloro, etc. (En las instalaciones se dará uso de dos colores de guantes los cual permitirá diferenciar el uso de actividades de limpieza sanitaria con limpieza en áreas comunes).
Guantes de Nitrilo		Guante Nitrilo Desechable, Sin polvo, No Estéril. Diseño anatómico y ergonómico: material elástico, que no oprime y que se adapta fácilmente a la mano

Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca y recordar que son de uso personal absteniéndose de compartirlos, ningún trabajador debe usar la dotación o EPP por fuera de sus actividades laborales.

- **Emplear** un paño húmedo para limpiar techos, paredes, y las otras superficies en vez de barrer con escoba o quitar el polvo en seco, para reducir que se propaguen los microorganismos y el polvo.
- **Lavar** las superficies de arriba hacia abajo para que la suciedad caiga al suelo y sea lo último de recoger Limpie primero las instalaciones que sean más altas y de ahí, siga limpiando hacia abajo, por ejemplo, se debe limpiar primero las lámparas del techo, después las mesas, luego los estantes, y como último el piso. Utilice un paño de limpieza diferente para las superficies frecuentemente tocadas y por ende con mayor probabilidad de estar contaminadas.
- **Limpiar** los materiales, áreas de poca visibilidad y difícil acceso para poder controlar la contaminación de bacterias.
- **Recuerde** que hay áreas de alto contacto como perillas de las puertas, interruptores de luz, áreas de las paredes alrededor del baño, entre otras que deben ser limpiadas con más cuidado.
- **Hacer** la remoción mecánica estregando y friccionando las superficies. Emplear trapeadores y paños limpios/desinfectados cada vez que se inicie un proceso de limpieza en cada ambiente de las diferentes áreas.
- **Evitar** utilizar escobas para evitar dispersar el polvo presente.
- **Emplear** trapeadores y paños limpios/desinfectados
- **Los utensilios** deben ser exclusivos para cada área y se deben desinfectar entre un ambiente y otro y al finalizar la totalidad del área respectiva.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto: Desarrollar actividad, leer y analizar detenidamente la SITUACION del caso 1.	APLICA LAS TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	**Observación, Resolución de problemas. Solicitud de productos y lista de chequeo.**
Evidencias de Conocimiento y Evidencias de Producto: Desarrollo de ACTIVIDAD, querido aprendiz, a partir de la lectura del presente caso, proceda a responder las siguientes preguntas: • Diga cuál o cuales alimentos pudieron generar la infección alimentaria? Justifique su respuesta. • Qué tipo o tipos de contaminación se presenta en este caso? Explique • Haga una lista del momento o momentos en los que se genera esta contaminación, explicando qué sucede. • Qué debió hacerse para evitar que esta situación se diera? • Explique el procedimiento correcto para evitar la contaminación de los alimentos en este caso.	ELABORA REPORTES DE RECIBO DE MATERIALES REQUERIDOS, DE DAÑOS O DETERIORO DE EQUIPOS, UTENSILIOS O BATERÍA DE COCINA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA EMPRESA	**Observación, Resolución de problemas. Solicitud de productos y lista de chequeo.**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Áreas de riesgo bajo (no criticas): Son las áreas que no implican exposiciones a sangre, líquidos corporales o tejidos, ejemplo: Áreas administrativas, oficinas, áreas sociales.

Asepsia: Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.
Autocontrol: Es el control que realiza la persona a sí misma para detectar fiebre con la toma la temperatura dos veces al día permaneciendo alerta ante la tos o la dificultad para respirar o el dolor de garganta o la fatiga. La persona bajo autocontrol, debe conocer el protocolo para comunicarse con el equipo de salud a cargo si presentara alguno de estos signos o síntomas durante el período de autocontrol con el fin de determinar si necesita una evaluación médica.
Bioseguridad: Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.
Desinfectante: Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.
Desinfección de bajo nivel (DBN): Es realizado por agentes químicos que eliminan bacterias vegetativas, hongos y algunos virus en un período de tiempo corto (menos de 10 minutos). Como, por ejemplo, cloruro de benzalconio.
Desinfección de nivel intermedio (DNI): Se realiza utilizando agentes químicos que eliminan bacterias vegetativas, mycobacterium, virus y algunas esporas bacterianas. Aquí se incluyen el grupo de los fenoles, hipoclorito de sodio, el alcohol, la cetrimida, el grupo de amonios cuaternarios y otras asociaciones de principios activos.
El Elemento de Protección Personal (EPP): Es cualquier equipo o dispositivo destinado para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o su salud en el trabajo, obteniendo a partir del uso de los elementos de protección personal (EPP) ventajas como, proporcionar una barrera entre un determinado riesgo y la persona, mejorar el resguardo de la integridad física del trabajador y; disminuir la gravedad de las consecuencias de un posible accidente sufrido por el trabajador.
Limpieza: Es la técnica mediante la cual se obtiene una reducción cuantitativa de la contaminación orgánica e inorgánica visible presente de un área, equipo o material. Se puede diferenciar una limpieza diaria rutinaria, de limpieza de mantenimiento terminal que se planifica semanal o mensualmente de acuerdo a las necesidades.
Material Contaminado: Es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.
Residuos: Es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o de pósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.
Residuos peligrosos: Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
Elementos de Aseo: Escobas, trapeadores, recogedores, cepillos, espátulas, baldes, trapos, esponjas, máquinas de limpieza, bolsas de residuos, carros transportadores de desechos, carros escurridores, mangueras (de calibre y largo variable)

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Webgrafía
Biblioteca virtual SENA http://biblioteca.sena.edu.co/
Puede acceder a colecciones de libros, revistas, artículos, índices bibliográficos, resúmenes y tesis en texto completo en inglés y español.

Bibliografía

1. Guía profesional de cocina. Jaime Alzate Londoño.
2. Guía para el consumidor, corte de carnes. Divulgación tecnológica. Centro Nacional de Hotelería Turismo e Industrias Alimentarias. Folleto Nº 1.
3. Quiroga Tapia Guillermo Zootecnista Profesor U N. Higiene del Proceso del Sacrificio y Faenado de Animales y Conservación de las Carnes. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO. Proyecto: TPC/0051 Matadero Modular.
4. Loewer E. Profesor Escuela Hotelera de Lausanne. Cocina para Profesionales. Editorial Paraninfo. 1970.
5. https://www.minambiente.gov.co/images/AsuntosambientalesySectorialyUrbana/Talento_humano/Circular.
6. Graciela M. de Flores, Marcela Gonzalez Garza, Covadonga Torre Marina, Iniciación en las técnicas de culinarias , Editorial Limusa 2012.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Mauricio Reyes**	**Instructor**	**Cocina**	**01/07/2023**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

NOMBRE DEL APRENDIZ _____

1. SITUACIÓN

Caso 1: Daniela cumplió 15 años, su familia estuvo muy feliz y durante dos meses organizaron su fiesta de 15 años, un evento al que fueron invitados muchos familiares y algunos amigos. El plato familiar preferido por Daniela es el arroz con pollo, por lo tanto su madre y tías decidieron que esta sería la comida de la fiesta e hicieron toda la planeación requerida para su elaboración.

La madre de Daniela y sus tías, procedieron a hacer la compra de los ingredientes: el pollo, el arroz, las verduras y los sazonadores correspondientes. Adicionalmente, prepararon una ensalada fresca, con lechugas, vegetales y huevo cocido con una vinagreta. Durante la fiesta, los invitados disfrutaron de la comida servida, tanto familiares como amigos y la propia Daniela estuvieron felices, comieron muy bien y la celebración fue todo un éxito.

Dos días después de la celebración, Daniela se sintió enferma y tuvo que ser llevada de urgencia al hospital. Como Daniela algunos familiares y amigos manifestaron también síntomas como:

- Dolor abdominal
- Diarrea
- Náuseas y Vómito
- Dolor de cabeza
- Fiebre

A Daniela le realizaron exámenes médicos que confirmaron que se trataba de una infección de tipo alimenticio causada por Salmonella. Los familiares también confirmaron la presencia del mismo microorganismo, razón por la cual y dado el tiempo en que se presentaron los síntomas, todo indica que la causa de dicha enfermedad fue la comida servida en la fiesta de 15 años.

Extrañados por la situación la madre y tías de Daniela hicieron un análisis de todas las labores realizadas antes, durante y después de la preparación del rico plato.

1. La compra de las materias primas se hizo en un supermercado reconocido, que denota en sus instalaciones limpieza e higiene, y el personal que atiende en el área de cárnicos, utiliza sus respectivos uniformes, elementos de protección y denota buenas prácticas en la manipulación de los alimentos.
2. La preparación del sabroso plato, se hizo en la cocina de la casa familiar que es espaciosa, iluminada y ventilada, realizaron una limpieza previa de la estufa, los utensilios y ollas, observaron que el meson de la cocina estaba limpio y por tal razón la tía Gertrudis encargada de hacer la limpieza no vio la necesidad de hacer mayor limpieza en el sitio.
3. Los ingredientes utilizados se compraron el mismo día para que fueran frescos, verduras, pollo y demás ingredientes, la tía Bertha recordó que tuvieron demora al pagar en la caja del supermercado por la larga fila de clientes, adicionalmente, el tráfico también estuvo un poco pesado. La tía Gertrudis, encargada de organizar y lavar los ingredientes, recordó

también que tenía que ayudar con la decoración del salón, por lo tanto salió y dejó los ingredientes encima del mesón de la cocina y regresó un poco más de una hora después.

4. La madre de Daniela, recuerda que si bien la fiesta empezaría sobre las 9 de la noche, la comida se sirvió después de las 11 de la noche. Claro, la preparación de la comida estuvo lista a las 6:00 p.m. para que tanto la madre como las tías tuviesen el tiempo suficiente para arreglarse para la fiesta.
5. La tía Bertha, durante la preparación de los platos, se lavo las manos pero prefirió desmechar el pollo con sus dedos pues le pareció más fácil y rápido que con los utensilios de la cocina y procedió a dejarlo en el mesón de la cocina hasta que fuera el momento de agregarlo al arroz.
6. La prima Nidia, encargada de hacer la ensalada fresca, cortó los diferentes ingredientes frescos con la tabla de picar y un cuchillo que previamente había utilizado para cortar los perniles del menú infantil que se iba a ofrecer, no recuerda si lavó los utensilios usados en el pollo antes de picar los ingredientes de la ensalada fresca. La ensalada fue guardada en la nevera.
7. La tía Gertrudis dice que cuando sirvió el arroz por el afán que tenía dice que en algunos casos tuvo que utilizar el utensilio de servir la ensalada fresca , para servir el arroz preparado.
8. La madre de Daniela, recordó haber tenido una pequeña discusión con el padre de Daniela, porque lo encontró probando el arroz ya elaborado durante la fiesta, quien además le comentó a su esposa que tenía una excelente sazón.
9. Finalmente todos recordaron que quedó una parte del arroz de la fiesta y se utilizó para calentarlo y servirlo en el desayuno del día siguiente.

La familia aún no encuentra el momento en que pudo generarse la contaminación de los alimentos que generó la infección de los comensales.

2. ACTIVIDAD

Querido estudiante, a partir de la lectura del presente caso y con los conocimientos previos, proceda a realizar la siguiente actividad contestando en una hoja el siguiente cuestionario:

1. **Diga cuál o cuales alimentos pudieron generar la infección alimentaria? Justifique su respuesta.**

2. **Qué tipo o tipos de contaminación se presenta en este caso? Explique**

3. **Haga una lista del momento o momentos en los que se genera esta contaminación, explicando qué sucede.**

4. **Qué debió hacerse para evitar que esta situación se diera?**

5. **Explique el procedimiento correcto para evitar la contaminación de los alimentos en este caso.**