CUESTIONARIO GRUPO 2 MANIPULACION

BLANCA LIDIA ZEMANATE.
Madre Comunitaria.

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?
Nos afecta en la vida diaria. La economía en lo social incluyendo a los turistas que se abstienen de viajar por miedo al contagio y bajo presupuesto por el desempleo y que en el futuro los países presentaran una crisis económica fatal donde el oficio del chef también se verá afectado y que se deberán buscar nuevas estrategias para seguir adelante.

¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?

La calidad en cuanto a preparación será deficiente ya que el servicio no se prestara con calidad por la serie de protocolos que se deben implantar para tratar de cumplir a cabalidad lo exigido, que lamentablemente no sería de calidad sanitaria.

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

El personal manipulador de alimentos no alcanza cumplir con las normas sanitarias vigentes y sobre todo en las grandes empresas donde elaboran alimentos enlatados y donde el personal sanitario deben velar por qué las normas de sanidad se cumplan pero no es posible que estas personas puedan hacer las visitas constantes a los diferentes empresas de elaboración de alimentosa comparación delos hogares comunitarios que las madres comunitarias se esfuerzan por cumplir con los protocolos de bioseguridad y nomas sanitarias

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

En nuestras regiones la variedad de alimentos preparados se identifica algunos riesgos en cuanto a las fechas de vencimiento ya que las personas encargadas de velar por estas situaciones no velan por la calidad del producto como en los enlatados

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción

Implementar protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento del lugar de trabajo

Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento del lugar de trabajo

Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada (pisos paredes, puertas, ventanas, muebles, sillas y todo elemento que se tenga un contacto constante.

El procedimiento de limpieza y desinfección debe ser diario antes de iniciar la actividad y después de terminar la actividad incluyendo zonas comunes y mobiliario.

Se debe hacer fornada de limpieza y desinfección debe ser diario antes de iniciar la actividad incluyendo zonas comunes y mobiliarias.

Se debe hacer formada de limpieza y desinfección durante el día se realiza control de roedores e insectos haciendo programas de manejo de fumigación por medio del ministerio de salud y protección social

Elaboración de ficha técnicas e instructiva sobre los procesos de limpieza y desinfección antes del uso de cualquier elemento de herramienta de trabajo.

Garantizar que los elementos necesarios tengan un proceso de limpieza y desinfección dependiendo delas áreas o dela zonas de desplazamiento y trabajo

Disponer de paños y uso de desinfectante para las áreas de contacto ej. Equipos elementos de uso general ej. Botones de ascensor manijas etc. O encargue a una persona para la manipulación

Los pisos. Baños.cosina se deben lavar con detergente, luego desinfectar con hipoclorito, dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos después retirar con un paño húmedo y limpio.

-También se puede utilizar dicloroissocianurato de sodio.

-Se realiza las recomendaciones de cada fabricante de los productos para un mejor proceso de limpieza

-Realizar seguimiento y monitoreo atreves de registros e inspecciones

-Se debe realizar capacitaciones al personal de servicio general.

-Las empresas especializadas deberán contar, con concepto sanitario expedida por la dirección territorial.

Los insumos delos empleados como escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes se deben lavar y desinfectar constantemente considerando las siclos de limpieza o áreas cubiertas según la programación dela actividad.

INSUMOS químicos empleados. Especificando dosis y naturaleza química del producto. Contar con su respectiva hoja de seguridad desinfectante. Aromatizantes. Desengrasantes, jabones o detergentes

-desinfección y limpieza de los establecimientos y espacios de trabajo.

-el personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección.

-debe utilizar mono gafas, guantes delantal tapabocas debe realizar limpieza de ares y superficies retirando el polvo y suciedad

+los paños deben estar limpios.

-el personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección debe utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.

-las superficies del cuarto del baño y sanitario se debe limpiar y desinfectar 1 vez al día.

-se debe eliminar guantes y paños en una papelera después de usarlos si los guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio. Se dejan secar en un lado ventilado al finalizar el proceso báñese y cámbiese de ropa

-utilizar alcohol al 70por ciento para limpieza de objetos y superficies y materiales de huzo constante así mismo cuando se estornuda o tosa.

-se debe tener un espacio para insumos de limpieza y desinfección

MANIPULACION DE INSUMOS Y PRODUCTOS

-Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por el ministerio de salud y protección social

-establecer protocolos de recepción de insumos y productos.

-establecer protocolo de limpieza y desinfeccion de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y entregarlos alos clientes.

-garantizar calidad e higiene durante su almacenamiento.

-reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas

-se recomienda utilizar sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa y así evitar contaminación de estos.

-no rembasar insumos o productos en embaces que puedan confundir al personal de servicios generales o trabajadores

-descripción del sitio de almacenamiento de insumos

- ficha de datos de seguridad de los productos químicos empleados.

-rotulado de las diluciones preparadas

-manejo y disposición de envases de detergentes jabones o desinfectantes.

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?
-tapavocas de color blanco
-gorro blanco recogiendo el cabello y tapando las orejas
-gafas con resorte para sostenerlas
-Delantal blanco sin bolsillos manga tres cuartos
-Guantes adecuados para la talla de la persona
-zapatos blancos y como dos
-Certificado que lo acredite como manipulador de alimentos

CUESTIONARIO

Presentado por: María Nelly Pito.

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?

RTA/ Este virus afecto de tal manera que todo cambio, pues la vida en general dio un giro de 180º, por lo tanto, afecto muchos sectores en este caso hablaremos del sector alimentico en cuanto a restaurantes y demás… lugares donde vemos involucrada la manipulación de alimentos, la cual hoy más que nunca hay que tener presente para poder brindar un alimento limpio, aseado, y sobre todo que el cliente u o persona a quien se le está brindando este alimento se sienta satisfecha y sepa que aquel le dieron una buena manipulación.

¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?

RTA/ Estos alimentos deben tener en cuenta primero el certificado de manipulación de alimentos una vez vista la enseñanza que este curso nos deja ponerlos en práctica, la presentación debe ser con su tapabocas siempre, tener el cabello recogido, usar guantes para darle uso a comidas o tener una higiene adecuada, para cada uno de estos tener en cuenta el vencimiento de los alimentos.

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

RTA/ En mi opinión personal considero que no, hay muchas personas en el país que no cumplen con la manipulación de alimentos, incluso a veces solo lo hacen o mejor solo hacen el curso porque es algo necesario en un negocio, pero realmente no las ponen en práctica.

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

RTA/ Cada alimento es clasificado y se pone en el lugar que le pertenece, por ejemplo los alimentos que se refrigeran pero estos no deben tener contacto con algún alimento cocido

No dejar los alimentos a temperatura ambiente más de dos horas, preparar la comida un poco antes de consumirla, recalentar los platos a alta temperatura para eliminar las bacterias, consumir la carne picada el mismo día que se compre , lavar bien los cuchillos y tablas, descongelar los alimentos un día anterior

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.

RTA/

- Los equipo y utensilios deben estar diseñados, de tal manera que se evite la contaminación y se pueda facilitar la limpieza.
- Tener en cuenta que todos los equipos y utensilios deben ser lavados permanentemente y más aun con los cuales los clientes u o personas tiene más contacto.
- Establecer la limpieza al inicio y cierre del establecimiento o lugar
- Establecer protocolos de desinfección previos para el uso de cualquier elemento
- Disponer de paños que permita desinfectar las áreas de contacto de los equipos
- Cada uno de los equipos o u utensilios debe contar con sus debidos implementos de aso que hagan que la desinfección de estos sea de tal manera que los desinfecte y tengan un buen mantenimiento

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

RTA/

- Primero contar con los elementos de bioseguridad de su establecimiento.
- Estar pendiente de sus alimentos poner cada uno en el lugar adecuado y estar pendiente de su fecha de vencimiento
- Higiene personal
- Ropa de trabajo exclusiva, usar tapabocas, guantes, cabello recogido y gorro siempre y cuando estos estén totalmente limpios
- No usar, aretes, collares o pulseras
- Prohibido fumar, estornudar o toser cuando esté haciendo algún tipo de uso en los alimentos
- Hacer un lavado de manos, frecuenté y correcto con jabón de manos
- Lavar correctamente los alimentos
- No dejar los alimentos por ningún motivo en el piso
- No tocarse el cabello

DESARROLLO CUESTIONARIO GRUPO 2

LILIA MARIA CAMPO

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?

Respuesta

Utilizar más cosas de bioseguridad para proteger los alimentos y tener más responsabilidad como manipuladora de alimentos al preparar ya sea en restaurantes, hogares comunitarios, restaurantes de colegios , y en nuestro propio hogar .

¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?
Respuesta

Por la calidad . Regular y por lo sanitario la verdad muy mal no cumplen con los requisitos necesarios .

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

Respuesta.

Hay personas que que si cumplimos con las normas requeridas y otros que no la cumplen piensa que sido es un juego y no ve lo importante que es para nuestra salud y es una responsabilidad **.**

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

Respuesta

Un alimento no se puede cruzar con otro alimento como cocinado con crudo porque estamos dispuestos a una contaminación es un riesgo para nuestra salud es una responsabilidad el riesgos que corremos con las personas que tenemos a cargo.

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.

Respuesta: la limpieza empieza desinfectado los equipos de trabajo que se maneja para manipular los alimentos .

Para desinfectar los utensilios se agrega gotas de hipoclorito según la cantidad de elementos que se vayan a desinfectar y también los implementos de aseo ejemplo limpiones , trapeadores , escoba, tarros de la basuras se desinfecta también

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

Respuesta

Se debe utilizar : Gorro .se recoge bien el cabello es para prevenir que en los alimentos que se prepara se caiga una hebra de cabello

Tapabocas: para prevenir que se contamine los al preparar

Uniforme: para una presentación en la labor de trabajo

Zapatos: para protección a nuestra salud y lo más importante ala higiene establecimiento de trabajo

Delantal: para conservar el uniforme limpió para que lo proteja de alguna mancha para mejor presentación

CUESTIONARIO

JAMILE ESTUPIÑAN
Madre Comunitaria.

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?

Los trabajadores de cocina del servicio gastronómico deberían tener un plan de salud y seguridad para el COVID-19 para protegerse y proteger a los demás. Utilizando los elementos de bioseguridad. Afecta porque si una persona de la cocina sale infectada puede haber infectado amuchas personas ya que esta en contacto con los alimentos.

¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?

Los que he visto son : los alimentos frescos, en buen estado, tienen buena presentación, buen sabor.

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país? En algunos de los lugares SI, por ejemplo, los restaurantes grandes y reconocidos.

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.
riesgos de recepción : bacterias, parásitos, virus, toxinas.

Riesgos durante la preparación: metales pesados, pesticidas o cualquier otra substancia o compuesto con efectos sobre la salud.
Riesgos en la recepción: trozos de cristal u otro material frágil, plástico, metal o cualquiera otra sustancia ajena al alimento.

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.

1. Debemos medir en una jeringa el Hipoclorito 5 mm y en balde de 5 litros de agua con el cual podemos desinfectar frutas y verduras.

limpiamos: locales, equipo, útiles, contenedores de basura y vehículos de transporte; también deberá incluirse la ropa de trabajo y el propio equipo de limpieza. Se desinfecta mesones, tablas de picar también desinfectamos los alimentos. Tener muy en cuenta el manejo de las carnes frías para que no se contaminen a la hora de la descongelación.

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

Los elementos de seguridad que se deben tener en cuenta son: tapabocas, borro, guantes, delantal todos de color blanco, la manipuladora debe tener las uñas cortas y limpias no debe utilizar anillos, manillas y no tener las uñas maquilladas.

MANIPULACION DE ALIMENTOS DEL AREA DE GASTRONOMÍA

Integrante

LUZ DARY LULIGO RIVERA

Instructor
YONNI RIVERA

SENA REGIONAL CAUCA
2020

CUESTIONARIO

1. **Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?**

Partiendo de que esta pandemia a afectado mucho la economía del país a raíz de que el comercio fue cerrado y muchas empresas o pequeños negocios hasta ahora quedaron en banca rota, pues no será fácil volver a empezar tan rápido, todo será a través del tiempo.
Lo cual para el ámbito de la cocina va hacer bastante complejo volver a empezar o volver a retomar las actividades ya que la población está bastante asustada con este tema de la pandemia tanto así que ya no consumen los alimentos de la calle, ni de los restaurantes.

Debido a lo anterior supongo que todo se podrá superar con el tiempo y que Dios permita que todo salga bien, hasta ahora tenemos un avance ya que los restaurantes que cumplan con todos los requisitos de bioseguridad ya están abiertos, solo resta observar como siguen los registros de contagios para determinar si es posible seguir con los negocios abiertos a disposición del público.

2. **¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?**

Actualmente en nuestra zona rural de Popayán, no contamos con restaurantes, pero cuando tenemos la oportunidad de salir a la ciudad se logra observar que algunos cumplen los requisitos o se preocupan por cumplir, pero hay otros que no teniendo en cuenta lo siguiente:

Es muy difícil que los restaurantes logren emplear en su servicio por salud y prevención los desechables por el tema de inversión adicional ya que les sale más costos, pero podemos evidenciar que así laven los utensilios no estamos 100% seguros que el virus ya no está, sin embargo, pasan de cliente en cliente.

Además, dependiendo del lugar del restaurante o estrato se puede calificar, pero en esta crisis la gente tiende a ahorrar más y sus ingresos no son los mismos por ello utilizan los restaurantes más baratos, donde no hay control, partiendo de que las cocineras o manipuladoras de alimentos son las mismas que reciben el dinero sin ninguna precaución entre otros.

3. **¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?**

El Articulo 13. ESTADO DE SALUD.

Comenta que “El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función”. “La dirección de la empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año”. Por lo cual aquellos restaurantes que nacen ilegalmente o son de la calle sin ningún control no cumplen con los requisitos.

Pero los que son legales y que están orientados o cuentan con conocimientos en el tema saben que deben cumplir y estar al día con todo lo solicitado.

Finalmente, algunos manipuladores de alimentos no cuentan con su certificado ni con sus elementos de bioseguridad.

4. **En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.**

Con el tema de la materia prima podría ser la cantidad de químicos que aplican a los productos antes de ser cultivados, como también el tema de transporte de un lugar a otro, su recepción o almacenaje, conservación y manipulación.

En cuanto a los preparados se podría decir que la forma en que se preparan si se contó con las medidas de higiene, seguridad y aseo para su debido proceso de preparación.

También contamos con los enlatados los cuales son ya preparados, pero como no observamos su proceso de realización lo más conveniente es siempre estar pendientes de su caducidad o vencimiento ya que con este si hay más riesgos para la salud

5. **Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.**

- ✓ Conservación de los alimentos o materia prima para facilitar todos los procedimientos de limpieza y desinfección.
- ✓ Limpieza de la cocina; cuando se necesitan limpieza y desinfección, generalmente ello incluye:
    - Limpieza a seco
    - Enjuague previo (rápido)
    - Aplicación de detergente (puede incluir restregado)
    - Enjuague posterior
    - Aplicación de desinfectante

- ✓ Limpieza de utensilios
- ✓ Lavado de manos, utilización de tapabocas y gorro especial de cocina
- ✓ Lavado y desinfectado la materia prima
- ✓ Manipulación de alimentos

- ✓ Cabe resaltar que la desinfección de equipos y utensilios va con mucha agua y coprolito periódicamente

6. ¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

Formación actualizada en higiene y seguridad alimentaria.

- ✓ Para ello debe capacitarle para desempeñar su trabajo garantizando la salubridad de los alimentos.
- ✓ Aplicación de las normas de higiene aprendidas.
- ✓ Elevado grado de aseo personal.
- ✓ Gorro
- ✓ Tapabocas
- ✓ Guantes
- ✓ Delantal
- ✓ Certificado de manipulación de alimentos
- ✓ Exámenes médicos
- ✓ Uñas cortas, sin esmalte.
- ✓ No utilizar crema, lociones entre otros.

Para garantizar la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos **NO** se debe:

- ✓ Fumar.
- ✓ Masticar chicle.
- ✓ Comer en el puesto de trabajo.
- ✓ Toser, estornudar o sonarse sobre los alimentos.
- ✓ Tocarse el pelo o rascarse.
- ✓ Llevar paños colgados en la cintura.
- ✓ Probar alimentos con el dedo.

CUESTIONARIO

Presentado por: Gloria Mosquera
Madre Comunitaria

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?
En la parte de ámbito laboral de cocinero los cambios se generan ya que los protocolos son exigentes y lo alimentos deben ser bien cocidos

¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?

En los restaurantes algunos no cumplen con los protocolos de higiene para dar un buen servicio a la población.

Los alimentos todo no observa la buena presentación cuando lo están ser viendo ya que no están con implementos de seguridad

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

No ya que algunos no tienen a la vista los protocolos de seguridad y cuando van atender al público no los utilizan.

Y los manipulares no tiene el carnet de manipulación vigente.

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

Virus y bacterias y tenga mayor contaminación para tener en la sociedad.

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.

Utiliza lar los implementos de bioseguridad como guantes, tapabocas, delantal blanco, gorro.

Se bebe tener en cuenta también el cabello recorrido y las uñas cortas, sin maquillaje y no se bebe tener joyas cuando se esté manipulando los alimentos

Los utensilios deben ser desinfectados con hipoclorito.

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

LIGIA MARIA REYES GRUPO 2 MANIPULACION

Madre Comunitaria

Respuesta 1 pregunta:

Por la pandemia Covid 19 ha colapsado la actividad gastromica esto afecta a los cocineros por la falta de ventas que ellos realizan. También porque tienen unas reglas para preparar los alimentos como por ejemplo cumplir con los protocolos de bioseguridad.

Respuesta 2 pregunta:

La calidad de los alimentos es el conjunto de cualidades que hacen aceptable los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos: sabor, olor, color, textura, forma y apariencia tanto como las de higiénicas y químicas.

Respuesta 3 pregunta:

Yo considero que algunos manipuladores de alimentos si cumplen con las normas sanitarias, aunque también pueden ser que otros manipuladores de alimento no cumplen con las normas.

Respuesta 4 pregunta:

Los riesgos a los que se ven expuestos los alimentos son:

- Peligros bilógicos: bacterias, paracitos, virus, toxinas.
- Peligros químicos: metales pesados, pesticidas o cualquier otra sustancia, con efectos sobre la salud.
- Peligros físicos: trozos de cristal u otro material frágil, plástico, metal o cualquier otra sustancia.

Respuesta 5 pregunta:

Paso a paso

1. Eliminar los residuos grandes de las superficies.
2. Aplicar una solución de detergente para la capa de suciedad y bacterias.
3. Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos detergente.
4. Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

Respuesta 6 pregunta:

Para garantizar la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos se debe evitar determinadas prácticas:

- Fumar.
- Masticar chicle.
- Comer en el puesto de trabajo.
- Toser, estornudar o sonarse la nariz sobre los alimentos.
- Tocarse el pelo o rascarse.
- Llevar paños colgados en la cintura.
- Probar alimentos con el dedo.

RESPUESTAS

María Leany Criollo

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?

- ✓ Creo que por el COVID 19 se ha afectado el oficio de cocineros en cuento a las ventas bajas y desempleo.
- ✓ El oficio de cocineros ha cambiado de cierta forma ya que se tienen que tomar medidas de bioseguridad más estrictas.

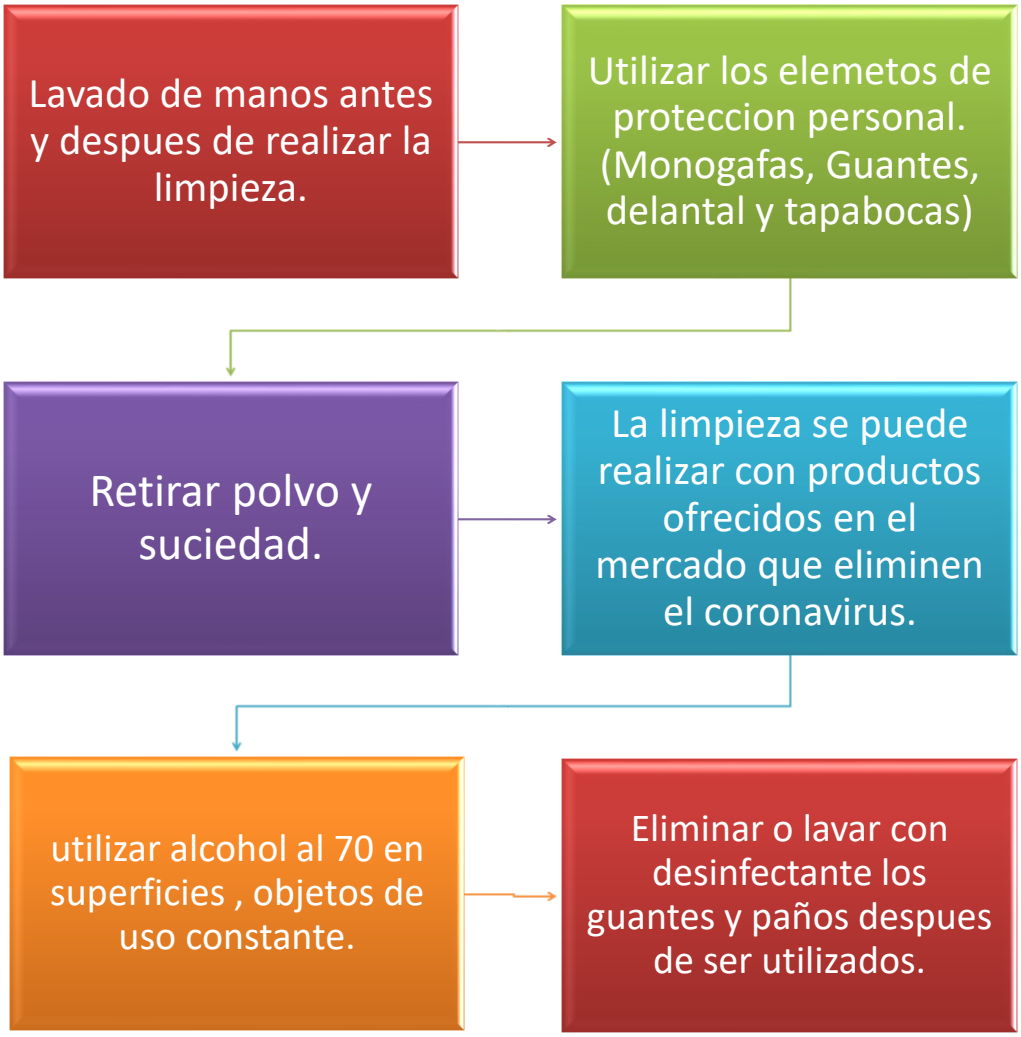
¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

- ✓ No, ya que no todo el personal está capacitado, y el que está capacitado no cumple con todas las normas exigidas. Estamos en una época en la que debido al virus se cambiaron cosas y hay personas que aún no son conscientes de la gravedad del virus y no utilizan las medias de bioseguridad correctamente.

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

- ✓ Los riegos a los que se ven expuesto los alimentos son:
    - Peligros biológicos: bacterias, parásitos, virus, toxinas.
    - Peligros químicos: metales pesados, pesticidas o cualquier otra substancia o compuesto con efectos sobre la salud.
    - Peligros físicos: trozos de cristal u otro material frágil, plástico, metal o cualquiera otra sustancia ajena al alimento.

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.



¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

- ✓ La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, y será preferiblemente de colores claros.
- ✓ El gorro o redecilla deberá cubrir totalmente el pelo para impedir que éste caiga sobre los alimentos.
- ✓ Si se necesitan guantes para trabajar, se mantendrán limpios y sin roturas.
- ✓ Tapabocas que cubra toda la nariz y boca.

CUESTIONARIO

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?

R/ta Afectaciones múltiples desde cierres de espacios físicos (establecimientos comerciales), no solvencia para los costos mínimos de sostenimiento como arriendo, alquiles de equipos y personal y adquisición de materia prima, Falta de clientes etc.

Cambios diria que por no tener una planificación ante estos eventos sanitarios no existe una preparación suficiente para administrar en estos tiempos (falta de asesoría). Trabajar a perdidas o solo para poder suplir los costos básicos.

Alternativas es implementar domicilio, asesorías, innovación en productos, crear alianzas estratégicas con empresas para tener contratos o pedidos disminuyendo perdidas.

¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?

En la preparación hay lugares que cumplen con los protocolos de preparación y se adaptan a la situación de pandemia mundial.

Pero en la preparación en otros restaurantes no cumplen con la calidad en el procedimiento de alimentos, nie en la presentación ni en calidad. Porque desconocen las leyes o mejor no las implementan.

Pero es necesario mantener la calidad y los estándares con certificaciones sanitarias. Empresas certificadas de servicio a domicilio. Tener políticas de precios en domicilios, siempre en la satisfacción al cliente, y pensando en el bienestar de todos.

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

Artículo 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

b. Nos hemos basado en este artículo, y podría decir que en su mayoría no cumplen con estas normas sanitaria, ejemplo las galerías de municipio y demás restaurantes no certificados omiten estas reglas; a diferencia de lugares reconocidos y certificados que cumplen con las normas sanitarias (cosecha parrillada, don quijote etc)

en la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

Consumir alimentos que no hayan sido tratados o manipulados higiénicamente.

consumir leche sin tratamiento térmico (leche cruda).

Las carnes, pescados y productos de repostería no deben estar refrigerados o congelados.

Si prepara en casa mayonesas, salsas, cremas, etc, no consumirlos inmediatamente.

Consumir los huevos sin lavar, porque éstos tienen restos de suciedad, debe hacerlo inmediatamente antes de su uso.

2.- no cocinar correctamente los alimentos

Los alimentos pueden estar contaminados por microorganismos. Si los alimentos se cocinan bien, estos microorganismos pueden ser destruidos por el calor. La temperatura a la que debe someterse el alimento debe ser suficiente para que alcance un mínimo de 70º C en el centro del producto.

3.- no consumir los alimentos inmediatamente después de ser cocinados.

No deje nunca los alimentos cocinados a temperatura ambiente. Es la mejor manera de evitar la proliferación de los gérmenes.

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.

PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

- La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza consistirán en:
- Eliminar los residuos grandes de las superficies.
- Aplicar una solución detergentes: hipoclorito, bicarbonato, agua hirviendo, agua con ajo y limón, para despegar la capa de suciedad y de bacterias.
- Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente.
- Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

Para evitar los riesgos los manipuladores deben cuidar:

Su salud:
Higiene personal:
Mantener un alto grado de higiene personal.
Ropa de trabajo:
La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, y será preferiblemente de colores claros. Deberá estar limpio y cuidado, y no deberá salir con él a la calle ni a lugares donde pueda contaminarse.
El gorro o redecilla deberá cubrir totalmente el pelo para impedir que éste caiga sobre los alimentos.

No está permitido llevar objetos personales (colgantes, pendientes, anillos, piercings…)

Si se necesitan guantes para trabajar, se mantendrán limpios y sin roturas. Aunque se lleven guantes y tapabocas también hay que lavarse las manos.
Debe usar zapatos antideslizantes

Hábitos higiénicos:
Está prohibido en el puesto de trabajo: fumar, masticar chicle, comer, toser, estornudar o sonarme sobre los alimentos, hablar encima de ellos (hace que caigan los microorganismos que tenemos en la saliva).
Uno de los hábitos más importantes a la hora de trabajar de manipulador de alimentos es el correcto LAVADO DE MANOS. El lavado de manos será frecuente y hay ocasiones donde es obligatorio.

Hay que lavarse las manos con agua caliente y jabón bactericida, frotando bien entre los dedos, y con un cepillo de manos entre las uñas. Después nos secaremos con papel de un solo uso.

MUCHOS EXITOS!!!!

MADRE COMUNITARIA.
ELIZABETH QUIÑONEZ ORDOÑEZ
UDS. PINCELADAS INFANTILES

CUESTIONARIO

PRESENTADO POR BLANCA NIDIA ZEMANATE
Madre Comunitaria

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?
Nos afecta en la vida diaria. La economía en lo social incluyendo a los turistas que se abstienen de viajar por miedo al contagio y bajo presupuesto por el desempleo y que en el futuro los países presentaran una crisis económica fatal donde el oficio del chef también se verá afectado y que se deberán buscar nuevas estrategias para seguir adelante.

¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?

La calidad en cuanto a preparación será deficiente ya que el servicio no se prestara con calidad por la serie de protocolos que se deben implantar para tratar de cumplir a cabalidad lo exigido, que lamentablemente no sería de calidad sanitaria.

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

El personal manipulador de alimentos no alcanza cumplir con las normas sanitarias vigentes y sobre todo en las grandes empresas donde elaboran alimentos enlatados y donde el personal sanitario deben velar por qué las normas de sanidad se cumplan pero no es posible que estas personas puedan hacer las visitas constantes a los diferentes empresas de elaboración de alimentosa comparación delos hogares comunitarios que las madres comunitarias se esfuerzan por cumplir con los protocolos de bioseguridad y nomas sanitarias

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

En nuestras regiones la variedad de alimentos preparados se identifica algunos riesgos en cuanto a las fechas de vencimiento ya que las personas encargadas de velar por estas situaciones no velan por la calidad del producto como en los enlatados

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción

Implementar protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento del lugar de trabajo

Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento del lugar de trabajo

Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección del área destinada (pisos paredes, puertas, ventanas, muebles, sillas y todo elemento que se tenga un contacto constante.

El procedimiento de limpieza y desinfección debe ser diario antes de iniciar la actividad y después de terminar la actividad incluyendo zonas comunes y mobiliario.

Se debe hacer fornada de limpieza y desinfección debe ser diario antes de iniciar la actividad incluyendo zonas comunes y mobiliarias.

Se debe hacer formada de limpieza y desinfección durante el día se realiza control de roedores e insectos haciendo programas de manejo de fumigación por medio del ministerio de salud y protección social

Elaboración de ficha técnicas e instructiva sobre los procesos de limpieza y desinfección antes del uso de cualquier elemento de herramienta de trabajo.

Garantizar que los elementos necesarios tengan un proceso de limpieza y desinfección dependiendo delas áreas o dela zonas de desplazamiento y trabajo

Disponer de paños y uso de desinfectante para las áreas de contacto ej. Equipos elementos de uso general ej. Botones de ascensor manijas etc. O encargue a una persona para la manipulación

Los pisos. Baños.cosina se deben lavar con detergente, luego desinfectar con hipoclorito, dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos después retirar con un paño húmedo y limpio.

-También se puede utilizar dicloroissocianurato de sodio.

-Se realiza las recomendaciones de cada fabricante de los productos para un mejor proceso de limpieza

-Realizar seguimiento y monitoreo atreves de registros e inspecciones

-Se debe realizar capacitaciones al personal de servicio general.

-Las empresas especializadas deberán contar, con concepto sanitario expedida por la dirección territorial.

Los insumos delos empleados como escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes se deben lavar y desinfectar constantemente considerando las siclos de limpieza o áreas cubiertas según la programación dela actividad.

INSUMOS químicos empleados. Especificando dosis y naturaleza química del producto. Contar con su respectiva hoja de seguridad desinfectante. Aromatizantes. Desengrasantes, jabones o detergentes

-desinfección y limpieza de los establecimientos y espacios de trabajo.

-el personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección.

-debe utilizar mono gafas, guantes delantal tapabocas debe realizar limpieza de ares y superficies retirando el polvo y suciedad

+los paños deben estar limpios.

-el personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección debe utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.

-las superficies del cuarto del baño y sanitario se debe limpiar y desinfectar 1 vez al día.

-se debe eliminar guantes y paños en una papelera después de usarlos si los guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio. Se dejan secar en un lado ventilado al finalizar el proceso báñese y cámbiese de ropa

-utilizar alcohol al 70por ciento para limpieza de objetos y superficies y materiales de huzo constante así mismo cuando se estornuda o tosa.

-se debe tener un espacio para insumos de limpieza y desinfección

MANIPULACION DE INSUMOS Y PRODUCTOS

-Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por el ministerio de salud y protección social

-establecer protocolos de recepción de insumos y productos.

-establecer protocolo de limpieza y desinfeccion de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y entregarlos alos clientes.

-garantizar calidad e higiene durante su almacenamiento.

-reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas

-se recomienda utilizar sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa y así evitar contaminación de estos.

-no reembasar insumos o productos en embaces que puedan confundir al personal de servicios generales o trabajadores

-descripción del sitio de almacenamiento de insumos

- ficha de datos de seguridad de los productos químicos empleados.

-rotulado de las diluciones preparadas

-manejo y disposición de envases de detergentes jabones o desinfectantes.

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?
-tapavocas de color blanco
-gorro blanco recogiendo el cabello y tapando las orejas
-gafas con resorte para sostenerlas
-Delantal blanco sin bolsillos manga tres cuartos
-Guantes adecuados para la talla de la persona
-zapatos blancos y como dos
-Certificado que lo acredite como manipulador de alimentos

MADRE COMUNITARIA: MARIA FERNANDA CASTRILLON ASTUDILLO
CÉDULA: 34567426
CELULAR: 3206644019
Código UDS: 1900100055321
GRUPO 2 DE MANIPULACION

CUESTIONARIO

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?
•será un cambio extremo ya que en primer lugar todo debe ser con mayor cuidado ya que al ingresar los alimentos a la cocina y al ser manipulados deben llevar una buena desinfección

¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?

•De un 10/10 le doy un 6 ya que ahí algunos lugares que no presentan calidad sanitaria

Por parte de preparación: en algunos de los lugares para preparar los alimentos algunos no tiene el protocolo de bioseguridad como, tapabocas, guantes y gorro.

• presentación: son pocos los lugares donde tienen los protocolos ya que hay algunos lugares donde mantienen los alimentos en la interpiere sin ningún protocolo

• servicio: es malo ya que algunos no cumplen con cada uno de los protocolos ni tampoco mantienen distancia, en algunos lugares se presenta aglomeraciones.

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

- Es equilibrado ya que unos si o no, por que en muchos de los lugares donde hacen la respectiva manipulación de alimentos no cumplen con todos los protocolos.

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

• propagación del virus COVID 19

• contaminación

• bacterias en cada alimento que es enjerido por las personas

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.

• se colocarnos todos los elementos de bioseguridad

•desinfección de manos

•desinfección de utensilios

•desinfección general de la cocina con abundante agua con hipoclorito y se deja actuar por 5 min

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?
•guantes
•tapabocas
•gorro
•delantal blanco
•zapatos antideslizantes
•mono gafas
•sin accesorios
•uñas cortas sin maquillaje