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?

¿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?

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

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.

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?

MUCHOS EXITOS!!!!

Popayán 17/11/2020

Cuestionario…Manipulación de Alimentos.

Presentado a

Instructor : Yonni Rivera.

SENA: REGIONAL CAUCA

1) Sobre el ámbito gastronómico, de nuestros cocineros ,sobre la situación del COVID 19, afecta ya que es una enfermedad respiratoria el cual se proporciona de persona a persona relativamente, tenemos que cambiar ,muchas cosas en este aspecto, debido que la manipulación de alimentos es una de las alertas que nos encontramos y si no mantenemos un protocolo activo,,, nos vamos a encontrar con un alto número de contagiados , debido a nuestra falta de responsabilidad, principalmente debemos contar con un buenos implementos de bioseguridad y buena higiene.

2)El servicio que podemos ver y observar en algunos sitios públicos de alimentación , creo que no es la mejor, siempre nos encontramos ,con la irresponsabilidad , de las personas dueñas de establecimientos públicos y personal contratado, el cual solo se interesan por su comerció, olvidando, la salud del cliente, esto siempre sucede y más aún en establecimientos grandes, donde no cumplen con la calidad sanitaria y la bioseguridad que corresponde por ley.

3) El personal manipulador tiene que tener en cuenta en los alimentos cuales se encuentran expuestas, en la fecha de vencimiento ya que es muy importante mirar para asi evitar intoxicaciones, otros aspectos es la mala manipulación ,al desinfectar al organizar y a su respectiva ,cocción y por su puesto a los servidos, en cada uno de estas labores, que por ley se deben tener en cuenta.

Ante está situación que estamos presentando debemos tener cuidado y asumir nuestra responsabilidad , como manipuladores.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

1. PREPARACION DE SOLUCION DETERGENTE

PRODUCTO	CANTIDAD DE DETERGENTE	CANTIDAD DE AGUA
DETERGENTE LIQUIDO	50 ML	1 LITRO
DETERGENTE EN POLVO	50 GRAMOS	1 LITRO

2. PREPARACION DE SOLUCION DESINFECTANTE

USOS	TIEMPO DE EXPOSICION	HIPOCLORITO PARA 10 LITROS DE AGUA
PISOS	15 MIN	80 ML
PAREDES, PUERTAS, VENTANAS		
LAVAMANOS Y BATERIAS SANITARIAS		
CANECAS		
ESTIBAS		
CANASTILLAS		
NEVERA		
ESTANTERIA		
ESTIBAS		
MESAS DE TRABAJO		

USOS	TIEMPO DE EXPOSICION	HIPOCLORITO PARA 10 LITROS DE AGUA
TANQUE DE AGUA	30 MIN	40 ML

USOS	TIEMPO DE EXPOSICION	HIPOCLORITO PARA 10 LITROS DE AGUA
BALDES	5 MIN	40 ML
ESCOBAS		
RECOGEDOR		

USOS	TIEMPO DE EXPOSICION	HIPOCLORITO PARA 10 LITROS DE AGUA
LIMPIONES	10 MIN	80 ML
PAÑOS		
TRAPEADOR		

USOS	TIEMPO DE EXPOSICION	HIPOCLORITO PARA 10 LITROS DE AGUA
FRUTAS Y VERDURAS	5 MIN, Y ENJUAGAR CON AHUA POTABLE O SEGURA	15 ML
HUEVOS	1 MIN, Y ENJUAGAR CON AHUA POTABLE O SEGURA	10 ML
BOLSA DE LECHE	5 MIN, Y ENJUAGAR CON AHUA POTABLE O SEGURA	10 ML
CAJA DE LECHE	5 MIN	10 ML
ENLATADOS	5 MIN	10 ML

USOS	TIEMPO DE EXPOSICION	HIPOCLORITO PARA 10 LITROS DE AGUA
EQUIPOS Y UTENCILIOS, BANDEJAS, VASOS, PLATOS, CUBIERTOS, VASO DE LICUADORA	5 MIN	40 ML
REFRIGERADOR, CONGELADOR	5 MIN	40 ML
ESTUFA	1 MIN	10 ML

Esta es una tabla que tenemos al alcance y ponemos en práctica ,nosotras que diario estamos en el. Sitio donde manipulamos los alimentos.

Para preparar alimentos debemos tener en cuenta lavar bien cada uno de los alimentos, observar fechas de vencimiento, utilizar utensilios en buen estado, la desinfección en el sitio donde esta manipulando y contar con una buena higiene y exámenes que cuente que es apto para manipular donde labora.

Los elementos que debemos tener para realizar una manipulación correctamente.

1) Tapabocas , en buen estado .

El cual se debe utilizar correctamente preferiblemente desechable.

2) Gorro blanco ,limpio ,donde debe cubrir todo el cabello.

3) Delantal ,preferiblemente blanco.

4) zapatos , adecuado, antideslizante.

5.. Gafas ,transparentes y plásticas.

5..guantes,de vinilo.

No utilizar ,maquillaje, alhajas cómo ,anillos ,aretes ,cadenas ,pulseras ,Reloj, entre otros

Sena

Manipulación de Alimentos

Presentado por Juliana Andrea Gómez

DOCENTE

Yonni Rivera

Popayán cauca
2020

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?

Los cambios como cocineros serán más específicos los cuales debemos implementar por las leyes implementadas de seguridad de salubridad y del gobierno ya que es un requerimiento en todos los chef y auxiliares de cocina; adamas debemos capacitar al personal de restaurantes de cadena para evitar la propagación del covid-19 implementando por horas de trabajo reglamentos como, por ejemplo:

- ✓ Realice la limpieza y desinfección de rutina de las superficies que se tocan con frecuencia, como escritorios, perillas y manijas de puertas, teléfonos, teclados, mesones, carritos y manijas de carritos. Siga las indicaciones que figuran en la etiqueta del producto de limpieza.
- ✓ Use el equipo de protección personal (EPP) que usa normalmente para realizar sus tareas laborales.
- ✓ Use guantes al manipular la vajilla no desechable como vasos, utensilios y bandejas antes de lavarlos como siempre.
- ✓ Una adecuada higiene de manos es una importante medida para controlar las infecciones. Lávese las manos regularmente con agua y jabón por al menos 20 segundos. Puede usar un desinfectante de manos a base de alcohol que contenga al menos un 60 % de alcohol, pero esto no reemplaza el lavado de manos con agua y jabón.
- ✓ En general, estos son momentos clave para limpiarse las manos:
- ✓ Antes, durante y después de preparar las comidas
- ✓ Antes de comer
- ✓ Después de utilizar el baño
- ✓ Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
- ✓ Otros momentos en que debe limpiarse las manos en el trabajo son:
- ✓ Antes de comenzar y al finalizar los turnos de trabajo
- ✓ Antes y después de los descansos en el trabajo
- ✓ Después de manipular objetos que se tocan con frecuencia, como los carritos del servicio de comida
- ✓ Después de manipular residuos de alimentos y vajilla no desechable
- ✓ Después de tocar superficies como pisos, paredes y equipos sucios
- ✓ Evite tocarse los ojos, la nariz o la boca.

¿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 restaurantes de nuestra región del cauca le falta mucho en la atención y cálida de

presentación de alimentos por tal motivo muchas veces los restaurantes de cadena no tiene buenos resultados por que se saltan las normas de bioseguridad a los establecimientos y las entidades de salud no vigilan constantemente estos restaurantes por lo cual no cumplen los requerimiento de salubridad es decir que el control de calidad en los alimentos está enfocado **a** asegurar la calidad del producto antes de que esté terminado, de forma que sea seguro para el consumo, pero también que tenga unas propiedades sensoriales sabor, aroma, color, textura, e y cuantitativas, cantidad adecuada de azúcar, proteínas, fibra, determinadas. Corregir errores con posterioridad al consumo, en vez de prevenirlos, puede comportar graves problemas económicos y legales a los agentes que intervienen en la cadena.
Existen controles de calidad muy diversos, en múltiples etapas del proceso de producción, así como en productos terminados antes de su distribución, y de distintos tipos, como los sistemas de muestreo para determinar ausencia o presencia de elementos, para enumerar estos elementos, etc.
En la prevención de riesgos que afectan a la calidad de alimentos también está el velar por una correcta manipulación de alimentos. Como hemos visto en este post, es una de las principales causas de los riesgos físicos en los alimentos, aunque también puede causar riesgos microbiológicos por contaminación cruzada. En este sentido, aplicar un sistema de autocontrol basado en los principios APPCC es indispensable.

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

El personal de manipulación de alimentos en el país y resumen diría que algunos restaurantes de alto nivel cumplen con los requisitos para mantenerse vigentes en el mercado, pero en algunos no cumplen ya que no cuentan con los recursos necesarios o por que no quieren cumplir las leyes, por esto muchas veces tienen mala fama y reconocimiento

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.

La identificación de los agentes biológicos, químicos o físicos capaces de causar un efecto adverso y que puedan estar presentes en un alimento o grupo de alimentos en particular.
Codex Alimentarius Comission (CAC), 2003
Clasificación de los peligros alimentarios por origen
En general, los peligros alimentarios se pueden clasificar según su origen como:

- 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.

Peligros de origen biológico
Los microorganismos están ampliamente extendidos, son prácticamente ubicuos, pese a ello solo una pequeña parte son capaces de producir enfermedades en el ser humano. En este punto es necesario distinguir entre los microorganismos que alterantes y aquellos patógenos que son capaces de provocar enfermedades de transmisión alimentaria.
Los patógenos o los microorganismos productores de toxinas que causan enfermedades de origen alimentario tienen la particularidad de que crecen en condiciones de humedad, pH y temperatura similares a las del interior del cuerpo humano y son capaces de sobrevivir a condiciones estándar de temperatura (20ºC).

Los patógenos y los metabolitos de algunos microorganismos se identifican como peligros de origen biológico. Tienen la capacidad de causar daño a la salud de las personas

provocando enfermedades de origen alimentario, es decir, enfermedades provocadas por el hecho de comer o beber un alimento contaminado.

As you read about the differences among the pathogens, remember that there's a common theme: following all the safety steps above can help protect you. (…) Avoiding them is your best protection, as you'll see when you read the chapters.

Bad Bug Book. Handbook of Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins. FDA. (2017)

Factores intrínsecos y extrínsecos que determinan los peligros alimentarios de origen biológico

La identificación de peligros alimentarios de origen biológico se basa en el conocimiento de la ecología de los microorganismos que son capaces de causar una toxiinfección alimentaria. Es decir, el crecimiento de los microorganismos depende de factores intrínsecos a los alimentos y sus procesos, así como a otros aspectos relacionados como las condiciones de manipulación, almacenaje o el transporte. Por ello conociendo los parámetros del alimento y del proceso es posible realizar un análisis de peligros alimentarios partiendo de cero, al margen de guías sectoriales.

Temperatura	**El calor es uno de los pocos parámetros y, sin duda el más común, que es infalible en la eliminación los peligros microbiológicos. La acción de determinada temperatura durante un tiempo concreto es capaz de matar a la mayoría de microorganismos, y eliminar las amenazas para la inocuidad. Del mismo modo, las temperaturas bajas tienen la capacidad de alargar la vida útil de los alimentos porque inhibeno reducen el desarrollo de los microorganismos.**

Actividad de ag	**La A_w junto con el pH son las características más importantes para determinar cómo se van a comportar los microorganismos en un alimento. La A_w es una variable que refleja la humedad de los alimentos. Muestra la cantidad de agua que se encuentra disponible para ser utilizada en el crecimiento microbiológico. Grandes concentraciones de solutos, como el azúcar o la sal hacen disminuir la actividad de agua.**
pH	El pH muestra el nivel de acidez de una solución acuosa y es, junto con la temperatura y la A_w, un factor limitante para el crecimiento y la supervivencia de los microorganismos.
Disponibilidad de oxígeno y potencial RedOx	La disponibilidad de oxígeno determinará qué microorganismos son capaces de proliferar en el alimento. El potencial RedOx puede condicionar en este sentido la presencia o la ausencia de oxígeno.
Materia prima	Las condiciones de la materia prima son el factor más relevante para determinar la incoudiad de un producto elaborado. Esto se debe a que la efectividad de la combinación tiempo-temperatura necesarios para eliminar un patógeno, dependen directamente del tamaño de la contaminación inicial.
Composición y formulación	La A_w, el pH, el potencial redox, así como la cantidad de sal u otras especificaciones en cuanto a la formulación, junto con el tratamiento térmico y un tratamiento posterior (almacenaje y transporte) adecuado, son factores críticos para determinar la inocuidad del alimento. Los ingredientes añadidos como onservantes actúan precisamente modificando los parámetros mencionados con la finalidad de alargar la vida útil del alimento.
Macroestructura del producto	La macroestructura del producto define cómo de eficiente va a ser el tratamiento aplicado para eliminar un determinado peligro. En función de la homogeneidad de la matriz y de su composición, y la distribución de los microorganismos en el alimento, se deberá aplicar un tratamiento u otro al producto.

En lo que respecta a los factores extrínsecos, éstos se definen como el conjunto de operaciones de manipulación y transformación que se realizan sobre un alimento que pueden ser, en sí mismos, origen de contaminación:

- Prácticas de higiene de los manipuladores inadecuadas o insuficientes.
- Procedimientos de limpieza y desinfección poco efectivos.
- Aculumaciones de agua estancada en el área donde se manipulan o almacenan alimentos.
- Peligros presentes en los materiales en contacto con los alimentos (envases y embalajes, utensilios, etc.)
- Falta de higiene en el transporte.
- Mantenimiento inadecuado de las condiciones de temperatura, rotura de la cadena de frío o de calor.

Principales patógenos

En este apartado se van a analizar los patógenos más relevantes en base al daño que pueden provocar en la salud, así como la probabilidad de ser origen de enfermedades de transmisión alimentaria. Cuando se realiza un análisis de peligros es necesario tener en cuenta la capacidad que tiene un patógeno de causar daño a la salud.

Los tratamientos aplicados a un alimento, la intensidad de éstos, la vigilancia asociada y los niveles de tolerancia y de detección deben ser inversamente proporcionales a la capacidad del patógeno de causar una toxiinfección de gravedad. En térnimos generales esto debe aplicarse a todos los peligros alimentarios, independientemente de su origen.

Las dosis expresadas indican la virulencia del patógeno. Como consecuencia, en aquellos casos en que son especialmente virulentos se contabilizan la dosis por cantidad simple de

células a las que se expone un individuo capaz de causar efectos sobre la salud. Por el contrario, si son necesarias más de 10^6 células para causar enfermedad se suele expresar como una concentración en relación a un gramo de alimento.

Microorganismos patógenos	Principales características	Dosis capaz de provocar enfermedad
Salmonella sp	No forman esporas. Puede que produzcan enterotoxinas. Sobrevive a bajas A_w.	10-200 células
Campylobacter sp	No forma esporas. Es sensible a la deshidratación, al calentamiento, a la congelación, a los desinfectantes y a las condiciones ácidas.	(500*) 10,000 células
Escherichia coli (EHEC - 0157:H7)	Toxina Shiga. Niños, mayores e inmunodeprimidos son más sensibles.	10-100 células
Listeria monocytogenes	Tolerante a la sal y capaz de crecer a 1ºC. Tiene una alta persistencia en los ambientes donde se fabrican alimentos. Es la primera causa de muerte asociada a las enfermedades de transmisión alimentaria.	<1,000 células
Cryptosporidium sp	Es un protozoo parásito intracelular. Afecta especialmente a personas inmunodeprimidas. Se transmite por el agua y el riego.	10-100 oocitos**
Staphilococcus aureus	Es ubicuo e imposible de erradicar del entorno. Produce enterotoxinas estables al calor. Es capaz de crecer bajo a_w 0.8. Es tolerante a la sal y al azúcar. Se asocia a productos altamente procesados o manipulados.	<1.0 SE µg / 100,000 células/g alimento
Clostridium perfringens	Aerotolerante, formador de esporas y productor de enterotoxinas. Crece extremadamente rápido germinando esporas en alimentos cocinados mientras éstos se enfrían, por lo que es necesario mantener los alimentos a la menor temperatura posible.	>10^6 esporas o células vegetativas por g de alimento
Clostridium botulinum	Resistente al calor y productor de neurotoxina. Su toxina causa el botulismo. Para inhibir su pH<4.6, y concentración de sal 5%. Mortalidad: 5-10%.	pocos nanogramos de la toxina
Bacillus cereus	Forma esporas y toxinas entéricas y eméticas. Sus síntomas son leves y breves por lo que se cree que su relación con las enfermedades de origen alimentario está infravalorada. Tolera un amplio rango de pH y una alta concentración de sal. La toxina emética resiste el calentamiento a ºC durante 30 minutos, pH de 2 a 11, y 60 días a 4 ºC.	>10^6 células/g comida, a menos que haya formación previa de toxina
Cronobacter sp (Enterobacter sakazakii)	Sobrevive en alimentos con baja hidratación durante largos períodos. Provoca enfermedades en bebés y niños y adultos inmunodeprimidos.	10-100 células
Vibrio parahaemolyticus/vulnificus	Es característico de las zonas de costa y se asocia al consume de marisco. Es muy al pH bajo, la congelación y el cocinado. Se ve afectado por desinfectantes comunes como la lejía o el alcohol.	10^8 células (>1,000 células – brote de 2004)
	* Dependiendo del estado previo de salud del individuo. **Es el estado de trasmisión de los protozoos parásitos.	

Principales parásitos

La mayoría de parásitos cpnsiderados peligros alimentarios, son causantes de enfermedades de transmisión alimentaria se asocian a pescado o carne crudos o mal cocinados. La gran parte de las enfermedades provocadas por parásitos se relacionan con el medio de desarrollo de los huéspedes vertebrados. Por lo tanto para garantizar la seguridad en este punto sería necesario incidir en las condiciones en que se obtiene la materia prima, previniendo la aparición de peligros alimentarios asociados a parásitos.

La tabla siguiente pone de manifiesto dos de los parásitos más probables en el sector de la alimentación, que podrían transmitirse eventualmente a través de los alimentos si no se observan las condiciones de cultivo y medidas de higiene necesarias.

Protozoos y lombrices	Características principales	Dosis capaz de provocar enfermedad
Toxoplasma gondii	Afecta a los gatos domésticos. La infección se produce ingiriendo los oocitos procedentes de fuentes contaminadas (agua, alimentos mal cocinados, superficies)	desconocida
Giardia lamblia	Son extremadamente resistentes a las bajas temperaturas. Su reservorio es el intestino animal.	uno o más oocitos

Virus y priones

Los virus y los priones son peligros alimentarios que tiene la particularidad de que no se «reproducen» en los alimentos, sino que se replican y se generan dentro de organismos vivos.

Los virus identificados como causa de enfermedad transmitida por los alimentos también se transmiten persona a persona , y su presencia en los alimentos se asocia directamente con la manipulación y el entorno de producción más que como una condición inherente a un alimento en particular.

Virus más comunes en toxiinfecciones alimentarias	Principales características	Dosis capaz de provocar enfermedad
Norovirus	Ensaladas preparadas,frutas y ostras son los alimentos que más frecuentemente se hallan implicadosen los brotes de norovirus. Sin embargo, cualquier alimento “listo para comer” que sea manejado por trabajadores portadores del virus es susceptible de ser contaminado.	1 a 10 partículas virales
Rotavirus	El contagio persona apersona es la vía más importante de transmisión, sin embargo los alimentos que no requieren posterior cocinado como las ensaladas y las frutas,pueden ser contaminadas a través de un manipulador que sea portador.	10 a 100 partículas virales
Hepatitis A	Embutidos y sándwiches frutas y zumos de fruta, leche y derivados, vegetales, ensaladas, marisco y bebidas	10 a 100 partículas

	congeladas son los alimentos con los que se asocian la mayoría de los brotes. La contaminación de los alimentos a través de trabajadores infectados en plantas de procesado de alimentos también es común.	virales
Hepatitis E	Representa un problemade inocuidad cuando se emplean aguas fecales para regar cultivos como lo tomates o las fresas, que son susceptibles de ser ingeridos crudos y potencialmente sin lavar. También se asocia al consume de marisco que haya estado en contacto con vertidos de aguas fecales.	desconocida

Los priones son proteínas presentes de manera natural en los mamíferos, cuando se pliegan de forma errónea pueden inducir enfermedades en cerebro y en el sistema nervioso. No son un ser vivo por ellos mismos, pero se pueden dispersar por la cadena alimentaria cuando un organismo las ha ingerido previamente.

Toxinas naturales, los peligros alimentarios colaterales

Las toxinas naturales son una amplia variedad de sustancias que son generadas de manera natural por diferentes especies que son capaces de causar daño a otros organismos. Entre la amplia variedad de organismos que son productores de toxinas, nos vamos a centrar en dos clases de substancias: histaminas y micotoxinas.

Toxina	Principales características	Dosis capaz de provocar enfermedad
Scrombrotoxina (histamina)	Responde a una combinación de sustancias, la histamina entre ellas, que se forman cuando ciertas especies no se refrigeran de manera adecuada como el pescado. El envenenamiento por Scrombotoxina se asocia a la acumulación de histamina. El posterior cocinado, enlatado o cocinado no reduciría los efectos	200-500 ppm
Aflatoxinas (AFB_1, AFB_2, AFG_1 and AFG_2) y sus metabolitos	Puede causar cáncer e inmunosupresión. Daños en el hígado y hepatitis. AFB_1 es el carcinógeno natural más importante conocido.	sin determinar**
Ocratoxina	Producidas por diversos tipos de hongos: Aspergillus, Penicillium, Fusarium, Claviceps y Alternaria. Se encuentran habitualmente en cereales.	112 ng/kg pc por semana**
Deoxinivalenol	Producidas por diversos tipos de hongos: Aspergillus, Penicillium, Fusarium, Claviceps y Alternaria. Se encuentran habitualmente en cereales.	1 µg/kg pc por día**
Zearalenona	Producidas por diversos tipos de hongos: Aspergillus, Penicillium, Fusarium, Claviceps y Alternaria. Se encuentran habitualmente en cereales.	0.5 µg/kg pc por día **
Fuomisina	Producidas por diversos tipos de hongos: Aspergillus, Penicillium, Fusarium, Claviceps y Alternaria. Se encuentran habitualmente en cereales.	2 µg/kg pc por día **
Patulina	Principalmente asociadas a las manzanas y sus productos derivados.	0.4 µg/kg pc por día **
	**INGESTA TOLERABLE. JEFCA (FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la	

	Agricultura.) (pc=peso corporal)	

Los hongos productores de aflatoxinas se encuentran especialmente en áreas con ambiente cálido y húmedo. La tasa y el grado de contaminación por

aflatoxinas dependerán de la temperatura, la humedad, el sustrato y las condiciones de almacenaje de los alimentos.

Peligros alimentarios de origen químico

La lista de peligros químicos que se podrían encontrar en los alimentos es muy amplia. La mayoría de ellos están directamente relacionados con la polución o con el uso inadecuado de productos fitosanitarios.

Con el objetivo de proteger la salud de los consumidores, las políticas públicas se centran en prevenir las concentraciones ambientales de estas sustancias bajo niveles que no puedan afectar negativamente a la salud para todas aquellas sustancias consideradas carcinogénicas, genotóxicas o que son capaces de causar grandes daños a la salud. Dichos niveles o límites se determinan en función de dos factores:

Tolerable intake: TDI – Ingesta Diaria Tolerable; TWI – Ingesta Semanal Tolerable. Representa la cantidad máxima de cierta sustancia que puede ser ingerida sin causar efectos negativos para la salud humana.

European food consumption data (Datos del consume de alimentos en la UE): La EFSA solicita a los estados miembros que reporten los datos relativos a la composición de la dieta para cada grupo de edad. Los resultados de estas contribuciones se encuentran disponibles tanto para las organizaciones, como para el público en general a través de un catálogo disponible en su página web: Open foodTox (EFSA. European Food Safety Authority).

De acuerdo con el Reglamento de 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, el contenido máximo para ciertos contaminantes debe ser determinado estrictamente considerando los niveles que sean razonables de alcanzar aplicando buenas prácticas agrícolas, ganaderas, pesqueras y de fabricación.

En lo relativo a aquellos contaminantes considerados carcinogénicos o genotóxicos, o aquellos cuya exposición por parte de la población esté cerca de superar la ingesta tolerable, su máximo se determinará de acuerdo con el principio ALARA (As Low As Reasonably Achievable) que significa “Tan bajo como sea razonablemente posible”. Este principio fuerza a los explotadores de la cadena alimentaria a implementar medidas para prevenir y reducir la contaminación con el objetivo de proteger la salud pública y de cumplir con los máximos regulados.

Principales peligros químicos a tener en cuenta

A continuación se muestran algunas de las sustancias en un listado no exhaustivo:

Sustancia	Principales características	Dosis capaz de provocar enfermedad
Plomo (Pb)	Derivados de los cereales y granos, vegetales (especialmente patatas y vegetales de hoja verde) y agua del grifo son los los contribuyentes más importantes a la exposición a través de la dieta en la UE.	NO ESTABLECIDO
Cadmio (Cd)	Los grupos de alimentos que más contribuyen a la exposición de Cd son los cereales y derivados, hortalizas, frutos secos, tubérculos y carne y derivados cárnicos. Debido al consumo de cereales, frutos secos y aceites	25 µg/kg pc por mes

	de semillas los vegetarianos tienen una exposición más alta. También se asocia al consumo de bivalvos y champiñones.	
Mercurio (Hg)	El mercurio tiene un origen tanto natural como antropogénico. Una vez en el medio tienen lugar una serie de complejas transformaciones y ciclos entre la atmósfera, los océanos y el suelo. De todas las formas que puede adoptar, el metilmercurio es, con diferencia, la forma más habitual en la cadena alimentaria.	4 µg/kg pc por semana
Arsénico (As)	El arsénico es un metaloide que está presente en formas orgánicas o inorgánicas que pueden encontrarse en zonas donde hay una elevada actividad antropogénica (EFSA. Panel on Contaminants in the Food Chain, 2010 (2009)).	15 µg/kg pc por semana
3-monocloropropane-1,2-diol (3-MCDP)	Se asocia a los derivados de la soja, especialmente a la proteína de soja. Este hecho será tomado en cuenta para proponer las limitaciones a la dieta de los grillos (Directorate-General Health and Consumer Protection., 2004).	4 µg/kg pc por día
Dioxinas y PCB	Son contaminantes persistentes en el medio con capacidad bioacumulativa y capaces de entrar y permanecer en la cadena alimentaria.	2 pg/kg pc por día
Benzo[A]pyreno	Se relaciona con alimentos sometidos a desecación o deshidratación calor de acción directa.	NO ESTABLECIDO
	Existen otros contaminantes de los alimentos, como por ejemplo la acrilamida, la melanina o el perclorato. pc=peso corporal	

Los pesticidas y sus metabolitos son otro peligro a considerar. En principio, siempre y cuando los productos fitosanitarios se ajusten a la utilización establecida por el Reglamento 396/2005, los LMR (Límites máximos de reisduos de pesticidas) en los alimentos deberían cumplirse. Por lo tanto, el consumo de alimentos susceptibles de acumularlos es seguro.
Sin embargo, los LMR son objeto de constante revisión por parte de la EFSA, quien obtiene los datos de los estados miembros para determinar variables de salud pública que aseguren la inocuidad de los LMR establecidos, y modificarlos si fuera el caso.

Peligros alimentarios de origen físico
Los peligros físicos se corresponden con aquellos materiales extraños que pueden llegar de manera accidental a los alimentos y que pueden causar daño a la salud de los consumidores. Se trata de fragmentos de material que no deberían estar en el alimento:

- han sido añadidos accidentalmente,
- se trata de una parte del alimento que se suponía que se había eliminado (huesos, cáscaras de frutos secos, etc.),
- o que presenta una textura diferente al resto del producto (terrones sólidos de productos en polvo).

Para identificar y evaluar los peligros físicos de un producto es necesario conocer si dicho producto en sí mismo es susceptible de incorporar un peligro físico por un procesamiento inadecuado o incompleto, o bien si se trata de cualquier otro material procedente de las instalaciones de procesado o de las tareas de manipulación.

Buscar:

	LISTO PARA COMER	REQUIERE COCINADO O PREPARACIÓN	DESTINADO A POBLACIONES DE RIESGO
Objetos blandos o de menos de 2 mm	Los objetos blandos o menores de 7mm tienen que, previsiblemente tendrían consecuencias leves en la población en general, deben ser especialmente tenidos en consideración si el alimento en concreto va dirigido a poblaciones sensibles (bebés y niños, con problemas de masticación y/o deglución, etc.).		
Objetos duros o afilados de menos de 7 mm / Objetos duros o afilados de entre 7 y 25 mm / Objetos duros o afilados de más de 25 mm	En los alimentos listos para comer es necesaria una precaución superior puesto que la capacidad de detección del consumidor es inferior y la ingestión accidental de un objeto extraño es plausible.	Si requiere cocinado o preparación, y así viene indicado en el envase, debe de valorarse el peligro en función de la capacidad de dicha preparación de eliminar o incluso de detectar el objeto.	Si la población destinataria es una población de riesgo la magnitud del peligro sería superior.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las instalaciones donde se reciben, preparan y expenden alimentos deben dar seguridad higiénica. Deben estar diseñadas de forma que favorezcan y faciliten tanto la higiene personal como la limpieza y desinfección de locales y equipos.

El Plan de Limpieza y Desinfección (L + D) agrupa el conjunto de operaciones que tienen como fin eliminar la suciedad y mantener controlada bajo mínimos la carga microbiana. La limpieza y desinfección debe actuar sobre las distintas superficies de trabajo: utensilios, equipos, paredes, suelos y techos,….

Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades particulares de cada establecimiento y se registrarán por escrito en programas que sirvan de guía a los empleados y a la administración.

La limpieza tiene como objetivo la eliminación de la suciedad orgánica y/o inorgánica adherida a las superficies, sin alterar éstas, siendo a su vez lo más respetuoso posible con el medio ambiente.

La desinfección tiene como objetivo la destrucción o reducción en mayor o menor medida de los microorganismos presentes en las superficies, hasta reducir la carga microbiana de las mismas a niveles que no sean nocivos ni para la salud de los consumidores, ni para la calidad de los alimentos.

Para desarrollar un protocolo de limpieza y desinfección se tendrá en cuenta:

- ✓ Tipo de superficies, que deben ser fáciles de limpiar, evitándose los materiales porosos en beneficio de aquellos impermeables e inalterables.

- ✓ Tipo de suciedad sobre la que se desea actuar, pues un producto puede ser muy eficaz frente a un sustrato y tener un efecto nulo frente a otro diferente.

- ✓ Tiempo y frecuencia con la que se realizarán las actividades pues si se distancian en exceso pueden darse incrustaciones o residuos adheridos a superficies que originen crecimiento de microorganismos o compuestos tóxicos, siendo posteriormente su limpieza más complicada

El Plan de limpieza y desinfección será un documento escrito que recoja todo lo referente a estas operaciones, de una forma regular y sistemática.

Se deberá tener en cuenta:

Todas las dependencias o salas de la industria

Será necesario señalar los flujos de los materiales, personal y alimentos diferenciados de una forma explícita para evitar las contaminaciones cruzadas.

Las instalaciones, equipos y útiles que se emplean en la empresa, susceptibles de limpiar y/o desinfectar.

Designará a una persona como verificador de ese plan y será distinta a la que ejecute el Plan.

La metodología y forma de proceder a la limpieza y desinfección.

MÉTODO DE LIMPIEZA

Limpiar utilizando un método general de limpieza siguiendo los siguientes pasos:

Recoger o proteger los alimentos que pueden contaminarse en el proceso de limpieza.
Eliminar la suciedad más visible, sin aplicar ningún producto: recogiendo, frotando o cepillando.
Enjuagar previamente, antes de aplicar cualquier producto, preferiblemente con agua caliente para evitar acumulación de suciedad en el agua de lavado.
Aplicar el detergente o desengrasante, siguiendo las ins- trucciones del fabricante.
Aclarar con agua templada y abundante para retirar los restos de suciedad y de detergente.
Aplicar el desinfectante, teniendo en cuenta el tiempo de aplicación y la concentración del producto (Alternativamente, en los casos en que sea necesario, se realizará una desinfección térmica por inmersión de utensilios durante 2 minutos a 80 ºC).

Aclarar, finalmente, cuando el desinfectante lo requiera (los clorados o lejías, por ejemplo).
Si el desinfectante aplicado lo requiere, se secará lo antes posible con materiales de un sólo uso (papel desechable). Si es posible, el mejor secado es el que se hace al aire tras un aclarado con agua caliente.

La periodicidad o frecuencia con la que se realizan las operaciones

Diaria

Las superficies (mesas de trabajo, tablas de corte) y suelos.
Utensilios (cuchillos, cacerolas, sartenes, envases, vajilla...).
Maquinaria (cortadoras, picadoras, batidoras...) que hayan estado en contacto directo con los alimentos

Además, se limpiarán entre usos en caso de haberlos utilizado con alimentos incompatibles (crudos de diferentes orígenes, crudos y elaborados...).

Periódica
La limpieza de otros elementos (cámaras, despensas,) o de las instalaciones (paredes, techos), si no se ensucian a diario, podrá ser periódica.

La finalidad es garantizar que siempre se encuentren limpios y, por tanto, la frecuencia de esta limpieza debe fijarse en función de las necesidades propias de cada establecimiento y actividad.

Los productos utilizados deben ser aptos para su uso en la industria alimentaria
Para la limpieza se utilizarán productos químicos como detergentes, en combinación con métodos físicos como la aplicación de agua o vapor a determinada presión y temperatura.

La elección del producto de limpieza dependerá de factores como el tipo de suciedad, toxicidad del producto, el método de aplicación, el material a limpiar, la dureza del agua,..

Para la desinfección se emplearán tratamientos físicos o desinfectantes.
De los productos utilizados deberán aportar además la siguiente información:
Razón social del fabricante
Nombre social del producto
o Registro sanitario del fabricante o distribuidor de los productos
Los desinfectantes deberán estar inscritos en el Registro Oficial de plaguicidas
Composición, acción, modo de empleo y dosificación

Útiles y elementos empleados para realizar las tareas limpieza y desinfección

Se deben describir brevemente los útiles que se utilizan para realizar la limpieza y desinfección. Éstos deben estar en buenas condiciones de conservación, limpiándolos y renovándolos cuando sea necesario.

Se debe evitar el uso de trapos o bayetas de tela, sustituyéndolas por papel desechable de un solo uso.

Almacenamiento del material de limpieza

Almacenar los útiles (bayetas, fregonas, esponjas etc.) y pro- ductos de limpieza en un lugar específico y separado de donde se manipulen o preparen alimentos.
Mantenerlos siempre limpios y en buen estado.
Utilizar, en lo posible, papel desechable para sustituir trapos y bayetas de tela.
Verificación de la eficacia del Plan de L + D.

Deberá existir una metodología por la que se pueda comprobar la eficacia de las operaciones.

Responsable de comprobar la eficacia

Sistema de Registros de las incidencias y actividades del plan, así como de las medidas correctoras que se deriven.

Existen diferentes métodos y cada industria elegirá el más operativo, de acuerdo con su sistema de producción. Deberán existir registros de su aplicación

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

- Su salud**:**
  En caso de enfermedad hay que avisar al superior lo antes posible (Si tiene náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas…).
- 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 también hay que lavarse las manos.

- 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.

CUESTIONARIO GRUPO 3
MANIPULACION

AGENTE EDUCATIVO
MARIA ADRIANA MOSQUERA

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?

¿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?

Eh podido observar el que en la mayoría de los restaurantes NO prestan un servicio de calidad sanitaria teniendo en cuenta por la emergencia que estamos viviendo actualmente y los alimentos se encuentran muchas veces destapados lo mismo ala hora de pasarlo al consumidor no van tapados los alimentos.

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

NO hace falta más 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.

° la falta de higiene del propio manipulador de los alimentos

° malos hábitos de higiene de utensilios y herramientas

° Basuras y Residuos

° plagas de animales

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza

y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.

Para desinfectar utensilios y equipos por cada litro de agua puedo utilizar 3ml de

Hipoclorito (5.25%) lo puedo dejar actuar por 10 minutos en inversión, aspersión luego enjuagar.

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

utilizar tapabocas, cabello bien recogido y colocarse gorro, usar delantal de color claro, zapatos cerrados y antideslizantes, NO utilizar aretes, reloj, anillos, pulseras utilizar guantes

AGENTE EDUCATIVO
MARIA ADRIANA MOSQUERA

ALBA NUR HOYOS cc. 26.630.901 H. C. ANGELILLOS Asociación Calibio

CUESTIONARIO - TALLER

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 términos generales se vera afectado el turismo gastronómico, ósea restaurantes y demás establecimientos que de abastecen productos alimenticios, por la inseguridad que el tema de la pandemia ha generado.
En la parte de los cambios será positivo, ya que la situación nos obliga a reforzar las medidas de manipulación de alimentos y las practicas serán mas estrictas.

¿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 secretaria de salud hace su mejor esfuerzo para exigir que las medidas sanitarias sean cumplidas a cabalidad, pero realmente el personal es insuficiente para garantizarle a sus habitantes la excelencia en medidas sanitarias de los establecimientos

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

Es deficiente ya que de 10 establecimientos 6 cumplen con las normas sanitarias, esperemos que la pandemia nos haga mas consientes y responsables a la hora de manipular alimentos

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.

La variedad de ofertas de alimentos se refleja en el expendio de gastronomía informal que en su mayoría es ambulante y no hay ningún control sanitario. Es un peligro constante en la contaminación, pero los organismos de control optan por no entorpecer la actividad comercial y se pone en riesgo de contagio a la comunidad.

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

Antes de manipular cualquier superficie o alimentos, y siempre que se considere necesario, lavar las manos con un producto bactericida. Es conveniente secarlas con toallas de un solo uso.

El manipulador de alimentos debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña. Se recomienda utilizar una mascarilla en caso de riesgo de contagio.
Tanto las superficies como los utensilios de cocina deben estar limpios y desinfectados de manera física y química.
Superficies, pavimentos y paredes. Se debe realizar la limpieza a diario, primero eliminando los residuos y a continuación, aplicando un eficaz detergente.

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

- Mascarillas o cubrebarbas.
- Delantales desechables
- Mangas.
- Guantes
- Cubrezapatos

MUCHOS EXITOS!!!!

DESARROLLO DEL CUESTIONARIO – TALLER

¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?

En términos generales se vera afectado el turismo gastronómico, ósea restaurantes y demás establecimientos que de abastecen productos alimenticios, por la inseguridad que el tema de la pandemia ha generado.
En la parte de los cambios será positivo, ya que la situación nos obliga a reforzar las medidas de manipulación de alimentos y las practicas serán mas estrictas.

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/ Siempre he considerado a título personal que la preparación de alimentos y lo referente a manipulación deben ser sinónimo de higiene, aseo y cuidado mas, cuando se trata de seres humanos y en especial los niños, para mí, los procesos desde el inicio que involucran todo tipo de alimentos como carnes, frutas, verduras, frescos y perecederos deben ser de riguroso control hasta llegar al consumidor final y es ahí donde esta por encima nuestro compromiso y autocuidado y responsabilidad, desde mi punto de vista deben hacerse exámenes médicos a cabalidad y como manifiesta la norma 2674 del 2013 en su artículo 11 numeral 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?

R/ Muchos de los restaurantes no se encuentran debidamente inspeccionados por los organismos de control municipal, esto genera en gran medida la no aplicación de prácticas establecidas en la manipulación de alimentos y se pone en riesgo la salud de las personas.

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

R/ En gran medida es una práctica descuidada, son muy pocas las empresas que ejecutan y hacen seguimiento a la correcta manipulación de alimentos, que involucra no solo a las personas que hacen parte de la cocina sino a otras en otros procesos donde se manipula alimentos, destaco en este punto el interés de la ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE LOS HOGARES COMUNITARIOS VEREDA CALIBIO a la que pertenezco, que dedica varias horas de su tiempo en capacitación, cumplimiento y supervisión de las buenas prácticas en la aplicación que menciona la norma

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.

- R/ El riesgo empieza desde la preparación de la tierra, la aplicación de plaguicidas, la distribución de los alimentos y el momento de la venta la exposición al ambiente cuando se trata de cárnicos que se descomponen con mayor rapidez.
- Ambientes donde carecen las medidas de higiene y se puede notar insectos trasmisores de infecciones y enfermedades.
- La no utilización de EPP, y elementos especiales para la manipulación de alimentos.
- Falta de capacitación de empleados y no practica de exámenes médicos de rigor.
- Poca eficacia de los organismos de control del estado.
- Contratantes o patronos sin interés por el cumplimiento de la norma.

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

- Que los locales estén limpios a la hora de comenzar a trabajar.
- Que el equipo y los utensilios de trabajo estén limpios al inicio de la jornada y que se limpien durante su utilización, cuando se contaminen y al finalizar la producción.
- Que los productos alimentarios no se contaminen durante la limpieza.
- Que los detergentes y desinfectantes (o sus restos) no entren en contacto directo o indirecto con el alimento y, además, que no se produzca la re contaminación de superficies.
- Que los utensilios se direccionen a labores especificas es decir, el cuchillo de cortar pescado sea únicamente para ese fin, no debe utilizarse para cortar carne de res o cerdo por citar un ejemplo

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

- Cofia: es un elemento protector que contiene el cabello y evita que caiga sobre los alimentos que se están preparando y las superficies del ambiente de trabajo.
- Barbijo o Cubreboca: se utiliza para evitar la dispersión de microorganismos que pueden alojarse en boca y nariz de las personas, aunque no presenten síntomas de enfermedades.
- Guantes de malla anticorte: protegen a los manipuladores de posibles cortes. Sin embargo, deben mantenerse limpios y desinfectados como un utensilio más dado que la malla tiene mucha superficie que puede actuar como reservorio de suciedad y microorganismos.
- Guantes térmicos: su uso es recomendable cuando se manipulan productos congelados o cuando se trabaja en cámaras a bajas temperaturas. Como no son de un material apto para el contacto con alimentos, siempre deben protegerse con guantes impermeables. Además, debe considerarse su lavado y desinfección así como el reemplazo frecuente.
- Guantes impermeables: son útiles para proteger las manos de operaciones muy húmedas o frías y para proteger a los alimentos más sensibles de posibles contaminantes que el manipulador pueda portar en sus manos. Requieren el mismo tratamiento de lavado, desinfección y recambio que se aplica a las manos desnudas.
- Guardapolvo o Chaqueta con cuello cerrado, mangas, sin bolsillos ni botones: estas prendan cumplen la función de barrera entre la piel y la vestimenta de calle, y los ingredientes, alimentos y ambiente de trabajo. Por este motivo se busca que sea cerrado. Respecto de los bolsillos, no se permiten para evitar que se guarden elementos que puedan resultar contaminantes (lápices, ganchos, pelusa…). Y los botones en sí mismos también pueden desprenderse o romperse y convertirse en un contaminante físico. En todos los casos, se recomienda que las prendas no sean demasiado holgadas para mantener el control sobre las mismas y darle seguridad a las personas.
- Delantal: se utilizan como una doble protección, sobre todo en operaciones muy sucias o húmedas. Con su uso se evita el recambio de toda la vestimenta durante la jornada de trabajo y su consiguiente desgaste. Es importante que los delantales no tengan lazos sueltos que puedan engancharse en equipos y utensilios y provocar derrames o accidentes.
- Pantalón largo: esta prenda también sirve como barrera entre la piel y el ambiente de trabajo por lo que se recomienda que cubra toda la pierna.
- Zapatos o botas de seguridad y lavables: el calzado debe cumplir varias funciones, una es la de barrera, otra de seguridad contra cortes, aplastamientos y resbalones, y una

tercera función de higiene por lo que se requiere que sean de un material que resista las operaciones de lavado y desinfección.

- En todos los casos, se recomienda que la vestimenta sea de colores claros, de uso exclusivo, que las personas se vistan en el vestuario del lugar de trabajo y que cada día ingresen con un equipo lavado y planchado.
- Respecto de los materiales, la premisa para la elección es que sean de fácil lavado, que no sean de látex ni desprendan hilos, pelusas, etc. Si se opta por elementos descartables, hay que descartarlos luego de cada uso.

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?

¿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?

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

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.

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?

MUCHOS EXITOS!!!!

1. Afectaría en la parte de la preparación como individuo por el tiempo en el que se somete el cocinero a estudiar y prepararse como profesional ya que tendría que tener nuevos conocimientos y buscar los recursos para prepararse para este nuevo acontecimiento

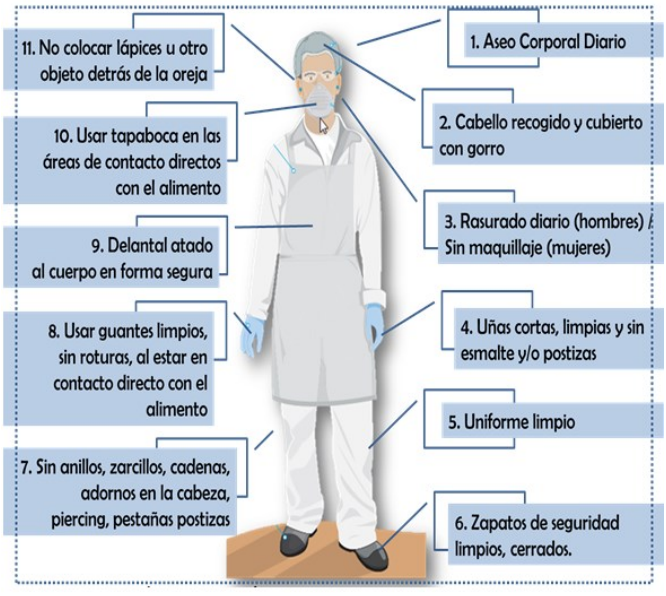
2. Ante la preparación y presentación son buenos ya que ve que manejan los protocolos necesarios para el buen servicio y funcionamiento del restaurante

3. Sí, porque manejan todos los implementos de vio bioseguridad tanto como los anteriores como los que estableció el gobierno

4. que las personas que manipulan los alimentos cumplan con los protocolos de desinfección desde la recepción hasta el momento de su preparación así podríamos llevar a cabo una excelente manipulación

5 El paso a paso empieza con la persona de cocina que haya tenido una buena desinfección de sí misma, luego un excelente lavado de equipo, utensilios y por último la desinfección para así luego poder ser utilizados

6. los elementos de seguridad que debe usar son: malla para la cabeza con gorra y cabello recogido, guantes, tapabocas zapatos antideslizantes y sin huecos, delantal



MADRE COMUNITARIA: DIANA MILENA ILES GOMEZ
CEDULA: 34322443
UNIDAD DE SERVICIO LOS JILGUEROS
CODIGO: 1900100055274

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?

En el oficio de cocineros se afectara en el campo de empleo ya que algunos establecimientos se han serrado por el COVID 19 y se han quedado sin trabajo además afecta también en el campo del trabajo ya que hay que trabajar por horarios establecidos también adoptar menús a precios asequibles y opciones que correspondan a las necesidades diarias de los comensales y cambiara también en los aspectos de entrega a domicilios los alimentos en brindar a las personas alimentos de buena calidad y de presentación y tendremos que estar agentes del cambio social en relación a la pandemia.

¿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?

Manejan un buen protocolo para el ingreso al establecimiento para poder consumir los alimentos y se ceñirán a los principios de las buenas prácticas de manufactura.

En cuanto a preparación de los alimentos deben de estar en óptimas condiciones sanitarias de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento para evitar alguna intoxicación o enfermedad además dispondrán de unas condiciones de temperatura adecuadas para el tratamiento y el almacenamiento higiénico de los alimentos.

En la presentación de los alimentos deben estar en buenas condiciones de aspecto que se le dé a los alimentos y que se vea limpio los utensilios que estén en buena calidad para el consumo. En cuanto a los alimentos y bebidas expuestos para la venta su presentación se mantiene en vitrinas, campanas plásticas o cualquier sistema apropiado que los protege del ambiente exterior.

Calidad de servicio del que ofrece los restaurantes es buena calidad según el protocolo de bioseguridad.

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

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentación deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

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.

Estos son los riegos que se ven expuesto los alimentos.

Hay peligros biológicos: bacterias, parásitos, virus, toxinas tienen la capacidad de causar daño a la salud de las personas provocando enfermedades de origen alimentario es decir, enfermedades provocadas por el hecho de comer o beber un alimento contaminado.

Hay peligros químicos que se podrían encontrar en los alimentos es muy amplia como metales pesados, pesticidas o cualquier otra sustancia o compuesto con efectos sobre la salud que pueden venir desde su fabricación.

Hay peligros físicos: trozos de cristal u otro material frágil, plástico, metal o cualquier otra sustancia ajena al alimento los peligros físicos se corresponden con aquellos materiales extraños que pueden llegar de manera accidental a los alimentos y que pueden causar daño a la salud de los consumidores se trata de fragmentos de material que no deberían estar en el alimento.

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

Limpieza

- Enjuagar con agua (caliente cuando sea posible) para retirar la mayor cantidad de suciedad visible, si se requiere se puede utilizar un cepillo para ayudar a la limpieza .utilizar la cantidad de agua suficiente sin excesos.
- Impregnar la superficie con la solución de detergente previamente preparada, haciendo una buena distribución con un paño limpio.
- Enjuagar con agua a temperatura ambiente o si es posible con agua tibia, utilizando la cantidad de agua suficiente sin excesos.

La desinfección se realiza después de la limpieza.

- Preparar una solución de hipoclorito de 4ml por cada litro de agua en un balde plástico se sumerge platos, vasos y pasillos y dejar actuar por 15 minutos dejar escurrir.

- Dejar secar al ambiente si no con toallas desechables.

Frecuencia.

- A diario.

- registrar la actividad en formato

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

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal.
- Debe usar vestimenta de trabajo que sea de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza con cierres o cremalleras.
- El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla y no se permite el uso de maquillaje.
- Usar obligatoria mente el tapabocas
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No se permite utilizar reloj, anillos o accesorios
- Usar calzado cerrado de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes
- No fumar
- Comer en el puesto de trabajo.
- Toser o estornudar
- Tocarse el pelo o rascarse.

MARIA MODESTA QUINTERO
ASOCIACION CALIBIO

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?

¿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?

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

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.

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?

MUCHOS EXITOS!!!!

RESPUESTAS

1. Claro que, si nos afecta ya que debemos ser más estrictos para la preparación de los alimentos, los protocolos cambiaron y debemos adaptarnos para nuestro probienestar y para brindar seguridad a los demás, debemos utilizar loe elementos de protección tapabocas, gafas o careta, gorro, guantes y el protocolo de desinfección.

2. Las preparaciones siguen iguales los alimentos pienso son de calidad lo que cambio es la prestación de servicio y la presentación depende el lugar donde estén y también el empaque de los alimentos.

3. En algunos lugares, hay carnicerías restaurantes y graneros, las ventas ambulantes que no cumplen con las normas de bioseguridad ni protocolos, que no manejan permisos para la preparación y menos certificado de manipulación de alimentos y es ahí donde afectan a las demás personas.

4. Los peligros pueden aparecer cuando se manipula alimentos no perecederos y cárnicos, lácteos y rompen cadenas de fríos y los almacenamientos son en mal estado se debe observar muy bien el empaquetado que este bien rotulando y las fechas de vencimiento, para cumplir una buena práctica.

5. Se debe hacer diaria la desinfección

   Preparar una solución adecuada para la cantidad según los elementos con hipoclorito hacer una regla de 3 para sacar el volumen de producto y litros de agua sumergir durante 30 minutos y limpiar todas las áreas adecuadme y lavar los utensilios con abundante agua.

   6 debe tener, gorro, tapabocas, guantes, cofia, uniforme, antifluido, y zapatos antideslizantes.

Agente educativa: Deicy Diaz

Hogar comunitario: Nube Blanca

CUESTIONARIO GRUPO 3

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/ la forma en que afectara a los cocineros en esta epoca de pandemia va ser la vida economica de muchos restaurantes, hogares comunitarios y los colegios que tienen comedores comunitarios.

¿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?

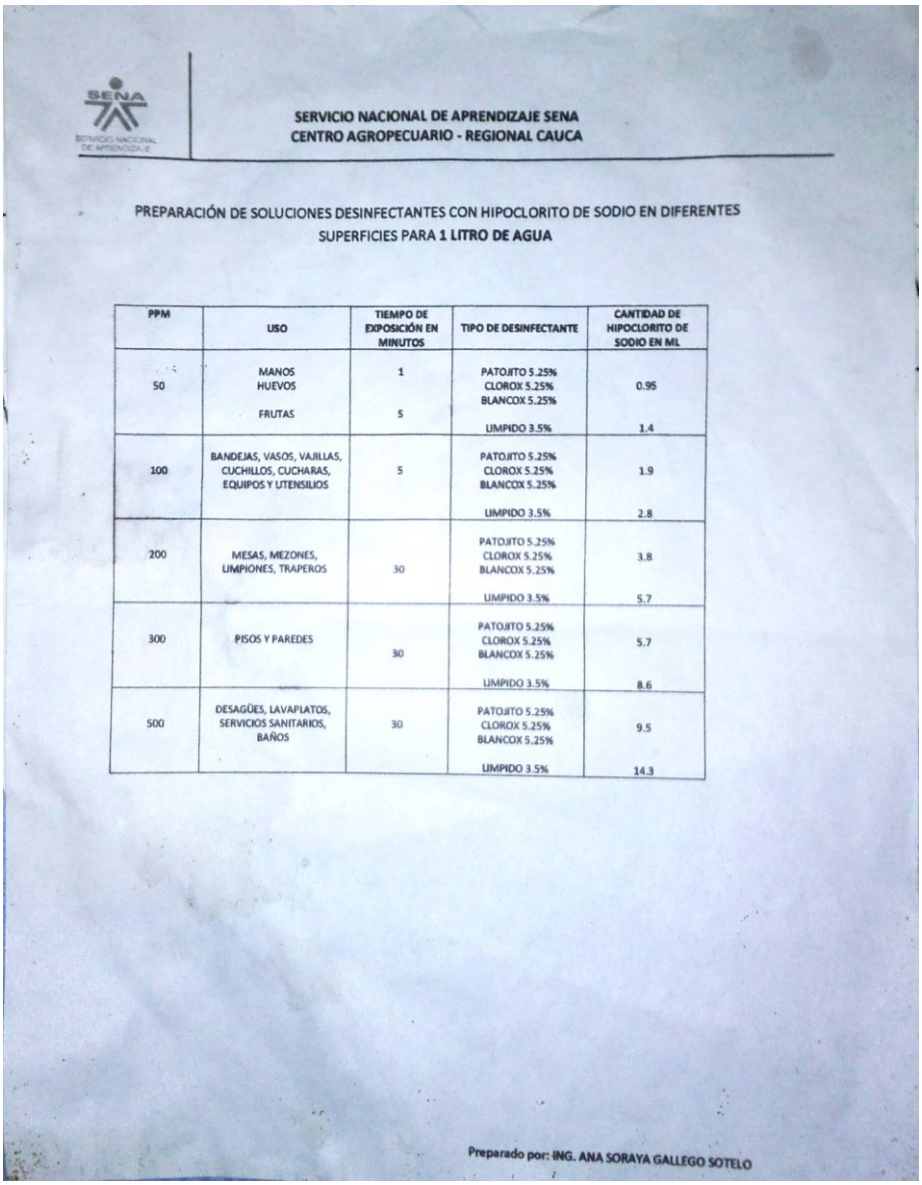
RTA/ tienen los alimentos de buena calidad y buena presentacion a la hora de preparar y que llegue los alimentos en buena condiciones.

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

RTA/ si porque el manipulador debe cumplir con las normas de bioseguridad como requisito para poder ejercer su labor como cocineros en cualquier trabajo que realize

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.

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



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROPECUARIO - REGIONAL CAUCA

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES CON HIPOCLORITO DE SODIO EN DIFERENTES SUPERFICIES PARA **1 LITRO DE AGUA**

PPM	USO	TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN MINUTOS	TIPO DE DESINFECTANTE	CANTIDAD DE HIPOCLORITO DE SODIO EN ML
50	MANOS HUEVOS FRUTAS	1 5	PATOJITO 5.25% CLOROX 5.25% BLANCOX 5.25% LIMPIDO 3.5%	0.95 1.4
100	BANDEJAS, VASOS, VAJILLAS, CUCHILLOS, CUCHARAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS	5	PATOJITO 5.25% CLOROX 5.25% BLANCOX 5.25% LIMPIDO 3.5%	1.9 2.8
200	MESAS, MEZONES, LIMPIONES, TRAPEROS	30	PATOJITO 5.25% CLOROX 5.25% BLANCOX 5.25% LIMPIDO 3.5%	3.8 5.7
300	PISOS Y PAREDES	30	PATOJITO 5.25% CLOROX 5.25% BLANCOX 5.25% LIMPIDO 3.5%	5.7 8.6
500	DESAGÜES, LAVAPLATOS, SERVICIOS SANITARIOS, BAÑOS	30	PATOJITO 5.25% CLOROX 5.25% BLANCOX 5.25% LIMPIDO 3.5%	9.5 14.3

Preparado por: ING. ANA SORAYA GALLEGO SOTELO

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

RTA/ los elementos de bioseguridad que de deben tener son
gorro, guantes, gafas, tapabocas, delantal.

CUESTIONARIO GRUPO 3

Juliana Josefa Olave Caldon

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?

Yo no creo que afecte y cambie solo debemos ser mas cuidadosos en la preparación, higiene y desinfección cumpliendo con los protocolos que nos rigen y mas ahora frente, durante y después de esta emergencia sanitaria.

¿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?

Preparación: lavar bien los productos que se van a cocinar al igual que los utensilios desinfectarlos antes de utilizarlos.

Presentación: que sea del gusto de la persona que va a consumir, procurar que sea en desechables con envoltura transparente.

Servicio: seguir los protocolos de bioseguridad

Calidad: evitar cualquier contacto que genere intoxicaciones o malestares

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

Yo creo que cada empleador debe capacitar a su personal para cumplir las normas que rigen a nivel nacional frente a esta emergencia sanitaria

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.

yo creo que todos los alimentos tienen un riesgo por esos nosotras cuando nos llegan a nuestras casas debemos manejar el proceso de higiene y desinfección guardarlo en recipientes para que no se contaminen ya que nosotras tenemos una nevera en la cual deben de ir todos los alimentos por separados, durante su preparación también la higiene y evitar contacto de cocido con crudo. para garantizar su calidad cumplir con todas las normas de bioseguridad.

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

1. **Debemos hacer un diagnostico de donde se va a cocinar y los utensilios que se van a manejar.**
2. **Limpiamos con agua y jabón las superficies y utensilios**
3. **Desinfectamos con hipoclorito y agua las superficies y utensilios**

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

1. **Delantal de color blanco o claro preferiblemente sin bolsillos, sin botones**
2. **Gorro de tela para que cubra el cabello de la persona que va a manipular**
3. **Tapabocas de tela o desechable que cubra nariz hasta el mentón**
4. **Calzado antideslizante**
5. **Carnet de manipulador**

TALLER DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

PRESENTADO POR: LISNEY YAQUELINE VIDAL MELLIZO

PRESENTADO AL INSTRUCTOR SENA: YONNI RIVERA
DEL AREA GASTRONOMIA

ASOCIACION DE CALIBIO

POPAYAN – CAUCA 17 DE NOVIEMBRE 2020

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?
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?
3. ¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?
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.
5. Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.
6. ¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

SOLUCIÓN DEL TALLER

1. Dados los acontecimientos por el virus covid 19 afecto bastante al mundo en el ámbito gastronómico ya que todos los restaurantes y servicios tendrán cambios, algunos mayores y otros quizás muy poco, pero, definitivo que tendremos que reinventarnos. ya que el cambio a lo que se avecinaba, y donde muchas personas por prevenir por salud, por no estar en aglomeración ya no visitan los restaurantes prefieren cocinar en casa. En algunos restaurantes lo toman con buena actitud otros no lo soportan o no tienen las herramientas. será un cambio radical que la más resiliencia apoyarán su inteligencia en la esperanza de la ciencia y de la solidaridad. además de la capacidad de crear los nuevos modelos de restauración. los mismos empezarán para suplir solo a los locales y ser parte de los que den el frente para cubrir necesidades de seguridad alimentaria al más necesitado. tendremos que escuchar más al planeta, atenderemos más al pobre. nos convertiremos en los que nutrir será lo esencial atado a un momento de aliento tanto al necesitado como al que sirve en distintos frentes.

2. El consumo de alimentos en buen estado es primordial.

Manipular alimentos es un acto que todos realizamos a diario, ya sea como profesionales de la gastronomía, elaborando la comida en el propio hogar, como distribuidores, etc. En numerosas ocasiones se piensa que quienes preparan los alimentos son exclusivamente los operarios de plantas elaboradoras o los cocineros en restaurantes u hoteles, pero la realidad es que hay muchas otras personas que contribuyen diariamente a que los alimentos que consumimos tengan una calidad higiénica.

La Calidad Sanitaria, EN LOS RESTAURANTES DE POPAYAN es una de las cualidades exigidas a los procesos de manufactura alimentaría POR LOS SUPERVISORES DE SANIDAD, debido a que el destino final de los productos es la alimentación humana y los alimentos son susceptibles en todo momento de sufrir cualquier forma de contaminación. Es imprescindible que los alimentos no sean considerados un riesgo para la salud del consumidor, esto es, que no posean vestigios de antibióticos, hormonas, pesticidas, contaminantes, etc. En esta variable se tomarán en cuenta factores clasificadas en satisfactorio regular y deficiente. principalmente se hace énfasis en las características organolépticas de alimentos frescos como lo son: color, textura y olores característicos. Con

el fin de aceptar o rechazar los alimentos de origen animal que presenten LAS DIFERENTES CARNES QUE CONSUMIMOS EN DICHOS RESTAURANTES.

3. **Es uno de los requisitos indispensables exigidos por la secretaria de salud, a todas las personas y establecimientos comerciales donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, vendan, distribuyan y comercialicen alimentos para garantizar las prácticas de higiene y la inocuidad alimenticia ofrecida al consumidor final. aquí se da a conocer la diferente normatividad, y programas que son de obligatorio cumplimiento según la legislación colombiana, para garantizar la inocuidad y calidad en toda la cadena de procesos alimentarios individuales y empresariales, teniendo como base fundamental la resolución 2674 de 2.013 y los decretos, pues estos son los que nos brindan las herramientas necesarias para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en cada uno de ellos.**

4. **Los platos preparados, o comidas preparadas según nuestra normativa, se definen como cualquier elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrán presentarse envasadas o no y dispuestas para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional. En consecuencia, cualquier preparación culinaria que se ponga a la venta puede ser considerada como un plato o comida preparada. Desde este punto de vista, cualquier comida que compramos en una tienda o que adquirimos en un restaurante puede ser incluida en este capítulo.No obstante, y pese a existir una norma específica, es bastante improbable encontrar restaurantes, bares, o locales en general, que hagan análisis rutinarios que certifiquen la seguridad de sus preparados. Al mismo tiempo, la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico continúa siendo una ficción en algunos locales, aún cuando es obligatorio. La mejor manera de controlar los peligros se basa en principios básicos de higiene:**

Materias primas de óptima calidad

Carnes y derivados frescos o congelados con una buena maduración y una carga microbiana controlada

Vegetales con una adecuada limpieza y desinfectados, preferentemente mediante el empleo de lejía en el agua de lavado

Pescados frescos o congelados, con especial atención a la presencia de larvas de *Anisakis* en pescado consumido crudo o en marinados o escabechados

Conservas en adecuado estado y mezcladas en los platos unos momentos antes de ser preparada la comida, especialmente si son de pescado, por el riesgo de acumulación de histamina

Manipulación higiénica de los alimentos, con manos excepcionalmente limpias, así como ropa y cabello, no debiendo comer ni fumar mientras de trabaja

Mantenimiento de condiciones de frío durante la manipulación de los platos (aire acondicionado en instalaciones)

Platos fríos por debajo de 8ºC y calientes por encima de 65ºC, aunque en este caso podría ser suficiente un mantenimiento garantizado en el intervalo comprendido entre 50 y 70ºC.

Limpieza y desinfección, comprobada, de las superficies y de los materiales

Lavado de todos los cubiertos y vajillas en lavavajillas por encima de 55ºC

Diversos estudios demuestran como muchas de estas indicaciones no se siguen en algunos establecimientos, especialmente en los de pequeño tamaño.

5. **Procedimiento de limpieza y desinfección manual**

La limpieza y desinfección manual normalmente sigue 5 etapas:

Un enjuague inicial, en el que se eliminan las partículas más grandes mediante la aplicación de agua a presión.
No se debe barrer, ya que la limpieza en seco incrementa el riesgo de contaminación cruzada.

Aplicación de productos detergentes, que disuelven la suciedad incrustada y las películas de grasa. Cuando la incrustación de la suciedad es elevada, se requiere un método manual no abrasivo de limpieza, con cepillos o esponjas.

Enjuagar con agua, para eliminar los restos de suciedad y de detergente. Es recomendable utilizar agua caliente (43-50ºC) y a presión (15-25 atmósferas).

Desinfectar aplicando productos de uso específico para industrias alimentarias, por rociado o pulverización en superficies y por inmersión en el caso de utensilios y piezas pequeñas.
Siempre hay que tener en cuenta las recomendaciones del fabricante del producto y aplicarlo a la temperatura, concentración, y tiempo adecuados.

después de dejar actuar el desinfectante durante el tiempo recomendado, se realiza un enjuague final con agua potable para eliminar los restos de productos químicos.

Los detergentes

El tipo de suciedad a limpiar determinará el tipo de detergente a utilizar.

De acuerdo a su pH, los detergentes utilizados para la limpieza se agrupan en tres grupos: ácidos, neutros o alcalinos.

Detergentes ácidos: están basados en ácidos fuertes, como el sulfúrico, fosfórico o nítrico.
Son especialmente eficaces para eliminar residuos inorgánicos, como incrustaciones calcáreas y restos de óxido.

Detergentes alcalinos: están basados en hidróxidos alcalinos, generalmente de sodio o potasio, acompañados de agentes activos para mejorar las propiedades de limpieza metálicos para prevenir la formación de depósitos de cal.
Son especialmente indicados para la eliminación de residuos orgánicos, como grasas, proteínas, sangre, etc.

Detergentes neutros: se suelen utilizar en la limpieza manual para evitar riesgos para los usuarios. También se utilizan en la limpieza de suelos u otros elementos sensibles a los productos corrosivos, ya sean ácidos o alcalinos.

Otro tipo de clasificación de los detergentes se basa en su capacidad para generar espuma. Aunque la generación de espuma no aporta ningún efecto limpiador adicional, facilita las operaciones de limpieza por tres motivos:

Permite un mayor tiempo de contacto de la solución limpiadora en superficies inclinadas o verticales.

Permite identificar las zonas donde no se ha aplicado la solución limpiadora

Permite identificar la ausencia de detergente en la solución limpiadora

Por estas razones se utilizan detergentes espumantes para limpiar zonas abiertas o de fácil acceso.

En cambio, en el caso de equipos como circuitos o depósitos, la formación de espuma puede provocar serios problemas operativos, alargando excesivamente el tiempo de aclarado de la solución limpiadora, por lo que en estos casos se recomienda utilizar detergentes que no generan espuma que eliminen rápidamente la espuma generada.

Los desinfectantes

La función de los desinfectantes es destruir microorganismos patógenos y alterantes hasta niveles aceptables.

Las propiedades que debe tener un desinfectante son:

Tener un amplio espectro, es decir ser activo frente a muchos tipos de microorganismos.

No verse afectado por factores ambientales: debe ser activo en presencia de restos de materia orgánica y compatible con detergentes, jabones y otros productos químicos.

No ser tóxicos.

Debe ser compatible con la superficie a desinfectar: no debe oxidar las superficies metálicas a desinfectar ni degradar otros materiales, como tela, caucho o plástico.

Debe ser soluble, estable, respetuoso con el medioambiente y económico

Los desinfectantes se clasifican de modo similar que los detergentes en relación a su capacidad para generar espuma, lo que determina sus áreas de aplicación.

En el caso de los desinfectantes es clave, además, su composición a la hora de seleccionar el producto adecuado, es decir la sustancia activa biocida o la combinación de las mismas, que es el factor que proporciona la capacidad biosida al desinfectante.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
POES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

INSTALACIONES	FRECUENCIA	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO
PAREDES COCINA PAREDES COMEDOR	**QUINCENAL**	**DETERGENTE** **9 gr. Detergente en 6 litros de agua** **DESINFECTANTE:** **HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% :** **1 LT DE AGUA CON 4 ML DE HIPOCLORITO**	**LIMPIEZA:** - con esponja o cepillo restregar las paredes siguiendo una línea. -Enjuagar con agua hasta retirar todo e detergente. **DESINFECCION:** *con el hipoclorito aplicar con paño húmedo sobre las paredes.
VENTANAS Y PUERTAS	**QUINCENAL**	**DETERGENTE** **9 gr. Detergente en 6 litros de agua** **DESINFECTANTE:** **HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% :** **1 LT DE AGUA CON 4 ML DE HIPOCLORITO**	**LIMPIEZA:** -retirar todas las partículas que se encuentrar adheridas a las ventanas desde la parte más alta hasta la más baja. -con una esponja aplicar el detergente y restregar **DESINFECCION:** *con el hipoclorito aplicar con paño húmedo sobre las ventanas y puertas.
TECHOS COCINA TECHOS COMEDOR	**QUINCENAL**	**DETERGENTE:** **9 gr. Detergente en 6 litros de agua**	**LIMPIEZA:** -en caso de techos falsos, retirar con un paño húmedo el polvo de los acrílicos del techo. -aplique la solución detergente con paño húmedo Restregar Enjuagar con paño húmedo Limpiar las cerchas con paño húmedo.
CANECAS PLASTICAS PARA ALMACENAR Y PARA BASURA	**SEMANAL**	**DETERGENTE:** **4.5 gr. Detergente en 6 litros de agua** **DESINFECTANTE:** **HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% :** **1 LT DE AGUA CON 8 ML**	**LIMPIEZA:** -retirar de las canecas las bolsas que contienen la basura -depositar la basura en el {área destinada para almacenamiento de basuras -con esponja aplicar el detergente y restregar Enjuagar con abundante agua Dejar secar el tiempo necesario. **DESINFECCION:** *con un paño impregnado de solución desinfectante realice la desinfección en contacto directo sobre la parte interna y externa de la caneca. Deje actuar por 20 min.

Secretaría Distrital de Desarrollo Económico

Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentario de Bogotá

alimenta bogotá
abastecimiento a precio justo

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO (5,25%)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión.
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	----------	Aspersión

En convenio con:

Universidad de Bogotá JORGE TADEO LOZANO

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.

BOG BOGOTÁ POSITIVA GOBIERNO DE LA CIUDAD

6. **Vestimenta: La ropa puede ser una fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y tierra que provienen de nuestras actividades diarias.**

Vestimenta apropiada para manipulador de alimentos:

1. Una gorra que cubran totalmente el cabello para evitar su caída.

2. Guardapolvo de color claro utilizado solamente en el área de trabajo.

3. Un barbijo que cubra nariz y boca.

4. Delantal plástico.

5. Guantes.

6. Calzado exclusivo.

GRACIAS……

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?

El papel que juegan los cocineros es de gran importancia, teniendo en cuenta que el COVID19 afectado al ámbito gastronómico, ya que bajaron los ingresos por falta de movimiento en la clientela, pero a la profesión como tal no ya que va más allá del que juegan en su propia cocina ya que muchos se reinventaron los domicilios a la innovación.

¿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?

El control de calidad en los alimentos es la utilización de parámetros tecnológicos, físicos, químicos, microbiológicos, nutricionales y sensoriales para lograr que un alimento sea sano y sabroso con el objetivo de proteger al consumidor, tanto del fraude como de su salud y así prestar un buen servicio.

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

En algunas entidades realmente no cumple con las condiciones, a un no son cocientes de la situación del país.

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.

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

Los procedimientos de limpieza consistirán en:

Eliminar los residuos grandes de las superficies.

Aplicar una solución detergente 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?

1. Una gorra que cubran totalmente el cabello para evitar su caída.
2. Guardapolvo de color claro utilizado solamente en el área de trabajo.
3. Un barbijo que cubra nariz y boca.
4. Delantal plástico.
5. Guantes.
6. Calzado exclusivo