

Escuela de Educación Agropecuaria de Charata

E.E.A. N°3 “María Auxiliadora”

Espacio Curricular: PLAN DIDÁCTICO PRODUCTIVO (P.D.P)

CURSO: 1° PRIMER CICLO

PROFESORES:

- **URICH CLAUDIA**
- **SPHAN SERGIO**

AÑO: 2020



CLASE 24 y 25

Seguridad e Higiene Laboral

Concepto de Higiene en alimentos

El concepto de higiene va asociado a los conceptos de "salud" y "limpieza", ya que se considera un elemento fundamental en la calidad de vida de las personas y la [prevención de enfermedades](#).

Hábitos e higiene de la persona manipuladora de alimentos

Higiene y cuidado de las manos

- ✓ Tenga siempre las manos limpias y desinfectadas.
- ✓ Debemos lavarnos las manos antes de comenzar.
- ✓ Mantenga las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ✓ El uso de guantes no debe utilizarse como sustituto del lavado de manos. Debe utilizarse solo una vez.
- ✓ Si lleva las manos vendadas debe usarse guantes limpios, dedos o cubiertas protectoras para evitar que las vendas caigan dentro del alimento.

Puntos críticos en la cocina

Área de manipulación:

Fregadero/Lavadero/Pileta: Es uno de los puntos húmedos de la cocina por lo que hay que extremar las precauciones para evitar que se acumulen las bacterias. Nunca dejes restos de comida en él y sécalo después de usarlo.

Utensilios:(tenedor, cuchara, espumaderas, cucharones, etc.): No debes olvidar limpiar los utensilios cada vez que cambies de alimento, para eliminar los posibles gérmenes que haya dejado el anterior.

Mesada/Encimera: Es imprescindible que esté fabricada con elementos fáciles de limpiar y desinfectar, además de ser resistentes a la corrosión u otro tipo de alteración que afecte a su estructura. Elimina siempre los restos de comida y seca bien la superficie.

Cuchillos: Aunque las bacterias se eliminan al cocer la comida, si cortamos una pechuga de pollo contaminada y sin lavar el cuchillo lo usamos para cortar un tomate, estaremos traspasando la infección. Por eso debes lavar el cuchillo siempre que cambies de alimento.

Tabla de cortar: Las tablas, así como los paños y las bayetas, son propensas a la contaminación y tienen un elevado riesgo de propagar infecciones. Por eso, debes lavar y secar la tabla cada vez que cortas un alimento diferente y cambiar los paños y las bayetas muy a menudo, así como mantenerlos siempre lo más secos posibles.

Heladera/Nevera/Refrigerador: La temperatura óptima a la que debe estar es de 1 °C a 4 °C. A la hora de distribuir los alimentos, siempre deben estar los cocinados en la parte superior y los crudos en la inferior, para evitar los goteos (al descongelarse, por ejemplo). Es importante no llenar la nevera excesivamente para que el frío se distribuya manteniendo las temperaturas de seguridad. También se debe limpiar a menudo, para evitar que se acumulen bacterias en la comida.

Congelador: Siempre ha de estar por debajo de los -18 °C. Lo conveniente es que todos los alimentos estén en recipientes etiquetados con su fecha de caducidad. Es importante limpiarlo de vez en cuando para evitar que se acumule hielo.

Manijas/Asas/Agarradores//Tiradores: No olvides limpiarlos cuando hagas lo propio con los armarios. Los posibles restos de comida en las manos se pueden quedar ahí y convertirse en foco de gérmenes.

Basura: Los residuos son la fuente de contaminación más importante debido a su riqueza en materia orgánica. Es el área de más alto riesgo por lo que hay que ser muy meticulosos con su limpieza. Cambia las bolsas todos los días, aunque no estén totalmente llenas, ¡y no te olvides de reciclar!

Cuando se trabaja con alimentos

- ✓ No se rasque la cabeza.
- ✓ No se toque la frente.
- ✓ No se ponga los dedos en las orejas, en la nariz o en la boca.
- ✓ No toques objetos o superficies que pueden estar contaminados, como el basurero o el gorro.

Otra norma que debe cumplir

- No debe fumar, ni debe masticar chicle mientras prepara o sirve alimentos.
- Tampoco es permitido comer ni beber mientras se encuentra en las aéreas de trabajo.
- Si usted tiene una cortadura, herida infectada o presenta algún síntoma de enfermedad, informe a su supervisor.

ACTIVIDAD

Luego de leer el material y pasarlo a la carpeta realizar la siguiente actividad:

Búsqueda de las 10 diferencias:



Cada pregunta y respuesta debe ser registrada en la carpeta. Recordar que deben pasar las actividades, la misma cuenta como su presente.

Cualquier duda o consulta saben que estoy a disposición. Envío la explicación del material.
Saludos y espero que les sea grato estudiar. Profe Clau.