

Liceo Politécnico San Luis
Depto.: Alimentación
Especialidad: Gastronomía



Guía N° 7

Título: Buenas prácticas de manipulación de los alimentos

Asignatura/ Módulo: Higiene para la elaboración de alimentos

Nivel: Tercero Medio

Fecha: 20 de agosto de 2020

Contacto del docente y horario: Consultas de lunes a viernes de 9.00 a 12.00

(Fono: 985628878, **correo:** (claudio.yanez@politecnicosanluis.cl)

Objetivo de Aprendizaje:

* Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente

Aprendizaje esperado:

*Manipula materias primas, insumos, alimentos, de acuerdo a las normas de higiene de la legislación vigente, considerando y aplicando estándares de calidad, y previniendo situaciones de riesgo.

Indicadores/ Criterios de evaluación:

*Investiga de manera regular sobre fuentes y focos de contaminación que se estén presentando en la actualidad, con el fin de anticipar situaciones de riesgos.

Actividad.

Los estudiantes deberán leer con atención el siguiente documento, con el fin de observar aquellos organismos vivos de características microscópicas que son un peligro para una buena manipulación de materias, de la higiene del lugar de trabajo como también de la salud de quien manipula dichos productos alimentarios.

Documento

*Una enfermedad biológica se produce por los alimentos cuando gérmenes, tales como bacterias, virus o parásitos, se encuentran en estos y son consumidos por los comensales. Estos tipos de gérmenes pueden causar intoxicación alimentaria. La intoxicación alimentaria puede enfermar a una persona. Entre los síntomas se incluyen vómitos, diarrea, fiebre y dolor estomacal. Se pueden producir durante el manejo incorrecto de alimentos al cosecharlos, transportarlos, prepararlos o servirlos. El manipulador puede tomar medidas para poder reducir o eliminar el riesgo de enfermedades alimentarias.

Bacterias: Si los alimentos no se almacenan correctamente, pueden desarrollarse bacterias. Algunas de estas pueden formar esporas (un tipo de escudo protector), cuya eliminación puede ser más difícil que la de las bacterias aisladas. Las esporas también pueden enfermar a las personas y estas pueden ser más tóxicas que el mismo microorganismo, incluso provocar daño sin la presencia de este (Clostridium). De acuerdo con el tipo de bacteria que se consuma, los síntomas pueden ser diferentes.

.A continuación se incluye una lista de algunos de los tipos comunes de bacterias que se pueden encontrar en los alimentos.

Salmonela:

Alimentos: pollo y huevos sin la cocción adecuada
Síntomas: dolor estomacal, diarrea, escalofríos, náuseas, vómitos y fiebre.

E. coli:

Alimentos: carne de res sin la cocción adecuada, frutas, verduras y legumbres lavadas incorrectamente.
Síntomas: Fuertes calambres, diarrea, y posible insuficiencia renal

Estafilococo:

Alimentos: contaminación de alimentos listos para consumirse, preparados sin el lavado adecuado de las manos
Síntomas: Náuseas, vómitos, diarrea y sudor frío

Virus: otro tipo de germen que puede enfermar a las personas son los virus. En el comienzo de una enfermedad vírica, es posible que una persona no presente síntomas y no sepa que está enferma. Esto facilita la transmisión de los gérmenes a los alimentos. Para evitar que suceda, los trabajadores de los servicios de alimentos deben poner en práctica hábitos adecuados de lavado de manos luego de toser, estornudar o usar el sanitario. También es importante que no trabaje cuando está enfermo.

Los siguientes son ejemplos de virus que pueden contaminar los alimentos.

Norovirus:

los gérmenes se pueden transmitir a cualquier tipo de alimento o superficie si las manos no se lavan correctamente o si los empleados trabajan cuando están enfermos. El norovirus es muy contagioso.

Síntomas: Náuseas, vómitos y diarrea.

Hepatitis A:

los gérmenes se pueden transmitir a cualquier tipo de alimento o superficie si las manos no se lavan correctamente o si los empleados trabajan cuando están enfermos. La hepatitis A es muy contagiosa.

Síntomas: Fiebre, náuseas, vómitos, fatiga, calambres e ictericia (color amarillento de la piel y los ojos).

Parásitos:

un parásito es un organismo diminuto que se puede encontrar en los alimentos. También está en alimentos contaminados con desechos humanos o animales. Para eliminar los parásitos, los alimentos se deben cocinar a una temperatura elevada o congelar durante un período extendido de tiempo.
Alimentos: Pescado, carne verduras y legumbres crudos

Síntomas: Diarrea, dolor estomacal, náuseas y pérdida de peso.

*Por otra parte las **sustancias químicas** agregadas a los alimentos, o que se producen naturalmente y de manera espontánea en estos, pueden constituir un peligro si se encuentran en grandes cantidades. Las histaminas de los peces son un ejemplo de sustancias químicas que se producen naturalmente en los alimentos. Por ejemplo, al curar carnes, agregar gran cantidad de sales que contengan nitratos o nitritos puede resultar tóxico. Una sustancia química de limpieza que entre en contacto con un alimento también puede suponer un grave riesgo para la salud.

Cuestionario

- 1.- ¿Cuál es la importancia de las buenas practicas higiénicas de manipulación en contaminaciones de origen biológicas y químicas?, justifique
- 2.- ¿En qué sectores del área de producción se pueden detectar estas contaminaciones? Justifique
- 3.- ¿A que llamamos ETAs?
- 4- ¿Qué importancia tiene para la producción de alimentos, una ETA?
- 5.- ¿Cuál contaminación es más grave del **punto de vista de la detección temprana** de una ETA, la de origen biológica, la de origen química o ambas son graves?, justifique su respuesta

6.- ¿Cuáles son los puntos ha higienizar en un lugar de trabajo para evitar contaminación a materias primas y productos elaborados?

7.-Teniendo los conocimientos que hoy has alcanzado, argumente: **¿Por qué es necesario tener un programa de higiene en los lugares de producción de alimentos?**