



LICEO TÉCNICO PROFESIONAL
MARÍA LUISA BOMBAL
VALPARAÍSO

Guía de trabajo “Higiene para la Elaboración de Alimentos” N°6

NOMBRE	
CURSO	
FECHA	
PROFESORA	Giselle Gallardo Cáceres
CORREO PROFESORA	ggallardo@mlbombal.cl
PROFESOR APOYO PIE	

Las guías entregadas deberán ser pegadas en el cuaderno de la asignatura y serán revisadas la primera clase en que nos encontremos, esperando su apoyo, comprensión y colaboración entre casa y colegio podemos seguir avanzando.

Aprendizaje Esperado:

Higieniza insumos, utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al trabajo a realizar, considerando los protocolos de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

Objetivo de la clase: Que los estudiantes conozcan e identifiquen las diferentes contaminaciones alimentarias.

Horas de clases: 6hr

Instrucciones.:

1. Complete el encabezado de esta guía (Nombre, curso y fecha)
2. Lea el texto detenidamente y responda las preguntas.
3. No olvidar el formato que se entregó en la primera guía.

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y FUENTES DE CONTAMINACIÓN.

El concepto de CONTAMINACIÓN se entiende como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume. Básicamente esas materias pueden ser de tipo: biológico, químico y físico; como se describe en el siguiente cuadro:

TIPO DE CONTAMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	FORMA DE CONTAMINACIÓN	PREVENCIÓN
BIOLÓGICA	<p>Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen las bacterias por su capacidad de reproducirse sobre el alimento hasta cantidades que enferman a la persona que los consume o hasta que producen toxinas que enferman. Su capacidad de reproducirse hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias que aún en esa cantidad resultan</p>	<p>Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él, como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitar contaminaciones cruzadas. • Respetar las distintas temperaturas de almacenamiento. • Respetar las respectivas temperaturas de cocción de alimentos. • Poner énfasis en la higiene personal. • Ambiente de trabajo higiénico. • Realizar controles de plagas en forma periódica. • Instalaciones de almacenamiento en buen estado.
QUÍMICA	<p>Generalmente ocurre en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias utilizadas para controlar las plagas en los cultivos, o sustancias como drogas veterinarias en los animales enfermos que luego son sacrificados.</p>	<p>También este tipo de contaminación puede darse de manera accidental durante etapas como el transporte, el almacenamiento o elaboración propiamente dicha, al permitirse el contacto de alimentos con sustancias tóxicas como plaguicidas, combustibles, lubricantes, pinturas, detergentes, desinfectantes u otros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Óptimo enjuague de implementos de trabajo. • No se deben mantener sustancias químicas en sectores de manipulación de alimentos. • Lavar y desinfectar mesones y utensilios cuando se ha realizado fumigaciones. • Control de aditivos químicos en alimentos. • Evitar realizar limpieza con productos químicos cuando aún se está en producción de alimentos.
FÍSICA	<p>Varios tipos de materias extrañas pueden contaminar el alimento como pueden ser partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrio por rotura de lámparas, pedazos de madera procedentes de empaques o de tarimas, anillos, lapiceros, pulseras u otros, todos los cuales pueden caer en el alimento y contaminarlo.</p>	<p>Los contaminantes físicos, en especial los del tipo metal o vidrio, son potencialmente capaces de producir heridas en quien consume un alimento contaminado con ese tipo de objetos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza prolija de las legumbres antes de cocinar. • Evitar beber líquido en vasos de vidrio en la cocina. Para hidratarse utilizar vasos plásticos. • Usar guantes a la medida de la mano. • Poner especial cuidado al abrir las bolsas de fideos antes de cocinar. • Cabello dentro de la cofia o gorro de cocina.

ACTIVIDAD

Complete el siguiente cuadro, indicando:

- Tipo de contaminación.
- Medidas preventivas.

AGENTE EXTRAÑO	TIPO DE CONTAMINACIÓN	MEDIDAS PREVENTIVAS
1. Pelo		
2. Detergente		
3. Trozo de vidrio		
4. Moho		
5. Uña		
6. Fermentación por levadura		
7. Piedrecilla		