

**TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,
ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA**

Profesor a cargo MARIO OROSTICA T.

Modulo:

HIGIENE EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS (H.E.A)

Enviar a correo del docente:

Profesor.gastronomia.mot@gmail.com

INSTRUCCIONES:

Lea atentamente la guía.

Responda a las preguntas realizadas en la guía

OBJETIVO:

- Conocer el proceso de higienización de maquinarias y utensilios.
- Identificar manejo de residuos en la industria alimentaria.

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

Criterio: Aplica técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.

ACTIVIDAD

1.- Leer comprensivamente, y destacar las palabras que no entienda. Buscar la definición en un diccionario o internet y escribirla en su cuaderno. (guardar guía)

2.- Realizar un afiche informativo, extrayendo la información entregada por el profesor.

Afiche: se debe confeccionar en una cartulina de cualquier color, deberá incluir dibujos o recortes según estime conveniente. El afiche deberá explicar que es limpieza, desinfección, programa de limpieza y los puntos más importantes del programa de limpieza y desinfección. **IMPORTANTE** Debe contener: título, letra legible y clara, información relevante y resumida, ser didáctico y atractivo a la vista.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Plan de limpieza y desinfección contribuye a mantener controlada la población microbiana responsable de la contaminación de los alimentos. Cuando hacemos ambos procesos a la vez, es decir, realizamos la higienización, estamos eliminando los restos y reduciendo la carga microbiana a niveles inferiores a los de riesgo.

Lo primero que tenemos que hacer es diferenciar:

- Limpieza: Elimina todos los residuos visibles que sirven de alimento para microorganismos y animales. Se trata de eliminar la suciedad que se ve, mediante detergentes y agua, ayudado por utensilios de limpieza.

Si sólo limpiamos, no estamos eliminando los microorganismos presentes en esa superficie.

- Desinfección: Se realiza después de limpiar. Se consigue la supresión en mayor o menor medida de la población microbiana, hasta niveles inferiores a los del riesgo, mediante el uso de desinfectantes, vapor de agua,...Elimina la Suciedad No Visible.

Para que el proceso de higienización sea lo más eficaz posible debemos de tener en cuenta:

- Los utensilios y superficies en contacto con los alimentos deberán ser fácilmente lavables y no presentar zonas donde puedan acumularse la suciedad. Los utensilios de MADERA, están totalmente prohibidos, ya que podrían astillarse y caer trozos caer en el alimento.

- La maquinaria tiene que tener piezas fácilmente desmontables para su correcta limpieza.

- En cuanto a las instalaciones, no se permite el barrido en seco en lugares donde haya almacenado alimento, ya que levanta el polvo y puede contaminarlos.

- El almacenamiento de los productos de limpieza debe estar separado de los alimentos y correctamente identificados.

- Sólo se podrá utilizar productos autorizados para industria alimentaria acorde a nuestro establecimiento.

- Deben utilizarse papeles desechables, evitando el uso de bayetas y trapos.

- Los utensilios limpios y desinfectados no pueden secarse al aire, deben secarse con papel desechable o guardarlos en esterilizadores, para evitar la recontaminación de los mismos.

- No puede haber presencia de animales en ningún lugar donde se manipulen, almacenen o pueda haber productos alimenticios.

A la hora de realizar la limpieza y desinfección debemos seguir los siguientes pasos:

- Limpiar todo lo que vemos: restos de comida, grasa, desperdicios,... de utensilios, superficies,... Primero en seco y sino ayudar con agua caliente.

- Aplicar una solución detergente o producto acorde a la industria.

- Aclarar con abundante agua para que no queden restos.

- Aplicación del desinfectante.

- Aclarado: siguiendo las pautas según ficha técnica. Algunos productos deben dejarse hasta la siguiente jornada para que actúe, y después aclararlo antes de empezar a trabajar.

- Secar con papel desechable, no dejarlo a temperatura ambiente.

MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS:

La correcta manipulación y almacenamiento de las basuras es vital en el campo de la alimentación, para evitar intoxicaciones y contagios.

La basura es un foco de bacterias, además de atraer a animales e insectos. Por lo tanto, a pesar de que esta zona es una zona siempre "sucias", tenemos que mantenerla lo más limpia posible.

Los desperdicios y los residuos no deben acumularse en los locales de manipulación de alimentos.

- A lo largo de la jornada de trabajo, éstos se depositan en cubos o recipientes de fácil limpieza y desinfección. De uso exclusivo, con tapa de apertura no manual, impermeables, estancos y con bolsas de plástico desechables.

- Al menos diariamente, las bolsas de basura se llevarán al cuarto de basuras que estará en dependencias aisladas donde se coloca el contenedor para ser recogido por los servicios de limpieza correspondientes.

- Todos los recipientes de recogida de residuos así como los locales en que se encuentran se limpiarán a diario.

- NO se deberá dejar basura fuera del contenedor ni dejar la tapa abierta del cubo de basura.

CONTROL DE PLAGAS: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

El Control de Plagas es el "Conjunto de medidas encaminadas a evitar la contaminación por fuentes externas a la industria alimentaria tales como roedores o insectos"

La ausencia de insectos y roedores es importante porque:

Son responsables en gran medida de las toxiinfecciones alimentarias. Deterioran las instalaciones de las industrias alimentarias. Producen pérdidas económicas por la alteración de los alimentos y sus envases.

Desinsectación: Trata de evitar la presencia de insectos como moscas, cucarachas y otros coleópteros ya que estos se convierten en transmisores de microorganismos que pueden causar la descomposición de los alimentos,...

Desratización: Trata de evitar la presencia de ratas y ratones que, como los citados anteriormente, también pueden transmitir enfermedades al hombre por contaminación de los alimentos, siendo incluso más peligrosos que los insectos.

Ambos se incluyen dentro del mismo plan denominado Plan DDD (Desinfección, Desinsectación y Desratización). Los correspondientes tratamientos son realizados por una empresa autorizada que periódicamente hará controles de seguimiento.

MEDIDAS A ADOPTAR: A la hora de llevar a cabo estos procesos existen dos tipos de medidas que son:

MEDIDAS PASIVAS: tratan de evitar la entrada de estos animales mediante: La eliminación de todo aquello que puede atraer a estos animales (cubos de basura destapados, restos de desperdicios, ...) La limpieza de los recipientes o utensilios que han contactado con los alimentos.

El almacenamiento de los alimentos evitando el contacto con el suelo y las paredes. .

MEDIDAS ACTIVAS: Las medidas físicas deben ser complementadas con medidas químicas (ACTIVAS), en los casos necesarios, basadas en el empleo de productos químicos denominados plaguicidas (insecticidas y raticidas).

Estas medidas las llevan a cabo empresas externas, autorizadas y registradas. El personal manipulador de estos productos debe estar capacitado y poseer un carnet de aplicador de plaguicidas. Al ser productos tóxicos deben:

- Los productos químicos deben estar autorizados para la industria alimentaria.
- Antes de usar estos deben de proteger los alimentos y el equipo correctamente y después de su uso el equipo donde se van a manipular alimentos se debe de limpiar minuciosamente.
- Revisar las instalaciones periódicamente para detectar la presencia de cualquier rastro animal.