



GUIA No. 3

DOCENTE: LIC. ANA LIGIA AYALA

ASIGNATURA: AGROINDUSTRIA

GRADO: 11°

TIEMPO DE DESARROLLO: Semana del 3 al 7 de Mayo

LOGRO: Conocer y explicar los conceptos básicos sobre la transformación de la leche.

INDICADORES DE DESEMPEÑO: Conocer y explicar la importancia de la higiene en la preparación de alimentos

NOTA: TODA LA GUIA DEBE DESARROLLARSE EN EL CUADERNO, CADA PASO TIENE UNA EVALUACION.

MOMENTOS PARA EL DESARROLLO DE LA GUÍA

A. VIVENCIA (lee y desarrolla en tu cuaderno)

Estudiantes del grado 11° vamos a conocer que presaberes tienes sobre el tema de manejo y limpieza de entornos

1. sabes que significa la palabra limpieza o sanidad, son lo mismo o hay diferencias
2. Explica porque es importante la limpieza de los sitios donde se transforman alimentos

B. FUNDAMENTACION CIENTIFICA (escribe en el cuaderno el concepto, te servirá para desarrollar las actividades de ejercitación y aplicación).

Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos

Los elementos que debe tener muy en cuenta el manipulador de alimentos para una correcta higiene alimentaria en los productos que manipula son los siguientes:

- **Su propia salud:** Si está enfermo puede convertirse en el elemento de contagio de su enfermedad a los consumidores a los que llegue los alimentos manipulados por él.
- **Su higiene personal:** Además de su limpieza personal adecuada el manipulador de alimentos debe tener en cuenta otros factores como el llevar siempre las uñas cortas y limpias, el lavado habitual de manos con jabón y un correcto secado y la limpieza de ropa y de elementos y objetos personales, aunque se los quite durante su trabajo.
- Las **normas higiénicas:** en función de la actividad que desarrolle como manipulador de alimentos deberá adecuarse a las normas de higiene alimentaria.
- Deberá llevar una **indumentaria** de trabajo adecuada a su actividad que solo usará en las localizaciones laborales y que no saldrán de estas para no sufrir contaminaciones.
- Usar **gorro o redecilla**, tanto hombres como mujeres, para evitar caídas de cabellos o contaminaciones al tocárselo. Y mascarilla en caso de barba o bigote.

- Tratar adecuadamente las **heridas**, protegiéndolas con apósitos o vendas y asegurando a estos de la posible caída sobre los alimentos.
- Utilizar **guantes** que deberán estar en buen estado, limpios y sin roturas, y lavarse las manos previo a ponérselos y también con ellos puestos cuando se manipulen distintos alimentos.
- No se pueden llevar **objetos personales como joyas** y similares ya que estos puedan ensuciarse y terminar contaminando los alimentos.
- No se puede **fumar, masticar chicle o comer** en el puesto de trabajo por el riesgo que entraña de contaminación.
- **Lavarse las manos** cuando se va al baño adquiere especial énfasis en la manipulación de alimentos. También sonarse la nariz y todas aquellas actividades que puedan contaminar los alimentos a manipular.
- Lavarse las manos debe hacerse de forma correcta, **con agua caliente y jabón bactericida**, cepillo de uñas y frotando bien entre los dedos. El secado también debe hacerse de una forma adecuada, con papel de un solo uso, nunca con aire y dejando bien secas las manos.
- Se ha de tener mucho cuidado con costumbres que en principio pueden parecer normales como **estornudar, silbar, toser**, tocar elementos no higienizados, la utilización de cosmética y perfumería con olor penetrante.



El término **manipulador de alimentos** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los **alimentos** durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMISIBLES A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS



Siguiendo lo expuesto por la OMS, las principales bacterias que se pueden derivar de una actividad incorrecta en la manipulación:

1. Salmonella, Campylobacter y Escherichia coli enterohemorrágica.
2. La infección por Listeria.
3. La infección por Vibrio cholerae.

Aunque existen muchas más bacterias, estas son las que tienen un recorrido más rápido y por tanto comportan niveles de propagación más elevados. A estas bacterias hay que añadir virus o parásitos.

No obstante, no hay que alarmarse ya que siguiendo las pautas recomendadas por esta organización internacional. La aparición de este tipo de casos se convierte en marginal. Por tanto, los objetivos es evaluar y controlar las prácticas profesionales de la manipulación de alimentos.

C. ACTIVIDAD DE APLICACIÓN

A continuación, responde las siguientes preguntas después de haber leído y analizado la información.

1. Dibuja una persona con el atuendo o ropa adecuada para manipular alimentos según lo que está en la guía.
2. ¿por que es importante la sanidad en la preparación de alimentos
3. Si una persona tiene gripa u otra enfermedad puede manipular alimentos, explica o argumenta tu pregunta.
4. En casa que precauciones debemos tomar al preparar nuestras comidas.

D. ACTIVIDAD DE COMPLEMENTACION: Consulta más sobre el tema.

- Cuales son los deberes de un manipulador de alimentos
- Escribe 5 hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos
- Escribe 5 tips que utilices o apliques cuando vas a manipular alimentos, pídele ayuda a tu mama o hermanas mayores si las tienes.

Referencias bibliográficas

www.manipuladordealimentos.net

www.wikipedia.org

www.fao.org

www.español.cdc.gov

Cuando desarrolles esta guía, debes escanearla o tomarle una foto y enviarla al Whatsapp 3173914053 o al correo anliaya2015@gmail.com, recuerda que la guía la debes resolver en el cuaderno, argumentar y desarrollar todos los momentos. Si necesitas asesoría, puedes comunicarte con el docente por los medios antes mencionados, asiste a las clases virtuales, allí te comunicaras con el docente y aprovechas para conocer mas el tema.