

CENTRO
EDUCACIONAL
FERENANDO DE
ARAGÓN
ENSEÑANZA
MEDIA.

Fecha desde: 04/04/2020 Hasta: 08/04/2020

GUÍA PARA EL APRENDIZAJE

Promoción de la salud y prevención de la enfermedad

NOMBRE DE ALUMNO/A: CURSO:
3º medio

OA3: Aplicar estrategias de promoción de salud, prevención de enfermedades, hábitos de alimentación saludable para fomentar una vida adecuada para la familia y comunidad de acuerdo a modelos definidos por las políticas de salud.

AE1: Analiza la higienización de los alimentos para evitar así los riesgos para la salud.

Objetivo: Conocer la importancia de la higiene de los alimentos.

HIGIENIZACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTO II

En la Guía I de “Higiene y manipulación de alimentos” se alude a la disciplina de manipulación de alimentos, en la que se evidencian sus cualidades percibidas a través de los sentidos (sabor, aroma, textura, olor, color, etc.) Todo aquello, con la finalidad de mantener hábitos adecuados en la higiene y manipulación de los productos. De allí la gran importancia sanitaria de la “higiene alimentaria”, especialmente para quienes manipulan alimentos, puesto que, se aprecian bacterias de manera directa o indirecta contaminantes.

En la Guía II, informaremos dónde se puede comprar de manera segura algún producto, que debemos observar o estar alerta al ingerir alimentos en un local de comida, cuidado de productos adquiridos y la contaminación cruzada.

Debemos considerar...

Comprar tus alimentos de forma segura en lugares Establecidos y Autorizados por la SEREMI de salud, que mantengan las reglas sanitarias.

¿QUE DEBEMOS SABER PARA NO SUFRIR UNA INTOXICACION O UNA ENFERMEDAD, POR CONSUMIR ALIMENTOS EN MAL ESTADO O CONTAMINACIÓN?

En locales de consumo de alimentos debe obtener:

- 1) El personal de manipulación de alimentos debe tener una buena presentación y saber las normas de higiene.
- 2) La vestimenta de los manipuladores de alimentos debe ser de color blanco, cofia, mascarilla y guantes desechables.
- 3) El lugar de cocina, debe ser un lugar higiénico, de buena iluminación y limpio, además, debe mantener instalaciones en buen estado.

Ya que los alimentos no son inmediatos, estos deben obtener una buena conservación, los que deben ser:

- 1) **Refrigerados:** Carne, pescados y mariscos.
- 2) **Lugar fresco:** Verduras y bebidas.
- 3) **Tapadas y refrigeradas:** Salsas y mayonesas.

Considera...

No cambiar los productos de envases de dudosa procedencia o mal higienizados.

Al momento de comprar alimentos en locales de ventas deben ser:

- 1) Limpios, ordenados, iluminados y de buena presentación.
- 2) Vitrinas refrigeradas para carnes y separadas de los lácteos.
- 3) Debe tener una separación adecuada entre vendedor, cajero y manipuladores de los alimentos.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

Es la transferencia o "paso" de microorganismos de un producto sucio o crudo a uno limpio o cocido.



CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA

Transferencia de alimento a alimento



Carne cruda (contamina) en contacto con tomates frescos

CONTAMINACIÓN CRUZADA INDIRECTA

Transferencia usando utensilios, manos, equipos, etc. a alimentos



#ChefChristianVargasTarapoto

Actividad

Una vez comprendida la Guía Higienización y manipulación de alimento II. Responde las siguientes preguntas:

- 1) ¿Qué entiendes por contaminación cruzada? Fundamenta tu respuesta
- 2) ¿Qué ocurre, si no me cuido de una contaminación alimenticia?
- 3) ¿A qué riesgos nos exponemos al no comprar en lugares autorizados por la SEREMI de salud?
- 4) ¿Porque es tan importante mantener un lugar limpio, iluminado y seco para la manipulación de los alimentos?