 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA**

**UNIDAD I: MAQUINARIA, UTILES E HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**OA: MANEJAR ÚTILES MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS PARA LA ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERIA BÁSICA, UTILIZANDO TÉCNICAS DE HIGIENE PARA SU CORRECTA MANIPULACION**

**Profesor: María Antonieta Rivera Berrios**

**16 de marzo 2020**



Antes de comenzar a cocinar, es indispensable tener un conocimiento completo de las

normas básicas de seguridad e higiene con las que debe contar cualquier establecimiento dedicado al área de servicio de alimentos y bebidas. Velar por la salud de los comensales es tan importante como satisfacer sus paladares y apetitos.



La higiene de los alimentos comprende las condiciones y medidas necesarias para la:

**Producción,** **Elaboración,**  **Almacenamiento,** **Distribución de los alimentos**

Destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el

Consumo humano. Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor. Entiéndase como inocuo al producto que no causará daño alguno a quien lo consume.

RAMIENTAS | repostería Profesional

**Higiene del personal**

El personal encargado de preparar los alimentos es con frecuencia uno de los responsables de la transmisión de enfermedades, ya sea porque padece de ella o que por descuidos en la higiene se vuelva portador de ella. En caso de contar con cabello largo, tenerlo recogido y utilizar una red o cofia. Abstenerse de toser, estornudar o hablar sobre los alimentos. **Mujeres:** se prohíbe el uso de maquillaje. Presentarse con ropa y calzados limpios. No fumar, comer, masticar chicle o beber en el área o durante la preparación de los alimentos. Someterse periódicamente a control médico Uñas limpias, cortas y sin esmalte. Calzado de tipo antideslizante, de punta cerrada y que sea fácil de retirar en caso de quemaduras o algún tipo de accidente. Se les suele llamar suecos. **Hombres:** en lo posible evitar la barba, o bien, llevarla cuidadosamente recortada. Suspender labores en situaciones de enfermedad y cuando se presentan heridas en manos o brazos. Lavarse las manos antes del servicio y cada vez que se tocan superficies o instrumentos ajenos a la cocina (partes del cuerpo, mangos de puertas, llaves, dinero, etc.). Bañarse diariamente antes de iniciar labores. No utilizar reloj, anillos, aretes, pulseras o cualquier tipo de joyería. Evitar tocarse el pelo, cara, orejas o cualquier parte del cuerpo mientras manipule los alimentos. La limpieza siempre comienza en casa, por esta razón quienes trabajan en las instalaciones de preparación de alimentos deben seguir las siguientes disposiciones de higiene:



**Filipina**: de manga larga para evitar quemaduras, por agua, aceite, caramelo, etc. Con doble-vista que puede ser invertida con facilidad. La capa doble de algodón,

Protege del calor y evita quemaduras que pudieran producirse con mezclas a alta temperatura. Incluso los botones forrados en tela resisten mejor el lavado frecuente.

**Pantalón:** largo, sin valenciana lo que evita atrapar restos de comida o líquidos. Que no se arrastre en el piso.

**Mandil o delantal:** protege la filipina y pantalones de mancharse excesivamente.

**Trapos, toallas o caballos:** para limpiarse, las manos y tomar mangos de ollas, sartenes, y charolas calientes sin quemarse.

**Zapatos:** duros, de piel y suela de goma. Anti-deslizantes y cerrados, para evitar quemaduras por líquidos derramados, que sean fáciles de retirar.

**Toque o gorro:** evita que el cabello caiga sobre los alimentos y también absorbe el sudor de la frente.

**Pañolin:** se anuda como una corbata, sirve para absorber el sudor del cuello.

**El uniforme debe lavarse con cada uso**, para evitar la contaminación de los alimentos. El chef que salga al salón debe tener una chaqueta limpia adicional para cambiarse.

**Lavado de manos**

1.- Humedecer con agua limpia manos y antebrazos hasta la altura del codo.

2.-Enjabonar hasta formar abundante espuma en dirección de la mano hacia el codo.

3.-Limpiar las uñas por debajo utilizando un cepillo.

4.-Enjuagar minuciosamente las manos bajo un chorro de agua caliente en dirección al codo.

5.- Frotar las manos, dedos y antebrazos enjabonados por 20 segundos.

6.-Por último secarse las manos con una toalla limpia o papel desechable.

**Tip del chef**



El lavado de manos deberá repetirse:

**Antes de:** Empezar a preparar o manipular alimentos.

comer o dar de comer.

**Después de:** Tocarse el pelo, cara, orejas o cualquier

parte del cuerpo, utilizar el baño, toser, estornudar

o limpiarse la nariz con las manos, tocar o recoger

algo del suelo, tocar basura, utensilios de limpieza o

superficie sucias.

**Higiene ambiental y contaminación cruzada**

La limpieza y sanitización son dos términos que se utilizan para referirse a los procesos mediante los cuales se aseguran la inocuidad de los alimentos.

Limpieza:Se refiere a la remoción de tierra o partículas de comida.

Sanitización:Involucra el uso de calor o agentes químicos para matar microorganismos patógenos. Para el equipo que no puede ser sumergido en una tina o equipo como cuchillos o tablas para picar se puede utilizar un trapo sumergido en una solución que contenga yodo o cloro diluido con agua como agente sanitizante.

Aplicar jabón o detergente, fibra o estropajo, agua limpia para lavar el material y el equipo.

Eliminar con esmero los restos de comida de las superficies.

Enjuagar con agua limpia y dejar secar en escurridores, o utilizando una toalla limpia

o cualquier material absorbente que sea de preferencia desechable para evitar la contaminación cruzada.

Utilizar una solución sanitizante en una proporción de 10:1 de agua y cloro o lejía al 10%, para desinfectar las de trabajo y posteriormente enjuagarlas con agua potable,

limpia para evitar re contaminaciones. Aplicar la solución desinfectante con un atomizador logrará que se distribuya homogéneamente en la superficie y que la limpieza sea más fácil.

**Limpieza de equipo y utensilios**

Lavar todo el equipo, utensilios y mesas de trabajo que hayan sido utilizados.

La lejía reacciona con los medios ácidos -limón, vinagre- por lo que es recomendable guardarla lejos de estos en un frasco bien cerrado.

**CONTAMINACIÓN CRUZADA**

**Situaciones de contaminación cruzada**

La contaminación cruzada de bacterias ocurre cuando estas pueden pasar de un alimento a otro mediante:

Contacto directo.

Contacto entre sus jugos.

Las manos de las personas que los manipulan.

Utensilios usados durante su preparación (tablas, cuchillos).

Superficies que entran en contacto (mesas, alacenas, etc).

Alimentos listos para consumir, que no requieren cocción o mayor preparación antes de ser consumidos.

Es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro. Pero si estos alimentos una vez cocidos o lavados se ponen en contacto con alimentos crudos (carnes, pescados) o sin lavar (vegetales, frutas, etc.) se pueden contaminar nuevamente.

Es crucial evitar la contaminación cruzada entre los alimentos crudos y los alimentos cocidos o listos para consumir, ya que estos últimos al no requerir una cocción posterior que elimine las bacterias pueden ser vehículo de enfermedad.

Aquellas que se encuentran en los alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o el lavado en el caso de las frutas

para

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETAS)

Son la causa principal de trastornos en el aparato digestivo. Suelen manifestarse con los síntomas de dolor abdominal, diarrea, náuseas, fiebre y vómito. Estos síntomas pueden aparecer a las pocas horas de haber consumido el alimento contaminado, aunque en algunos casos el periodo de incubación puede ser mayor. Para que una enfermedad pueda considerarse un brote infeccioso debe haber afectado por lo menos a dos o más personas que hayan comido el mismo alimento, y las autoridades de salud deberán confirmarlo.

Las ETAs son causadas por la ingestión de cualquier alimento contaminado por:

Microorganismos patógenos

Toxinas

Venenos naturales

Sustancias químicas durante su almacenamiento y preparación.

Vehículos de transmisión comunes

Los más comunes son:

Tierra y aire: por las excretas y abonos naturales. Contaminación por gérmenes del intestino del propio animal presentes en los suelos y tierras de trabajo.

Agua contaminada: agua no potable empleada en riego de hortalizas o criaderos de moluscos.

Basura: resultado de un mal aislamiento y manejo de los desechos.

Fauna nociva.

Cucarachas: portadores de patógenos como salmonella, hongos, huevos de parásitos y virus.

Ratones: propagan enfermedades por medio de sus desechos y por contacto con la comida.

Moscas: se alimentan de desechos y basura, propagan las bacterias a través de su boca, patas, pelo, materia fecal y vómito de las mismas.

Alimentos crudos**:** por mal almacenamiento manipulación de los productos de origen animal.

Utensilios y trapos**:** que no son sanitizados adecuadamente, que se utilizan para limpiar alimentos crudos, cocidos, superficies de trabajo y después las manos de la persona que está en contacto con los alimentos.

El ser humano es el principal vehículo de contaminación de los alimentos.

Esto involucra a todas las personas que intervienen en el cultivo, cría, transporte,

almacenamiento, preparación y servicio, ya que pueden transmitir algo.

**Cuestionario**

1.-Enumere pasos del lavado de manos y practique en su casa

2.- Explique porque es tan importante el lavado de manos, en que minuto y cuantas veces al día.

3.- ¿Que es la higiene?

4.-¿ Tiene algún tipo de restricción los manipuladores de alimentos y porque?

5.- Mencione el uniforme de cocina, explicando porque es tan importante su uso.

6.- Investigue sobre los vectores más frecuentes en el área de trabajo, explicando las posibles contaminaciones asociadas a este.

7.- Diseñe un plan de sanitización, averiguando cuales son los agentes químicos más utilizados en las cocinas a nivel institucional.

María Antonieta Rivera Modulo de Repostería

Rancagua 16 de marzo 2020