

## Guía de trabajo autónomo

### CTP LA SUIZA GUIA #3

Nombre del docente: JAIRO MORA

Taller Exploratorio/Tecnología/Especialidad Técnica: Industrialización de frutas y hortalizas

Unidad de estudio: Manipulación de alimentos

Nivel: noveno

Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico([Jairo.mora.rodriguez@mep.go.cr](mailto:Jairo.mora.rodriguez@mep.go.cr)), material impreso, TEAMS .teléfono 89809168

Horario de atención: A distancia 7 a 4 30 pm

Centro educativo: 7 a 4 30 pm

Escenario: 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4 ( )

Período establecido para el desarrollo de la guía:

FECHA DEVOLUCION:

Del 05 del mes de abril al 16 del mes abril de 2021

20 DE abril o en entrega de alimentos

Nombre del Estudiante: \_\_\_\_\_ Sección: \_\_\_\_\_

Nombre del Padre o encargado: \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_

## II Parte. Planificación Pedagógica

**Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:**

Materiales generales como cuaderno, cartulina o papel periódico, revistas, periódicos, borrador, lápiz o lápices de color, folder personalizado para guardar evidencias, etc. Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas. Contar con buena ventilación.

**Indicaciones generales:**

La información que requieres para el trabajo la encontrarás en los anexos. En este trabajo debes leer información subrayar los conceptos que no conoces y buscar su significado. Responder varias preguntas. Construir una en clase un mural, hacer un árbol de ideas y practica

## Actividades que realiza el estudiante.


**Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):**

### Conexión

Reconocer la importancia de los buenos hábitos de higiene

### Colaboración

### Construcción/Aplicación

[illegible]

## **ANEXO 1. GUIA 3**

### **PREPARACION DE ALIMENTOS**

#### **UNIDAD: MANIPULACION DE ALIMENTOS**

#### **Las buenas prácticas de higiene en los alimentos**

¿Sabe usted que son las Buenas Prácticas de Higiene?

Son los procesos y procedimientos de higiene y manipulación, que son requisitos básicos e indispensables para controlar las condiciones operacionales dentro de un establecimiento, tendientes a facilitar la elaboración de alimentos inocuos, y para participar en un mercado competitivo. De modo general se puede decir que son recomendaciones que involucra a los tres vértices de la pirámide de la producción de alimentos: las instalaciones donde se efectúa el proceso, el personal implicado y el alimento. La implementación de las buenas prácticas es una herramienta básica para la obtención de alimentos seguros para el consumo humano.

3

¿Cuáles son los aspectos a tener en cuenta en la instalación?

Su diseño debe permitir la separación entre material "sucio" y material "limpio". La separación no significa la existencia de paredes u otras barreras físicas; sino la simple distancia puede considerarse una separación. Como material sucio debe incluirse toda materia prima no preparada, lavada o cocinada, los platos y cubiertos usados, los paños usados en la limpieza de superficies y manos. Puede considerarse como "limpia" toda operación efectuada con los alimentos que posteriormente no recibirá ningún tratamiento o proceso capaz de destruir los microorganismos presentes sobre o dentro de ellos, por lo que deberán estar separadas las áreas frías de las calientes, las húmedas de las secas y las limpias de las sucias.

¿Qué aspectos se debe tener en cuenta en la higiene personal?

Antes de tocar o comer cualquier alimento se debe lavar las manos con agua y jabón adecuadamente. De esta forma se evitará ingerir los microorganismos y la suciedad de las manos que, aunque es posible que no se vea, está presente y así ingresa al tubo digestivo, pudiendo producir trastornos digestivos.

Esta práctica tiene gran relevancia en el manipulador de alimento, el cual pondrá especial cuidado y debe considerarse la clave de oro del manipulador. De esta manera, este hábito debe ser practicado antes de empezar a trabajar, al tocar alimentos crudos y después tener que tocar otros alimentos o superficies, luego de usar el baño. De rascarse la cabeza, tocarse el cabello, la cara, la nariz u otras partes del cuerpo, al estornudar o toser aún con la protección de un pañuelo o luego de tocar la basura. El manipulador puede demostrar su responsabilidad y profesionalidad, atendiendo todas las normas sobre el lavado y desinfección de las manos.

# BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



## 1. PERSONAL



Higiene personal del manipulador



Capacitación a los manipuladores



Salud de los manipuladores

## 2. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS



La infraestructura de la cocina cumple con las normas sanitarias



Los equipos están operativos y limpios



Los utensilios son de material adecuado, en la cantidad correcta

## 3. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN



- Secos
- Refrigerados
- Congelados



Recuerda, que tenemos Que arreglar los productos según FIFO



¡Sí! También revisar el estado de los productos y limpiar todo el almacén.

## 4. CONTROL DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN



Llenar todos los registros para controlar mejor los procesos



949 136 478 / (042) 567671

#ChefChristianVargasTarapoto f /ChefChristianVargasTarapoto



## Normas básicas de Higiene para manipulador de alimentos

- No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos
- Informar de cualquier enfermedad
- Cubrir y proteger las heridas
- Utilizar cubrebocas efectivos
- Evitar joyas y objetos personales
- Utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia
- No fumar en el lugar de trabajo

EVALUACION DE GTA # 3 NIVEL: UNIDAD: ALUMNO:			
Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Reconocer la importancia de los buenos hábitos de higiene	Comprendo muy poco el concepto la importancia de BH	Comprendo poco el concepto de la importancia de BPH	Comprendo plenamente el concepto de BPH
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reconocer la importancia del cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos	Reconocer poco la importancia del cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos	Reconocer aceptablemente la importancia del cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos	Reconocer en pleno a un 100% la importancia del cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos

