



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

**REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175**

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

PROPUESTA DE ACTIVIDAD VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Unidad Académica Responsable:

Instituto Superior Tecnológico Japón

Nombre de la actividad:

**Beneficios en la manipulación de alimentos para la
comunidad de “Llano Chico”**

Curso Responsable:

Estudiantes de 1° año de Gastronomía

Profesor Tutor ITSJ:

Chef David Conrado

03/febrero/2020

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) **CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO:** Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

**REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175**

INDICE

- 1. Nombre de la actividad**
- 2. Unidad académica Responsable**
- 3. Equipo responsable**
- 4. Tipo de Actividad**
- 5. Contexto situacional**
- 6. Problemática o necesidad**
- 7. Justificación**
- 8. Objetivos**
 - 8.1. General**
 - 8.2. Especifico**
- 9. Grupo beneficiario (actividad económica, situación social, número de familias o personas beneficiarias, pertenencia a comunidades rurales o zonas urbanas)**
- 10. Lugar a desarrollar la actividad**
- 11. Fecha propuesta para el desarrollo**
- 12. Tiempo estimado de desarrollo de la actividad**
- 13. Metodología a utilizarse**
- 14. Recursos requeridos**
- 15. Presupuesto**
- 16. Cronograma de acciones para ejecutar la actividad.**
- 17. Firma de responsables**

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) **CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO:** Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175

1. Nombre de la actividad.

Beneficios en la manipulación de alimentos para la comunidad de “Llano Chico”

2. Unidad académica Responsable

Instituto Superior Tecnológico Japón

3. Equipo responsable

Chef Davis Conrado, coordinador de la carrera de Gastronomía.

Paul Alejandro Tasinchano Parra, Pablo Alexandre Calvache Naranjo, Anthony Luis Mendoza Duran, Joselyn Daniela Espinoza Peña, Verónica de los Ángeles Benavides Suasnavas, miembros del equipo de trabajo.

4. Tipo de Actividad

Charlas acerca de la manipulación de alimentos, tipos de contaminación y como obtener una mejor asepsia en cuanto a los alimentos a utilizar.

5. Contexto situacional

Se dará a conocer a la comunidad de Llano Chico los beneficios en la manipulación de alimentos que cuenta con una economía baja. Se trabajara con el presidente del Gobierno Parroquial de Llano Grande, con las instituciones educativas aledañas y ciudadanía en general.

6. Problemática o necesidad

Se ha detectado que en la Comunidad de Llano Chico no se tiene el conocimiento necesario de conservación de alimentos y de las enfermedades que son transmitidas por un alimento en mal estado y de su asepsia en general.

7. Justificación

Debido a que en la comunidad de Llano Chico no se tiene el conocimiento necesario acerca de la contaminación de alimentos y de una buena asepsia de los mismos se vienen presentando problemas digestivos sobre todo en los más pequeños del hogar por lo que se plantea la siguiente estrategia para ayudar a que mejoren estos problemas de salud.

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175

8. Objetivos

8.1. General

Incentivar a la comunidad de Llano Chico a utilizar estrategias de mejora en cuanto a manipulación y asepsia de alimentos, mediante charlas demostrativas, campaña en las instituciones educativas de la problemática tratada para erradicar las enfermedades que causa la falta de conocimiento de manipulación de alimentos.

8.2. Específico

- ❖ Crear conciencia en la comunidad de Llano Chico acerca de las enfermedades que se pueden evitar si se tiene una correcta manipulación de los alimentos.
- ❖ Socializar la problemática a la comunidad a través de charlas demostrativas, campaña en las instituciones.

9. Grupo beneficiario

Comunidad de Llano Chico.

10. Lugar a desarrollar la actividad

Iglesia de Llano de Chico: Calle Caicedo e Hijos.

Institución Educativa: Colegio Nacional Técnico Llano Chico, calle Juan José Flores.

11. Fecha propuesta para el desarrollo

03/febrero/2020

12. Tiempo estimado de desarrollo de la actividad.

30:00 minutos

13. Metodología a utilizarse

Charlas y campañas en las instituciones educativas sobre la manipulación de alimentos.

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

14. Recursos requeridos

Encuestas realizadas por los estudiantes, diapositivas del tema a dar y un proyector

15. Presupuesto

Acciones	Cantidad	Valor
Hojas	1 paquete	3.00
copias	10	0.50
papelotes	3	0.75
marcadores	2	1.50
	Sub Total	5.75
	TOTAL	5.75

16. Cronograma de acciones para ejecutar la actividad.

Actividad	Tiempo	Encargado/a
Investigación del tema: Manipulación de alimentos, enfermedades transmitidas por un alimento en mal estado, tipos de contaminación	2 horas	Verónica Benavides Paul Tasinchano Pablo Calvache Anthony Mendoza Joselyn Espinoza
Realización de las diapositivas	2 horas	Anthony Mendoza Paul Tasichano
Realización de las encuestas	1 hora	Joselyn Espinoza Pablo Calvache

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

Charlas de tema dado	0:30 minutos	Anthony Mendoza Paul Tasinchano
-----------------------------	--------------	------------------------------------

17. Firma de responsable

Verónica Benavides

Paul Tasinchano

Pablo Calvache

Anthony Mendoza

Joselyn Espinoza

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

**REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175**

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

INFORME FINAL DE LA ACTIVIDAD DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

GASTRONOMÍA

BENEFICIOS EN LA COMUNICACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA COMUNIDAD DE “LLANO CHICO”

**Curso/estudiante
Responsable:**

Profesor Tutor ITSJ:

CHEF.DAVID CONRADO

31/ENERO/202

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) **CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO:** Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175

ÍNDICE

1.	Nombre de la actividad ejecutada.....	3
2.	Antecedentes de la necesidad o problemática	3
3.	Objetivo a alcanzar	3
4.	Cronograma de acciones	3
5.	Informe de actividades por pasos.....	4
6.	Grupo beneficiario	4
7.	Resultados obtenidos.....	5
8.	Conclusiones.....	8
9.	Recomendaciones	9
10.	Firmas de responsables.....	9
11.	Anexos.....	9

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) **CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO:** Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

1. Nombre de la actividad ejecutada

BENEFICIOS EN LA COMUNICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA COMUNIDAD DE LLANO CHICO

2. Antecedentes de la necesidad o problemática

La presente investigación se inscribe dentro de un proyecto denominado BENEFICIOS EN LA COMUNICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA COMUNIDAD DE LLANO CHICO que es un estudio que realiza el equipo PRIMERO PRESENCIAL DE GASTRONOMÍA DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN. Dicho proyecto tiene como propósito identificar los factores socio afectivos de la mala manipulación en los alimentos. El presente estudio tiene como propósito contribuir a dicho completo aportando una comprensión de lo representa la manipulación de los alimentos desde su propia percepción que interviene en dicho proceso.

3. Objetivo a alcanzar

Indagar con la comunidad de “Llano chico” con el objetivo de mejorar una buena manipulación de alimentos en casa evitando cualquier tipo de enfermedades y contaminación.

4. Cronograma de acciones

Actividad	Día	Mes	Año
Planificación	Jueves 30	Enero	2020
Capacitación: BENEFICIOS EN LA COMUNICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA COMUNIDAD DE LLANO CHICO	Viernes 31	Enero	2020
Encuesta	Viernes 31	Enero	2020

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

Terminación del proyecto	Domingo 2	Febrero	2020
Entrega del proyecto	Martes 3	Febrero	2020
Corrección a nuevo formato	Viernes 21	Febrero	2020
Entrega del formato	Miércoles 26	Febrero	2020

5. Informe de actividades por pasos

El proyecto empezó el jueves 30 de enero , empezó con la planificación , el cual obtuvimos los temas y el lugar donde iba ser la capacitación el viernes 31 de enero fue la capacitación , el cual ese mismo día se tomo una encuesta a la comunidad de Llano Chico . El domingo 2 de febrero nos reunimos en el Instituto Superior Tecnológico Japón para realizar el informe junto al Chef: David Conrado, la entrega del trabajo fue el martes 3 de febrero , luego nos devolvieron el trabajo para realizar en un nuevo formato el viernes 21 de febrero el mismo que se entregara el miércoles 26 de febrero de 2020

6. Grupo beneficiario

Comunidad de "Llano chico"

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

7. Resultados obtenidos



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Gastronomía

Encuesta

Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Manipulación de alimentos en casa:

1. ¿Usted lava las verduras antes de su manipulación?
SI NO
2. ¿Usted sabe el proceso de desinfección de los alimentos?
SI NO
3. ¿Usted sabe a qué temperatura se conserva los alimentos?
SI NO
4. ¿Usted sabe identificar los alimentos en buen estado?
SI NO
5. ¿Usted conoce los tipos de contaminación alimenticia?
SI NO
6. ¿Usted conoce las enfermedades que transmite un alimento en mal estado?
SI NO
7. ¿Usted considera que la limpieza en la cocina es importante?
SI NO
8. ¿Usted se lava las manos antes de manipular un alimento?
SI NO
9. ¿Usted sabe identificar cuando un huevo es fresco?
SI NO
10. ¿Usted conoce que es salubridad?
SI NO
11. ¿Usted sabe las ventajas de una seguridad alimentaria?
SI NO

Pregunta 1.

Las personas tienen conocimiento sobre el tema de lavar las verduras antes de su manipulación con una acertación del 100%

Pregunta 2.

Las personas tienen conocimiento de cómo desinfectar los productos con una acertación del 77%

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

Pregunta 3.

Las personas no tienen conocimiento sobre a que temperatura se debe conservar los alimentos con una negación del 77%

Pregunta 4.

Las personas saben identificar los alimentos en buen estado una acertación del 88%

Pregunta 5.

Las personas no tienen conocimiento de los tipos de contaminación alimenticia una negación del 66%

Pregunta 6.

Las personas tienen conocimiento de las enfermedades transmitidas por un alimento en mal estado con una acertación del 55%.

Pregunta 7.

Las personas consideran que la limpieza en la cocina es importante con una acertación del 100%

Pregunta 8.

Las personas recomiendan lavarse las manos antes de manipular un alimento con una acertación del 100%

Pregunta 9.

Las personas no tiene conocimiento de cómo identificar un huevo en mal estado con una negación del 88%

Pregunta 10.

Las personas son conscientes del significado de salubridad con una acertación de 66%

Pregunta 11.

Las personas no tienen conocimiento sobre las ventajas de no tener una seguridad alimentaria con una negación del 77%

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463

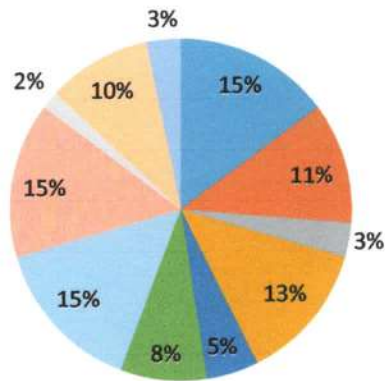


INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175

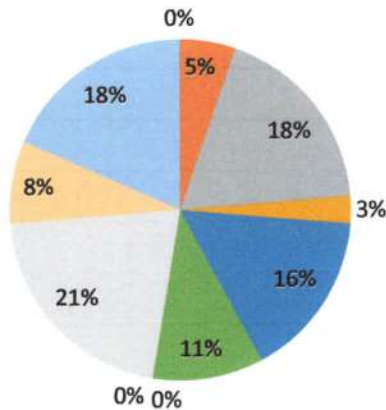
Preguntas Si

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5 ■ 6 ■ 7 ■ 8 ■ 9 ■ 10 ■ 11



Título del gráfico

■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5 ■ 6 ■ 7 ■ 8 ■ 9 ■ 10 ■ 11



CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

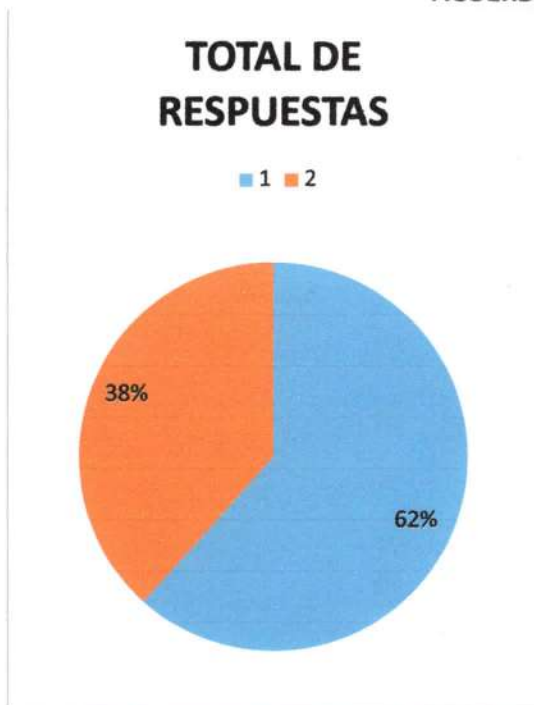
Tel: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175



8. Conclusiones

Hemos contemplado que las personas muestran interés cuando se trata de un tema que ellos mismo pueden implementar en su vida diaria, tomándolo como consejos para mejorar sus actividades en la cocina.

Con los resultados obtenidos hemos podido verificar sobre las personas que tiene conocimientos sobre la manipulación de alimentos, el manejo de los alimentos en sus respectivos hogares y con dichas capacitaciones las personas se sintieron seguras del manejo de la manipulación de alimentos en dichos hogares.

Con esta capacitación las personas se sintieron seguras al recibir dichos temas ya que

aprendieron a como manipular un alimento y a tener la seguridad alimentaria.

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082

ACUERDO N° 175

9. Recomendaciones

Acceder a mas entrenamientos dirigidos a la comunidad de "Llano Chico" para reforzar áreas que estén en duda y conjuntamente ir trabajando en equipo para un mejor desarrollo.

Con esta capacitación hemos podido visualizar que las personas necesitan seguir un curso de tres meses sobre estos tipos de temas para que puedan tener un mejor manejo en los alimentos

10. Firmas de responsables

PAUL ALEJANDRO TASINCHANO PARRA N° 1722505318

PABLO ALEXANDER CALVACHE NARANJO N° 1754965281

ANTHONY LUIS MENDOZA DURAN N° 1753315165

JOSELIN DANIELA ESPINOSA PEÑA N° 1754470415

VERÓNICA DE LOS ANGELES BENAVIDES SUASNAVAS N°

11. Anexos



CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca 505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com

Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO N° 175



ISTJ

CAMPUS MATRIZ QUITO: Marieta de Veintimilla Pomasqui – Informes: (Luis Cordero
OE-21 Edif. Valdivia y Juan León Mera) CAMPUS SEDE SANTO DOMINGO: Calle Cuenca
505 y Galápagos

EMAIL: sixtodrlawyer@gmail.com / itsj_japon@hotmail.com
Telf: 02 2356 368 / 2554192 / 2760 463



Orden: Tachar con una x en la respuesta que usted elija

Almacenamiento en casa.

1. ¿Usted tiene organizada su refrigeradora?

SI NO

2. ¿Usted conoce el procedimiento de descongelación de alimentos?

SI NO

3. ¿Usted se fija en la fecha de caducidad de cada alimento?

SI NO

4. ¿Usted utiliza una estantería en su casa?

SI NO

5. ¿Usted conoce el uso adecuado de una estantería?

SI NO

6. ¿Usted sabe que es almacenamiento de alimentos?

SI NO

7. ¿Usted contiene los productos de limpieza dentro de la cocina?

SI NO

8. ¿Usted tiene los productos de limpieza en envases reciclados "botellas"?

SI NO

9. ¿Usted desarma la licuadora para su correcta limpieza?

SI NO

10. ¿Usted revisa los alimentos que están almacenados "refrigerados"?

SI NO

11. ¿Es recomendable tener los productos de limpieza junto con los productos alimenticios?


SI NO

Manipulación de Alimentos




Introducción

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor).



El propósito es llevar a cualquier persona que manipula alimentos, pero en especial a los profesionales de este oficio, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano. Se espera que sea también una fuente de consulta permanente sobre los temas del manejo higiénico de los alimentos.



**Seguridad
Alimentaria,
Salubridad y
Calidad**

INTEGRIDAD DE LOS ALIMENTOS

Un alimento para ser íntegro debe cumplir con las siguientes características:

▶ 1. Seguridad Alimentaria / Inocuidad.

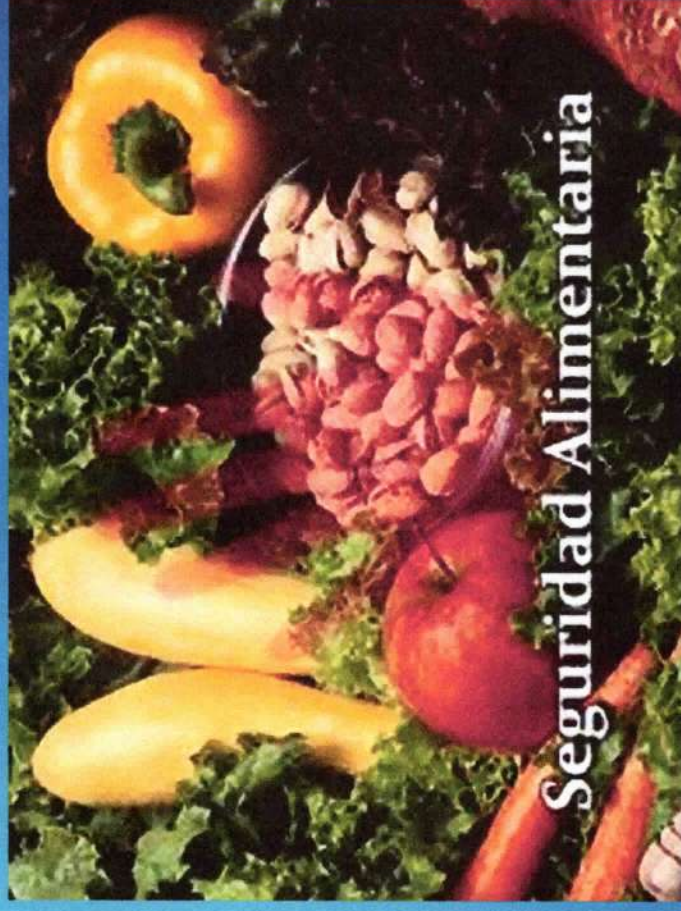
Libre de contaminación física, química y biológica.

▶ 2. Salubridad - Libre de elementos extraños como insectos, pelos, otros.

▶ 3. Calidad - Buen sabor, color y textura.

Qué es Seguridad Alimentaria??

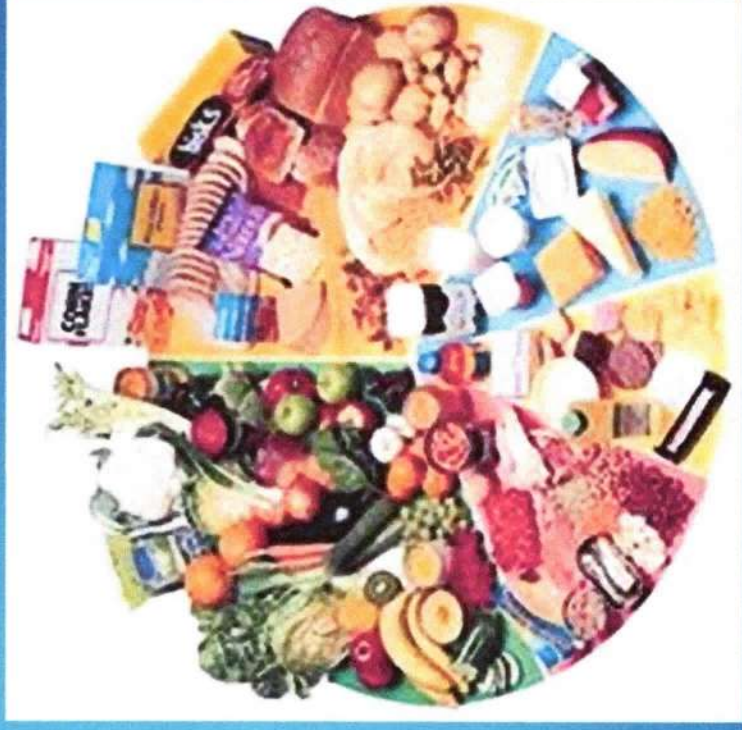
- Los alimentos no causaran ningun daño al consumidor cuando son preparados y/o consumidos de acuerdo a su uso.
- El alimento es **SEGURO!** Es decir **NO** está contaminado.



Qué es Salubridad??

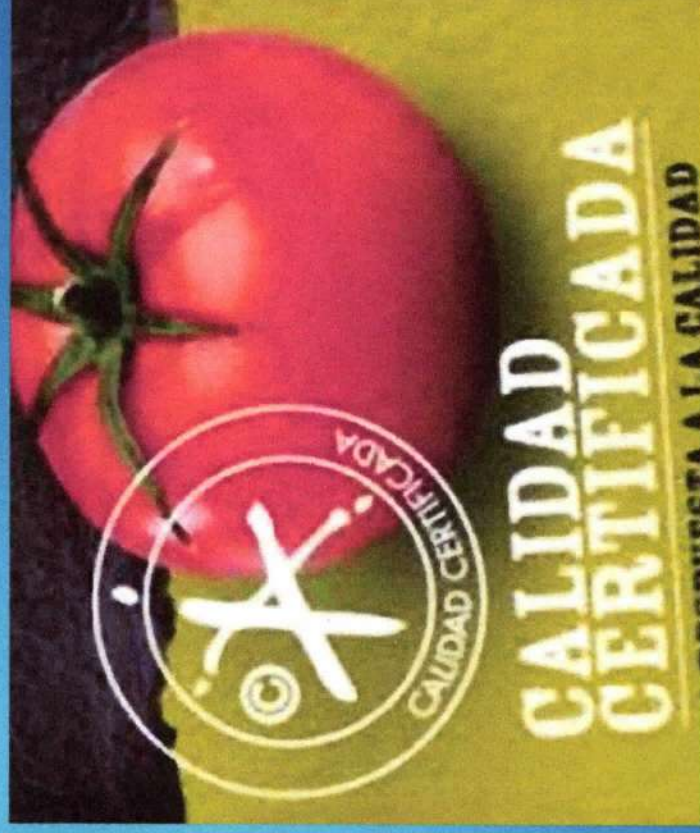
- Es la condición en la cual un alimento está libre de adulteraciones o elementos extraños como

- Insectos
- Cabellos
- Plásticos suaves
- Etc.



Qué es Calidad??

- Es la condición en la cual un alimento tiene características estándar y produce satisfacción al cliente:
- Siempre igual
- Sin variaciones.



Ventajas de tener Seguridad Alimentaria, Salubridad y Calidad

1. El cliente va a estar sano y contento con lo que está comiendo. Un cliente contento nos ayuda a mantener nuestro trabajo.
2. Nosotros comemos los mismos alimentos y vamos a estar sanos y contentos con lo que comemos.

Quando se pierde la Seguridad Alimentaria??

- Se pierde la Seguridad Alimentaria cuando el alimento se vuelve **PELIGROSO**, es decir cuando se contamina.....
- Hay 3 tipos de **PELIGROS** que pueden contaminar un alimento:

Biológico



Físico



Químico



PELIGRO BIOLÓGICO

Es provocado por:

- Bacterias
- Mohos
- Levaduras
- Virus



*No se ven.....

Qué producen:

ENFERMEDADES



e

INTOXICACIONES



Vómito

Nausea

Escalofío

Diarrea

Fiebre

Dolor



Tipos de Enfermedad

- ▶ Básicamente los alimentos contaminados pueden causar dos tipos de enfermedad:

Infección:

se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos. Puede ser el caso de bacterias como Salmonela, presente con más frecuencia en huevos, carnes, pollos, lácteos, vegetales crudos y frutas cortadas o peladas.

► Lo importante de las infecciones, es que pueden ser prevenidas adoptando medidas higiénicas adecuadas para evitar que los alimentos se contaminen. Por ejemplo, asegurando una cocción completa de los alimentos en el momento de prepararlos, o realizando un buen lavado y desinfección de los que habitualmente se consumen en estado crudo como son las verduras y las frutas.

Intoxicación:

Se presenta cuando consumimos alimentos contaminados con productos químicos, o con toxinas producidas por algunos gérmenes, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento desde la captura, recolección o desde la producción primaria o la cría, como es el caso de las toxinas contenidas en algunos mariscos.

Algunas de las toxinas que causan con más frecuencia enfermedades en la población, son por ejemplo las producidas por bacterias como el estafilococo dorado (aureus), que puede estar presente en heridas de las manos o la piel, en granitos, en ojos u oídos con pus, así como en la nariz o garganta de las personas.c

► Enfermedades Más Comunes Transmitidas por los Alimentos

Salmonelosis

Estafilococo dorado (aureus)

Clostridium perfringens

Botulismo

Triquinelosis

Intoxicaciones por productos marinos

Intoxicaciones con sustancias químicas

PELIGRO FÍSICO

Es provocado por:

- Metales
- Plástico
- Vidrio
- Joyas
- Piedras



* Se ven.....

Qué producen:

CORTES

o

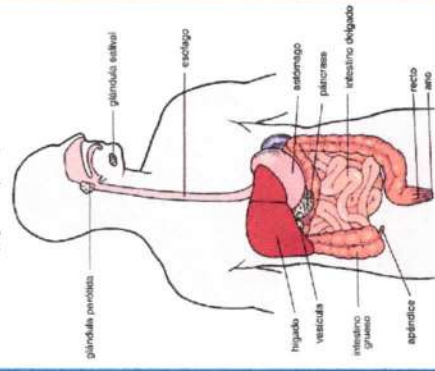
HERIDAS

Boca

Traquea

Estómago

Sistema digestivo
(Digestive System)



PELIGRO QUÍMICO

Es provocado por:

- Químicos de Limpieza
- Químicos de Fumigación
- Otros Químicos



Qué producen:

INTOXICACIÓN
ENVENENAMIENTO



Dolor de Estómago
Hospitalización

..... como gasolina.

Como llegan los PELIGROS a los Alimentos?!

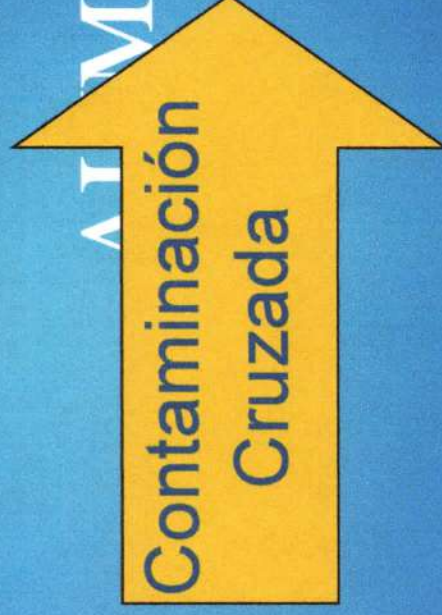
Los peligros llegan a los alimentos debido a la **CONTAMINACIÓN CRUZADA**

PELIGROS:

Biológicos

Físicos

Químicos



► HIGIENE PERSONAL

La piel es nuestra
barrera de
protección
CUIDALA!



**TODOS LOS
DIAS**

Baño diario 1 o 2
veces

Limpieza:

- Uñas
- Manos
- Dientes

HERRAMIENTAS AGUA Y JABÓN



Contaminación Cruzada

Qué es Contaminación Cruzada??

- La contaminación cruzada es la **transferencia** de contaminantes Biológicos, Físicos o Químicos hacia los alimentos.

BACTERIAS



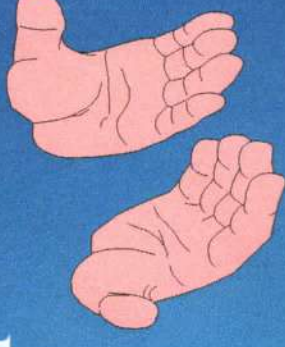
QUÍMICOS



Como ocurre??

- La Contaminación Cruzada puede

ocurrir:



1. De **persona** a alimentos

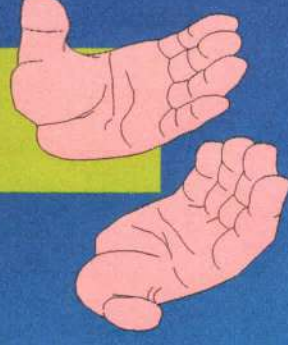


1. De **alimentos** a alimentos

1. De **equipos o utensilios** a alimentos



1. De PERSONA a ALIMENTOS



- a) Lavado de manos inadecuado
 - Ejm: Manos contaminadas con basura, con otros alimentos, del baño, etc.



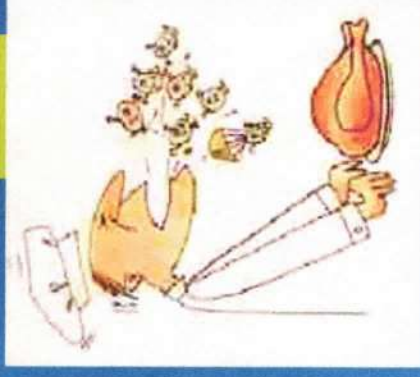
- b) Comer, beber o fumar durante trabajo



1. De PERSONA a ALIMENTOS

c) Manipuladores enfermos

– Ejm: Toser o estornudar sobre los alimentos.



a) Cortaduras o quemaduras

a) Uniformes sucios

a) Visitantes entran sin las debidas .
.... protecciones.



2. De ALIMENTOS a ALIMENTOS



- a) Colocamos diferentes alimentos juntos.
 - Ejm: Carne de res y frutas estan juntos en la misma mesa.

- a) Alimentos crudos junto a alimentos listos
 - Ejm: Chuletas fritas junto a chuletas crudas.

- a) Mal almacenamiento
 - En la misma estantería lácteos y cárnes
 - En la misma estantería químicos y granos.

3. De EQUIPOS o UTENSILIOS a ALIMENTOS

a) Equipos mal lavados y desinfectados

- Ejm: Licuadora sin lavar y desinfectar



se utiliza para hacer el jugo

a) Superficies mal lavadas y desinfectadas

- Ejm: Mesas sin lavar y desinfectar al cambiar de producto (jugo y carne)
o para diferentes productos.



3. De EQUIPOS o UTENSILIOS a ALIMENTOS

a) Cuchillos

- Ejm: Cuchillos utilizados para filetear res son utilizados sin previo lavado y desinfectado para cortar verduras.

a) Limpiones y Trapos

- Ejm: Limpiones sucios son utilizados se utilizan para superficies que no



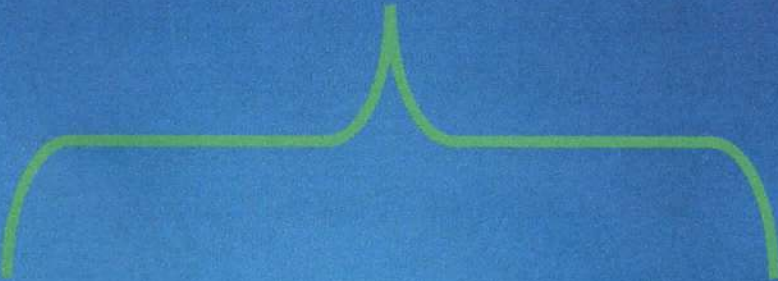
ojos



Como evitar la Contaminación Cruzada??

HIGIENE PERSONAL

1. De Persona a Alimentos:

- Correcto Lavado de Manos
 - Buena Higiene Personal
 - Buenos Hábitos en el Trabajo
 - Uniformes Limpios
 - Adecuado manejo de enfermedades
 - Adecuado tratamiento de heridas
- 

Como evitar la Contaminación cruzada?

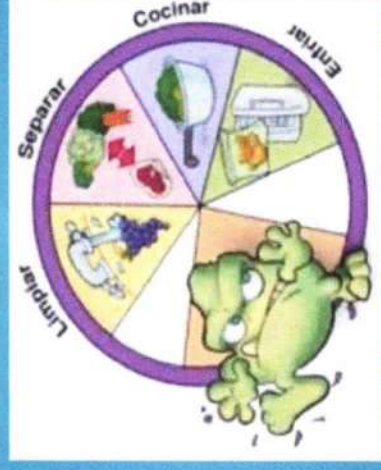
2. De Alimentos a Alimentos:

- Correcto Almacenamiento
- No colocar alimentos diferentes en la misma mesa sin una separación considerable.

Como evitar la Contaminación cruzada?

2. De Equipos o Utensilios a Alimentos:

- Limpiar y Desinfectar:
 - Equipos
 - Utensilios
 - Mesas
 - Limpiones.
- Cuando sea posible los utensilios, mesas, equipos y limpiones deben ser específicos para usar con .. un solo tipo de producto.
- Cuando?
- Antes de Usarlos
- Después de Usarlos
- Al cambiar de actividad



Mantener la Seguridad
Alimentaria y
Evitar la Contaminación
Cruzada depende de
usted!!

