

Módulo 3, Resumen:



Técnicas para Preparación de Alimentos Evitando El Contacto con las Manos Descubiertas



ENTRENADOR: Lea esta página con anterioridad para prepararse a enseñar este módulo.

LOS PARTICIPANTES APRENDERAN:

1. A definir e identificar los ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER.
2. Establecer métodos apropiados para preparar ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER.
3. Usar guantes desechables apropiadamente.

TIME: 15 minutos

Lugar de Enseñanza: En la cocina

MATERIALES NECESARIOS:

- Actividad: Técnicas para Preparación de Alimentos (Pág. M3-5)
 - ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER
 - Pinzas, Tenacillas
 - Servilletas desechables “Deli”
 - Guantes Desechables

PAGINAS REQUERIDAS:

- Pre Examen y Post Examen
- Explicando Términos(Pág. M3-4)
- Actividad: Técnicas para Preparación de Alimentos (Pág. M3-5)
- Hoja de Hechos: Usando Guantes Desechables (Pág. M3-6)

GLOSARIO DE TERMINOS:

- ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER



Módulo 3 Presentación:

Técnicas para Preparar Alimentos - Evitando El Contacto con las Manos Descubiertas



ENTRENADOR: Lea en voz alta para preparar a los participantes para el entrenamiento.

Hoy Aprenderemos Sobre las Técnicas para Preparar Alimentos –

Evitando el Contacto con las Manos Descubiertas. Antes de empezar el entrenamiento de hoy, haremos una prueba corta. No es necesario que escriban el nombre en el examen ni se les va a evaluar personalmente. Intenten contestar lo mejor que puedan a todas las preguntas y no compartan las respuestas con sus compañeros. Al final del entrenamiento, haremos la misma prueba y si no saben las respuestas, las aprenderemos hoy. Después de la presentación de entrenamiento haremos una actividad juntos y repasaremos algunas cuestiones. El entrenamiento dura unos 15 minutos y lo haremos con la participación de todos.



ENTRENADOR: Lea en voz alta.

¿Cuales son los Riesgos?

Los gérmenes son invisibles y puede que estén presentes en las manos si no se lavan adecuadamente, particularmente después de ir al baño. Estudios han demostrado que aun con buen lavado, puede que no se remueva toda la contaminación de las manos. Para prevenir que se contaminen los alimentos con los gérmenes de sus manos, el Código Alimenticio prohíbe el contacto directo de las manos y los ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER, y, requiere que todos los empleados se laven las manos apropiadamente. El Código Alimenticio no requiere el uso de guantes desechables, pero requiere que todos los ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER sean preparados y servidos sin ser tocados con las manos descubiertas. Usando guantes desechables es uno de los métodos disponibles para obedecer esta ley.



ENTRENADOR: Lea en voz alta.

¿Cuál es la Ley?

Los empleados no deben tocar los ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER con las manos descubiertas.



ENTRENADOR: Reparta copias entre los participantes y deje que ellos tomen turno para leer esta información en voz alta.



Explicando Términos

- ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER: Alimentos que pueden ser consumidos sanamente, sin preparación adicional.
- Ejemplos de ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER que no se pueden tocar con las manos descubiertas:
 - Frutas frescas preparadas y verduras que se sirven crudas
 - Ensaladas e ingredientes para ensaladas
 - Carnes cocidas frías (fiambres) y sándwiches
 - Pan, tostadas, pancitos y alimentos horneados
 - Aderezos como, perejil, rodajas de limón, o picle para adornar platos
 - Frutas o verduras para bebidas mezcladas
 - Hielo que se sirve a los clientes
 - Cualquier alimento que no se cocinará o calentará después de ser preparado
- Alternativas para tocar ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER sin las manos descubiertas:
 - Servilletas Desechable “Deli”
 - Guantes Desechables
 - Tenedores Y Cucharas
 - Servilletas
 - Espátulas
 - Pinzas, Tenacillas
 - Papel Wax
 - Cuchara para Hielo



Hoja de Hechos:

USANDO GANTES DESECHABLES

No se permite que los empleados toquen los alimentos listos para comer, directamente con las manos descubiertas. Lavándose las manos no es suficiente para remover todos los gérmenes. Los guantes desechables pueden agregar protección contra la diseminación de gérmenes que causan enfermedades.

CONSEJOS PARA USAR GANTES

- Siempre lávese las manos antes de ponerse guantes nuevos.
- Los guantes deben ser descartados después de:
 - Estornudar o toser en las manos
 - Tocarse la cara o el pelo
 - Cuando toca alimentos crudos y después debe tocar alimentos listos para comer
 - Cuando cambia de actividad
 - Cuando los guantes están contaminados o rotos
- Cámbiese los guantes y lávese las manos frecuentemente para minimizar la transpiración. Las manos traspiradas pueden crecer bacterias.
- Los empleados con cortes, rasguños, o quemaduras en las manos deben cubrir el área afectada con una venda impermeable y siempre deben usar guantes.



Public Health – Madison & Dane County (06/04)



ENTRENADOR: Comparta una o más de estas “Historias de Cocinas.”



Historias de Cocinas

Estos son ejemplos de violaciones observadas en inspecciones.

1. Un empleado se quitó los guantes y fue al baño. Cuando regresó, se puso los mismos guantes para preparar un sándwich.

Problema: Los guantes desechables nunca deben rehusarse.

Solución: Después de ir al baño, lávese las manos apropiadamente y póngase un par de guantes nuevos.

2. Una empleada comió un sándwich con sus guantes desechables puestos, no los cambió cuando regresó a trabajar y se puso a cortar tomates.

Problema: Contaminación puede ocurrir cuando comemos, fumamos o vamos al baño.

Solución: Sacarse y descartar los guantes en la basura, antes de ir al baño, fumar, o comer. Acuérdesse de lavarse las manos antes de ponerse otro par de guantes.

3. Observamos empleados cambiándose los guantes, pero nunca se lavaron las manos.

Problema: Los guantes desechables no deben usarse para reemplazar el lavado de manos apropiado. Si los guantes desechables se usan incorrectamente, también pueden contaminarse como las manos, con gérmenes que causan INTOXICACIONES.

Solución: Es muy importante que los gerentes eduquen y controlen que los empleados usen los materiales correctamente. Lavado de mano y uso apropiado de guantes desechables son las mejores maneras para prevenir la propagación de gérmenes.



Módulo 3, Preguntas:

Técnicas para Preparar Alimentos - Evitando El Contacto con las Manos Descubiertas



ENTRENADOR: Pida que los participantes contesten estas preguntas.

1. ¿Cuales son los alimentos que no se pueden tocar con las manos descubiertas?

Respuesta: ALIMENTOS-LISTOS-PARA-CONSUMIR, los que se pueden comer sanamente sin preparación adicional.

2. ¿Que métodos podemos usar para manejar los ALIMENTOS-LISTOS-PARA-CONSUMIR?

Respuesta: Utensilios, pinzas, tenacillas, papel deli (servilletas de papel), servilletas, o guantes desechables.

3. ¿Porque esta prohibido tocar los ALIMENTOS-LISTOS-PARA-CONSUMIR con las manos descubiertas?

Respuesta: Los empleados pueden transmitir enfermedades si las manos están sucias o mal lavadas. Con guantes o pinzas protegemos al cliente de los gérmenes que tenemos en las manos

4. ¿Cuándo debemos cambiarnos los guantes y cuando lavarnos las manos?

Respuesta: Cuando los guantes se contaminan, por ejemplo, después de ir al baño, después de tocar carne curda, o tocarse el pelo o la cara.



Post Examen: Respuestas

MÓDULO 3: TÉCNICAS PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS - EVITANDO EL CONTACTO CON LAS MANOS DESCUBIERTAS

1. Haga una lista de tres alimentos-listos-para-comer.

- Frutas frescas preparadas y verduras que se sirven crudas
- Ensaladas e ingredientes para ensaladas
- Carnes cocidas frías (fiambres) y sándwiches
- Pan, tostadas, pancitos y alimentos horneados
- Aderezos como, perejil, rodajas de limón, o encurtidos para adornar platos
- Frutas o verduras para bebidas mezcladas
- Hielo que se sirve a los clientes
- Cualquier alimento que no se cocinará o calentará después de ser preparado

2. Haga una lista de tres métodos para manipular los alimentos-listos-para-comer.

- papel de empaque desechable tipo "Deli"
- Guantes Desechables
- Tenedores Y Cucharas
- Servilletas
- Espátulas
- Pinzas, Tenacillas
- Papel encerado,
- Cucharón para Hielo



Módulo 3, Continuación:

Para Gerentes / Entrenadores



ENTRENADOR: No lea en voz alta. Estos son sus próximos pasos, otras actividades y recursos.

Después del Entrenamiento

- Haga que los participantes firmen en la hoja: Verificación de Entrenamiento (Pág.9), porque lo requiere el Programa **TRIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN SEGURA**.
- Complete la hoja: Evaluación del Entrenador (Pág. 10), porque lo requiere el Programa **TRIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN SEGURA**.
- Entregue los certificados a los participantes (Pág. 12).
- Anote los entrenamientos que cada empleado recibió en la Hoja Registro de Asistencia del Empleado (Pág. 13).
- Desarrolle o revise su póliza escrita sobre el manejo de los ALIMENTOS-LISTOS-PARA-COMER.
- Coloque la Hoja de Hechos: Usando Guantes Desechables (Pág. M3-6) en la pared de la cocina para que los empleados la lean.
- Coloque un abastecedor de guantes cerca del lavabo de manos. Esto alentará a los empleados a lavarse las manos antes de ponerse guantes.

Recursos

- Código Alimenticio de FDA 2001 y Código Alimenticio de Wisconsin: 3-301.11, Previniendo la Contaminación con las Manos.
- Video: Lavándose las Manos de Por Vida: El Porque, Cuando y Como. El Foro de Iniciativa en Lavado de Manos, 2002. *Este es un video corto y mudo para motivar a trabajadores de cocina en línea y servidores en el porque, cuando y como lavarse las manos. (4:30 minutos)*