



Control de Calidad e Higiene

(Para la Industria Alimentaria)

Agenda

1. Introducción
2. Dinámica
3. Tema de Hoy: Control de Calidad e Higiene
4. Control de Calidad (15 minutos)
5. Conformidad (10 minutos)
6. Higiene (45 minutos)
7. Dramatización (30 minutos)
8. Despedida
9. Material

Plan de Trabajo

Objetivos:

1. Conocer y entender el concepto de Control de Calidad
2. Conocer y entender los buenos prácticos de Higiene en la cocina
3. Conocer y entender los buenos prácticos de guardando comida

Materiales:

1. Copias de la agenda
2. Material para la Dinámica
3. Material para la Dramatización

1. **Introducciones:**

Preséntense dando sus nombres e informando que ustedes son universitarios de EEUU trabajando para Soluciones Comunitarias y digan lo alegre que son por tener la oportunidad de compartir con ellos.

Explique al grupo que a través de Soluciones Comunitarias van a hablar sobre el Control de calidad e Higiene y la importancia para su negocio o organización.

Pregunta el nombre y posición o trabajo de cada uno en la audiencia.

2. **Dinámica:**

Selecciona de la "List of Icebreakers"

3. **Tema de Hoy:**

Anuncie que el tema hoy es "**Control de Calidad e Higiene**"

4. **Control de Calidad:**

En el pizarrón, escriba la definición de **Control de Calidad**: El Control de la Calidad se posesiona como una estrategia para asegurar el mejoramiento continuo de la calidad. En retorno, la buena calidad del producto va a asegurar la continua satisfacción de los clientes y en retorno su negocio puede ser exitoso y crecer en el futuro.

Explique a los participantes que hay muchas maneras a tener control de calidad.

Pregunte a los participantes:

- ¿Qué maneras hay que puedan asegurar que todos sus productos tengan un nivel alto de calidad?

Unas respuestas pueden ser: trabajar en equipo, tener alguien con la responsabilidad de chequear el producto, averiguar que todos los trabajadores tengan las habilidades necesarias (y si no, que ellos deben recibir una capacitación), que el lugar y los trabajadores mantengan un nivel higiénico, que todos los ingredientes/comida que usan sean frescos, y que cuando hagan la comida usen los ingredientes correctos y con las cantidades adecuadas.

5. Conformidad:

Conformidad es la medida en la que el proceso sea capaz de reproducir consistentemente los requerimientos del usuario. Por ejemplo, en una panadería, cada pan francés que hace debe tener el mismo tamaño, apariencia y sabor.

Pregunte a los participantes:

- Si alguien sabe ¿Cómo pueden asegurar la conformidad?

Espere sus respuestas y después explique:

1. Ingredientes consistentes: es muy importante usar los ingredientes correctos y ser consistente. Por Ejemplo: Para hacer pan francés siempre se usa agua, harina, levadura, azúcar y sal. Nunca debe variar los ingredientes para el mismo tipo de pan.
2. Medidas Exactas: es muy importante usar las medidas exactas. Una taza de harina debe ser una taza de harina exacta.
 - a. Demostrar como medir una taza de harina y después como medir una taza de agua.
 - b. Explique que si usa medidas exactas no hay una perdida de ingredientes y por eso su negocio puede ahorrar dinero.
 - c. Mantiene el mismo sabor del producto o en otras palabras los clientes saben qué están comprando y si les gusta van a regresar y comprar más.
3. El tamaño o ración de cada producto debe ser igual. Por ejemplo un restaurante que sirve caldo para el almuerzo, debe dar la misma ración de caldo a todos los clientes. Explique que igual que midiendo los ingredientes, si un restaurante esta consistente con las porciones, va a ahorrar dinero.

6. Higiene:

Explique a los participantes que la higiene es la parte más importante del control de calidad para la industria alimenticia. Con buena higiene en la cocina y con los trabajadores, asegura comida sana y segura y en retorno clientes felices y frecuentes.

Higiene de la Comida

Normas para Comida Sana y Limpia:

- Es importante cocinar la comida apropiadamente para matar las bacterias.
- También es importante guardar la comida cruda y cocida en el refrigerador.
- Verduras, frutas, huevos, carnes, productos de vacas (cruda y cocida) no deben estar fuera del refrigerador por más que 2 horas.
- Siempre debe cubrir o empacar la comida que está fuera del refrigerador para prevenir que el polvo caiga encima y que las moscas lo toquen.

- Comida e ingredientes que no necesitan estar adentro del refrigerador (como pan, harina, aceite, azúcar, etc.) debe estar guardado en un lugar fresco, seco y limpio y donde sea difícil entrar ratas y moscas (no debe estar en el piso).
- Siempre limpie sus manos antes y después de tocar y preparar comida con agua y jabón.
- Para verduras y frutas que se comen crudas es importante limpiarlas bien antes de comer o servir. Puede limpiarlas con agua potable y un poco de jabón, pero mejor lavarlas con un litro de agua con una gota de cloro.

Las 4 Reglas del Manejo de todos tipos de Carne:

1. Cocina

- a. Necesita cocinar la carne a un temperatura segura para destruir cualquier bacteria que está viviendo en la superficie de la carne. Cuando la carne esta molida como carne molida, la bacteria presente esta mezclada en toda la carne por eso es muy importante cocinar bien la carne molida. La carne de pollo es más propensa a las bacterias por eso es necesario cocinar el pollo muy bien. El pollo cocido no debe tener ni un poco de rosado adentro.
- b. Temperaturas Seguras:
 - i. Carne Molida: 160°-165°F (71°-74°C)
 - ii. Carne: 145°F (63°C)
 - iii. Pollo: 180°F (82°C)
 - iv. Cerdo: 160°F (71°C)

2. Separado

- a. Es importante mantener la comida cocida, comida cruda, comida que se come cruda y la comida que come cocida separadas todo el tiempo. La contaminación pasa cuando carne o huevos crudos tienen contacto con comida que se come cruda. La contaminación es una de las más grandes causas de intoxicación.
- b. Para prevenir la contaminación
 - i. Es importante cubrir la carne cruda y guardarla en una parte del refrigerador donde no hay tipos de comidas crudas y donde los jugos y sangre de la carne no va a gotear encima de otras comidas.
 - ii. Es necesario no usar el plato que tiene la carne cruda para nada mas hasta que el plato esté limpio (con jabón y agua) otra vez. Eso es lo mismo para los cuchillos, tenedores o cualquier cosa que toca la carne cruda.
 - iii. Y, SIEMPRE lave sus manos con jabón y agua antes de tocar cualquier cosa después de tocar la carne cruda.

3. Limpiar

- a. Limpiar es una parte crucial para asegurar la sanidad de la comida. Es suficiente limpiar solo con agua y jabón. Si su jabón es anti-bacterial es mejor pero no es necesario.
 - i. Limpiar sus manos con agua y jabón antes de empezar a cocinar o tocar comida.
 - ii. Cuando está preparando comida, limpie sus manos después de un estornudo o una tos, después de tocar carne cruda, después

de ir al baño, después de tocar una mascota, animal o su propio pelo, y después de cambiar un pañal, es NECESARIO lavar sus manos.

- iii. También, es importante mantener la cocina y las mesas limpias. Limpiar las mesas cada rato durante esta cocinando. Es MUY importante limpiar la mesa después de preparar carne cruda encima.
- iv. Limpia todas las tazas, cuchillos y otras herramientas que usa en la cocina.

4. Enfriar

- a. Es importante enfriar o congelar la comida para prevenir que las bacterias crezcan encima. Un refrigerador debe estar a menos de 40° F (4° C) para prevenir la presencia de bacteria y un congelador deber estar a menos de 0° F (-17°C).
- b. Nunca debe tener comida puesta afuera del refrigerador por más de 2 horas. Use la carne cruda dentro de los siguientes 2 días si está guardada en el refrigerador.
- c. En el refrigerador la carne cruda dura 2 días. En otras palabras, debe cocinar la carne cruda antes de 2 días. Si la carne cruda en guardado en el congelador dura mucho más tiempo.

Higiene de la Cocina

Normas para una Cocina Limpia y para Prevenir las Bacterias

- Mantener las mesas limpias. Antes y después de preparar comida, limpie las mesas con agua y cloro o con agua y jabón.
- Limpie el piso frecuentemente con agua y un jabón anti-bacterial
- Limpie el horno, la estufa y el refrigerador frecuentemente
- Ventanas debe estar cerradas o con maya para prevenir que las moscas entren.
- Huecos o espacios entre del techo y pared o la puerta y piso debe ser cubiertos para prevenir que ratas u otros animales entren la cocina.
- Ollas, tazas, sartenes, cuchillos, platos, licuadoras y todas las herramientas de la cocina debe estar limpias y cubiertas o guardadas en un lugar seco donde no puedan entrar moscas y caer polvo. Es importante limpiarlas con agua y jabón antes y después de usarlas para preparar comida
- Animales y mascotas nunca deben estar en la cocina

Higiene Personal

Normas para Higiene Personal

- Antes, durante y después de preparar comida SIEMPRE LAVE SUS MANOS con jabón y agua.
- Use una red para su cabello para prevenir que caigan pelos adentro de la comida.
- Su ropa debe estar limpia y no cubierta en comida. Eso es importante por dos razones. 1. No queremos que tierra o comida vieja caiga encima de su ropa caiga adentro de la comida que está preparando. Y 2. Cuando sirve la comida

a un cliente quiere dar a el la confianza que su cocina y comida es limpia y sana.

7. Dramatización y Actividad:

Mala Cocina:

Preparación: Pon tazas y cuchillos e ingredientes no-cubiertos encima de una mesa disponible. Y si puede, espolvorear harina encima de la mesa. No use una red para su pelo.

1. El cocinero no debe limpiar sus manos, la taza, ni la cuchara.
2. En la taza sin medir eche harina.
3. Tosa o estornude encima de la comida y sus manos. No limpie después.
4. Después agregue agua a la taza (sin medirla) y mezcle.
5. Lama la cuchara para probar la mezcla y siga mezclando.
6. Un "perro" u otro animal (alguien actuando) debe entrar a la cocina y el cocinero debe tocarlo o si prefiere en lugar de un animal entrando solo toque su propio pelo.
7. Luego, pon las bolas de masa de diferentes tamaños en un molde.
8. Últimamente, no lave las tazas, mesa ni sus manos.

Actividad:

Pregunten a los participantes los problemas de la **Mala Cocina**. Espere sus respuestas. Y pida a unos voluntarios que expliquen la buena manera de preparar la masa. Pasó a Paso. Mientras los voluntarios están explicando, el cocinero debe estar siguiendo las instrucciones.

Buena Cocina:

1. Pon un red en su pelo
2. Lave manos
3. Lave la mesa taza y cuchara
4. Mida las dos tazas de harina y agréguelas en la taza
-Cocinero debe tosar o estornar-
5. Lave sus manos otra vez
6. Lave la taza de medida
7. Mida una taza de agua
8. Mezcle los ingredientes
9. Ponga la masa en bolas de tamaños iguales en un molde
10. Lave las tazas, cucharas y mesa
11. Lave sus manos

8. Despedida:

Contestar cualquier duda o pregunta que la audiencia tenga.

Agradezca por la oportunidad de estar con ellos y por su participación.

9. Lista de Materiales Para La Demostración:

- Una Mesa
- Esponja (o algo que puede usar para lavar la mesa y taza etc.)
- Harina
- Agua
- Jabón
- 1 Taza
- 1 Cuchara
- 1 Taza de Medir
- 1 Molde