



Nombre de alumnos: Emma Yareni Montejo García.

Nombre del profesor: Rosario Cruz Sánchez

Nombre del trabajo: campaña para el buen manejo para desinfectar los alimentos.

Materia: Sub módulo II.

Grado: 3 semestre.

Grupo: U.

pichucalco, Chiapas a 10 de octubre de 2020.

Índice

I.	Introducción.....	3
II.	Material y método.....	4
2.1.	Materiales para desinfectar los alimentos.....	4
2.1.1.	Plata coloidal.....	4
2.1.2.	Compuestos clorados.....	4
2.1.3.	Productos limpiadores.....	4
2.2.	Métodos.....	5
III.	Conclusión.....	7

I. Introducción

La higiene es el conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud.

A través de los siglos, el ser humano ha valorado e interpretado las normas y los hábitos de vida según la época y el régimen social. Desde la antigüedad, los egipcios, griegos y romanos conocían las reglas elementales de higiene personal, sobre todo las relacionadas con el baño, el corte del cabello y el lavado de las manos.

La asepsia de los alimentos que consumimos es necesario para nuestra salud, ya que todo lo que consumimos nos beneficia o también nos perjudica.

Las frutas, las verduras y el agua se contaminan fácilmente debido a la acción de los microorganismos que se encuentran en la tierra, el agua y el aire. Actualmente existen diversos productos desinfectantes para eliminar bacterias, sin embargo, sólo algunos destruyen quistes y ninguno logra aniquilar los huevecillos. Algunas de las bacterias que pueden estar presentes en los alimentos y en el agua son las coliformes (por ejemplo listeria, cólera, salmonella) y provocan padecimientos como tifoidea y cólera. Asimismo pueden encontrarse quistes (amibas y giardias), o bien, huevecillos (gusanos o lombrices intestinales como Taenia solium solitaria, Ascaris o Trichinella) cuya eliminación resulta difícil debido a su resistencia.

II. Material y método

2.1. Materiales para desinfectar los alimentos.

2.1.1. Plata coloidal.

La plata en su forma coloidal es eficaz para eliminar diversas bacterias. El término coloide se refiere a una sustancia que consta de partículas ultra finas que no se disuelven sino que permanecen suspendidas; estas partículas son más grandes que la mayoría de las moléculas, pero tan pequeñas que no son visibles a simple vista.

2.1.2. Compuestos clorados.

Contienen compuestos como hipoclorito de sodio, clorato de sodio y/o dióxido de cloro; atacan la pared celular de los microorganismos, pero tienen un efecto residual que puede actuar evitando la recontaminación; la efectividad del producto dura hasta que el cloro residual se agota. Tabletas desinfectantes. También se elaboran a base de cloro (dicloroisocianurato de sodio); su acción efervescente descarga una dosis de cloro activo que actúa sobre los microorganismos.

2.1.3. Productos limpiadores.

Desinfectantes para frutas y verduras. En su fórmula incluyen un agente que actúa sobre la superficie del vegetal, así como otros ingredientes que acidifican el agua. La combinación de la acidez del agua con el agente limpiador (surfactante) mata los gérmenes de los vegetales; estos productos deben enjuagarse con agua libre de gérmenes una vez transcurrido el tiempo de exposición recomendado por el fabricante.

2.2. Métodos

Se realizara una reunión comunitaria a la población para impartir la campaña del buen manejo para desinfectar los alimentos que se consume ya que en la actualidad estamos pasando por la pandemia del covi-19, se tomaran en cuenta algunas normas como por ejemplo:

NOM-050-SCFI. Información Comercial. Disposiciones Generales para Producto.

NOM-002-SCFI-1993. Contenido Neto. Tolerancias y Métodos de Verificación.

Estas normas nos ayudaran a que la población tenga conocimiento en la utilización de algunos desinfectantes comerciales.

Las pruebas que se aplicaran a las soluciones serán:

Contenido neto: Se verificó que el producto cumpliera con lo declarado en la etiqueta. Información al consumidor:

Se evaluara que la información al consumidor incluyera los datos exigidos por la normatividad, y que no indujera a emplear el producto para fines diferentes a la desinfección de agua y alimentos.

Veracidad de la etiqueta: Se corroboraron las declaraciones de rendimiento y efectividad sobre los microorganismos presentes en el agua y los alimentos.

Se darán recomendaciones Para obtener buenos resultados asegúrese de cumplir con la dosis y el tiempo de exposición señalados por el fabricante.

Antes de desinfectar las verduras con el producto de su elección se lavara bajo el chorro del agua para eliminarles la tierra. Compruebe si el producto desinfectante requiere enjuagarse posteriormente, de ser así use agua limpia libre de gérmenes para evitar la recontaminación.

Recordar que no todos los desinfectantes de agua y alimentos eliminan las formas infectivas de enfermedades parasitarias comunes.

Si emplea blanqueador común (cloro comercial) para desinfectar agua y alimentos, se le explicara a la población que lea la etiqueta para asegurarse de que no contiene colorantes, aromatizantes o sosa; algunas marcas indican la cantidad necesaria para desinfectar frutas, verduras y agua (sólo es útil para eliminar bacterias); tome en cuenta que una sobredosificación puede provocar una intoxicación grave.

III. Conclusión

Se concluirá este proyecto dando una plática de conciencia a la población de algunas enfermedades que se pueden evitar con la asepsia de los alimentos dando algunos trípticos a cada persona de la comunidad.