

Desinfectantes



Condiciones para el uso de desinfectantes

No mezclar cloro con detergentes u otros limpiadores.

Usar la concentración del producto que se va a utilizar que está indicada en la etiqueta .

Preparar las soluciones diariamente.



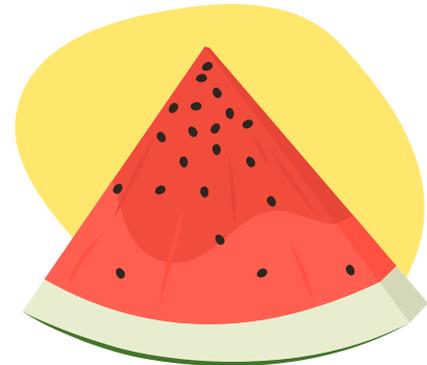
Dosis desinfección Microdyn

- Elimina el exceso de suciedad con agua y jabón
- Utiliza 8 gotas de Microdyn, por cada litro de agua
- Deja reposar las frutas y verduras por 10 minutos



Dosis desinfección cloro

- * Elimina el exceso de suciedad con agua y jabón
- * Aplica 10 gotas en un litro de agua
- * Sumergir las frutas y verduras por 5 minutos y déjalas escurrir



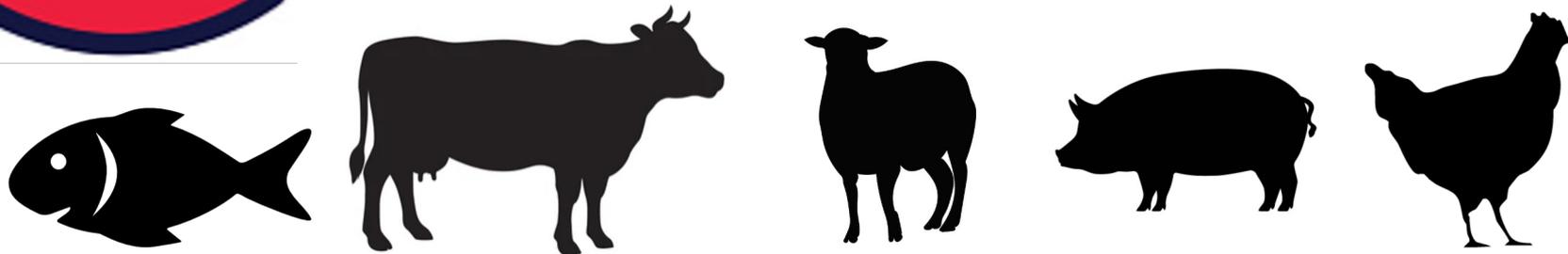


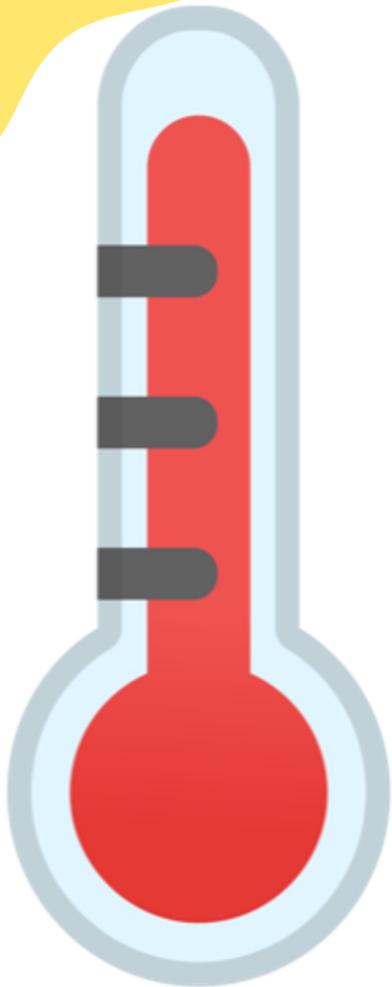
¿La proteína animal se debe lavar?

Las bacterias que **proliferan** en los jugos crudos de estos productos podrían propagarse a otros alimentos, utensilios y superficies.



La mejor manera de **eliminar** las bacterias de la carne es **concinandolas a la temperatura adecuada**.





63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo para consumo inmediato.

68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado.

74°C (165°F) para pollo, embutidos de pescado, res, cerdo o pollo.



Almacenamiento



¿El huevo va en el
refrigerador o a
temperatura ambiente?

Temperatura ambiente

- * Es mejor a la hora de preparar ciertos alimentos, como: postres u otros platillos que contengan otras grasas.
- * Manténlos en un lugar **fresco** donde no reciban luz directa del sol o de alguna otra fuente de calor.
- * Lo ideal es que los consumas en un **corto periodo de tiempo**.

Refrigerador

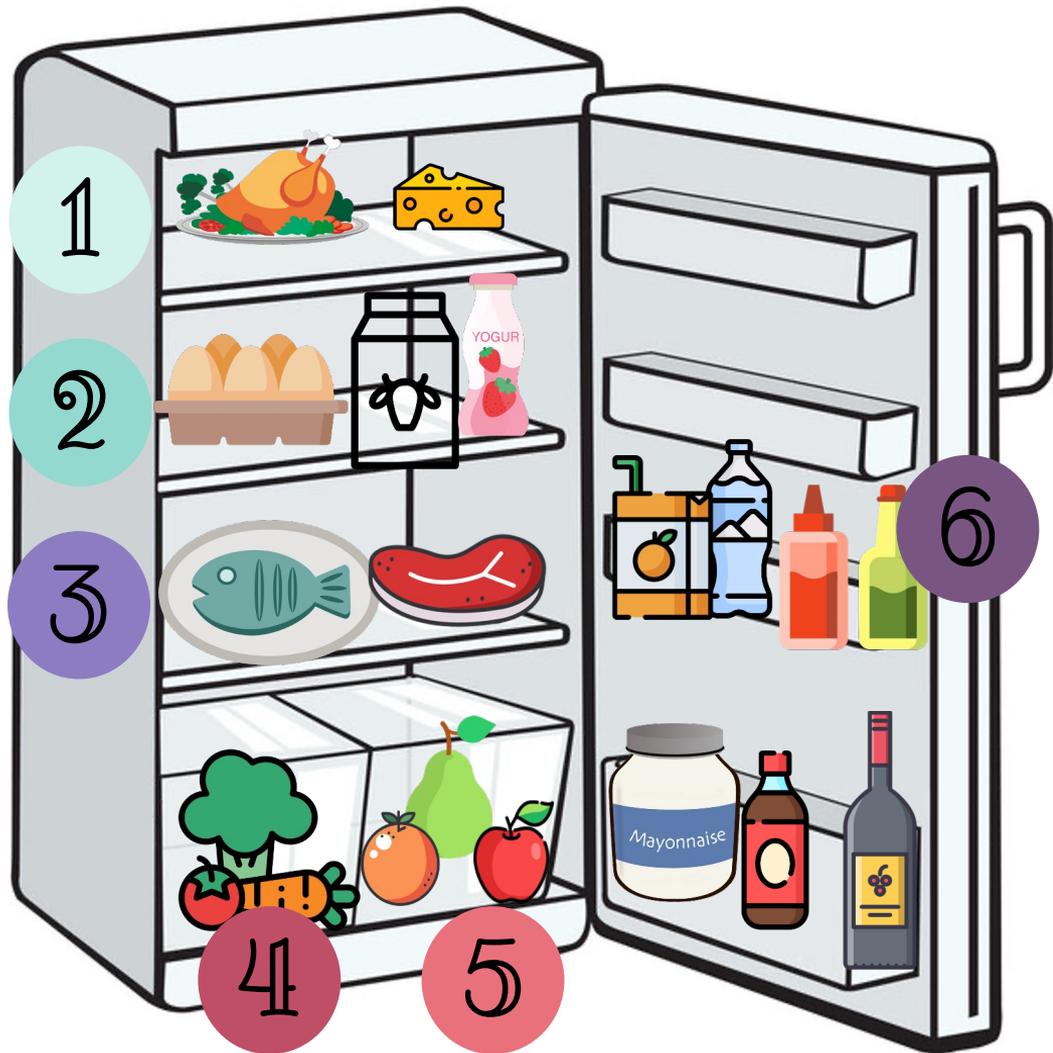
- * Se conserva mejor por más tiempo y se prolonga su calidad, así como sus cualidades nutritivas.
- * Manténlos en su empaque original ya que el cartón ayuda a una mejor conservación.
- * Trata de conservarlos en un lugar donde la temperatura sea constante.



*¿El refrigerador
tiene un orden de
acomodo ideal?*



Actividad: acomoda los
siguientes productos donde
creas que van en el
refrigerador...



SODIMAC.COM





Congelación





Si se congelan alimentos y estos se descongelan de forma correcta, se mantendrán las propiedades hasta el momento de su consumo.

Deben utilizarse bolsas o recipientes herméticos para evitar que se deshidraten los alimentos.

El almacenamiento adecuado de los alimentos en el congelador incluye poner una etiqueta con el nombre del alimento y la fecha de congelación, de manera que se pueda leer de forma fácil para supervisar periódicamente.



- En el primer cajón pueden almacenarse los productos que se deben consumir más a corto plazo, ya que es el más accesible.
- En los cajones inferiores podrán guardarse los alimentos con una previsión de consumo más larga.
- Congelar en raciones o cantidades que se calculan que serán las que se consumirá.

Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consume con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.



Tarea:

- * Identificar los productos que utilizaron con etiquetas (condimentos, aceites, leche, harinas, empaquetados, enlatados etc.), en los tres tiempos de comida de un día de la semana.
- * Para la próxima sesión, tener a la mano, azúcar de mesa, una cuchara sopera, una cuchara cafetera y un vaso transparente.