

GLOSARIO

Actitud. Conjunto estable de creencias, sentimientos y conductas dirigidas a una persona, objeto o situación.

Alimentos potencialmente peligrosos. Aquéllos que representan un riesgo para la salud ya que favorecen el crecimiento de microorganismos debido a sus características.

Aprendizaje. Un cambio de conducta que se realiza a consecuencia de la experiencia.

Calidad. Conjunto de cualidades que constituyen la manera de ser de una persona o cosa.

Contaminación. Estado alterado que a simple vista no se reconoce, sin embargo; contiene sustancias que perjudican a la salud.

Contaminación cruzada. Transferencia de microorganismos dañinos de un plato de comida a otro por medio de una fuente que no es alimento.

Descomposición. Reconocido a simple vista debido a la alteración de olor, sabor y aspecto general del alimento.

Desinfectar. Reducción del número de microorganismos a un nivel seguro, por medio de calor o desinfectantes, sin la eliminación de esporas.

Distintivo H. Es el reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo Federal a los establecimientos que cumplen con las normas de higiene establecidas en el Programa H.

Equipo. Número pequeño de personas con habilidades complementarias que están comprometidas en un propósito común, con metas de desempeño y con una propuesta por las que se consideran mutuamente responsables.

Esterilización. Elimina bacterias, esporas, parásitos y virus.

ETA'S. Enfermedades transmitidas por alimentos.

Higiene. Reglas básicas que toda persona en un servicio de alimento debe llevar a cabo para evitar la propagación de enfermedades y la contaminación de los alimentos.

Inocuo. Aquello que no causa daño.

Limpieza. Remover físicamente la tierra o polvo, así como residuos de comida de la superficie.

Meningitis. Inflamación del cerebro y columna vertebral.

Motivación. Término general que denota las fuerzas reguladoras de la conducta intencional (propositiva). Puede provenir de las exigencias de la situación, de valores subjetivos, necesidades y deseos o también de una combinación de ellos.

Muestra. Número limitado de sujetos seleccionados de un grupo o población grandes, que sirve para realizar pruebas y para el tratamiento estadístico de los datos. Se supone que la muestra es representativa del grupo entero.

PEPS. Primeras entradas, primeras salidas.

Programa H. Programa creado por la Secretaría de Turismo para mejorar la imagen internacional de nuestro país de acuerdo al control y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y disminuir además; la incidencia de gente que se enferma a causa de su consumo.

Sanidad. Crear y mantener condiciones higiénicas, para prevenir la contaminación por microorganismos en equipo y alimentos; y principalmente permite trabajar en un ambiente seguro

SECTUR. Secretaría de Turismo

SSA. Secretaría de Salud y Asistencia.

Zona de peligro. Rango de temperatura en el cual las bacterias se desarrollan con mayor facilidad en los alimentos, ocasionando serios problemas en la salud. Su rango es de 4° a 60° C.