HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA 2297479

MERCEDES FLOREZ TOVAR

SENA – CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

IBAGUÉ-TOLIMA

2021

Taller 2

1. ¿Cuáles son los cuatro programas que componen el plan de saneamiento?
   - Programa de limpieza y desinfección
   - Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
   - Programa de manejo integrado de plagas
   - Programa de abastecimiento de agua potable

2. ¿Qué diferencia hay entre limpieza y desinfección?
   La limpieza es el proceso de remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies u objetos, utilizando jabón (o detergente) y agua.
   La desinfección, en cambio, elimina de forma específica las bacterias y virus de superficies u objetos mediante el uso de productos químicos.

3. ¿Qué es el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos?
   El manejo integral de residuos sólidos y líquidos hace parte de los programas básicos de las Buenas Prácticas de Manufacturas el cual es indispensable para la certificación ante las autoridades encargadas de evaluar y verificar la calidad de un producto o un proceso; a medida que una empresa de alimentos se certifique.

4. Escriba 2 enfermedades trasmitidas por cucarachas y moscas, su modo de transmisión y los síntomas.

ENFERMEDADES POR CUCARACHAS Y MOSCAS

ENFERMEDAD	MODO TRANSMISION	SINTOMAS
CÓLERA	La cucaracha y la mosca recogen los gérmenes en las patas y luego los dejan en los alimentos.	Dolor abdominal, diarrea con sangre, mucosidad y pus.
FIEBRE TIFIODEA	Las moscas se posan sobre los alimentos y depositan grandes cantidades de virus.	Inflamación del intestino y ulceración, dolor abdominal, dolor de cabeza y fiebre.

5. Leer el archivo anexo “Resolución 2674 de 2013” el capítulo III (Personal manipulador de alimentos) desde la página 15 hasta la pagina 18 y realizar un resumen.

RESOLUCION NUMERO 2674 DE 2013

CAPITULO III

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ESTADO DE SALUD: Debemos contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que el personal se practique el reconocimiento médico por lo menos una vez al año.

EDUCACION Y CAPACITACION: Debemos tener información y educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas. La empresa debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal.

PLAN DE CAPACITACION: Debe contener metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. La empresa debe demostrar atraves del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectivida e impacto de la capacitación impartida.

PRACTICAS HIGENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION: Mantener una estricta limpieza e higiene personal usar vestimenta de trabajo que cumpla con los requisitos, lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar su trabajo y cada vez que salga del área asignada, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No se permite utilizar accesorios mientras el personal realice las labores, usar calzado cerrado de material resistente e impermeable de ser necesario el uso de guantes estos deben de mantenerse limpios, no está permitido comer, masticar, beber, fumar o escupir en las áreas donde se manipulen los alimentos los visitantes en los establecimientos deben cumplir estrictamente las prácticas de higiene.