HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ALDA ROSA RIVADENEIRA SIERRA

GUSTAVO ADOLFO SALAS
(INSTRUCTOR)

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
RIOHACHA – LA GUAJIRA
2021

Higiene y manipulación de alimentos

- **Formulario de las actividades de aprendizaje**

  - **¿Qué entiendes por higiene?**

    Es lo que hace que una persona cuide su salud, su aspecto, su limpieza para evitar contraer enfermedades o virus y para estar de manera sana en el sociedad donde vive, entonces podría decir que es ese conjunto de procedimiento y medidas que se tienen en cuenta para garantiza y cuidado, aseo y limpieza de una persona u objeto.

  - **¿Para usted que son las BPM?**

    Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los seguimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos mencionados cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas.

  - **¿Qué es limpieza y desinfección?**

    Limpieza es la acción y efecto de eliminar la suciedad de una superficie mediante métodos físicos o químicos, por otro lado se denomina desinfección a un proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo su crecimiento y proliferación.

  - **¿Para qué se realiza la limpieza y desinfección?**

    Son operaciones que tienen como fin combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que ensuciar y contaminan objetos o superficies, es muy importante en la vida cotidiana, ya que sin ellas se pueden contraer enfermedades y otras patologías, para que no puedan alterar la calidad y vida de productos o personas.

- **¿Qué sabe usted por higienización?**

  Se aplica en aquellos procesos de limpieza en los que mediante el uso de productos denominados higienizastes, además de limpiar reducen la carga bacteriana de estos.

- **¿Diferencia 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.

- **¿Cuál es la diferencia entre higiene e higienización?**

  Podría decir que la higiene es esa cualidad y/o acción de una persona o empresa de limpiar y asear para romper la cadena de la infección, por otro lado la higienización es la combinación de limpieza y desinfección usando agentes físicos o químicos.