INSTRUMENTOS DE DIAGNÓSTICO

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO

FICHA DE CARACTERIZACION:

FECHA:

¿Qué entiende por higiene?

¿Para usted que son las BPM?

¿Qué es limpieza y desinfección?

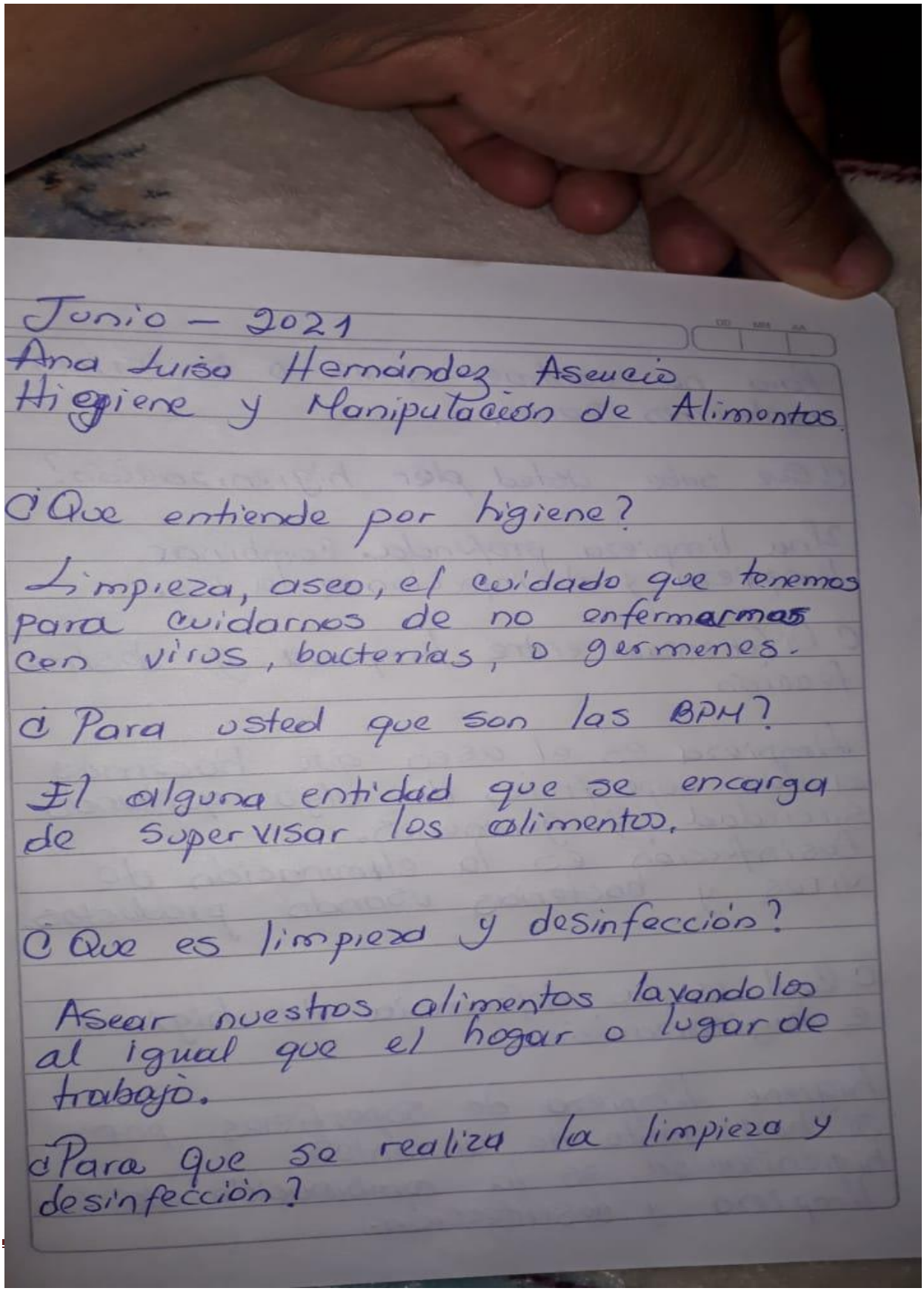
¿Para que se realiza la limpieza y desinfección?

¿Qué sabe usted por higienización?

¿Diferencia entre limpieza y desinfección?

¿Cuál es la diferencia de higiene e higienización?

Los aprendices dan su punto de vista con respecto de cada uno de estos interrogantes y así poder conocer que tanto saben de los temas como serian higiene, BPM. Limpieza y desinfección.



Junio – 2021
Ana Luisa Hernández Asencio
Higiene y Manipulación de Alimentos

¿Que entiende por higiene?

Limpieza, aseo, el cuidado que tenemos para cuidarnos de no enfermarnos con virus, bacterias, o germenes.

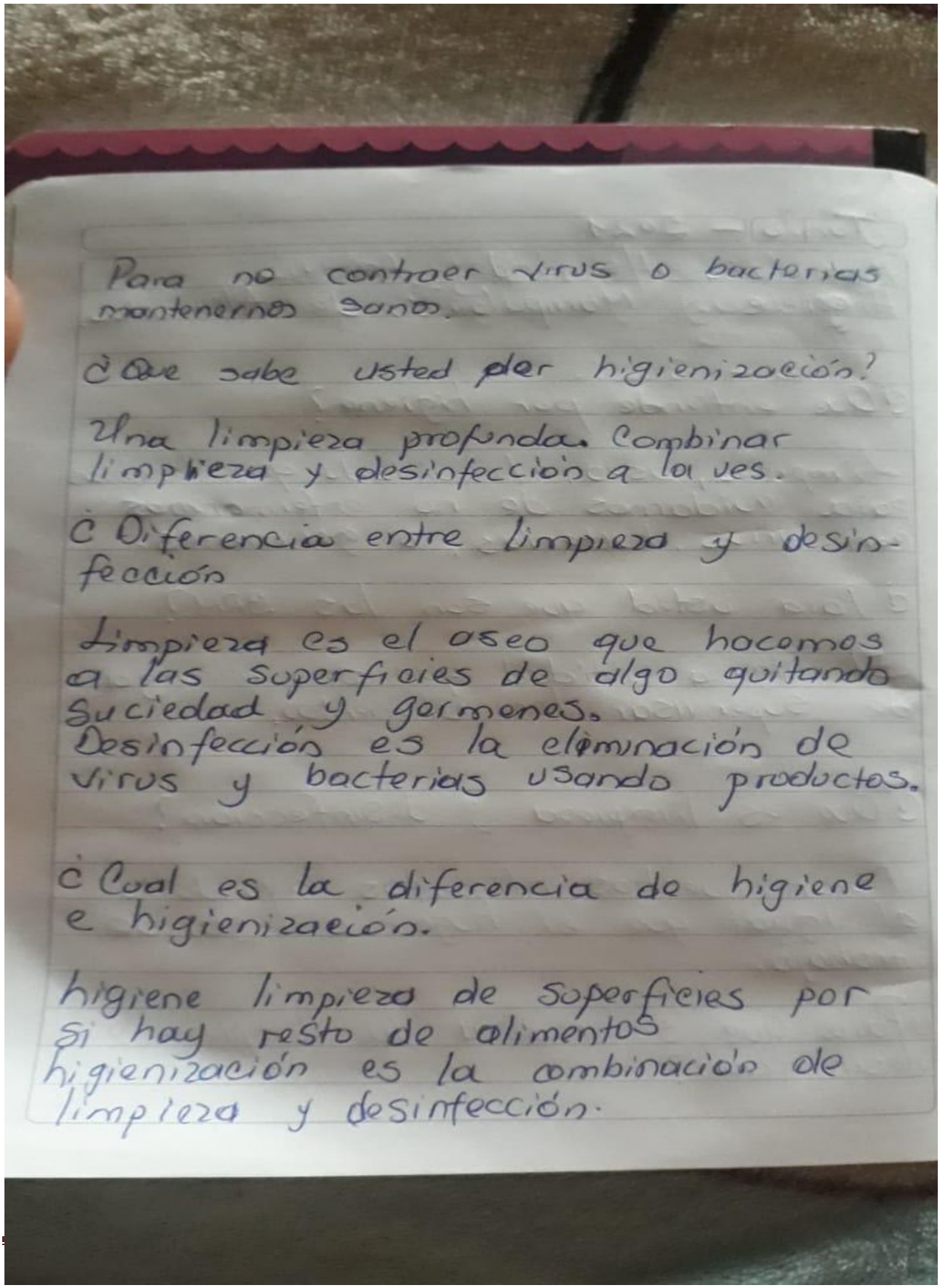
¿Para usted que son las BPH?

El alguna entidad que se encarga de supervisar los alimentos.

¿Que es limpieza y desinfección?

Asear nuestros alimentos lavandolos al igual que el hogar o lugar de trabajo.

¿Para que se realiza la limpieza y desinfección?



Para no contraer virus o bacterias mantenernos sanos.

¿Que sabe usted ser higienizacion?

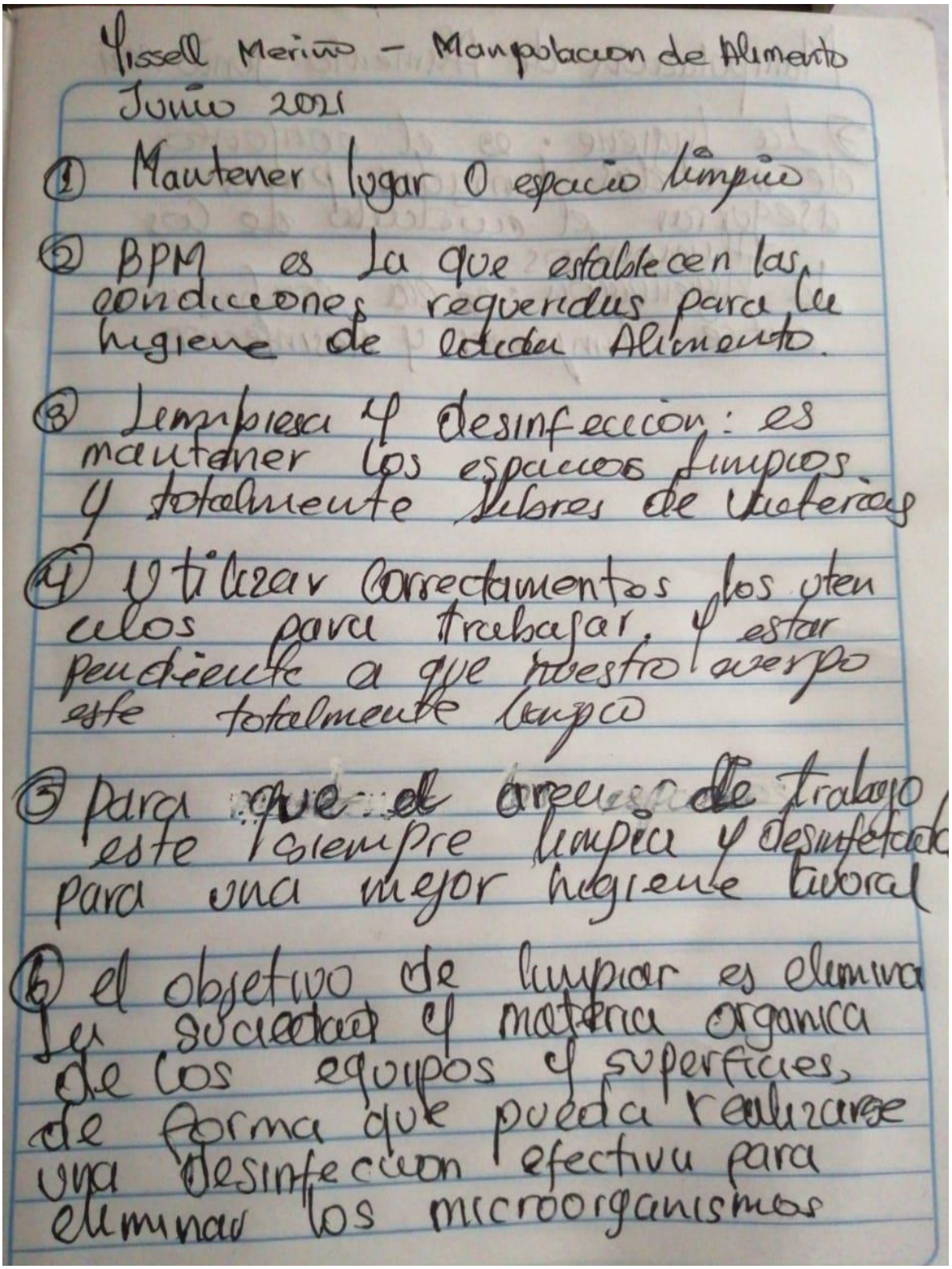
Una limpieza profunda. Combinar limpieza y desinfección a la ves.

¿Diferencia entre limpieza y desinfección

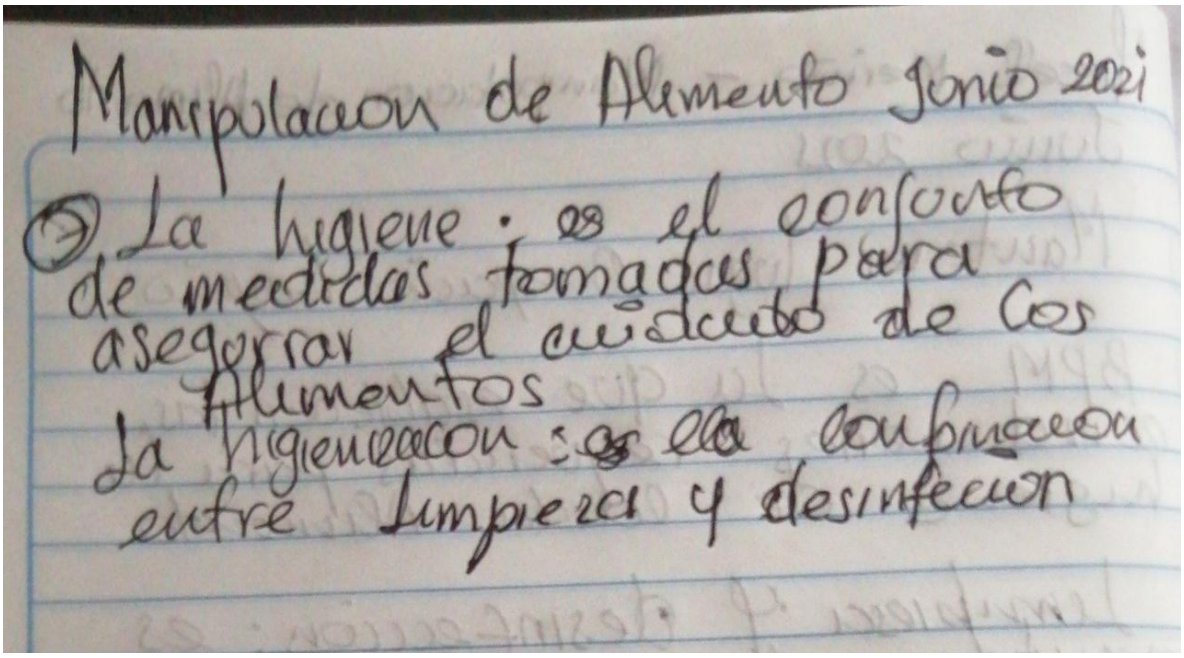
Limpieza es el aseo que hacemos a las superficies de algo quitando suciedad y germenes.
Desinfección es la eliminación de virus y bacterias usando productos.

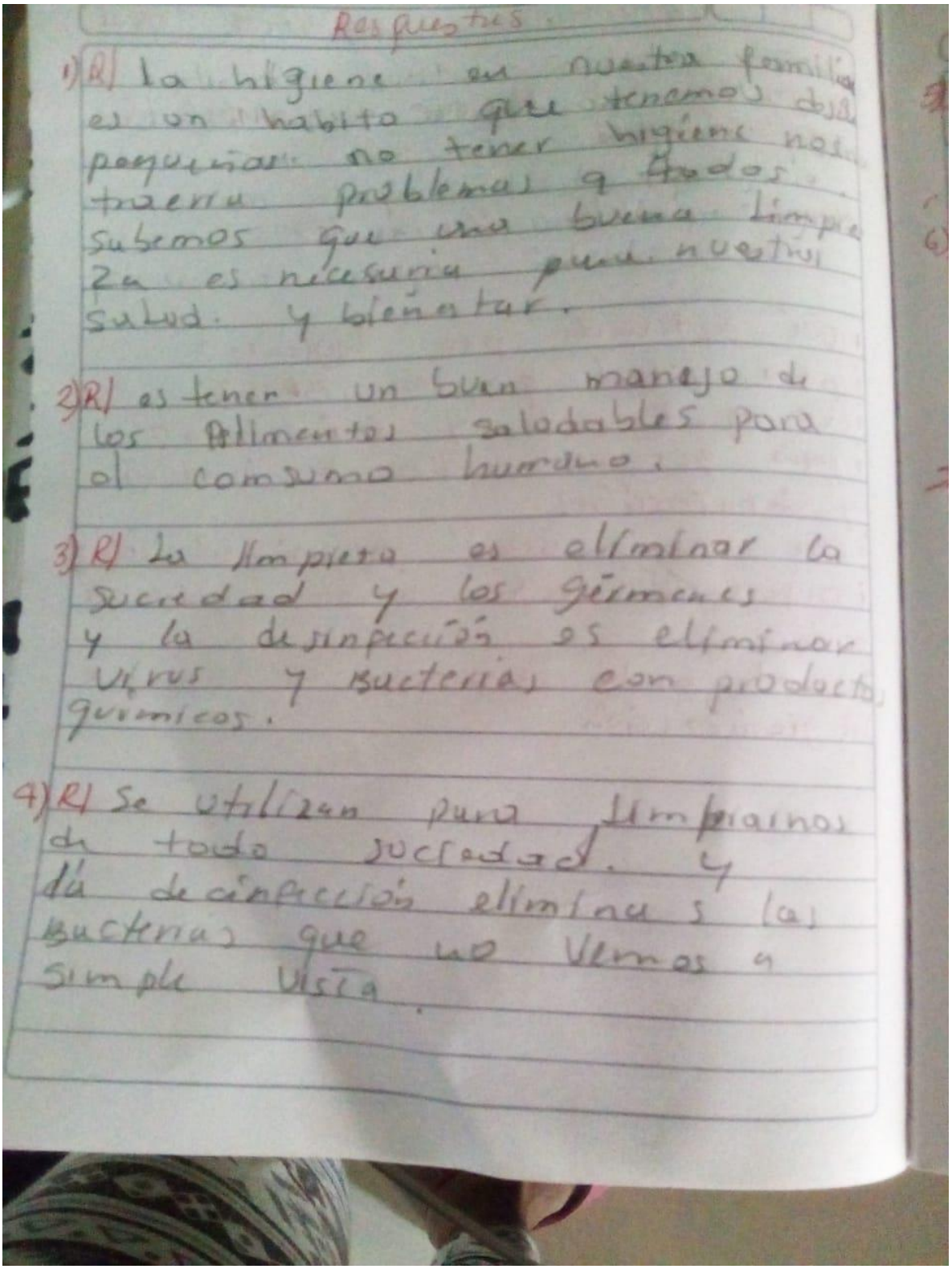
¿Cual es la diferencia de higiene e higienizacion.

higiene limpieza de superficies por si hay resto de alimentos
higienización es la combinación de limpieza y desinfección.


Yissell Meriño - Manipulacion de Alimento
Junio 2021

1. Mantener lugar o espacio limpio
2. BPM es la que establecen las condiciones requeridas para la higiene de todos Alimento.
3. Limpieza y desinfección: es mantener los espacios limpios y totalmente libres de bacterias
4. Utilizar correctamentos los utensilios para trabajar, y estar pendiente a que nuestro cuerpo este totalmente limpio
5. para que el area de trabajo este siempre limpia y desinfectada para una mejor higiene laboral
6. el objetivo de limpiar es eliminar la suciedad y materia organica de los equipos y superficies, de forma que pueda realizarse una desinfeccion efectiva para eliminar los microorganismos


Manipulacion de Alimento Junio 2021
La higiene: es el conjunto de medidas tomadas para asegurar el cuidado de los Alimentos
La higienizacion: es la combinacion entre limpieza y desinfeccion

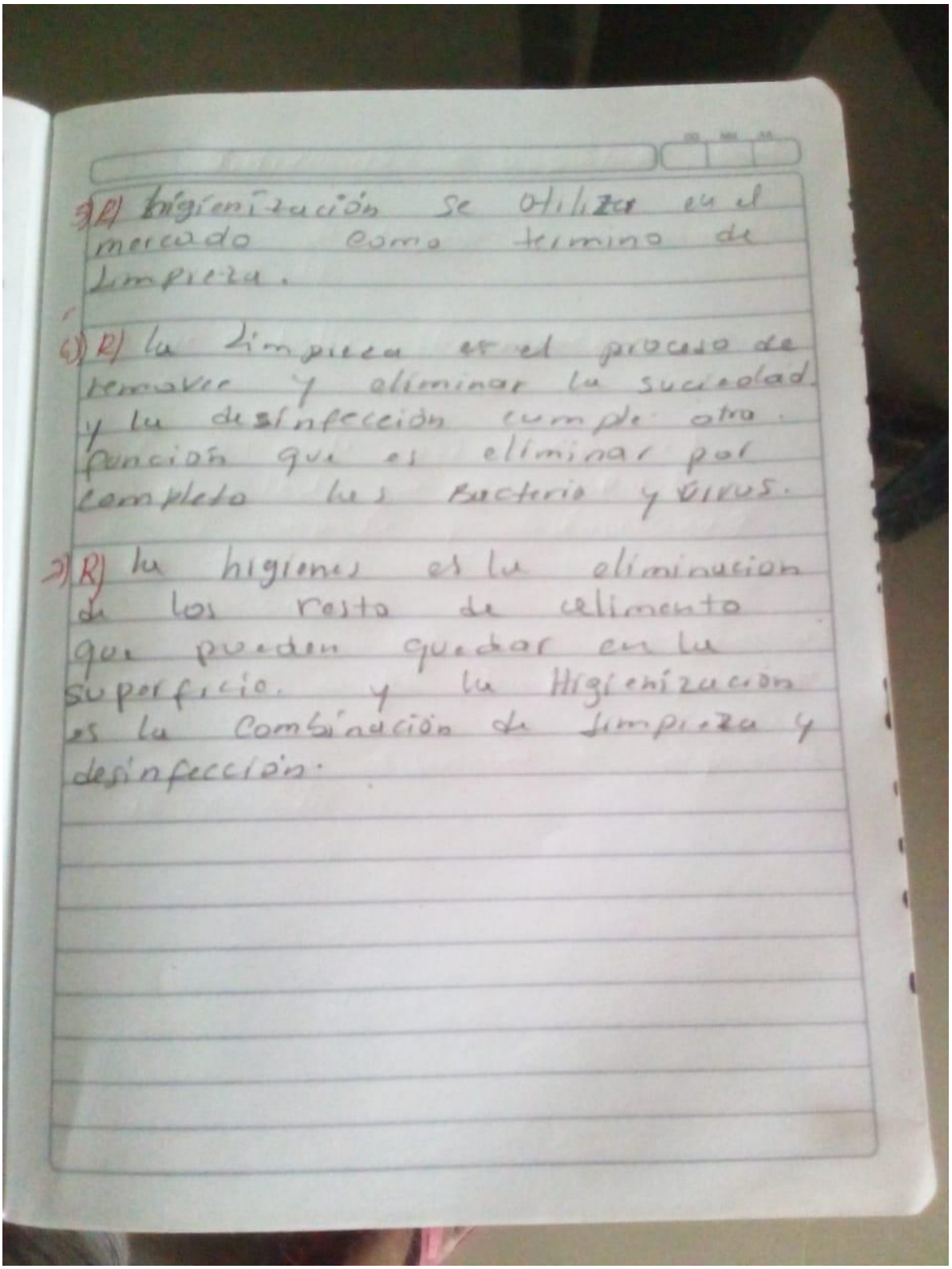

Respuestas:

1) R/ la higiene en nuestra familia es un habito que tenemos desde pequeñas no tener higiene nos traeria problemas a todos sabemos que una buena limpieza es necesaria para nuestra salud y bienestar.

2) R/ es tener un buen manejo de los Alimentos saludables para el consumo humano.

3) R/ la limpieza es eliminar la suciedad y los gérmenes y la desinfección es eliminar virus y bacterias con productos quimicos.

4) R/ se utilizan para limpiarnos de toda suciedad. y la de desinfección elimina s las bacterias que no vemos a simple vista.


3) R/ Higienización se Utiliza en el mercado como termino de limpieza.
4) R/ la limpieza es el proceso de remover y eliminar la suciedad y la desinfección cumple otra función que es eliminar por completo las Bacterio y Virus.
5) R/ la higiene es la eliminacion de los resto de alimento que pueden quedar en la superficie. y la Higienizacion es la Combinación de limpieza y desinfección.