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?

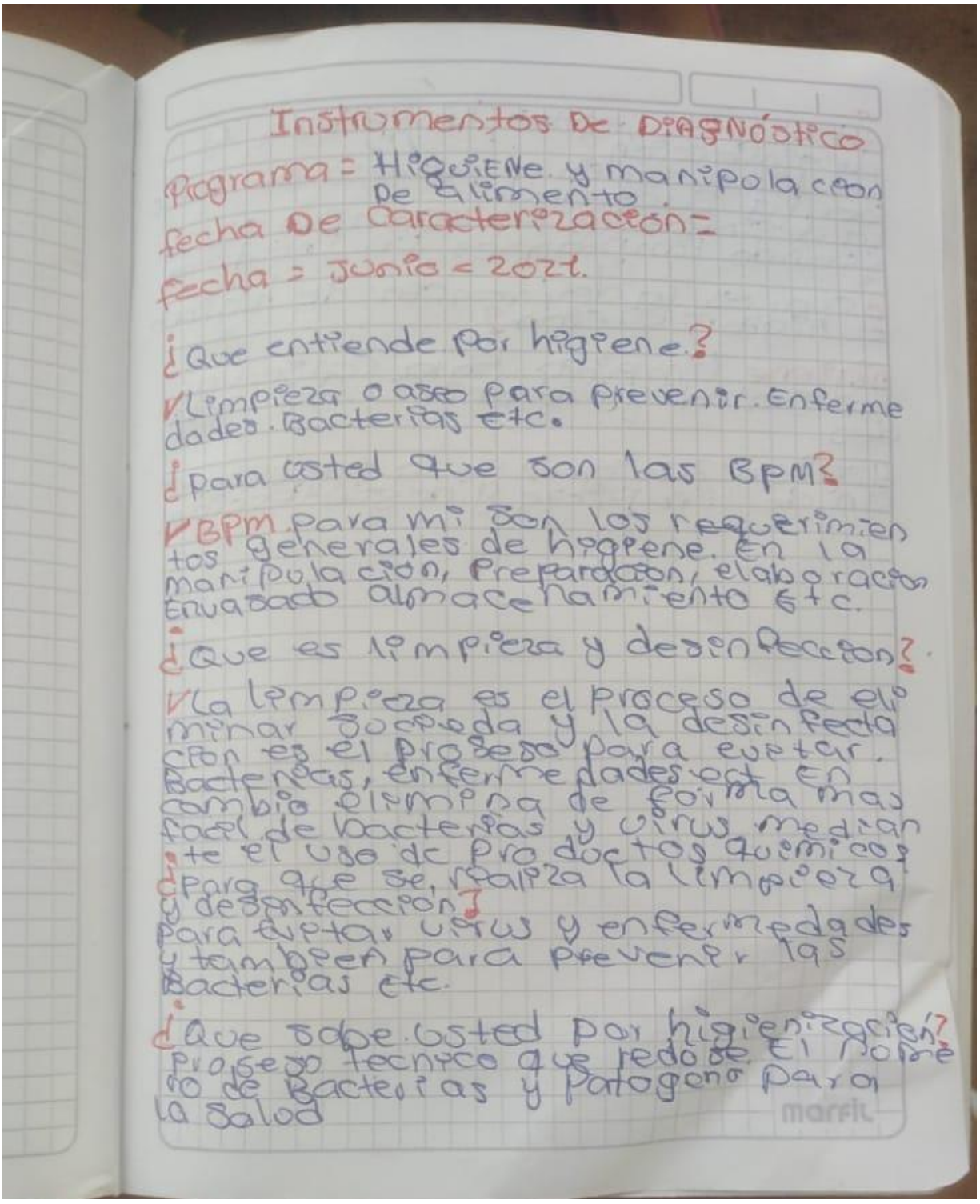
¿Para que se realiza la limpieza y desinfección?

¿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.



Instrumentos De DIAGNÓSTICO

Programa = Higiene y manipolacion de alimento

fecha De caracterizacion=

fecha = Junio = 2021.

¿Que entiende por higiene?

✓Limpieza o aseo para prevenir. Enfermedades. Bacterias etc.

¿para usted que son las BPM?

✓BPM para mi son los requerimientos generales de higiene. En la manipulacion, Preparacion, elaboracion envasado almacenamiento etc.

¿Que es limpieza y desinfeccion?

✓La limpieza es el proceso de eliminar suciedad y la desinfectacion es el proceso para evetar. Bacterias, enfermedades. esta En cambio elimina de forma mas facil de bacterias y virus mediante el uso de productos quimicos

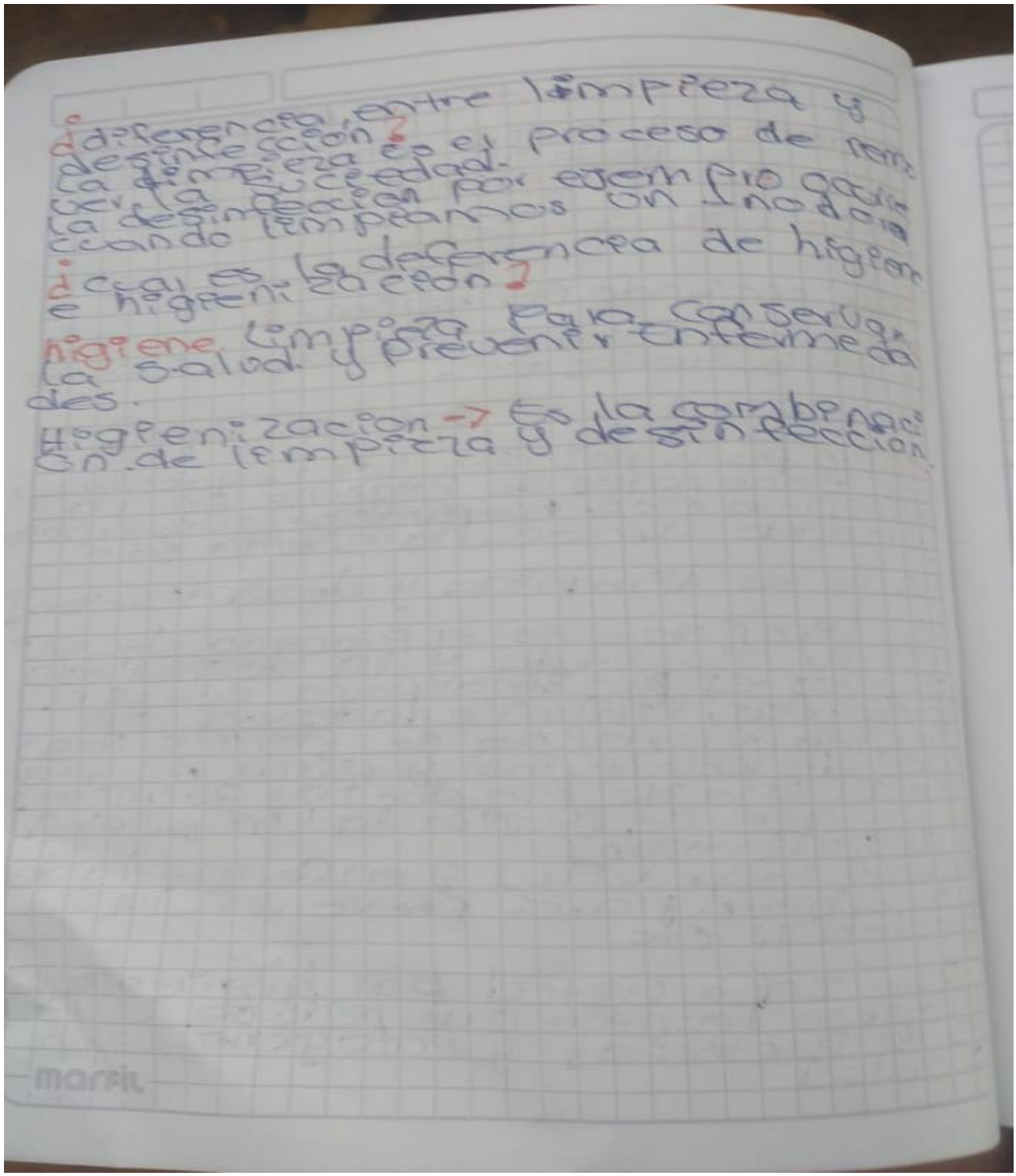
¿para que se realiza la limpieza y desinfeccion?

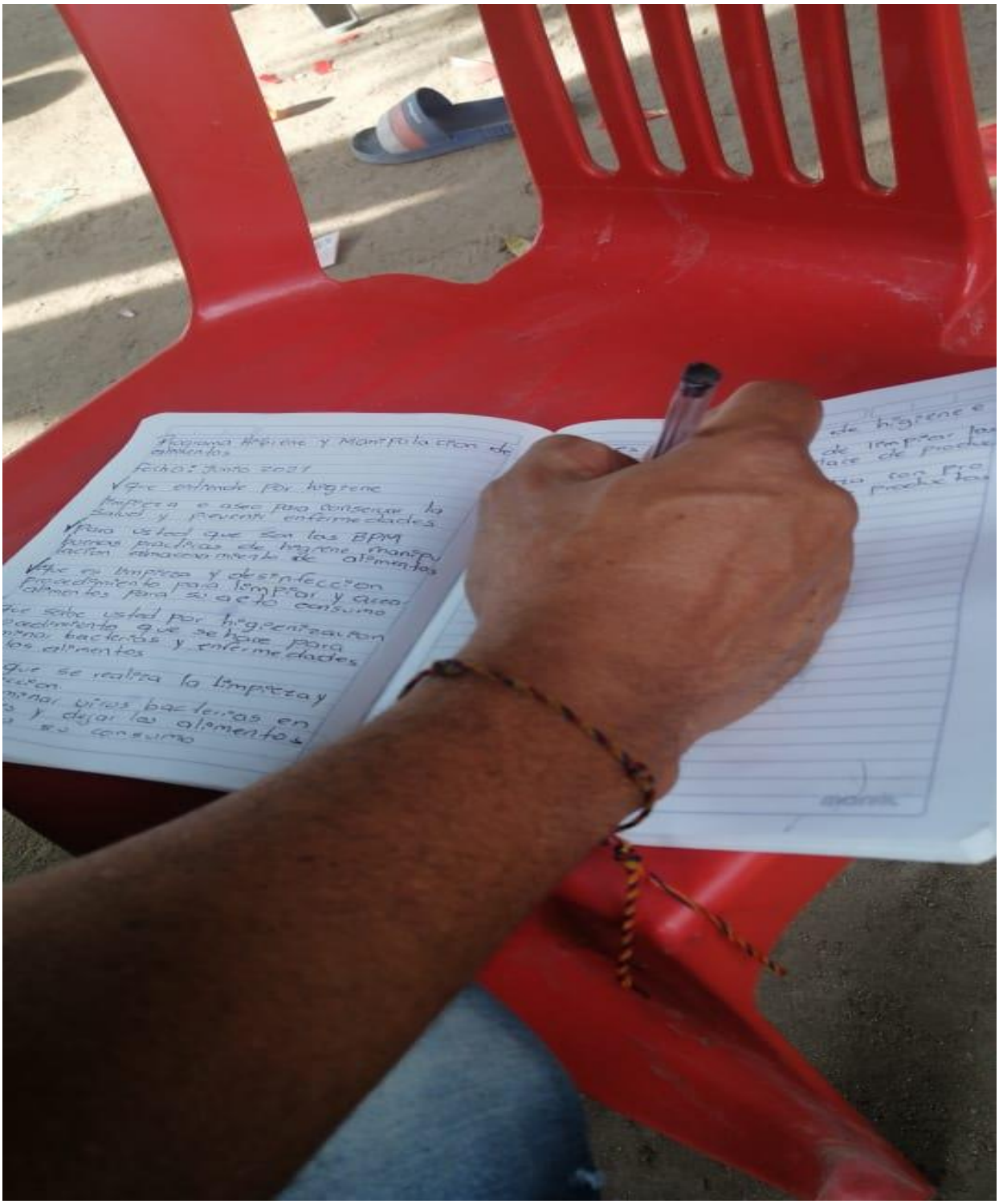
para evitar virus y enfermedades y tambien para prevenir las Bacterias etc.

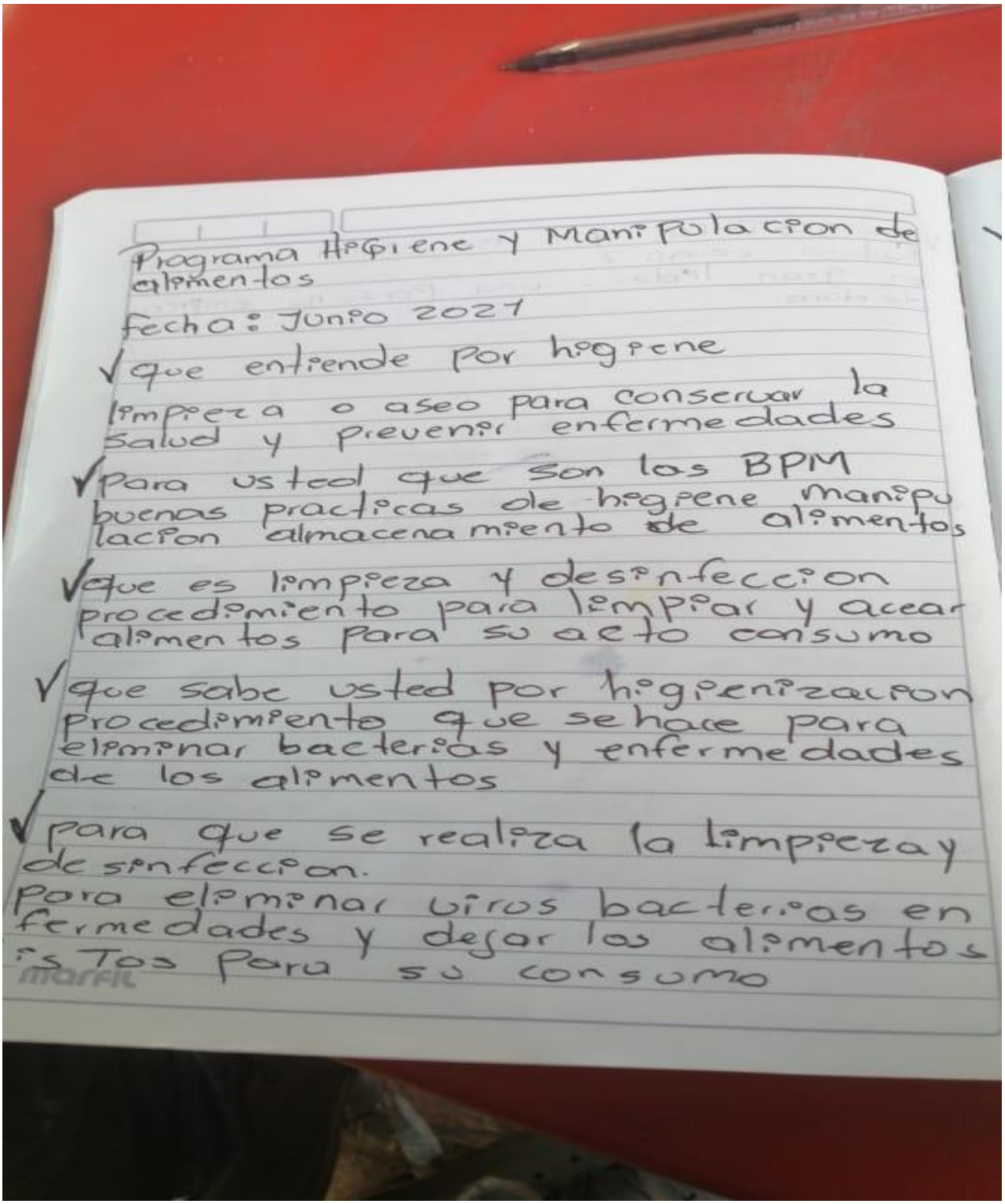
¿Que sabe usted por higienizacion?

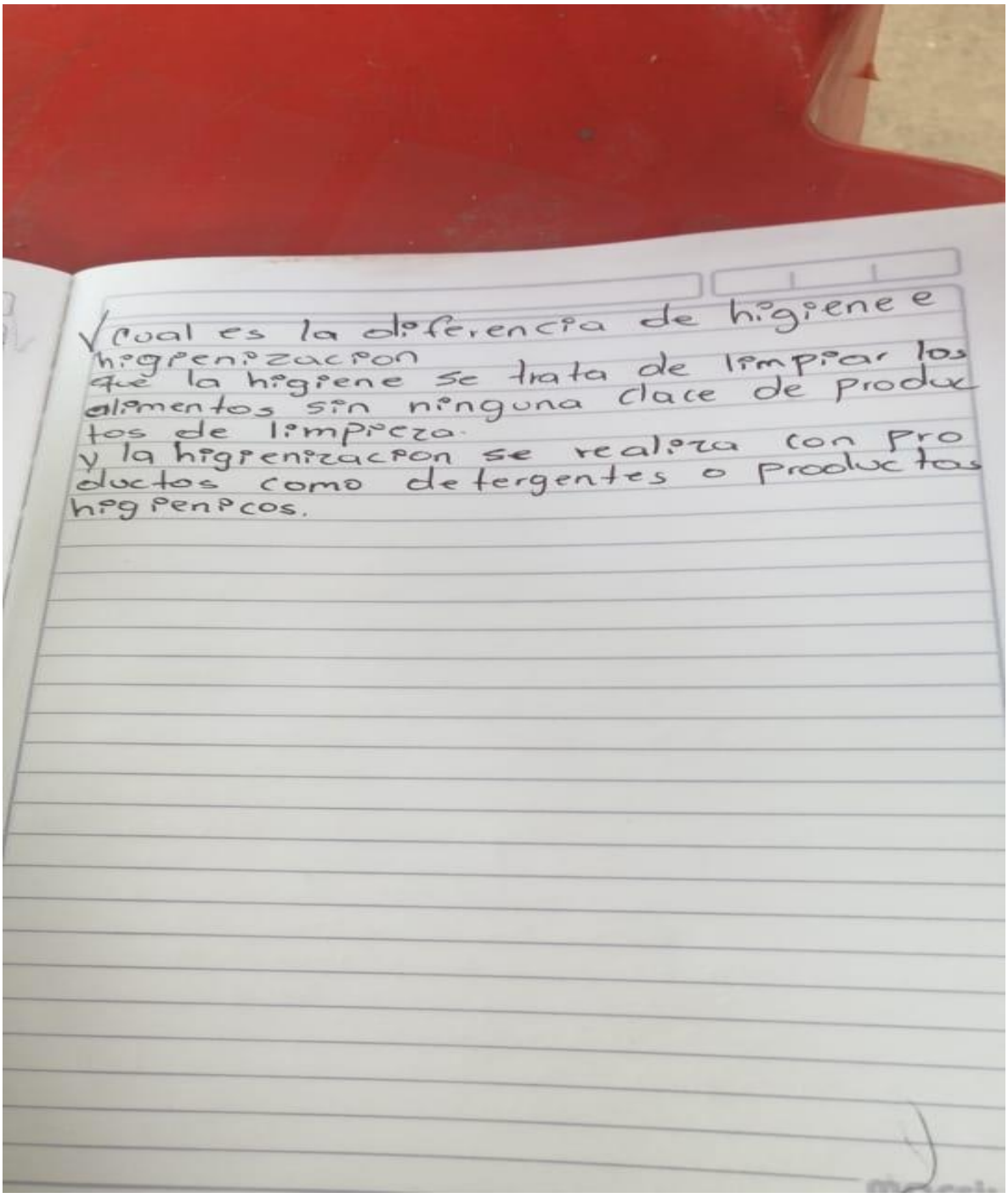
Proceso tecnico que reduce El Nombre de Bacterias y Patogeno para la Salud

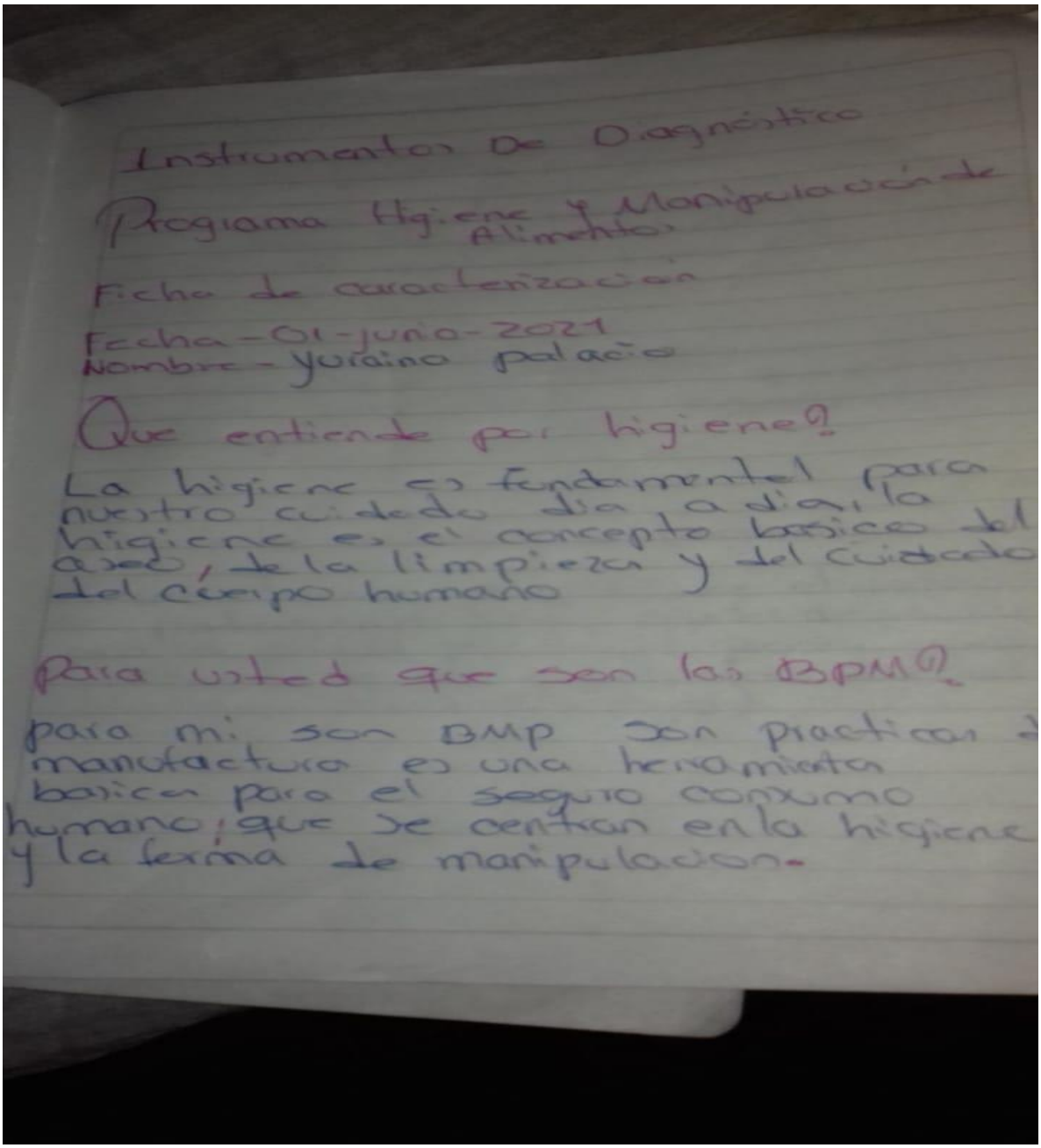
marfil

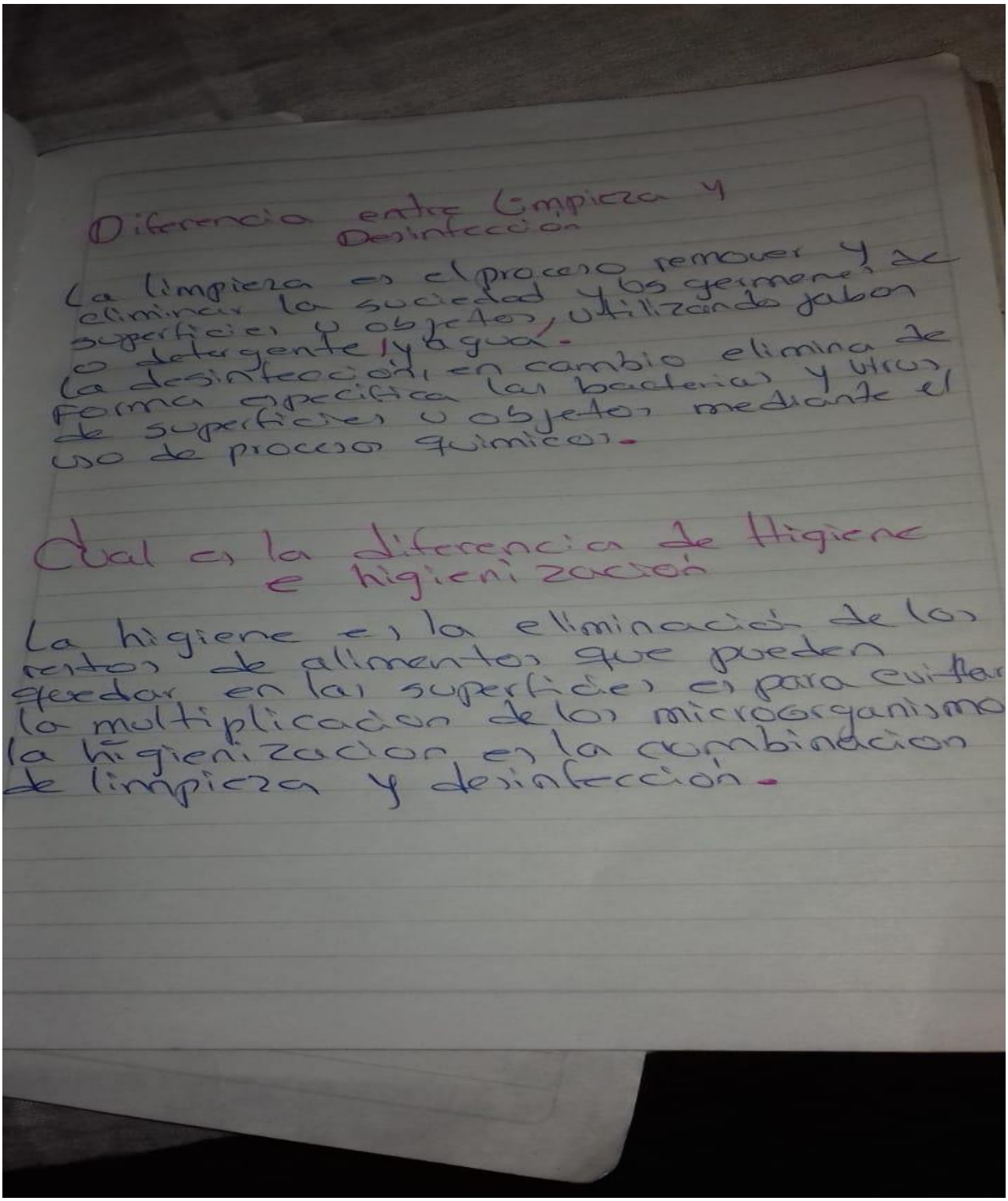

¿diferencia entre limpieza y
desinfección?
La limpieza es el proceso de remo
ver la suciedad.
La desinfección por ejemplo cuan
cuando limpiamos un nodo
¿cual es la diferencia de higien
e higienización?
higiene Limpieza Para conservar
la salud y prevenir enfermeda
des.
Higienización → Es la combinac
ón de limpieza y desinfeccion.
marfil


Fecha: Junio 2021
Para usted que son las BPM
Que es limpieza y desinfección
Que sabe usted por higienización
que se realiza la limpieza y
y dejar los alimentos
no se consuma


Programa Higiene y Manipulacion de alimentos
fecha: Junio 2021
✓que entiende por higiene
limpieza o aseo para conservar la salud y prevenir enfermedades
✓Para usted que son los BPM buenas practicas de higiene manipulacion almacenamiento de alimentos
✓que es limpieza y desinfeccion procedimiento para limpiar y acear alimentos para su acto consumo
✓que sabe usted por higienizacion procedimiento que se hace para eliminar bacterias y enfermedades de los alimentos
✓para que se realiza la limpieza y desinfeccion.
para eliminar virus bacterias enfermedades y dejar los alimentos ;is Tos para su consumo


√Cual es la diferencia de higiene e
higienizacion
que la higiene se trata de limpiar los
alimentos sin ninguna clase de produc
tos de limpieza.
y la higienizacion se realiza con pro
ductos como detergentes o productos
higienicos.


Instrumento De Diagnóstico
Programa Higiene y Manipulación de Alimentos
Ficha de caracterización
Fecha - 01 - junio - 2021
Nombre - yuraino palacio
Que entiende por higiene?
La higiene es fundamental para nuestro cuidado día a día, la higiene es el concepto basico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano
Para usted que son las BPM?
para mi son BMP son practicas de manufactura es una herramienta basica para el seguro consumo humano, que se centran en la higiene y la forma de manipulacion.

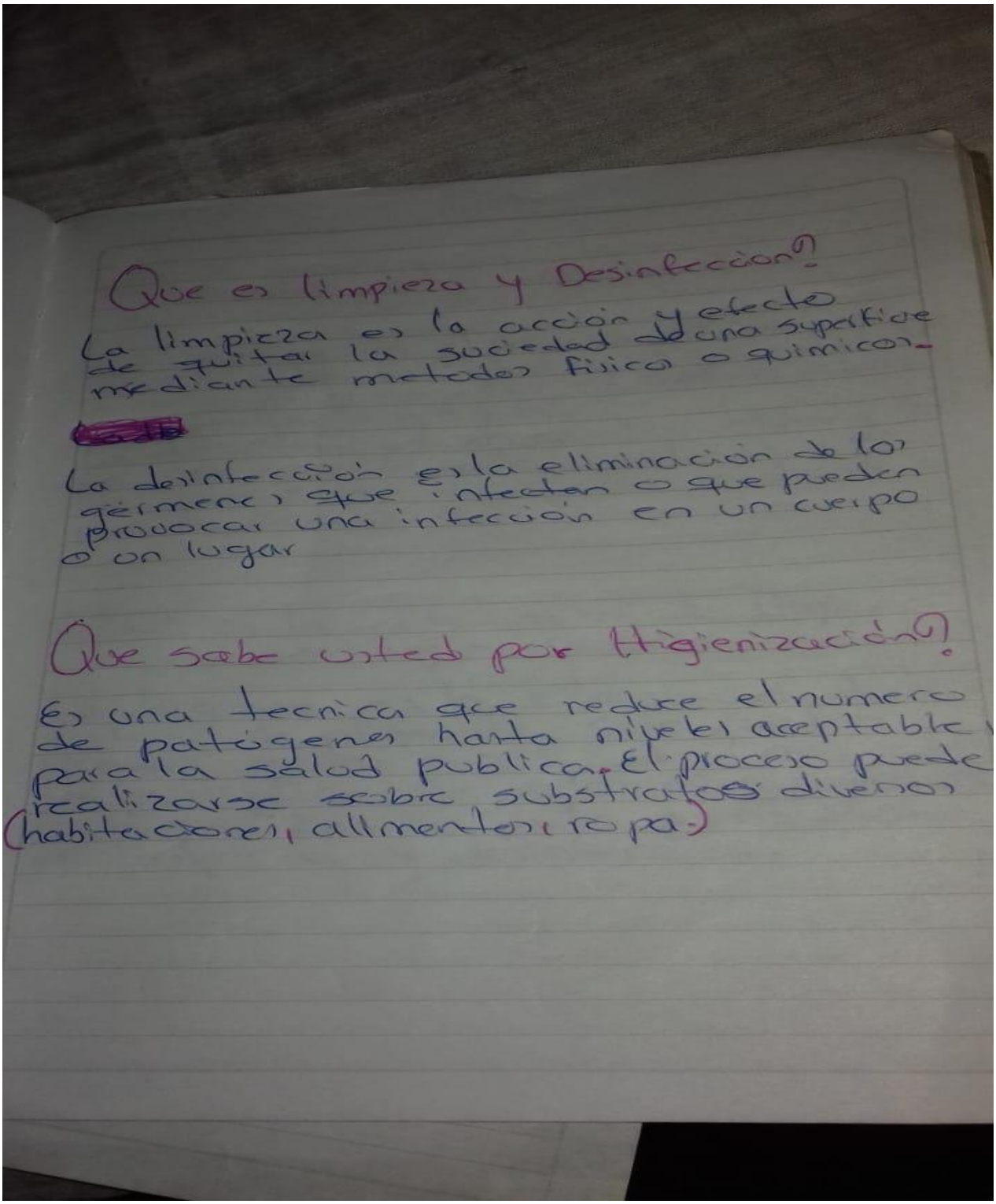


Diferencia entre Limpieza y Desinfeccion

La limpieza es el proceso remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies y objetos, utilizando jabon o detergente y agua.
La desinfeccion en cambio elimina de forma especifica las bacterias y otros de superficies u objetos mediante el uso de procesos quimicos.

Cual es la diferencia de Higiene e higienizacion

La higiene es la eliminacion de los restos de alimentos que pueden quedar en las superficies es para evitar la multiplicacion de los microorganismo la higienizacion es la combinacion de limpieza y desinfeccion.


Que es limpieza y Desinfección?
La limpieza es la acción y efecto de quitar la suciedad de una superficie mediante metodos fisico o quimicos.
La desinfección es la eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar
Que sabe usted por Higienización?
Es una tecnica que reduce el numero de patógenos hasta nivel aceptable para la salud publica. El proceso puede realizarse sobre substratos diversos (habitaciones, alimentos, ropa)