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?

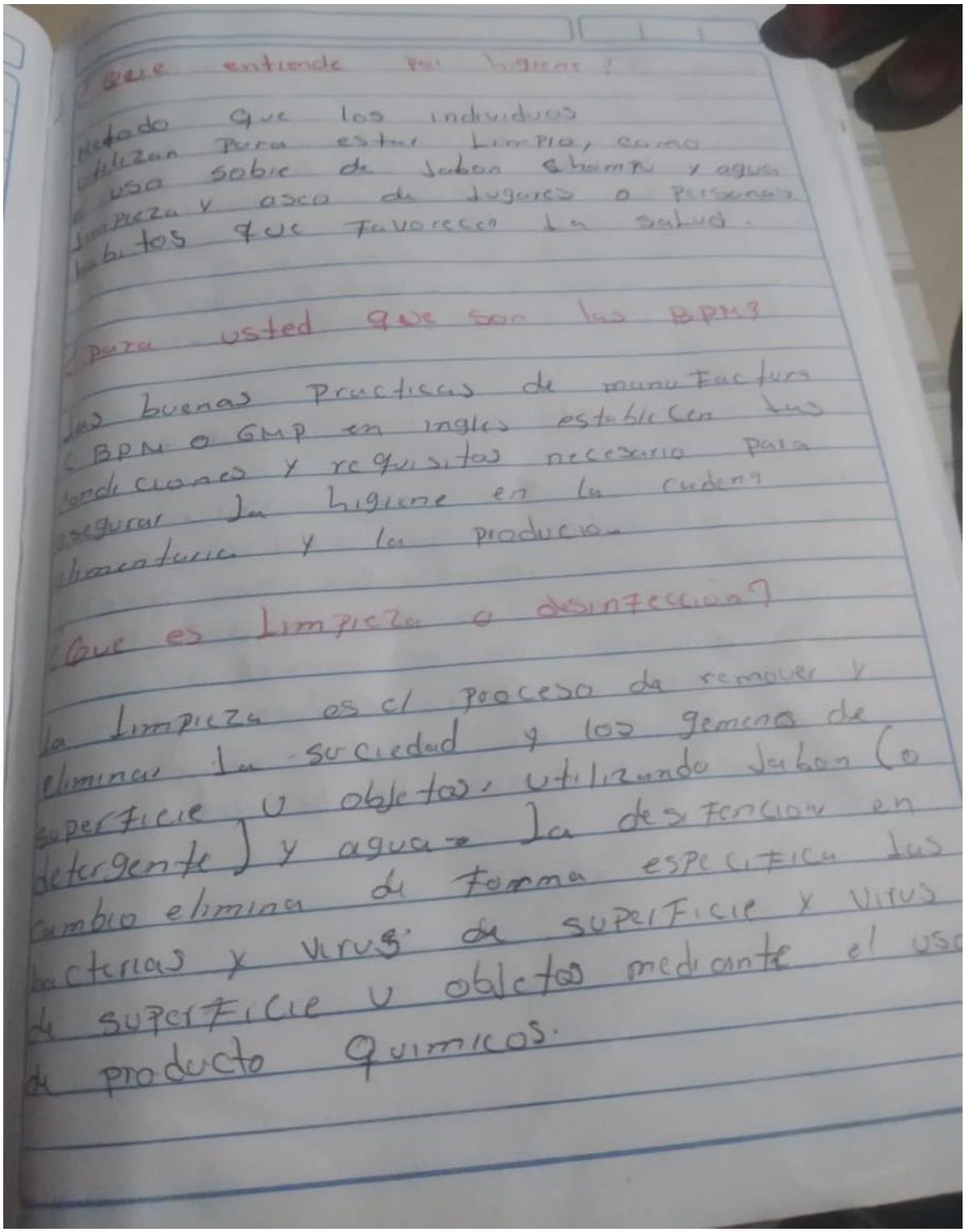
¿Para que se realiza la limpieza y desinfección?

¿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.


¿Que entiende por higiene?

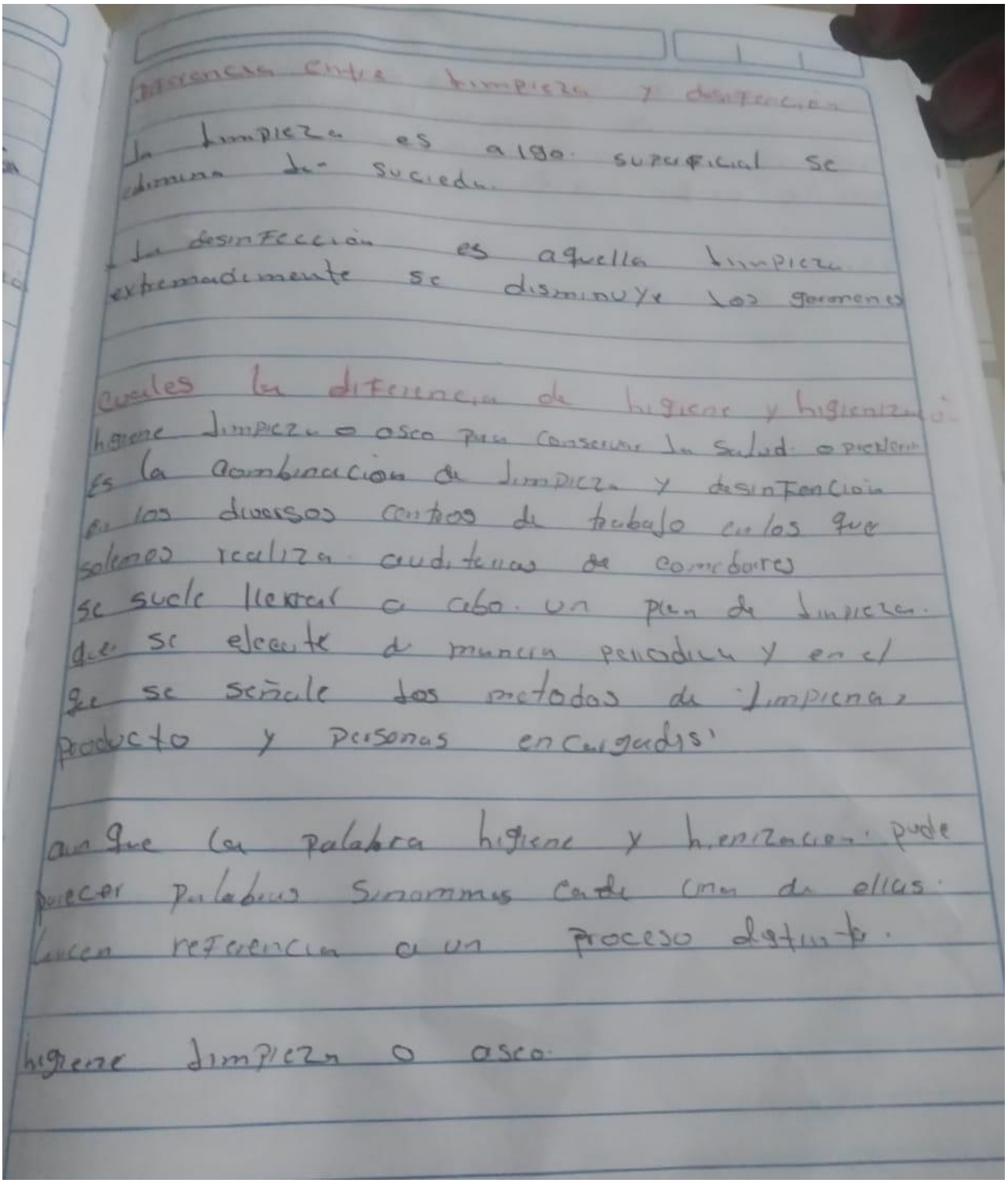
Metodo que los individuos utilizan para estar limpio, como el uso sobre de jabon champu y agua limpieza y asea de lugares o personas habitos que favorecen la salud.

¿Para usted que son las BPM?

Las buenas practicas de manufactura (BPM o GMP en ingles establecen las condiciones y requisitos necesario para asegurar la higiene en la cadena alimentaria y la produccion.

¿Que es limpieza o desinfeccion?

La limpieza es el proceso de remover y eliminar la suciedad y los gemena de superficie u objetos, utilizando jabon (o detergente) y agua. La desinfeccion en cambio elimina de forma especifica las bacterias y virus de superficie y virus de superficie u objetos mediante el uso de producto quimicos.



Diferencias entre limpieza y desinfección

La limpieza es algo superficial se elimina la suciedad.

La desinfección es aquella limpieza extremadamente se disminuye los gérmenes

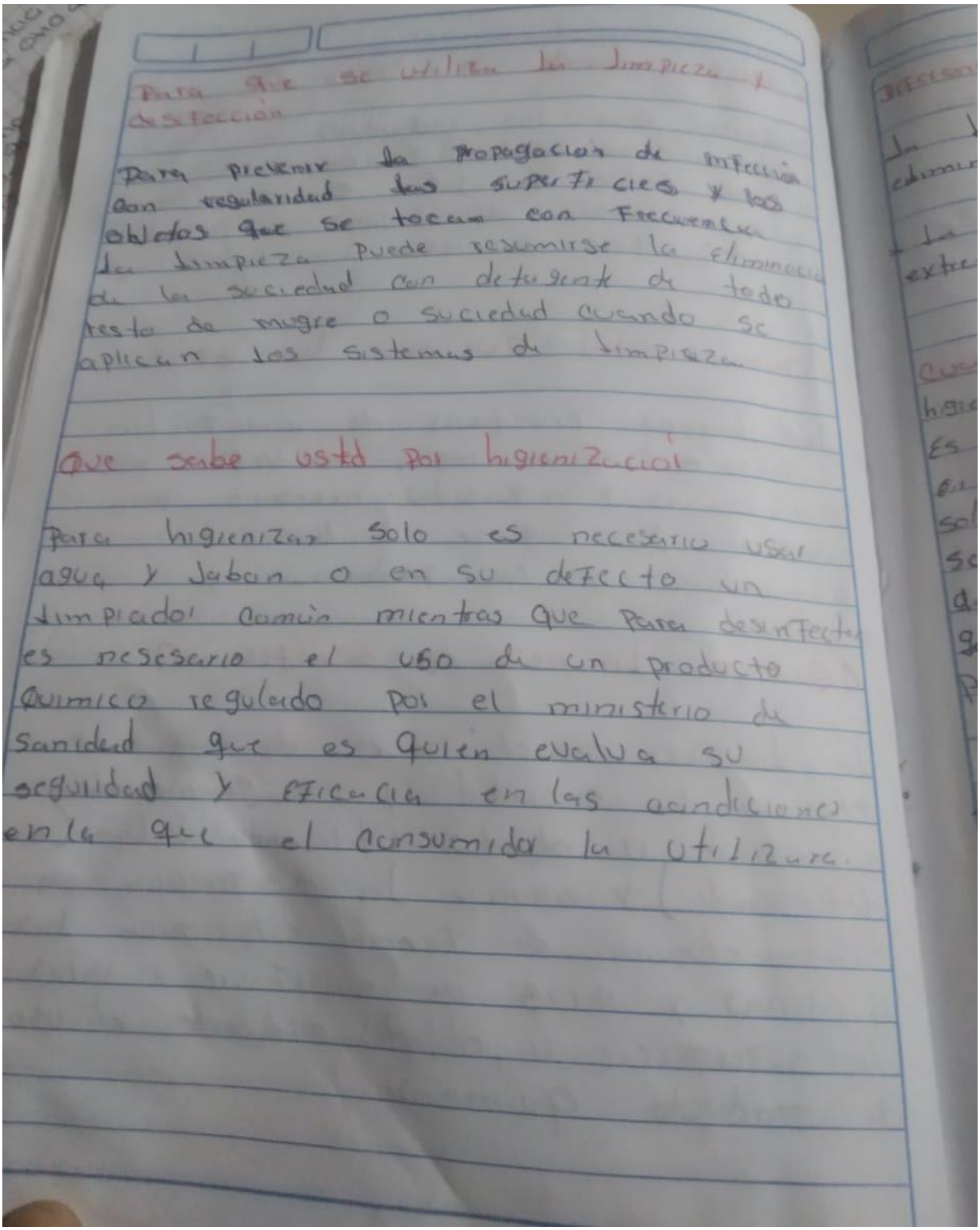
Cuales la diferencia de higiene y higienizar

higiene limpieza o asco para conservar la salud o prevenir

Es la combinación de limpieza y desinfección en los diversos centros de trabajo en los que solemos realizar auditorías de comedores se suele llevar a cabo un plan de limpieza que se ejecute de manera periódica y en el que se señale los metodos de limpieza, producto y personas encargadas.

aunque la palabra higiene y higienizacion puede parecer palabras sinonimas cada una de ellas hacen referencia a un proceso distinto.

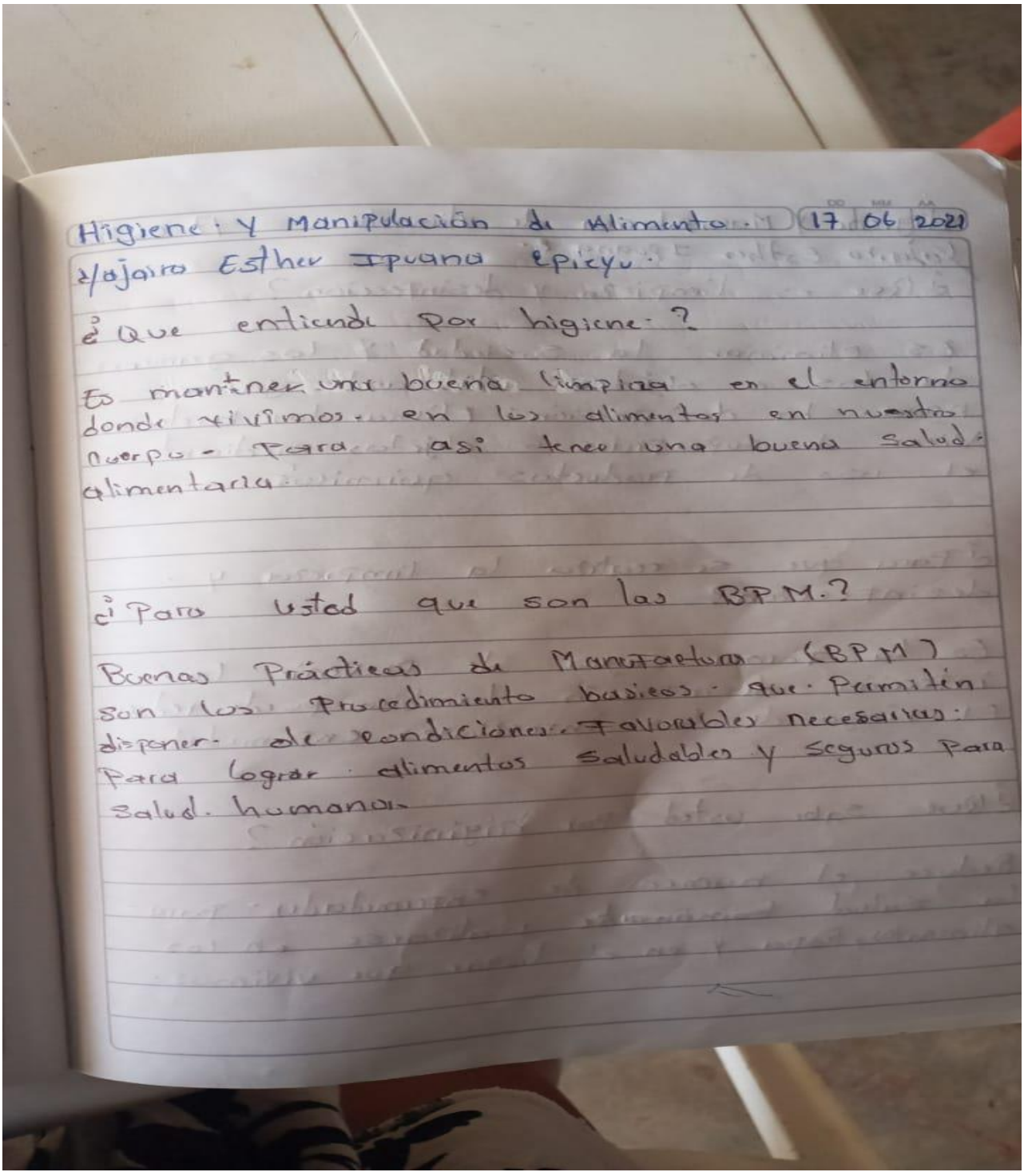
higiene limpieza o asco


Para que se utiliza la limpieza y desinfección

Para prevenir la propagación de infección con regularidad las superficies y los objetos que se tocan con frecuencia la limpieza puede resumirse la eliminación de la suciedad con detergente de todo resto de mugre o suciedad cuando se aplican los sistemas de limpieza

Que sabe usted por higienización

Para higienizar solo es necesario usar agua y jabon o en su defecto un limpiador comun mientras que para desinfectar es necesario el uso de un producto quimico regulado por el ministerio de sanidad que es quien evalua su seguridad y eficacia en las condiciones en la que el consumidor la utilizara.


Higiene y Manipulación de Alimento. 17 06 2021

Yajaira Esther Ipuana Epieyu.

¿Que entiendi por higiene?

Es mantener una buena limpiza en el entorno donde vivimos, en los alimentos en nuestro cuerpo - para asi tener una buena salud alimentaria

¿Para usted que son las BPM?

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los Procedimiento basicos que permiten disponer de condiciones favorables necesarias para lograr alimentos saludables y seguros para salud humana.

Higiene y Manipulación de Alimento 13/04/2021

¿Qué es limpieza y desinfección?

Es eliminar la suciedad y los gérmenes de los objetos, utilizando jabón, agua. La desinfección: Eliminar los bacterias, virus, superficies o objetos mediante el uso de productos químicos.

¿Para que se realiza la limpieza y desinfección?

Es la forma segura de prevenir la infección, desinfección también puede reducir el riesgo de las infecciones enfermedades.

¿Que sabe usted por higinización?

Reduce el numero de enfermedad. Para la salud puede realizarse en los alimentos, ropa y en el lugar que vivimos.

Higiene y Manipulación de Alimento 13/04/2021

¿Diferencia entre limpieza y desinfección?

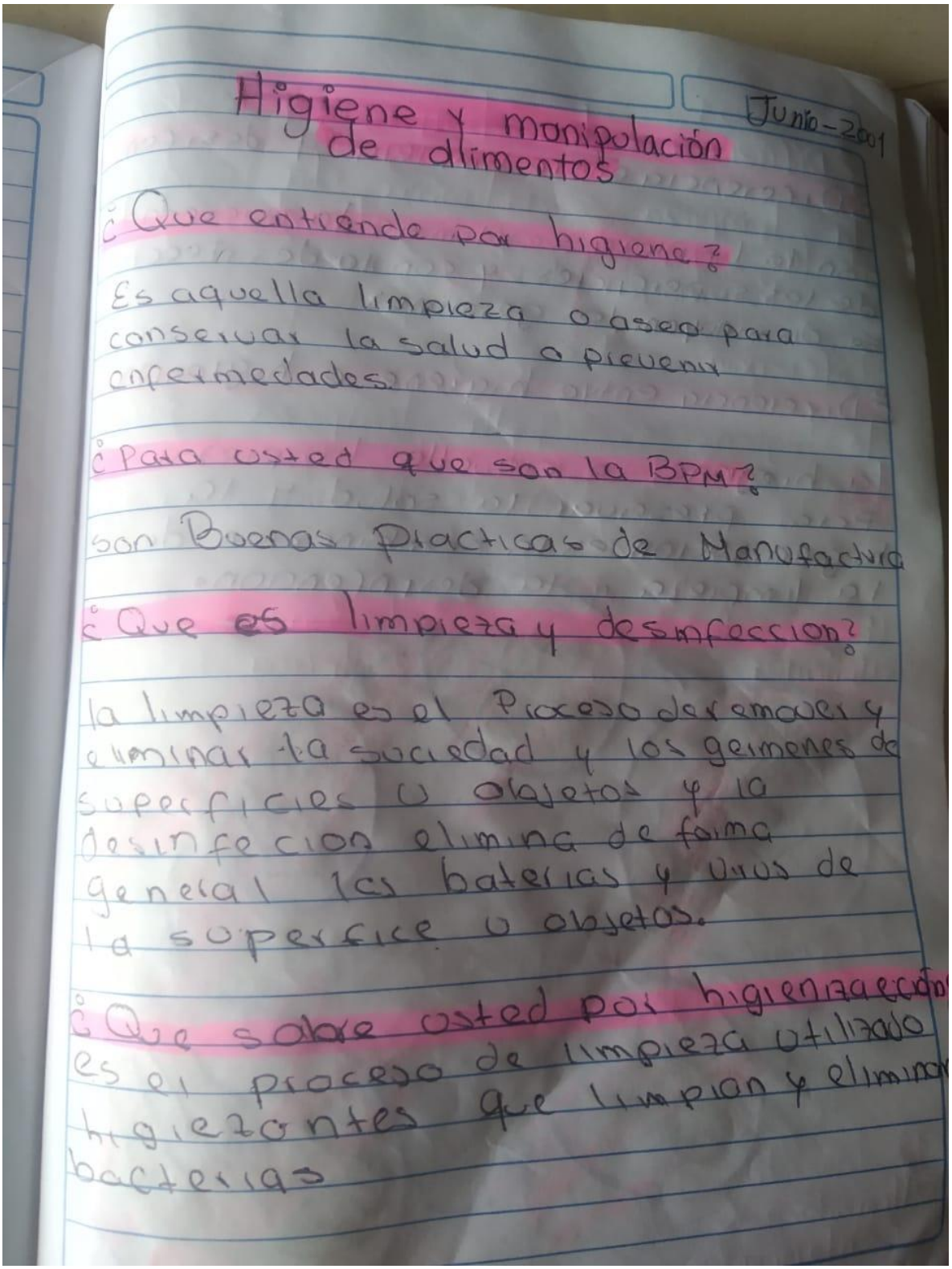
La limpieza es el proceso de eliminar la suciedad y los gérmenes objetos utilizando jabón o detergente y agua.

La desinfección: Elimina específica los bacterias y virus de superficies u objetos de producto químicos.

¿Cual es la diferencia de higiene e higienización?

Limpiar elimina el polvo, los residuos la suciedad de una superficie al restregarla o lavarla y enjuagarla

higienización: reduce las bacterias en el producto. de alimento, ropa. etc.



Higiene y manipulación de alimentos

Junio-2001

¿Que entiende por higiene?

Es aquella limpieza o aseo para conservar la salud o prevenir enfermedades.

¿Para usted que son la BPM?

son Buenas Practicas de Manufactura

¿Que es limpieza y desinfeccion?

la limpieza es el Proceso de remover y eliminar la suciedad y los gemenes de superficies u objetos y la desinfeccion elimina de forma general las baterias y virus de la superfice u objetos.

¿Que sabe usted por higienizacion

es el proceso de limpieza utilizado higienizantes que limpian y elimina bacterias