EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2343450

En la semana entre el 01 de Junio hasta 16 de Junio de 2021, se capacitaron a 30 aprendices en APLICACIÓN DE BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS en el Municipio de Fonseca, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

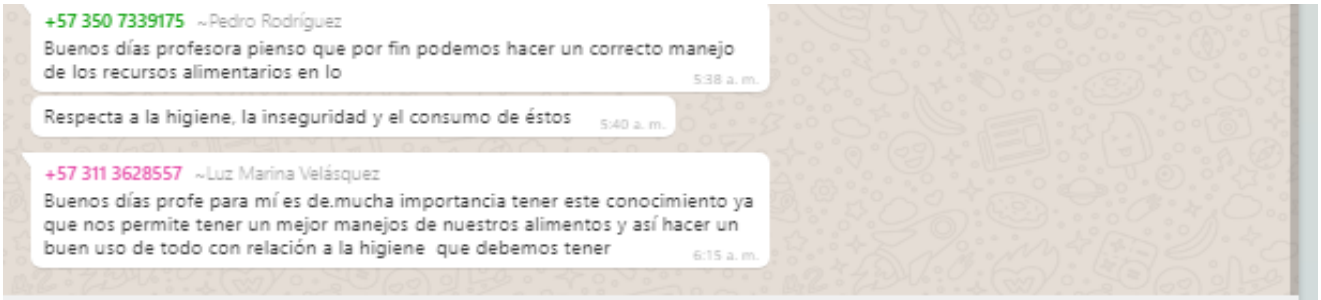
Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la salud pública de los consumidores.

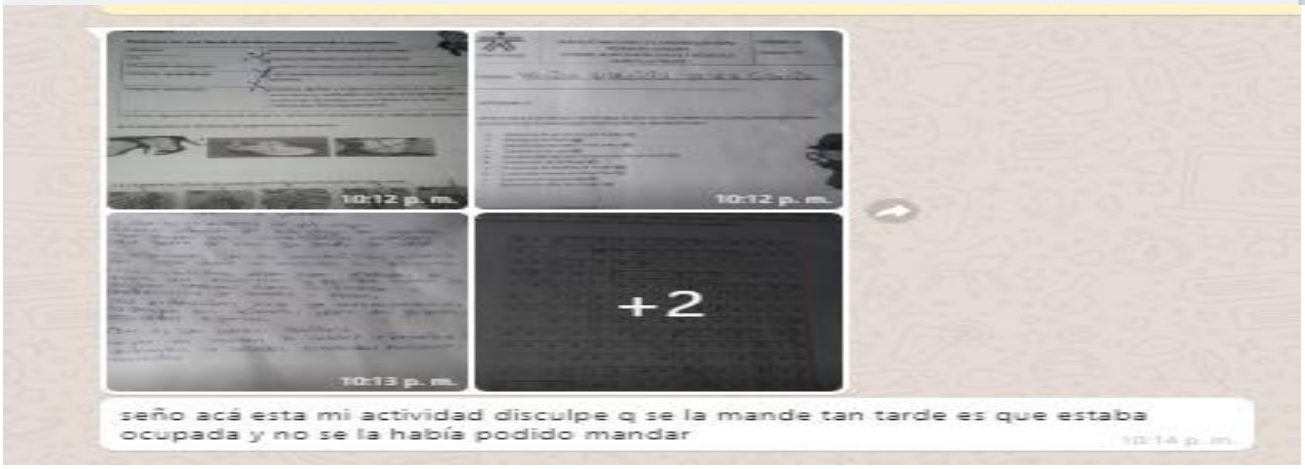
Este programa de formación busca desarrollar competencias para la interpretación de la legislación sanitaria de alimentos, registro de información acorde con los programas que soportan las condiciones de saneamiento en la fabricación, identificación de factores de contaminación y medidas preventivas a aplicar.

Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices por WhatsApp y presencial.

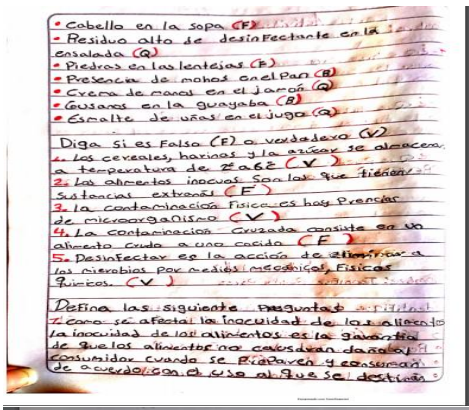



+57 313 2909093 ~Taty
A mí me pareció muy importante ese recordatorio porque hay cosas que uno se le va no olvidando o mejor dicho la anda dejando olvidar pero ahí nos da entender y nos explica muy claro y nos recuerda los alimentos que tienen químicos los que son fácil para intoxicar las personas los legumbres que están que están contaminados por químicos como fumigaciones que hay que lavarlos muy bien que el aseo cómo ha de tener uno el aseo en las manos como es el modo adecuado para uno lavarse las manos todo el aseo que uno debe tener hasta para uno mismo y en la casa para las comidas de uno mismo esa enseñanza son muy especiales para nosotros y más las las compañeras y compañeros que tengan y los los aseos que debemos de tener para evitar muchas enfermedades y muchos contagios entre nosotros y con los alimentación es que vayamos a preparar para nuestra familia
7:50 p. m.
+57 320 2664016 ~Yenis Rival
Hola benasnoche fue muy interesante el tema
7:54 p. m.
0:01
8:26 p. m.
0:23
8:26 p. m.
+57 312 5323085 ~Luz Delfa Díaz Arias
8:48 p. m.
+57 311 3396945 ~SOY LA CHIQUITA EVEDY
Buenas noches profe ami meparese muy importante todo lo que tenga que ver con la manipulación de los alimentos en estas clases e quedado con más claridad el ijiene que debemos tener para manipular nuestro alimento
8:58 p. m.
+57 310 5209029 ~William Oñate
Buenas noches
9:06 p. m.
Gracias por sus aportes feliz noche
9:09 p. m.
+57 310 5209029 ~William Oñate
Igualmente seño
9:12 p. m.
+57 320 5997188 ~gmancillamartinez7
Que dios me la bendiga
9:48 p. m.


+57 350 7339175 ~Pedro Rodríguez
Buenos días profesora pienso que por fin podemos hacer un correcto manejo de los recursos alimentarios en lo
5:38 a. m.
Respecta a la higiene, la inseguridad y el consumo de éstos
5:40 a. m.
+57 311 3628557 ~Luz Marina Velásquez
Buenos días profe para mí es de.mucha importancia tener este conocimiento ya que nos permite tener un mejor manejos de nuestros alimentos y así hacer un buen uso de todo con relación a la higiene que debemos tener
6:15 a. m.


10:12 p. m.
10:12 p. m.
10:13 p. m.
+2
seño acá esta mi actividad disculpe q se la mande tan tarde es que estaba ocupada y no se la había podido mandar
10:14 p. m.





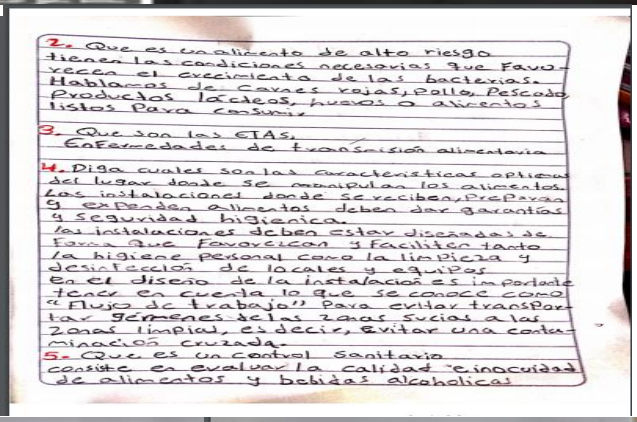
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el Pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

Diga si es Falso (F) o verdadero (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacena a temperatura de 2 a 6°C (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. la contaminación Física es hay Presencia de microorganismo (V)
4. La contaminación Cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (F)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, Físicos Químicos. (V)

Defina las siguiente Preguntas

1. Como se afecta la Inocuidad de los alimento
la inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daños al consumidor cuando se Preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan

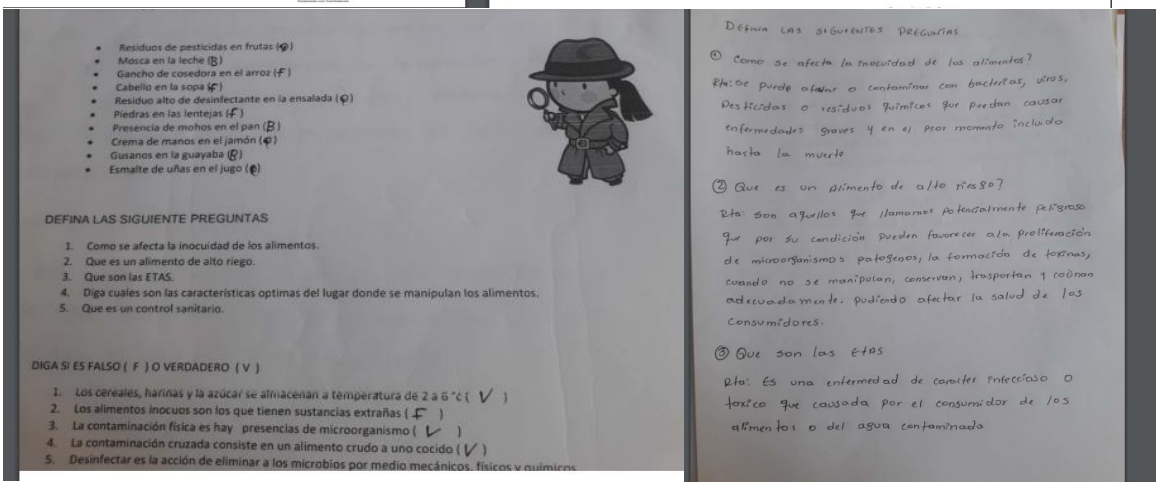


2. Que es un alimento de alto riesgo
tienen las condiciones necesarias que favorecen el crecimiento de las bacterias. Hablamos de Carnes rojas, Pollo, Pescado, Productos lácteos, huevos o alimentos listos Para consumir

3. Que son las ETAS.
Enfermedades de transmisión alimentaria

4. Diga cuales son las Características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
Las instalaciones donde se reciben, Preparan y expenden alimentos deben dar garantías y seguridad higiénica.
las instalaciones deben estar diseñadas de Forma que favorezcan y faciliten tanto la higiene personal como la limpieza y desinfección de locales y equipos
En el diseño de la instalación es importante tener en cuenta lo que se conoce como "flujo de trabajo" Para evitar transportar gérmenes de las zonas sucias a las zonas limpias, es decir, Evitar una contaminación cruzada.

5. Que es un control Sanitario
consiste en evaluar la calidad e inocuidad de alimentos y bebidas alcoholicas



- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

DEFINA LAS SIGUIENTE PREGUNTAS

1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
2. Que es un alimento de alto riego.
3. Que son las ETAS.
4. Diga cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.

DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

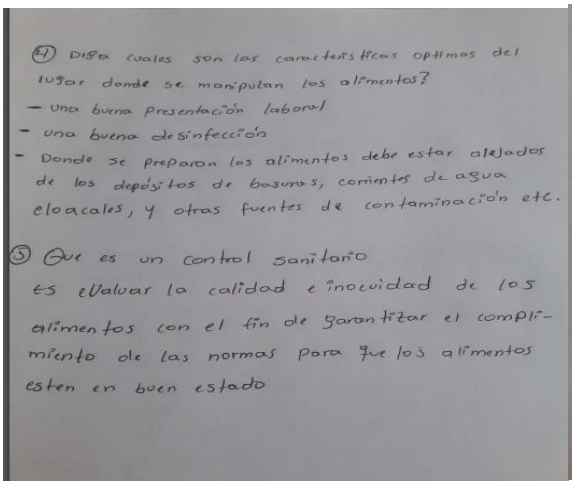
1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 6 °C (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (V)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medio mecánicos, físicos y químicos

Defina las siguientes preguntas

① Como se afecta la inocuidad de los alimentos?
Rta: se puede alterar o contaminar con bacterias, virus, Pesticidas o residuos químicos que puedan causar enfermedades graves y en el peor momento incluido hasta la muerte

② Que es un alimento de alto riesgo?
Rta: son aquellos que llamamos potencialmente peligroso que por su condición pueden favorecer a la proliferación de microorganismos patogenos, la formación de toxinas, cuando no se manipulan, conservan, trasportan y cocinan adecuadamente. pudiendo afectar la salud de los consumidores.

③ Que son las ETAS
Rta: Es una enfermedad de caracter infeccioso o toxico que causada por el consumidor de los alimentos o del agua contaminada

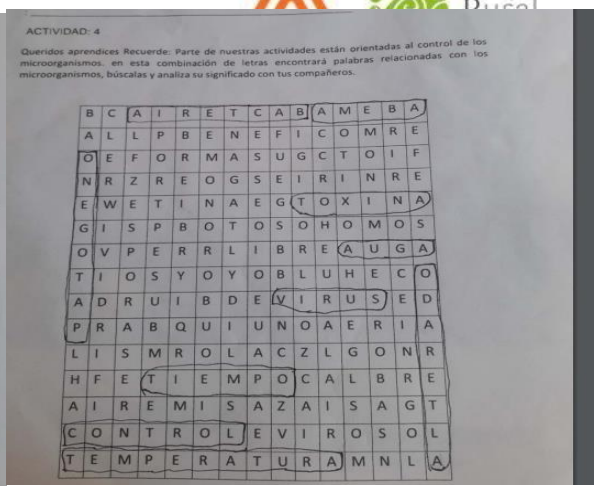


④ Diga cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos?

- Una buena presentación laboral
- una buena desinfección
- Donde se preparan los alimentos debe estar alejados de los depósitos de basuras, corrientes de agua eloacales, y otras fuentes de contaminación etc.

⑤ Que es un control sanitario

es evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos con el fin de garantizar el cumplimiento de las normas para que los alimentos esten en buen estado



ACTIVIDAD: 4

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos. en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	R	E
O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

ACTIVIDAD: 3

IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (F)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (F)



DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 6 °c (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos.(V)

1- Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
Se puede afectar en la cadena de producción o en su procesamiento, en el transporte o si almacena de mal forma permitiendo así que allá contaminación.

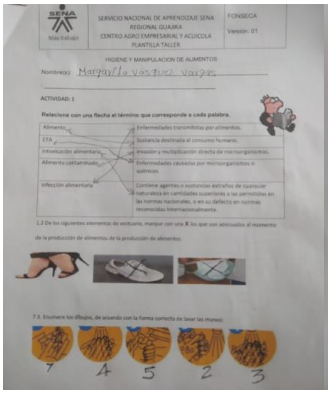
2- Que es un alimento de alto riego
Son todos aquellos alimentos que tienden a tener más probabilidades de albergar bacterias o microorganismos peligrosos para los humanos.

3- Que son las ETAS.
Son las enfermedades causadas por alimentos contaminados ya sea por bacterias, microorganismos. Sustancias químicas, etc que al ser ingeridas ocasionan problemas de salud.

4- Diga cuales son las características óptimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
Voy a reseñar algunas importantes:

- Aseadas de forma permanente
- No estar expuesto a inundaciones o aguas empozadas
- Control permanentes de plagas de todo tipo
- Tener separación del establecimiento de las áreas de baños y habitaciones
- Que el personal que manipula los alimentos use tapa bocas y gorros como medida minima.

5- Que es un control sanitario.
Es mantener todas las medidas de necesarias para conservar una óptima limpieza de forma permanente y programada protegiendo a todos los usuarios y comensales.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA — FONSECA
REGIONAL GUAJIRA — Versión: 01
CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
PLANTILLA TALLER

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Margarita Vasquez Vargas

ACTIVIDAD: 1

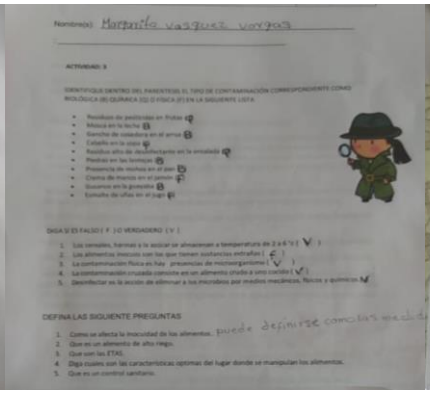
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extraños de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

1.2 De los siguientes elementos de vestuario, marque con una X los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.

7.3. Enumere los dibujos, de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos:

7 4 5 2 3



Nombre(s): Margarita vasquez vargas

ACTIVIDAD: 3

IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

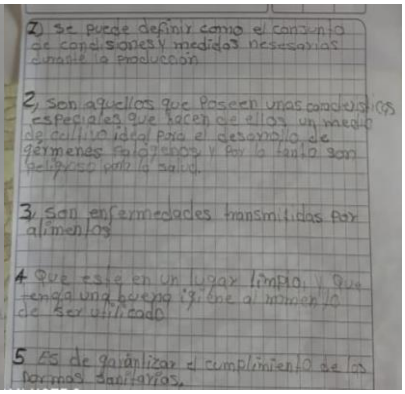
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (B)
- Cabello en la sopa (B)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (B)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (F)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (B)

DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 6 °c (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos (V)

DEFINA LAS SIGUIENTE PREGUNTAS

1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos. puede definirse como las medidas
2. Que es un alimento de alto riego.
3. Que son las ETAS.
4. Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.



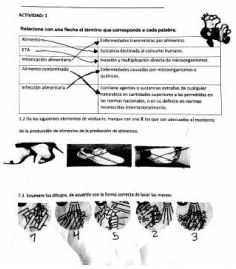
2) Se puede definir como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción

2) son aquellos que poseen unas condiciones especiales que hacen de ellos un medio de cultivo ideal para el desarrollo de gérmenes patogenos y por lo tanto son peligrosos para la salud.

3) son enfermedades transmitidas por alimentos

4 Que este en un lugar limpio y que tenga una buena higiene al momento de ser utilizado

5 es de garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias.



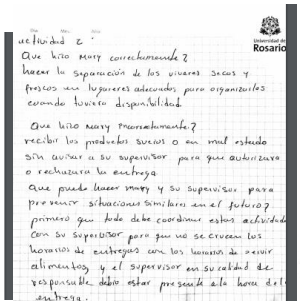
ACTIVIDAD: 1

Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

Alimentos	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia ilicitnada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas técnicas internacionalmente.

1.2 De los siguientes elementos de vestuario, marque con una X los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la preparación de alimentos.

1.3 Enumere los dibujos, de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos.

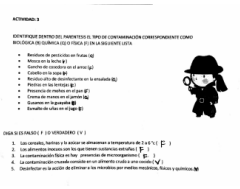


Actividad 2

Que hizo muy correctamente?
hacer la separación de los viveres secos y frescos en lugares adecuados para organizarlos cuando tuviera disponibilidad

Que hizo muy incorrectamente?
recibir los productos sucios o en mal estado sin avisar a su supervisor para que autorizara o rechazara la entrega

Que puede hacer muy y su supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro?
primero que todo debe coordinar estas actividades con su supervisor para que no se crucen los horarios de entregas con los horarios de recibir alimentos, y el supervisor en su calidad de responsable debió estar presente a la hora de la entrega.



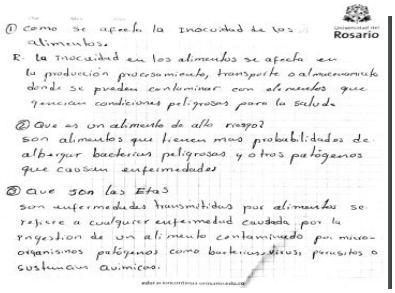
ACTIVIDAD 3

IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA DE QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (q)
- Moscas en la leche (b)
- Concho de cocodrilo en el arroz (q)
- Bacillus en la leche (b)
- Exceso de sal en el alimento en la ensalada (q)
- Pedazo de vidrio en la lenteja (f)
- Presencia de moscas en el pan (f)
- Crema de manos en el jamón (q)
- Gusanos en la gaseosa (b)
- Esmalte de uñas en el jugo (q)

DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 5 °c (F)
2. Los alimentos crudos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física no hay presencias de microorganismos (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a otro cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar o los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos (V)

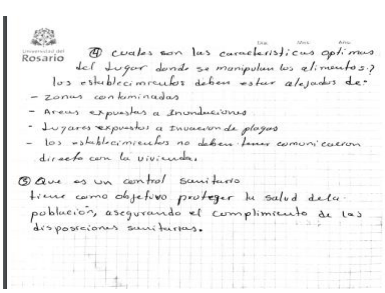


① como se afecta la inocuidad de los alimentos.

R: la inocuidad en los alimentos se afecta en la producción procesamiento, transporte o almacenamiento donde se pueden contaminar con alimentos que generan condiciones peligrosas para la salud.

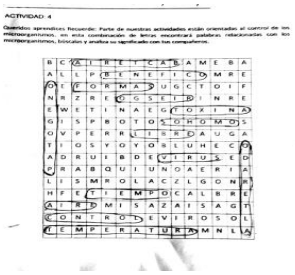
② Que es un alimento de alto riesgo?
son alimentos que tienen mas probabilidades de albergar bacterias peligrosas y otros patógenos que causan enfermedades

③ Que son las Etas?
son enfermedades transmitidas por alimentos se refiere a cualquier enfermedad causada por la ingestion de un alimento contaminado por microorganismos patógenos como bacterias, virus, parasitos o sustancias químicas.



④ cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos?
los establecimientos deben estar alejados de:
- zonas contaminadas
- Areas expuestas a inundaciones
- Lugares expuestos a invasion de plagas
- los establecimientos no deben tener comunicacion directa con la vivienda.

⑤ Que es un control sanitario
tiene como objetivo proteger la salud de la población, asegurando el cumplimiento de las disposiciones sanitarias.



ACTIVIDAD: 4

Objetivo: aprendizaje. Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrara palabras relacionadas con los microorganismos, bloquéen y anótese su significado con los compañeros.

B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	D	M	R	E
G	E	I	F	O	R	M	A	D	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	C	G	S	E	I	D	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A	S
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	D	S
O	V	P	E	R	L	I	S	R	D	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	E	D
J	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	E	T
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	D	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	D	E	V	I	R	O	S	O	L
T	C	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A