EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2354963

En la semana entre el 17 de Junio hasta 30 de Junio de 2021, se capacitaron 25 aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 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.

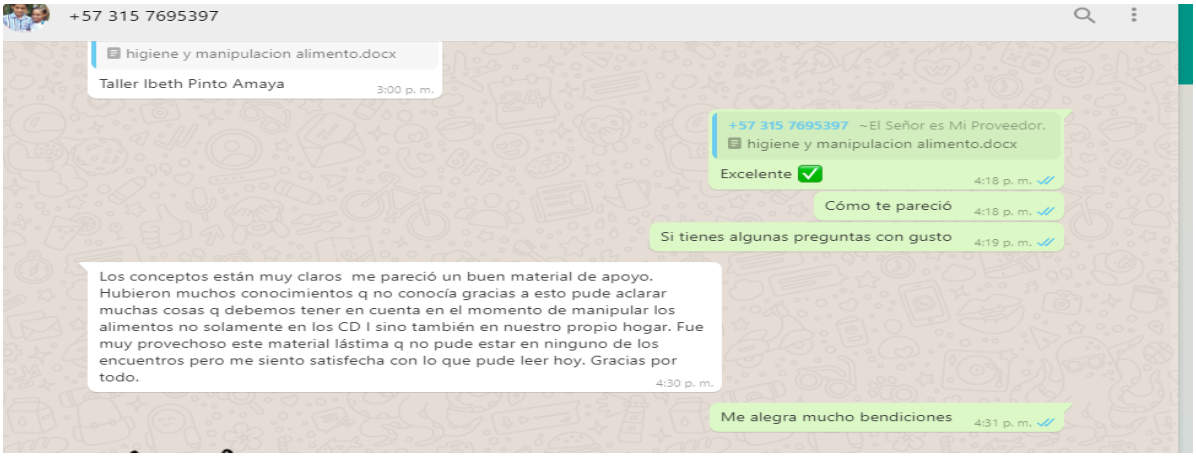
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

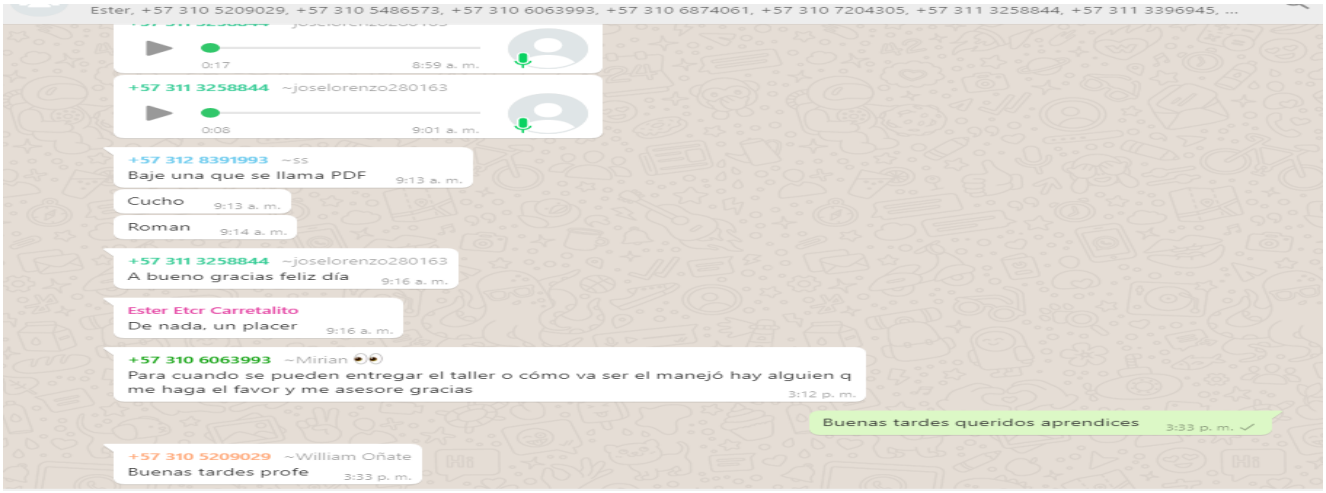
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

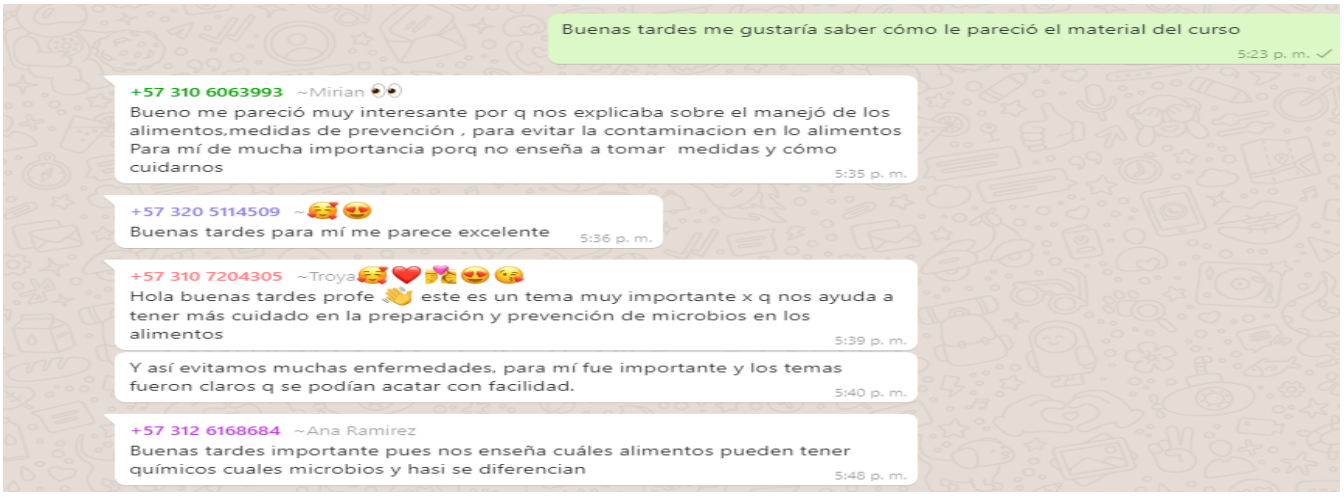
Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

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

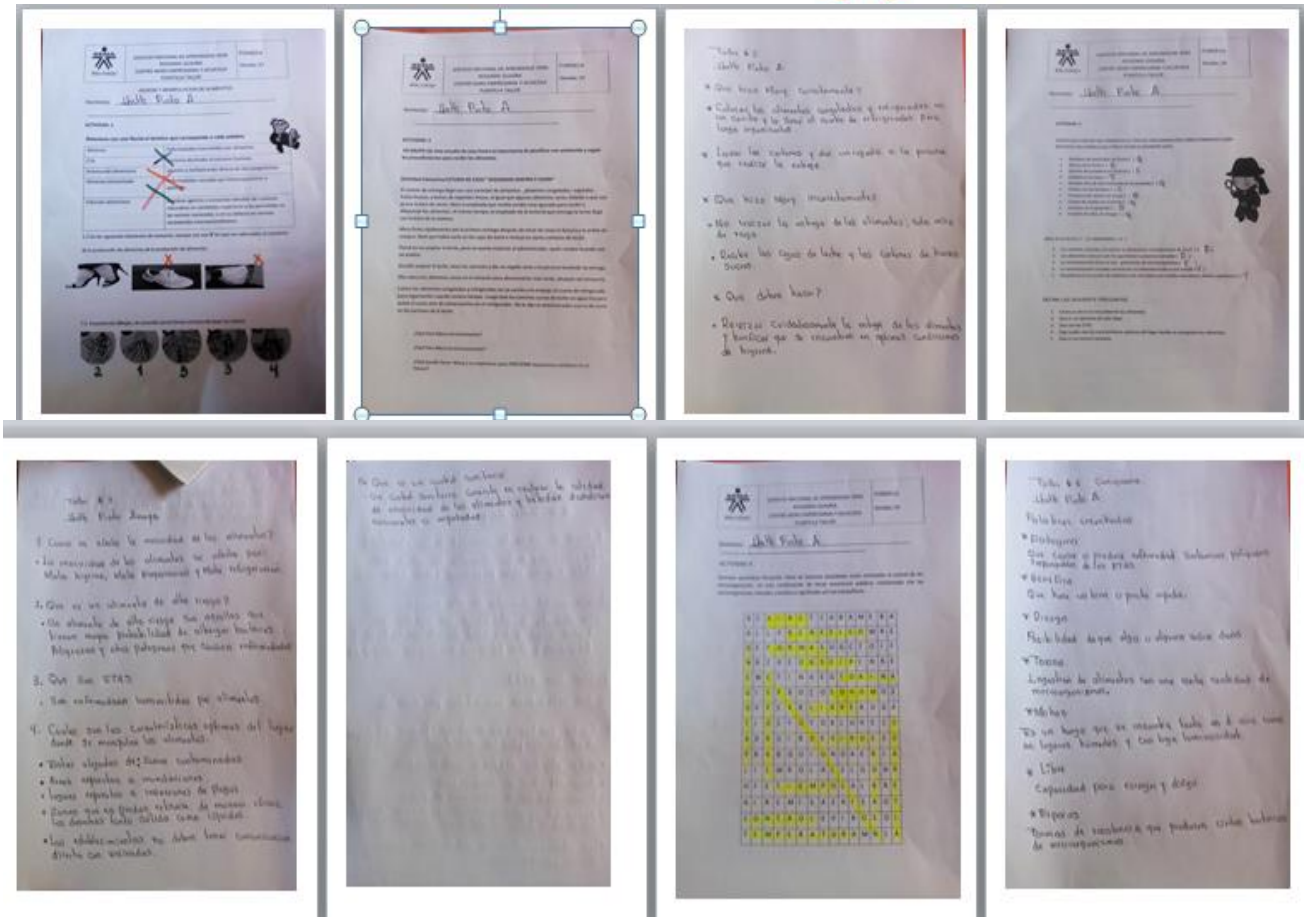
Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices por WhatsApp y presencial.

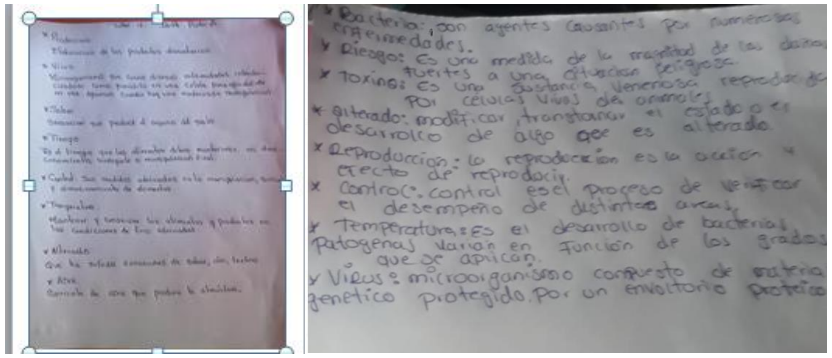


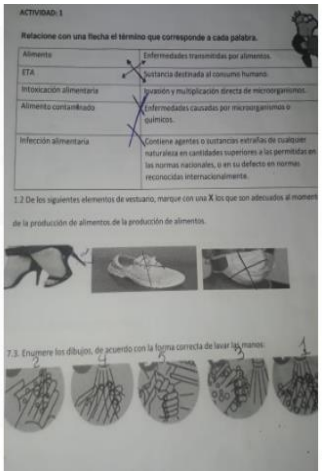

Ester, +57 310 5209029, +57 310 5486573, +57 310 6063993, +57 310 6874061, +57 310 7204305, +57 311 3258844, +57 311 3396945, ...
0:17 8:59 a. m.
+57 311 3258844 ~joselorenzo280163
0:08 9:01 a. m.
+57 312 8391993 ~ss
Baje una que se llama PDF 9:13 a. m.
Cucho 9:13 a. m.
Roman 9:14 a. m.
+57 311 3258844 ~joselorenzo280163
A bueno gracias feliz día 9:16 a. m.
Ester Etcr Carretalito
De nada, un placer 9:16 a. m.
+57 310 6063993 ~Mirian
Para cuando se pueden entregar el taller o cómo va ser el manejó hay alguien q me haga el favor y me asesore gracias 3:12 p. m.
Buenas tardes queridos aprendices 3:33 p. m.
+57 310 5209029 ~William Oñate
Buenas tardes profe 3:33 p. m.


Buenas tardes me gustaría saber cómo le pareció el material del curso
5:23 p. m.
+57 310 6063993 ~Mirian
Bueno me pareció muy interesante por q nos explicaba sobre el manejó de los alimentos,medidas de prevención , para evitar la contaminacion en lo alimentos Para mí de mucha importancia porq no enseña a tomar medidas y cómo cuidarnos
5:35 p. m.
+57 320 5114509 ~
Buenas tardes para mí me parece excelente 5:36 p. m.
+57 310 7204305 ~Troya
Hola buenas tardes profe este es un tema muy importante x q nos ayuda a tener más cuidado en la preparación y prevención de microbios en los alimentos
5:39 p. m.
Y así evitamos muchas enfermedades, para mí fue importante y los temas fueron claros q se podían acatar con facilidad.
5:40 p. m.
+57 312 6168684 ~Ana Ramirez
Buenas tardes importante pues nos enseña cuáles alimentos pueden tener químicos cuales microbios y hasi se diferencian
5:48 p. m.


0:17 9:54 a. m.
Seño Harle y seño Angie recordandoles la actividad con la instructora del Sena, seño Laura, está esperando respuesta, gracias
9:54 a. m.
0:11 9:55 a. m.
1:28 9:58 a. m.
0:17 10:23 a. m.
0:56 10:31 a. m.
0:09 10:31 a. m.
Escribe un mensaje aquí







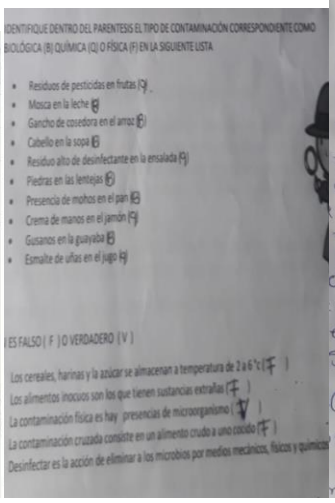
ACTIVIDAD: 1

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 extrañas 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:

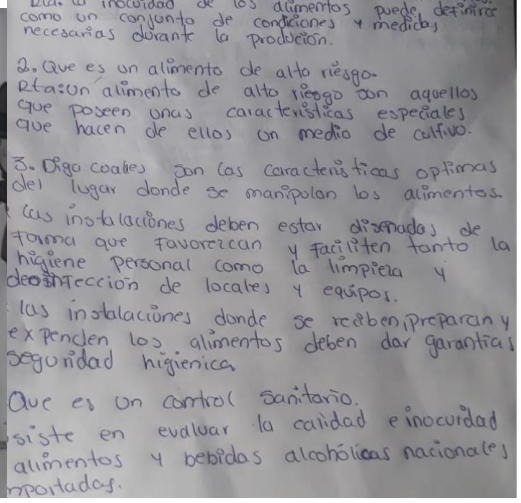


IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (B)
- 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)

(ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

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

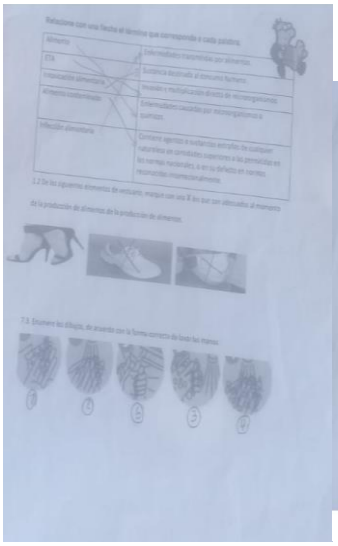


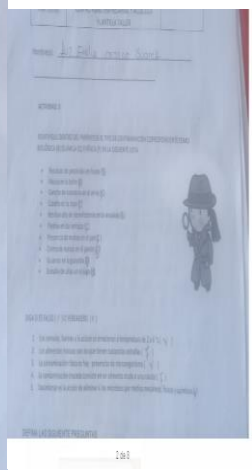
1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
Rta: La inocuidad de los alimentos puede definirse como un conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción.

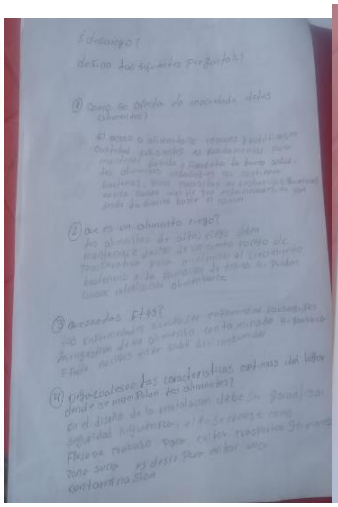
2. Que es un alimento de alto riesgo.
Rta: Un alimento de alto riesgo son aquellos que poseen unas características especiales que hacen de ellos un medio de cultivo.

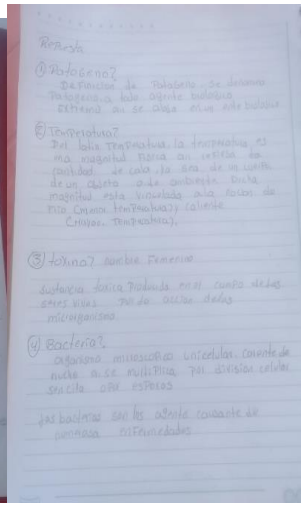
3. Digo cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
Las instalaciones deben estar diseñados de forma que favorezcan y faciliten tanto la higiene personal como la limpieza y desinfección de locales y equipos.
las instalaciones donde se reciben, preparan y expenden los alimentos deben dar garantías seguridad higienica.

Que es un control sanitario.
Consiste en evaluar la calidad e inocuidad alimentos y bebidas alcohólicas nacionales importados.









Respuesta

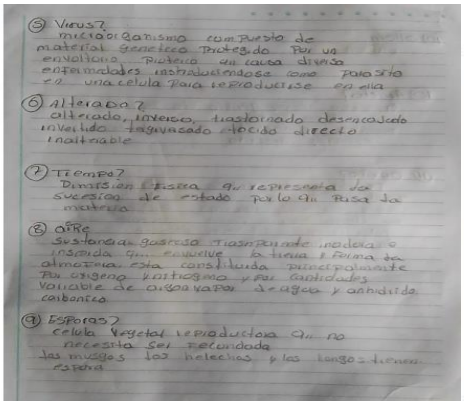
1) Patógenos?
Definición de Patógeno: Se denomina Patógenos a todo agente biológico Etiológico que causa una enfermedad.

2) Temperatura?
Del latín temperatura, la temperatura es una magnitud física que expresa la cantidad de calor, ya sea de un cuerpo o de un sistema. Dicha magnitud está vinculada a la noción de frío (menos temperatura) y calor (mayor temperatura).

3) Toxina? Nombre femenino
Sustancia tóxica producida por cierta clase de seres vivos, que al ser inoculada produce daños microorganismo.

4) Bacteria?
Organismo microscópico unicelular. Carente de núcleo celular y estructuras

Las bacterias son los agente causante de muchas enfermedades


⑤ Virus?
microorganismo compuesto de material genetico protegido por una envoltura proteica de caracteristica enfermedades contagiosas como polio ya que una celula para reproducirse en ella

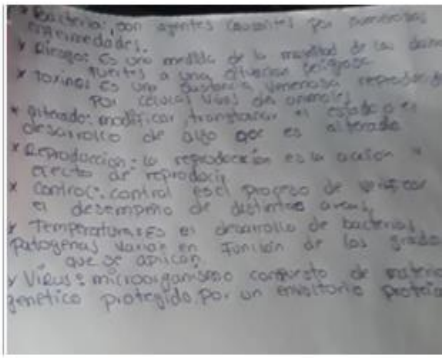
⑥ Alterada?
alterado, invertido, trastornado desmoralizado invertido trastornado loco directo inalterable

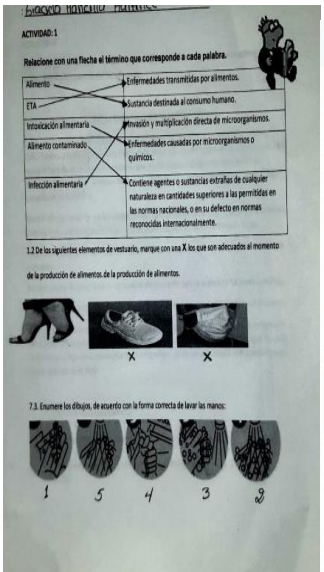
⑦ Tiempo?
Dimension Fisica en la representa la sucesion de estado por lo que fisica la materia

⑧ aire
Sustancias gaseosa transparente incolora e insipida que constituye la capa mas exterior de atmosfera esta constituida principalmente por oxigeno nitrogeno y en cantidades variable de dioxido vapor de agua y anhidrido carbonico

⑨ Esporas?
celula vegetal reproductora que no necesita ser fecundada las mueven los insectos y los hongos tienen esporas




bacterias con agentes causales de muchas enfermedades.
Virus: es una molecula de la materia de los seres vivos
Toxinas: es una sustancia venenosa producida por ciertas celulas de animales
Filtrado: modificar transformar el estado o el desarrollo de algo
Reproduccion: la reproduccion es un acto efecto de reproducir
Control: control es el progreso de mejorar el desempeño de distintas areas
Temperatura: es el grado de bacterias patogenas varian en funcion de los grados que se aplican
Virus: microorganismo conjunto de materia genetica protegido por un envoltorio proteico


ACTIVIDAD:1

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

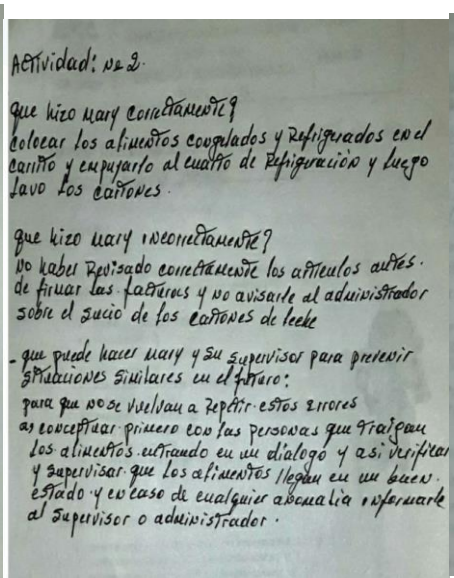
Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas 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.

X X

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

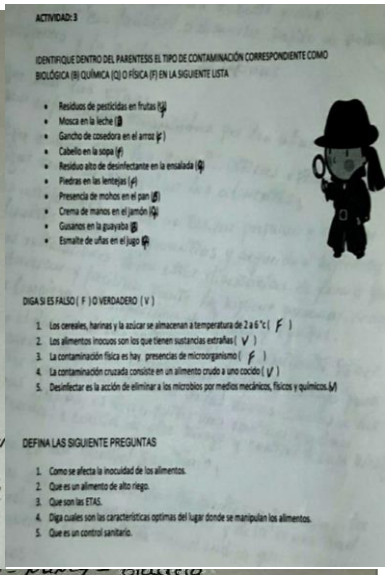
1 5 4 3 2


Actividad: N° 2.

que hizo mary correctamente?
colocar los alimentos congelados y refrigerados en el carrito y empujarlo al cuarto de refrigeración y luego lavo los cartones.

que hizo mary incorrectamente?
no haber revisado correctamente los alimentos antes de firmar las facturas y no avisarle al administrador sobre el lucio de los cartones de leche

- que puede hacer mary y su supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro:
para que no se vuelvan a repetir estos errores
es conceptuar primero con las personas que traigan los alimentos entrando en un dialogo y asi verificar y supervisar que los alimentos llegan en un buen estado y en caso de cualquier anomalia informarle al supervisor o administrador.


ACTIVIDAD: 3

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

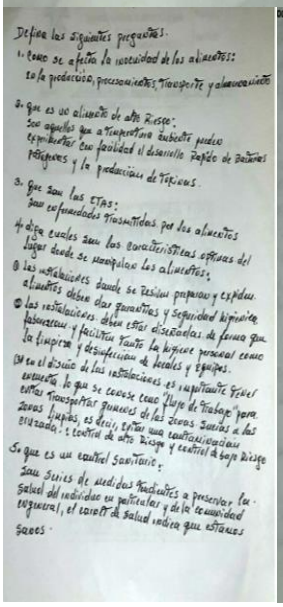
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

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 (V)
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.
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.


Defina las siguientes preguntas:

1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos:
en la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento

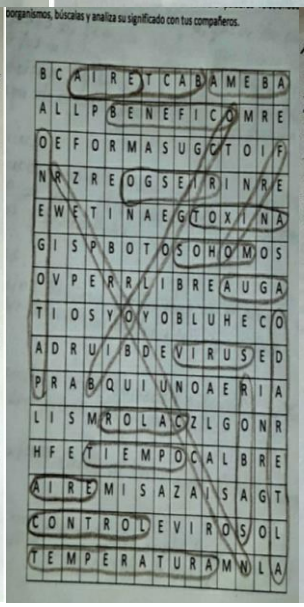
2. Que es un alimento de alto Riesgo:
son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad el desarrollo rapido de bacterias patogenas y la producción de toxinas.

3. Que son las ETAS:
son enfermedades transmitidas por los alimentos

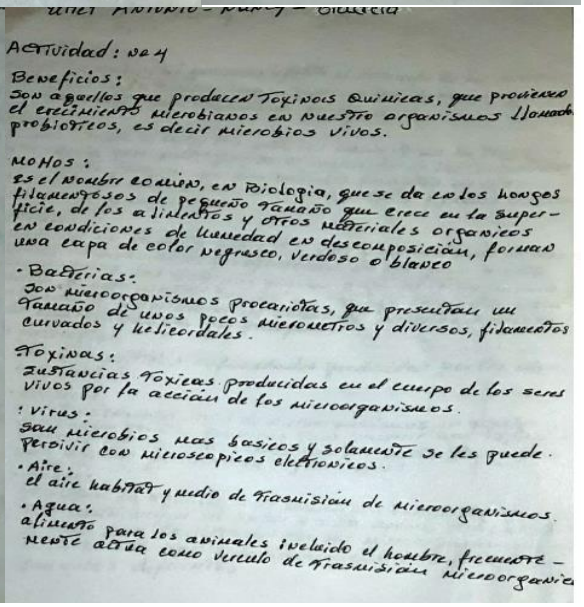
4. diga cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos:

5. las instalaciones donde se realizan preparan y expenden alimentos deben dar garantias y seguridad higienica
6. las instalaciones deben estar distribuidas de forma que faciliten y faciliten hacer la higiene personal como la limpieza y desinfección de locales y equipos.
7. en el diseño de las instalaciones 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". : control de alto Riesgo y control de bajo Riesgo

8. que es un control Sanitario:
son Serie de medidas tendientes a preservar la salud del individuo en particular y de la comunidad en general, el control de salud indica que estamos sanos.


organismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	I	R	E	Y	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	W	L	A


Actividad: N° 4

Beneficios:
son aquellos que producen toxinos quimicas, que provienen el crecimiento microbianos en nuestro organismos llamado probioticos, es decir microbios vivos.

MOHOS:
es el nombre comun, en Biologia, que se da en los hongos filamentosos de pequeño tamaño que crece en la superficie, de los alimentos y otros materiales organicos en condiciones de humedad en descomposicion, forman una capa de color negruzco, verdoso o blanco

- Bacterias:
son microorganismos procariotas, que presentan un tamaño de unos pocos micrometros y diversos, filamentos curvados y helicoidales.

Toxinas:
sustancias toxicas producidas en el cuerpo de los seres vivos por la accion de los microorganismos.

Virus:
son microbios mas basicos y solamente se les puede percibir con microscopicos electronicos.

- Aire:
el aire habitat y medio de trasmision de microorganismos.

- Agua:
alimento para los animales incluido el hombre, frecuentemente - mente actua como vehiculo de trasmision microorganic