TALLER - ACTUALIZACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR:

DIEGO ALEJANDRO SÁNCHEZ ORJUELA

PRESENTADO POR:

SALVADOR ALARCÓN OSORIO

SENA – REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA”

AÑO 2021

TALLER

1. ¿Qué responsabilidad tienen como manipuladores de alimentos?

Respetar y proteger la salud de los consumidores, por medio de una manipulación cuidadosa.

El manipulador puede ser el vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la manipulación de los alimentos.

2. Escriba 5 ejemplos de contaminación Física, 5 ejemplos de contaminación Química y 5 ejemplos de contaminación Biológica.

CONTAMINACION FISICA.

- ❖ Huesos, astillas o espinas
- ❖ Cristales, porcelana
- ❖ Trozos de madera y metal
- ❖ Relojes, anillos, pendientes
- ❖ Pelos, uñas, hilos, cascaras

CONTAMINACION QUIMICA.

- ➢ Productos químicos
- ➢ Productos de limpieza y desinfección
- ➢ Insecticidas
- ➢ Ambientadores
- ➢ Residuos de plaguicidas
- ➢ Metales pesados

CONTAMINACION BIOLOGICA.

- ✓ Insectos (moscas, cucarachas)
- ✓ Roedores (ratas y ratones)
- ✓ Aves (palomas, gorriones, gaviotas)
- ✓ Parásitos (gusanos, gorgojo)
- ✓ Microorganismos (bacterias, virus y mohos).

3. ¿Qué son las ETAS y qué síntomas producen?

Se producen por el consumo de alimentos Adulterados, alterados, o contaminados por parásitos o microorganismos dañinos.

Los Síntomas que producen las ETAS son:

- Dolor de cabeza
- Dolor de estomago
- Dolores musculares
- Diarrea
- Vomito
- Deshidratación
- Muerte en algunos casos.

4. Defina: Infección, Toxiinfección e Intoxicación.

INFECCIÓN: Una infección se define como el proceso en el que un microorganismo patógeno invade a otro llamado hospedador y se multiplica pudiendo provocar daño (produciendo enfermedad) o no provocarlo. Los organismos patógenos poseen ciertas características como: la capacidad de ser trasmisibles, la adhesión a las células del hospedador, invadir los tejidos y la capacidad de evadir el sistema inmunitario del hospedador. Entendemos por invasión al proceso en el que organismos con capacidad patógena frente al hombre, como pueden ser virus, bacterias, hongos o parásitos, penetran en las células o tejidos del hospedador diseminándose dentro del organismo.

TOXIINFECCIÓN: constituyen un grupo de enfermedades que se producen a consecuencia de la ingestión de alimentos contaminados. Suelen ser muy frecuentes en el verano ya que las condiciones de humedad y temperatura facilitan el rápido crecimiento de los gérmenes y la producción de toxinas en los alimentos contaminados. En muchas ocasiones aparecen en forma de brotes epidémicos al afectar a varias personas que consumen a la vez esos alimentos.

Proceso patológico en el que se produce de manera simultánea una infección y una intoxicación.

INTOXICACIONES: Ocurre cuando uno ingiere alimento o agua que contiene bacterias, parásitos, virus o las toxinas producidas por estos microorganismos. La mayoría de los casos de intoxicación alimentaria se dan a raíz de bacterias comunes como el estafilococo o la *Escherichia coli* (*E coli*).

5. Dibuje la indumentaria (Cofia, bata, etc) que se debe utilizar cuando manipulamos alimentos.

COFIA Y BATA





TAPABOCAS



BOTAS

