SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

TALLER I

CURSO: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PRESENTADO POR:

DIANA YAMILE ROMERO PENAGOS

INSTRUCTOR: DIEGO SÁNCHEZ

CAJAMARCA, 25 DE JUNIO DE 2021

1. ¿Qué responsabilidad tienen como manipuladores de alimentos?

Las responsabilidades de los manipuladores de alimentos es respetar y proteger la salud de los consumidores, por medio de una manipulación cuidadosa. Es importante reconocer que 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.

- **Contaminación física**: cáscara, hilos, pelos, uñas, polvo, hilachas.
- **Contaminación Química:** sustancias toxicas, insecticidas, productos de limpieza.
- **Contaminación biológica:** roedores, insectos, hongos, levaduras, bacterias.

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

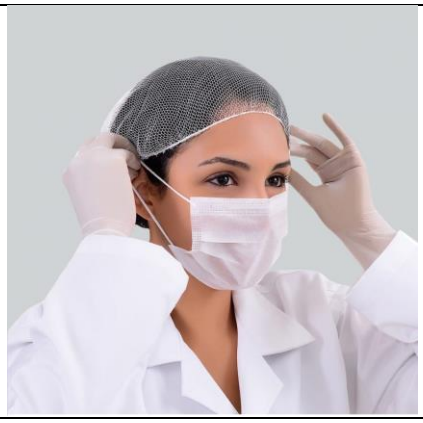
ETAS: Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Se producen por el consumo de alimentos adulterados, alterados o contaminados con parásitos o microorganismos dañinos.

Síntomas: dolor de cabeza, dolor de estómago, dolores musculares, diarrea, vomito, deshidratación, muerte en algunos casos.

4. Defina: Infección, Toxiinfección e Intoxicación.

- **Infección:** ingesta de alimentos contaminados con microorganismos patógenos.
- **Toxiinfección:** ingesta de alimentos contaminados con microorganismos patógenos que generan toxinas.
- **Intoxicaciones**: ingesta de alimentos contaminados con toxinas o con agentes químicos

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

Cofia	
Bata	
Tapabocas	

Botas	