Nombre Instructor: DIEGO ALEJANDRO SÁNCHEZ ORJUELA.

Nombre Aprendiz: GREYS BIBIANA CARDOZO.

TALLER #2

1. ¿Cuáles son los 4 programas que componen el plan de saneamiento?

- programa de limpieza y desinfección
- programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
- programa de manejo integrado de plagas
- programa de abastecimiento de agua potable









2. ¿Qué diferencia hay entre limpieza y desinfección?



La diferencia es que en la limpieza se retiran elementos extraños microscópicos como desechos de alimentos, polvo y grasa es el punto de partida para una buena desinfección y puede hacerse en seco o en húmedo utilizando detergentes en cuanto a la desinfección, es el complemento de la limpieza que tiene como objetivo la inhibición eliminación y reducción temporal de organismos patógenos mediante el uso de métodos químicos y físicos que permiten garantizar la inocuidad del alimento durante su vida útil.

Es importante realizar las dos operaciones primero la limpieza y luego la desinfección ya que en el caso de la desinfección vamos a disminuir la carga microbiana la cual no es posible observar a simple vista.

3. ¿Qué es el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos?

Residuos sólidos son todos aquellos productos o subproductos que surgen de las actividades humanas en cuanto a los residuos líquidos o aguas residuales, la combinación de agua y residuos procedentes de residencias e instituciones públicas y establecimientos industriales, comerciales y otros de ahí que es importante hacer una clasificación correcta de los residuos.





4. Escriba 2 enfermedades transmitidas por cucarachas y moscas su modo de transmisión y los síntomas

Diarrea y cólera: la cucaracha y la mosca recogen los gérmenes con las patas para luego depositarlos en los alimentos algunos de los síntomas son dolor abdominal diarrea con sangre mucosidad y pus.
Poliomielitis: las moscas posan sobre los alimentos y depositan grandes cantidades de virus y sus síntomas son infecciones en el sistema digestivo y especialmente en los niños.



5. Leer el archivo anexo “resolución 2674 de 2013” capítulo III (personal manipulador de alimentos) desde la página 15 hasta la página 18 y realizar un resumen

El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos esto debe realizarse cada año.
- Se deben realizar las pruebas de laboratorio químico, la empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que padezca o sospeche de una enfermedad que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas y debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación permanente para el personal manipulador en formación y educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los cuales deben tener metodología, duración y temas específicos. Todo manipulador debe tener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las BPM para evitar la contaminación de alimentos y las superficies, usar vestimenta adecuada de color claro que permita visualizar fácilmente la limpieza con cierres y cremallera en vez de botones, y evitar otros accesorios sin bolsillo ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal debe ir pegado al cuerpo la empresa será responsable de una dotación adecuada y el número suficiente con el propósito de facilitar el cambio.

  El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón, desinfectante antes de comenzar su trabajo cada vez que salga e ingrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- En el caso de las mujeres mantener el cabello recogido y cubierto totalmente con malla o gorro en caso de los hombres cubrir barba y bigote con un cubre boca (tapabocas) no es permitido el uso de maquillaje.
- Es obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo su nariz y boca.
- Se deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No se permite utilizar ningún tipo de accesorios como reloj anillos, aretes mientras se realizan las labores en caso de utilizar lentes debe asegurarse en la cabeza mediante una banda.
- Usar calzado cerrado de material resistente, impermeable y de tacón bajo.
- El uso de guantes debe mantenerse limpio sin roturas o desperfectos.
- El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos constantemente.
- No está permitido comer, beber, masticar fumar o escupir en las áreas donde se manipulan los alimentos.
- Los manipuladores no deben sentarse o acostarse en andenes o pastos donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
- Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir con todas las prácticas de higiene y portar vestimenta adecuada la cual será suministrada por la empresa.