EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2406840

En la semana entre el 1 de septiembre hasta 16 de septiembre de 2021, se capacitaron a 26 Aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Hato nuevo en el Resguardo La Guaimarito, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

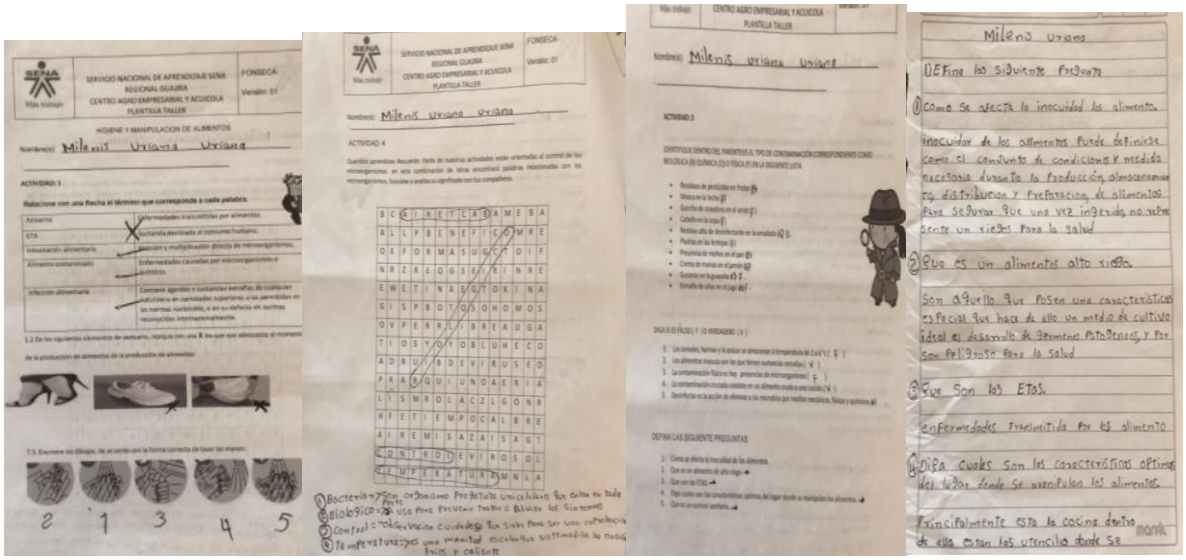
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

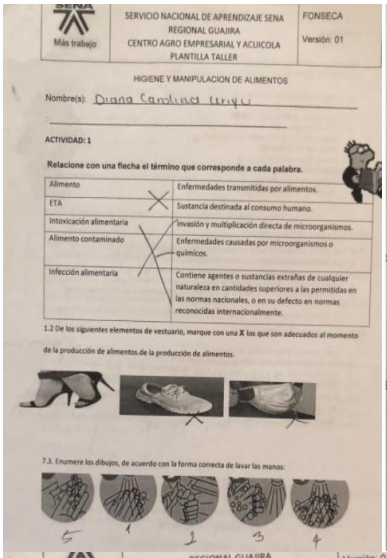
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

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 presencial.





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL GUAJIRA
CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
PLANTILLA TALLER

Más trabajo | FONSECA | Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Diana Carolina Uriyu

ACTIVIDAD: 1

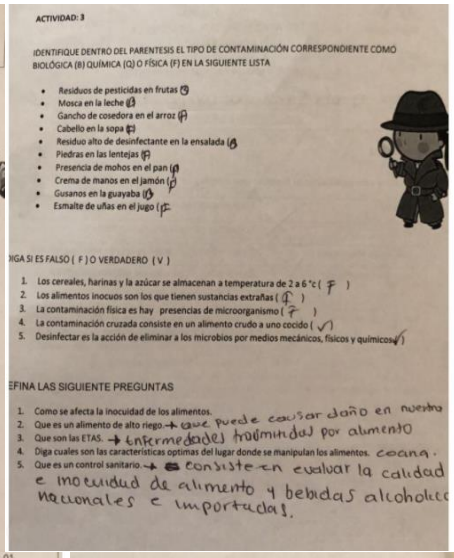
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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:

5 1 2 3 4



ACTIVIDAD: 3

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

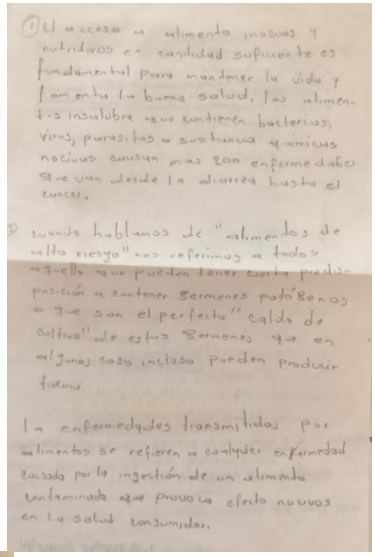
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (B)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

DEFINA LAS SIGUIENTE PREGUNTAS

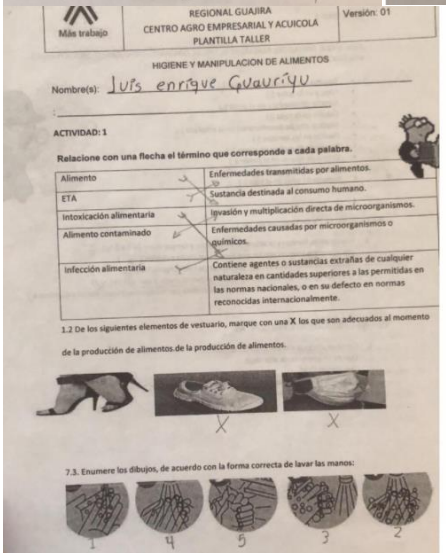
1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
2. Que es un alimento de alto riego. → que puede causar daño en nuestro
3. Que son las ETAS. → enfermedades trasmitidas por alimento
4. Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos. cocina.
5. Que es un control sanitario. → es consiste en evaluar la calidad e inocuidad de alimento y bebidas alcoholic nacionales e importadas.



1. El acceso a alimento inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud. los alimentos insalubre que contienen bacterias, virus, parasitos o sustancia químicas nocivas causan mas 200 enfermedades que van desde la diarrea hasta el cancer.

2. cuando hablamos de "alimentos de alto riesgo" nos referimos a todos aquellos que pueden tener cierta predisposición a contener Germenes patógenos o "se son el perfecto" caldo de cultivo" de estos Germenes que en algunos casos incluso pueden producir toxina.

3. Las enfermedades transmitidas por alimentos se refieren a cualquier enfermedad causado por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efecto nocivos en la salud consumidor.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL GUAJIRA
CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
PLANTILLA TALLER

Más trabajo | Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Luis enrique Guauriyu

ACTIVIDAD: 1

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

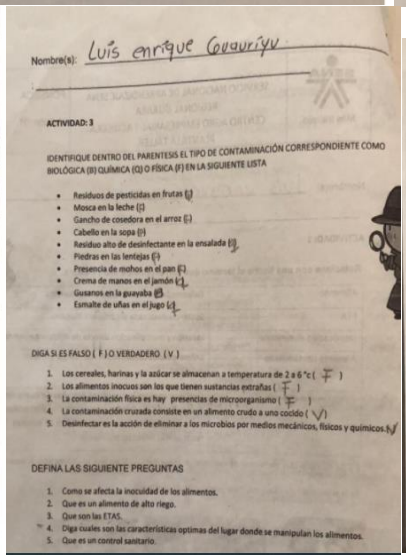
Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas 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 4 5 3 2



Nombre(s): Luis enrique Guauriyu

ACTIVIDAD: 3

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

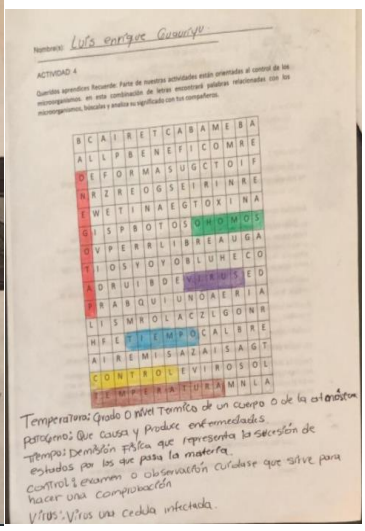
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (B)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

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 características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.



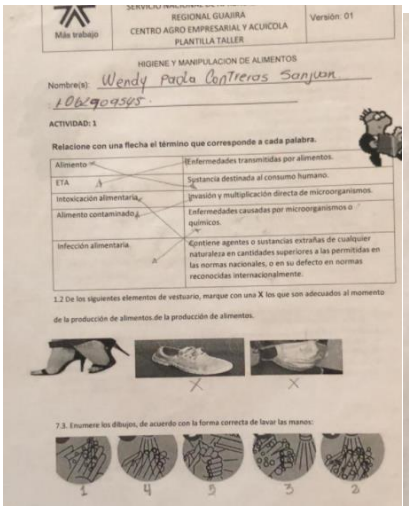
Nombre(s): Luis enrique Guauriyu

ACTIVIDAD 4

Queridos aprendices Recuerde: Fiche de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos. en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, buscalas y analice 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
D	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
O	I	S	P	B	O	T	O	S	O	M	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	K	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	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

Temperatura: Grado O nivel Termico de un cuerpo o de la atmosfera
Patogeno: Que causa y Produce enfermedades
Tiempo: Duración Física que representa la sucesión de estados por los que pasa la materia.
Control: examen o observación cuidadosa que sirve para hacer una comprobación
Virus: Virus una celula infectada.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Más trabajo | REGIONAL GUAJIRA | CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA | PLANTILLA TALLER | Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Wendy Paola Contreras Sanjuan
1062909585

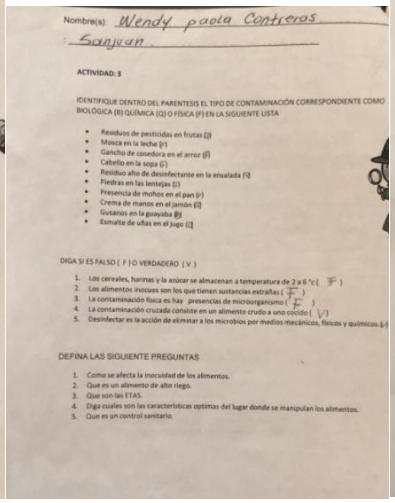
ACTIVIDAD: 1

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:



Nombre(s): Wendy paola Contreras Sanjuan

ACTIVIDAD: 3

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

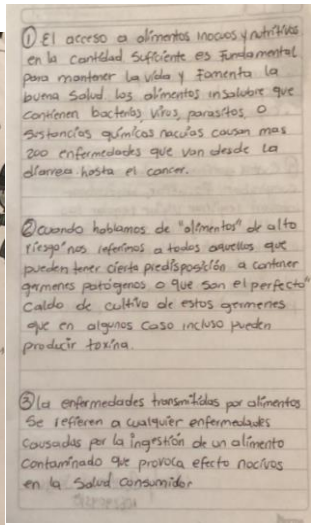
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

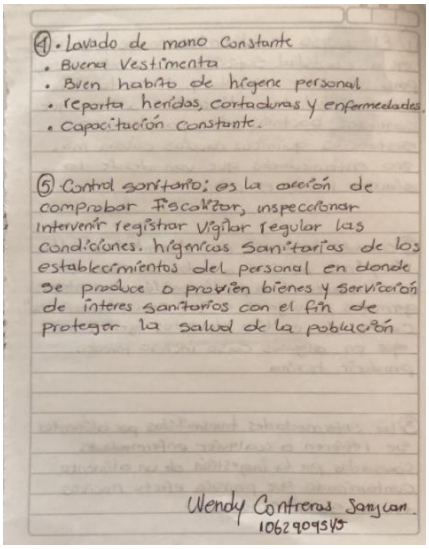
1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
2. Que es un alimento de alto riego.
3. Que son las ETAS.
4. Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.



① El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en la cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomenta la buena salud los alimentos insalubre que contienen bacterias, virus, parasitos o sustancias químicas nocivas causan mas 200 enfermedades que van desde la diarrea hasta el cancer.

② cuando hablamos de "alimentos" de alto riesgo nos referimos a todos aquellos que pueden tener cierta predisposición a contener gérmenes patógenos o que son el perfecto caldo de cultivo de estos gérmenes que en algunos caso incluso pueden producir toxina.

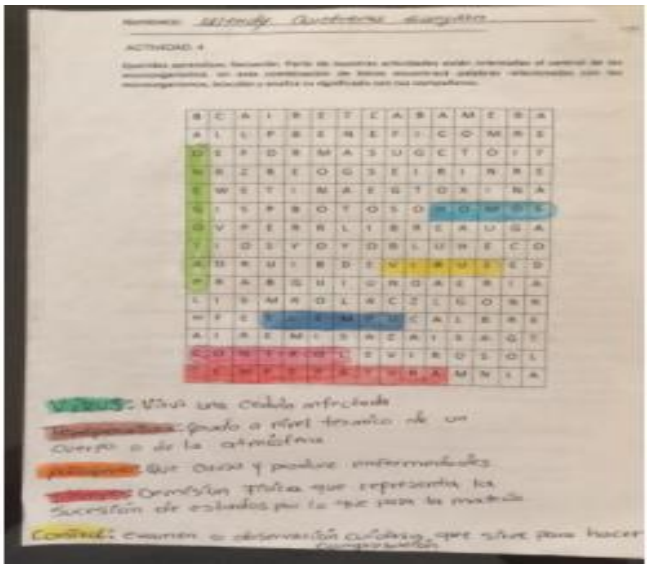
③ la enfermedades transmitidas por alimentos se refieren a cualquier enfermedades causadas por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efecto nocivos en la salud consumidor



④ • Lavado de mano constante
• Buena Vestimenta
• Buen habito de higene personal
• reporta heridas, cortaduras y enfermedades
• Capacitación constante.

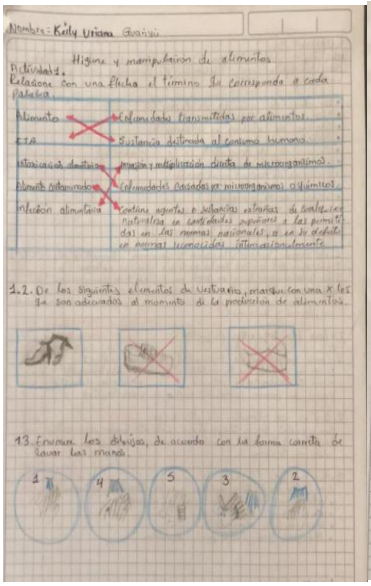
⑤ Control sanitario: es la acción de comprobar fiscalizar, inspeccionar intervenir registrar vigilar regular las condiciones higiénicas sanitarias de los establecimientos del personal en donde se produce o provien bienes y servicios de interes sanitarios con el fin de proteger la salud de la población

Wendy Contreras Sanjuan
1062909585



ACTIVIDAD 4

Virus: una célula infectada
Riesgo: riesgo a nivel terapéutico de un cuerpo o de la atmósfera
Patógeno: que causa y produce enfermedades
Prevalencia: Cantidad total que representa los casos de enfermedades
Sucesión: de estados por la que pasa la materia
Control: Examen o observación cuidadosa que sirve para hacer



Nombre: Kelly Viviana Guariyu

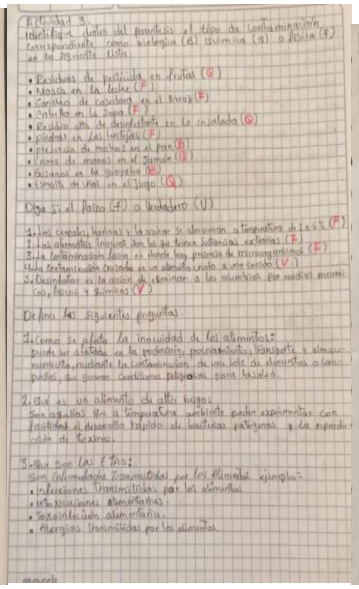
Higiene y manipulación de alimentos

Actividad 1.
Relacione con una flecha el término que corresponda 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 vestuarios, marque con una X los que son adecuados al momento de la producción de alimentos.

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



Actividad 3.
Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminación correspondiente como biologica (B) química (Q) o física (F) en la siguiente lista

- Residuos de pesticida 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 (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

Diga si el falso (F) o Verdadero (V)

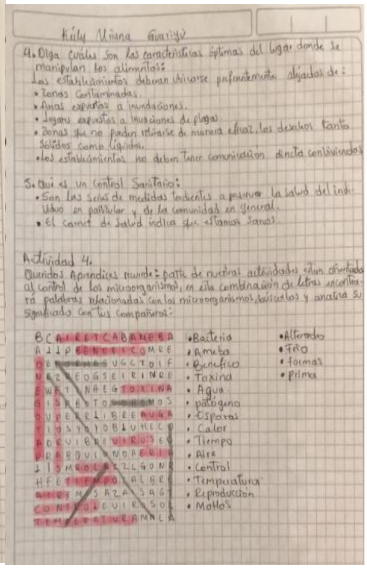
1. Los cereales, harinas y la azucar se almacenan a temperatura de 2 a 6 °c (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es donde hay presencia de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada es un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar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

Defina las siguientes preguntas:

1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos:
Puede ser afectada por la presencia, peligros biológicos, químicos y físicos, también mediante la contaminación de una serie de alimentos a los cuales les quitan condiciones patógenas para tratarlo.

2. Que es un alimento de alto riego:
Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad el rápido crecimiento de bacterias patógenas y la reproducción de toxinas.

3. Que son las ETAS:
Son enfermedades transmitidas por los alimentos ejemplo:
- Infecciones transmitidas por los alimentos
- Intoxicaciones alimentarias
- Toxoinfección alimentaria.
- Alergias transmitidas por los alimentos.



Kelly Viviana Guariyu

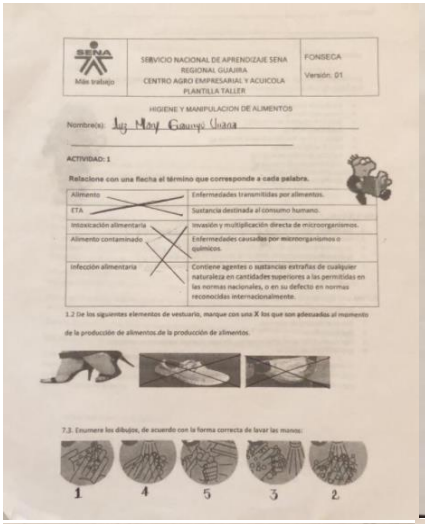
4. Diga Cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos:
Los establecimientos deberan ubicarse preferentemente alejados de:
- Zonas contaminadas.
- Areas expuestas a inundaciones.
- Lugares expuestos a invasiones de plagas
- Zonas que no puedan utilizarse de manera eficaz, los desechos tanto solidos como liquidos.
- Los establecimientos no deben tener comunicación directa con viviendas

5. Que es un Control Sanitario:
- Son las serie de medidas tendientes a proteger la salud del individuo en particular, y de la comunidad en general.
- El Comité de salud indica que estamos sanos.

Actividad 4:
Querido Aprendiz recuerde: parte de nuestra actividad esta orientada al control de los microorganismo, en esta combinación de letras encontrara palabras relacionadas con los microorganismos bacterias y anaeria se señalando con tus compañeros:

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

- Bacteria
- Amiba
- Beneficio
- Toxina
- Agua
- patogena
- Esporas
- Calor
- Tiempo
- Aire
- Control
- Temperatura
- Reproducción
- Mohos
- Alimento
- Frio
- Formas
- Prima



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL GUAJIRA
CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
PLANTILLA TALLER

FONSECA
Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Ley Mary Guariyu Uriana

ACTIVIDAD: 1

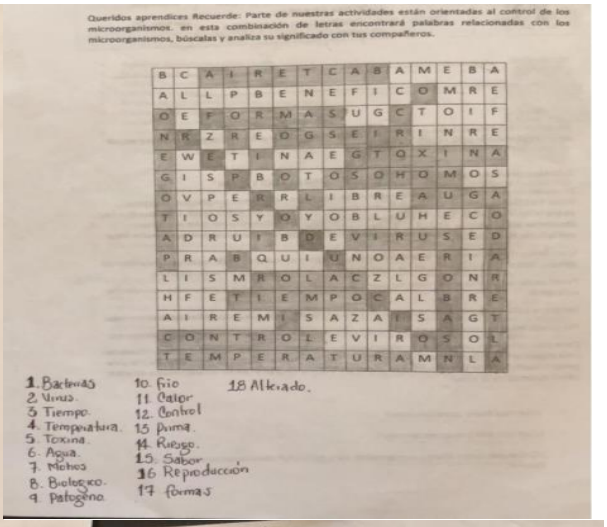
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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 adecuadas 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:

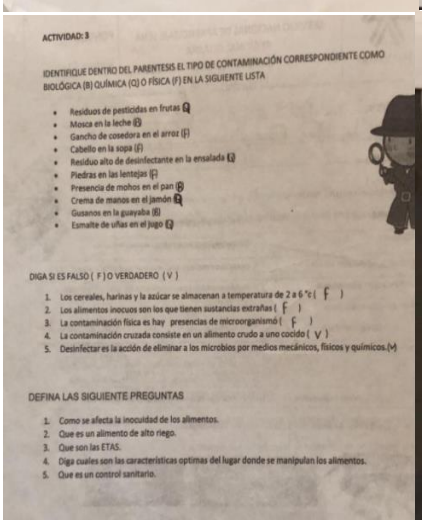
1 4 5 3 2



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	K	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	Q	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

1. Bacterias
2. Virus.
3. Tiempo.
4. Temperatura.
5. Toxina.
6. Agua.
7. Mohos
8. Biologico.
9. Patogeno
10. Frio
11. Calor
12. Control
13. Plaga.
14. Riesgo.
15. Sabor
16. Reproducción
17. Formas
18. Alterado.



ACTIVIDAD: 3

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

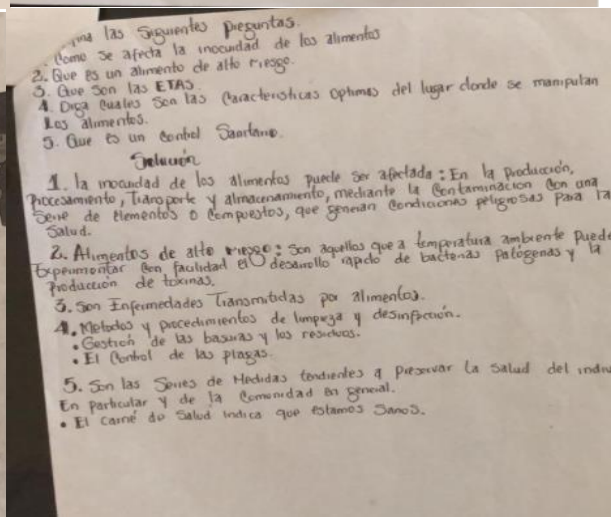
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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



...ma las Siguientes Preguntas.
1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos
2. Que es un alimento de alto riesgo.
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.

Solución

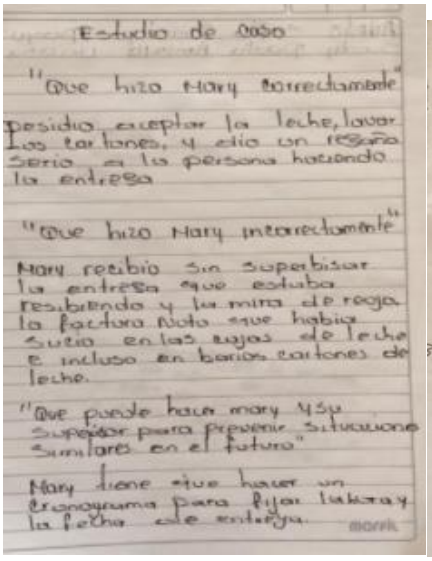
1. la inocuidad de los alimentos puede ser afectada: En la producción, Procesamiento, Transporte y almacenamiento, mediante la Contaminación con una Serie de Elementos o Compuestos, que generan Condiciones peligrosas para la Salud.

2. Alimentos de alto riesgo: Son aquellos que a temperatura ambiente Pueden Experimentar con facilidad el Desarrollo rapido de bacterias Patógenas y la Producción de toxinas.

3. Son Enfermedades Transmitidas por alimentos.

4. Metodos y procedimientos de limpeza y desinfección.
- Gestión de las basuras y los residuos.
- El Control de las plagas.

5. Son las Serie de Medidas tendientes a Preservar la Salud del indiv... En Particular y de la Comunidad en General.
- El Carné de Salud indica que estamos Sanos.



Estudio de caso

"Que hizo Mary correctamente"

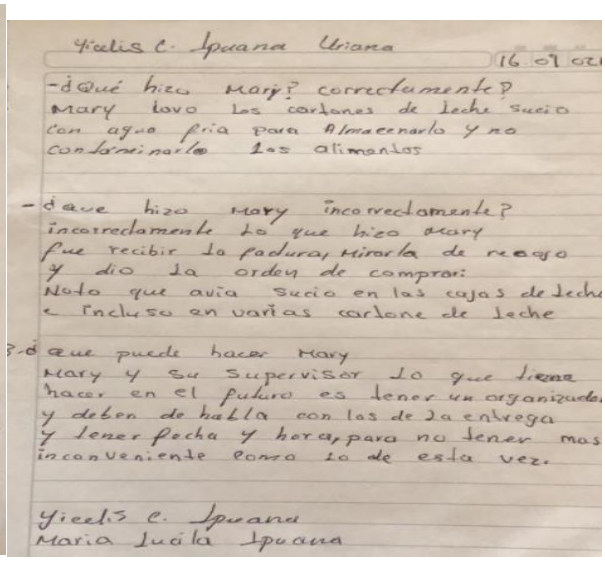
Mary recibio la entrega que estaba recibiendo y la mira de reoga la factura Nota que habia sucio en las cajas de leche e incluso en varios cartones de leche.

"Que hizo Mary incorrectamente"

Mary recibio sin supervisar la entrega que estaba recibiendo y la mira de reoga la factura Nota que habia sucio en las cajas de leche e incluso en varios cartones de leche.

"Que puede hacer mary y su supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro"

Mary tiene que hacer un cronograma para fijar tiempo y la fecha de entrega.



Yicelis C. Iguana Uriana

16 07 22

-¿Qué hizo Mary? correctamente?
Mary lavo los cartones de leche sucio con agua fria para Almacenarlo y no contaminarlo los alimentos

-¿que hizo Mary incorrectamente?
incorrectamente lo que hizo Mary fue recibir la factura, mirarla de reogo y dio la orden de comprar: Nota que avia sucio en las cajas de leche e incluso en varias cartone de leche

3-¿que puede hacer Mary
Mary y su supervisor lo que tiene hacer en el futuro es tener un organizado y deben de habla con las de la entrega y tener fecha y hora para no tener mas inconveniente como lo de esta vez.

Yicelis C. Iguana
Maria Lucila Iguana