EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2406841

En la semana entre el 1 de septiembre hasta 16 de septiembre de 2021, se capacitaron a 30 Aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Hato nuevo en el Resguardo Guamachito, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

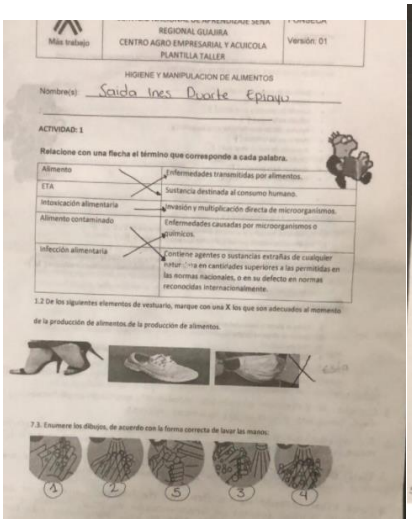
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

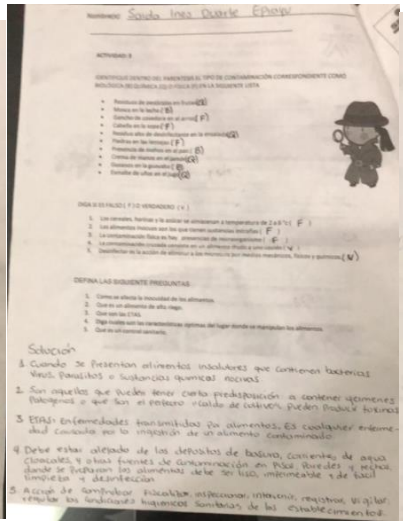
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

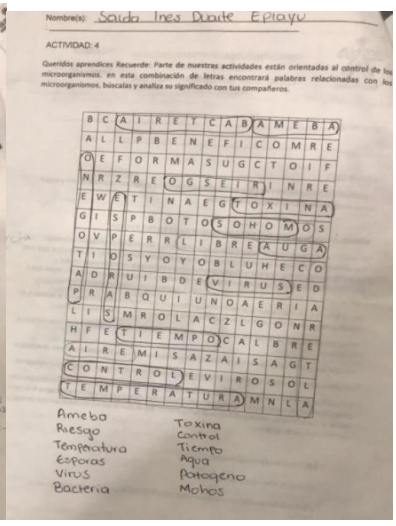
Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

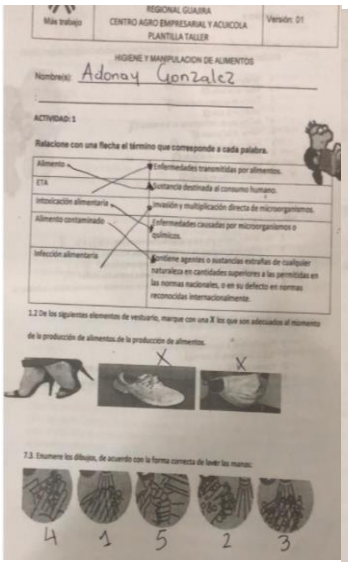
Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la salud pública de los consumidores.

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









REGIONAL GUAJIRA
Más trabajo | CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA | Versión: 01
PLANTILLA TALLER

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Adonay Gonzalez

ACTIVIDAD: 1

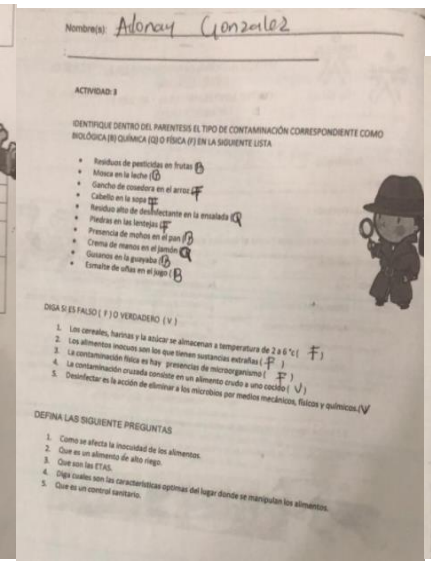
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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:

4 1 5 2 3



Nombre(s): Adonay Gonzalez

ACTIVIDAD: 3

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

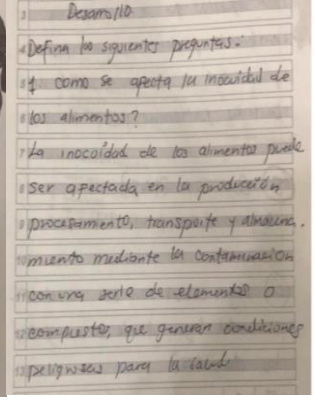
- Residuos de pesticidas en frutas (B)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de moños en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

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)

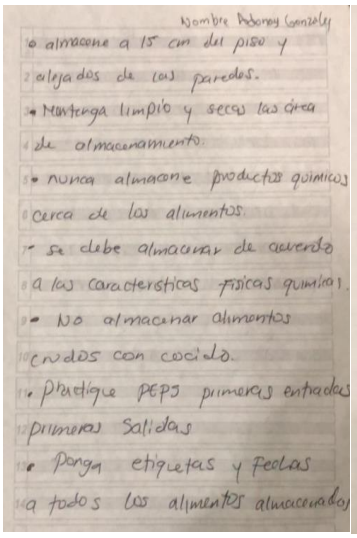
DEFINA LAS SIGUIENTE PREGUNTAS

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



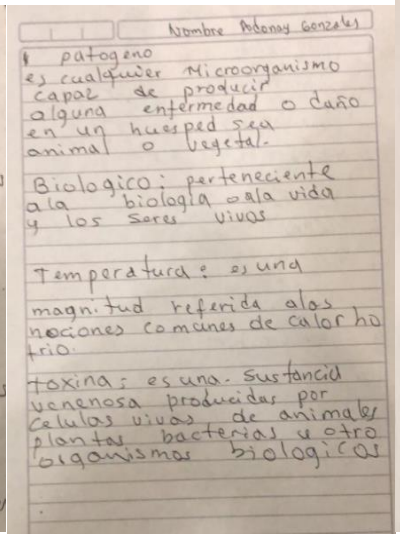
Nombre Adonay Gonzalez

1 Actividad #3
2 punto #3
3 Desarrollo
4 Defina las siguientes preguntas:
5 ¿ como se afecta la inocuidad de
6 los alimentos?
7 La inocuidad de los alimentos puede
8 ser afectada en la producción,
9 procesamiento, transporte y almace-
10 miento mediante la contaminación
11 con una serie de elementos o
12 compuestos, que generan condiciones
13 peligrosas para la salud



Nombre Adonay Gonzalez

1 almacene a 15 cm del piso y
2 alejados de las paredes.
3 • Mantenga limpio y seco las área
4 de almacenamiento.
5 • nunca almacene productos químicos
6 cerca de los alimentos.
7 • se debe almacenar de acuerdo
8 a las características físicas químicas
9 • No almacenar alimentos
10 crudos con cocido.
11 • Practique PEPS primeras entradas
12 primeras Salidas
13 • Ponga etiquetas y fechas
14 a todos los alimentos almacenados



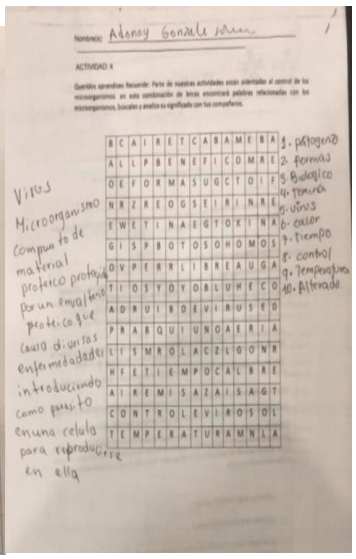
Nombre Adonay Gonzalez

1 patogeno
es cualquier Microorganismo
capaz de producir
alguna enfermedad o daño
en un huesped sea
animal o vegetal.

Biologico: perteneciente
a la biologia o a la vida
y los seres vivos

Temperatura: es una
magnitud referida a las
nociones comunes de calor ho
frio.

Toxina: es una sustancia
venenosa producidas por
celulas vivas de animales
plantas bacterias u otro
organismos biologicos



Nombre(s): Adonay Gonzalez

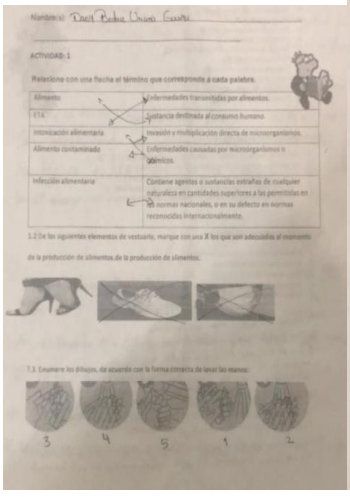
ACTIVIDAD 4

Querido aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, localice y anote 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	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	K	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
D	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	T	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. patogeno
2. formas
3. Biologico
4. Temura
5. virus
6. calor
7. Tiempo
8. control
9. Temperatura
10. Alterado

Virus
Microorganismo
Compuesto de
material
proteico protege
por un envoltorio
proteico que
causa diversas
enfermedades
introduciendo
como parasito
en una celula
para reproducirse
en ella



Nombre(s): David Ricardo Chiva Cuello

ACTIVIDAD: 1

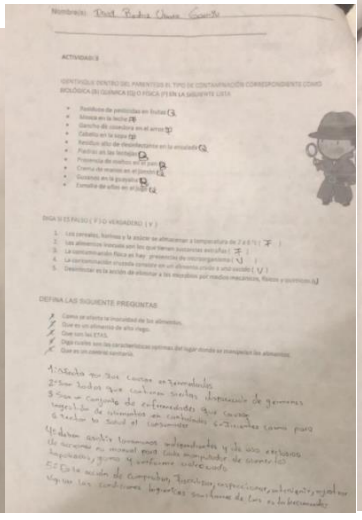
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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:

3 4 5 1 2



Nombre(s): David Ricardo Chiva Cuello

ACTIVIDAD: 3

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

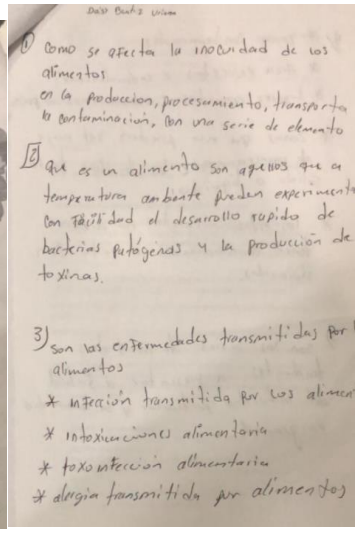
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (B)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (B)
- Presencia de moños en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

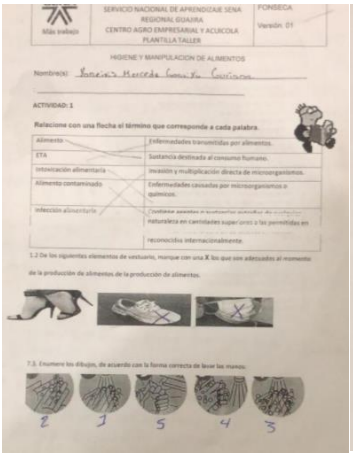


David Ricardo Chiva

1) Como se afecta la inocuidad de los alimentos
en la producion, procesamiento, transporte la contaminación, con una serie de elemento

2) que es un alimento son aquellos que en temperaturas ambiente pueden experimentar con facilidad el desarrollo rapido de bacterias patogenas y la producción de toxinas.

3) son las enfermedades transmitidas por alimentos
* infección transmitida por los alimentos
* intoxicaciones alimentaria
* toxoinfección alimentaria
* alergia transmitida por alimentos



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

FONSECA
Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Sonaira Mercedes Gouriyu Guariyu

ACTIVIDAD: 1

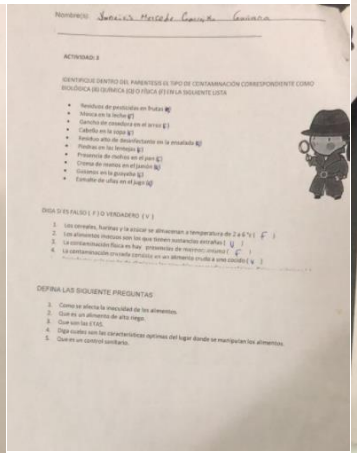
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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 reconocidos 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:

2 1 5 4 3



Nombre(s): Sonaira Mercedes Gouriyu Guariyu

ACTIVIDAD: 2

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

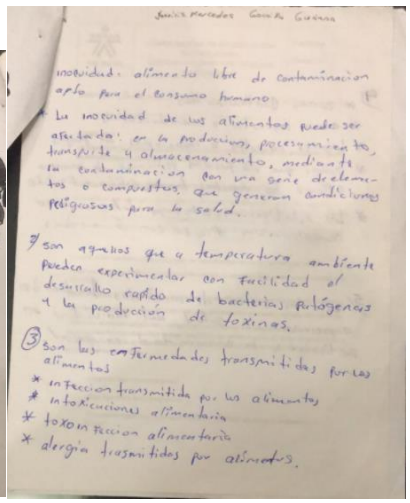
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

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.



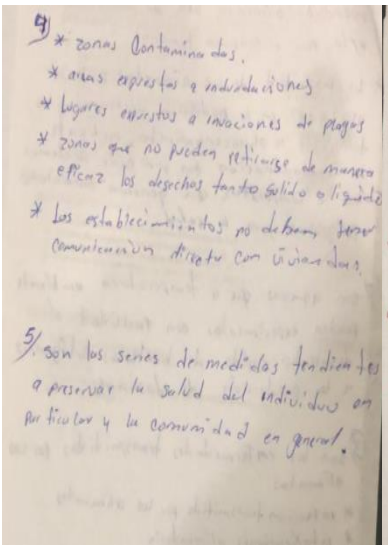
Sonaira Mercedes Gouriyu Guariyu

inocuidad: alimento libre de contaminación apto para el consumo humano.

* 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.

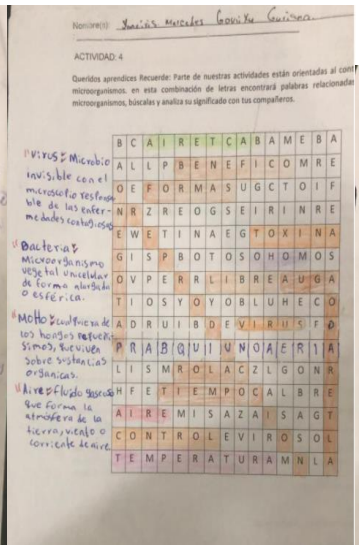
2) son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad el desarrollo rapido de bacterias patógenas y la producción de toxinas.

3) son las enfermedades transmitidas por los alimentos
* infección transmitida por los alimentos
* intoxicaciones alimentaria
* toxoinfeccion alimentaria
* alergia trasmitidas por alimentos.



4) * zonas contaminadas.
* areas expuestas a inundaciones
* lugares expuestos a invaciones de plagas
* zonas que no pueden retirarse de manera eficaz los desechos tanto solido o liquido
* Los establecimientos no deberan tener comunicación directa con viviendas.

5) son las series de medidas tendientes a preservar la salud del individuo en particular y la comunidad en general.



Nombre(s): Sonaira Mercedes Gouriyu Guariyu

ACTIVIDAD: 4

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al conocimiento de los microorganismos. en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

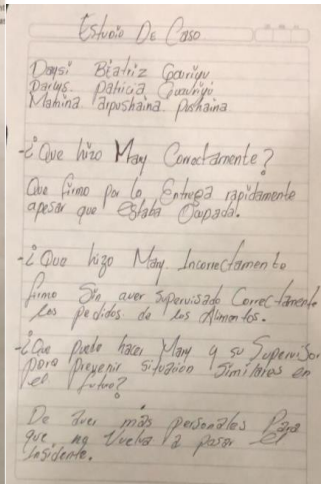
	B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
	A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	R	E
	O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
	N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
	E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A
	G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
	O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
	T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
	A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	F	D
	P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	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) Virus: Microbio invisible con el microscopio responsable de las enfermedades contagiosas.

2) Bacteria: Microorganismo vegetal unicelular de forma alargada o esférica.

3) Moho: Cualquiera de los hongos pequeñísimos, que vive sobre sustancias orgánicas.

4) Aire: Fluido gaseoso que forma la atmósfera de la tierra, viento o corriente de aire.



Estudio De Caso

Daysi Beatriz Gouriyu
Darius Patricia Guariyu
Makina Apushana Pushaina

¿Que hizo Mary Concretamente?

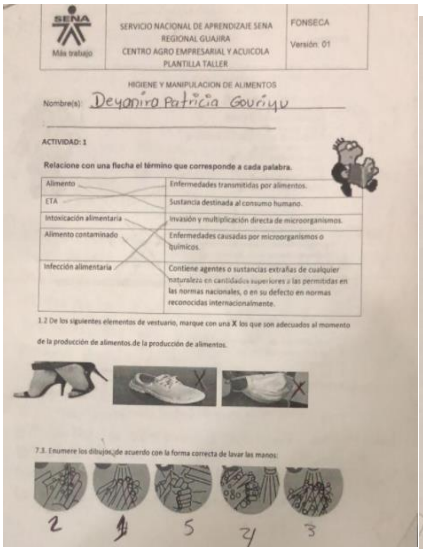
Que firmo por la Entrega rapidamente apesar que Estaba Cerrada.

¿Que hizo Mary Incorrectamente

Firme Sin aver Supervisado Correctamente Los pedidos de los Alimentos.

¿Que pudo hacer Mary y su Supervisor para Prevenir Situacion Similares en el futuro?

De Tres más personales Baja que ng Vuelva a pasar Lo Mismo.



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

FONSECA
Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Deyaniro Patricia Gouriyu

ACTIVIDAD: 1

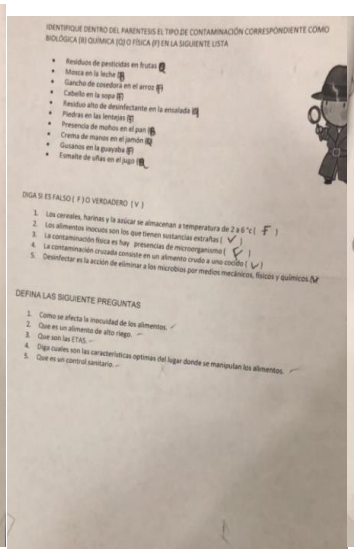
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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:

2 1 5 4 3



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

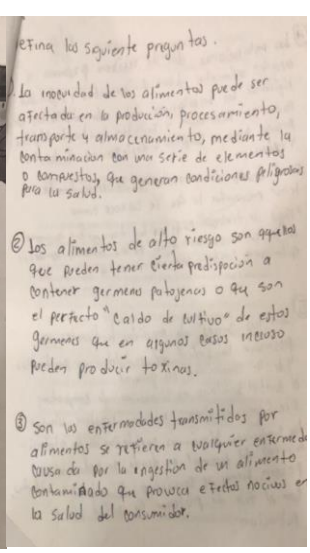
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- 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 características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.

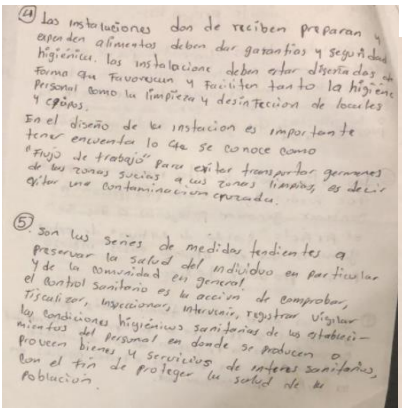


efina las seguiente preguntas.

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) los alimentos de alto riesgo son aquellos que pueden tener cierta predisposición a contener germenes patogenos o q son el perfecto "caldo de cultivo" de estos germenes que en algunas casos incluso pueden producir toxinas.

3) Son las enfermedades transmitidas por alimentos se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.

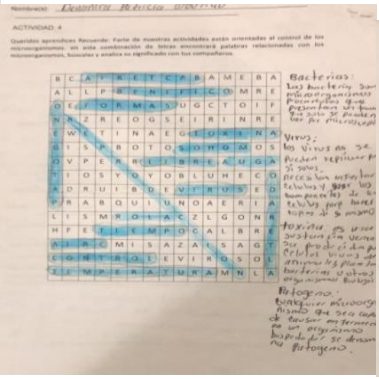


④ Las instalaciones don de reciben preparan y expenden alimentos deben dar garantías y seguridad higiénicas. las instalaciones deben estar diseñadas de forma que favorezcan y faciliten tanto la higiene Personal como la limpieza y desinfección de locales y equipos.

En el diseño de la instalación es importante tener encuenta 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.

⑤ Son las series de medidas tendientes a preservar la salud del individuo en particular y de la comunidad en general.

El control sanitario es la acción de comprobar, fiscalizar, inspeccionar, intervenir, registrar vigilar las condiciones higiénicas sanitarias de los establecimientos del personal en donde se producen o proveen bienes y servicios de interés sanitario, con el fin de proteger la salud de la población.



Nombre(s): Daniela Patricia Cuaviyo

ACTIVIDAD 4

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, buscalas y analiza su significado con tus compañeros.

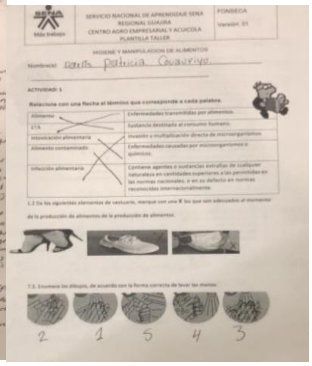
B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	E	N	I	F	I	C	O	M	R	E
O	E	J	O	K	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
C	W	E	T	I	N	A	E	G	E	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	Q	M	O	S
D	V	P	E	R	C	I	B	R	E	A	U	G	A	
T	I	O	S	Y	Q	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E	U	I	R	U	S	E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	T	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	E	L	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	J	R	C	M	I	S	A	Z	A	L	S	A	G	T
C	O	N	T	A	G	I	O	S	O	E	V	I	R	O	S	O	L
I	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

Bacterias: Las bacterias son microorganismos pequeños que presentan un tamaño de 1 micra y son los mas pequeños

Virus: los virus son se pueden replicar si son

Toxina: es una sustancia venenosa que produce daño celular y puede ser producida por animales plantas bacterias virus y algunos hongos

Patogeno: cualquier microorganismo que no es causa de causar enfermedad en un organismo huésped, si se dice que es patogeno.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL GUAJIRA CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA PLANTILLA TALLER — FONSECA — Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Daniela Patricia Cuaviyo

ACTIVIDAD 1

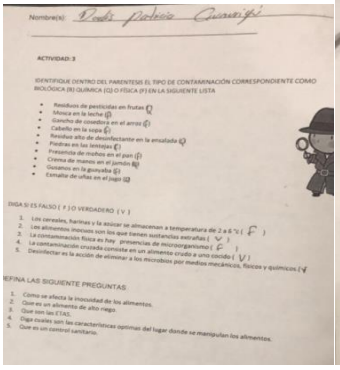
Relaciona con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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.

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

2 1 5 4 3



Nombre(s): Paola Patricia Cuaviyó

ACTIVIDAD 3

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

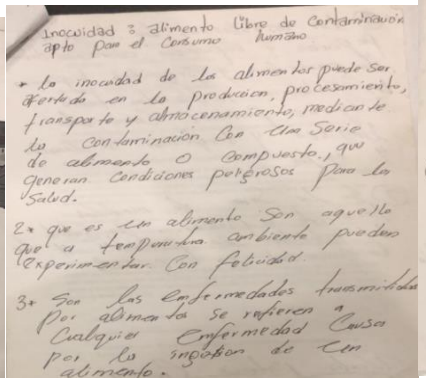
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscа en la leche (B)
- Gancho de costura en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de moho en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
-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

DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 20±2°C (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (V)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismos (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)

RESPONDA 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.

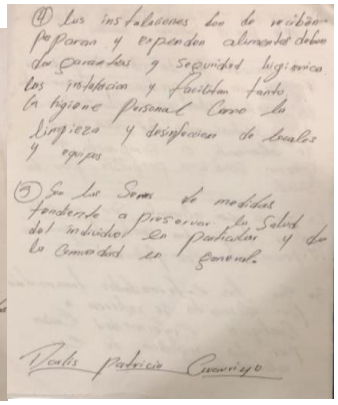


Inocuidad: alimento libre de contaminación apto para el consumo humano

- La inocuidad de los alimentos puede ser afectado en la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, mediante la contaminación con una serie de elemento o compuesto, que generan condiciones peligrosos para la salud.

2- que es un alimento Son aquello que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad

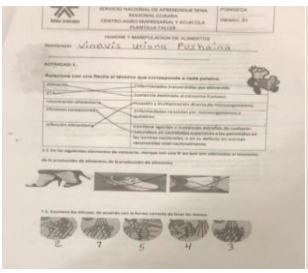
3- Son las enfermedades transmitidas por alimentos se refieren a Cualquier enfermedad causa por la ingestion de un alimento.



④ Las instalaciones don de reciben preparan y expenden alimentos deben dar garantías y seguridad higiénicas los instalación y facilitan tanto la higiene Personal Como la limpieza y desinfección de locales y equipos

⑤ Son las Series de medidas tendiente a preservar la salud del individuo en particular y de la Comunidad en general.

Paola patricia Cuaviyo



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL GUAJIRA CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA PLANTILLA TALLER — FONSECA — Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Vinelvis Urbina Pushaina

ACTIVIDAD 1

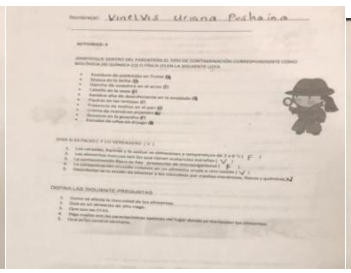
Relaciona con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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.

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

2 1 5 4 3



Nombre(s): Vinelvis Urbina Pushaina

ACTIVIDAD 3

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

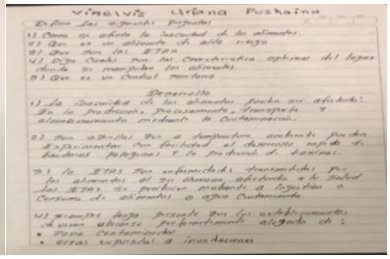
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscа en la leche (B)
- Gancho de costura en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de moho en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
-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

DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 20±2°C (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (V)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismos (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)

RESPONDA 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.



Vinelvis Urbina Pushaina

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

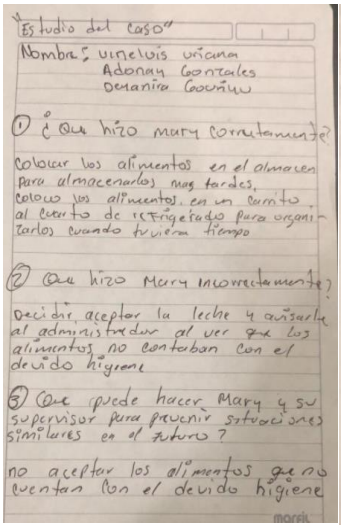
Desarrollo

1) La inocuidad de los alimentos puede ser afectado: En la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento mediante la contaminación cruzada.

2) Que es un alimento: Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad el crecimiento rapido de bacterias patogenas y la producción de toxinas.

3) Las ETAS son enfermedades transmitidas por los alimentos al ser humano ocasionado a la salud las ETAS se pueden producir a ingestión de Contenido de alimentos o agua Contaminada.

4) siempre hagas presente que los establecimientos de venta alimentos preferentemente alejado de:
- Zona Contaminadas
- areas expuestas a inundaciones



Estudio del caso"

Nombre: Vinelvis Urbina
Adonay Gonzales
Demarisa Cuaviyu

① ¿Que hizo Mary correctamente?

Colocar los alimentos en el almacen para almacenarlos mas tardes. colocar los alimentos en un cuarto al cuarto de refrigerado para organizarlos cuando tuviera tiempo

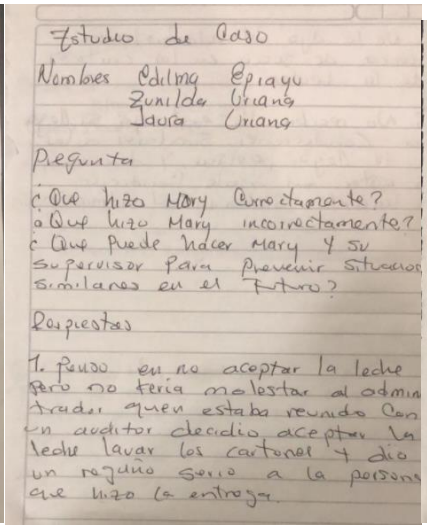
② Que hizo Mary incorrectamente?

decidir, aceptar la leche y avisarle al administrador al ver que los alimentos no contaban con el debido higiene

③ Que puede hacer Mary y su supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro?

no aceptar los alimentos que no cuentan con el debido higiene

marsin



Estudio de Caso

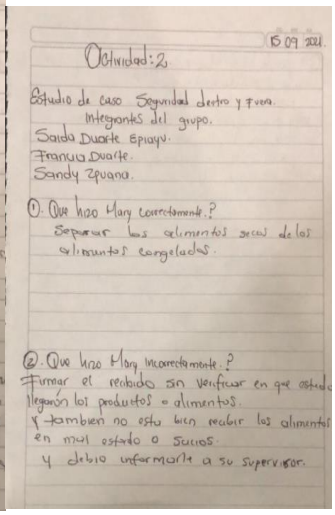
Nombres Edilma Epiayu
Zunilda Uriana
Laura Uriana

Pregunta

¿Que hizo Mary Correctamente?
¿Que hizo Mary incorrectamente?
¿Que Puede hacer Mary y su supervisor Para Prevenir Situaciones similares en el futuro?

Respuestas

1. Pensó en no aceptar la leche pero no teria molestar al administrador quien estaba revisando Con un auditor decidio aceptar la leche lavar los cartones y dio un regalo sorpresa a la persona que hizo la entrega.



15 09 2021

Actividad: 2

Estudio de caso Seguridad dentro y fuera.
Integrantes del grupo.
Saida Duarte Epiayu.
Franvia Duarte.
Sandy Epiana.

①. Que hizo Mary correctamente.?
Separar los alimentos secos de los alimentos congelados.

②. Que hizo Mary incorrectamente.?
Firmar el recibido sin verificar en que estado llegarón los productos o alimentos.
y tambien no estuvo bien recibir los alimentos en mal estado o sucios.
y debio informarle a su supervisor.