EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2418244

En la semana entre el 17de septiembre hasta 30 de septiembre de 2021, se capacitaron a 26 Aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Barranca, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

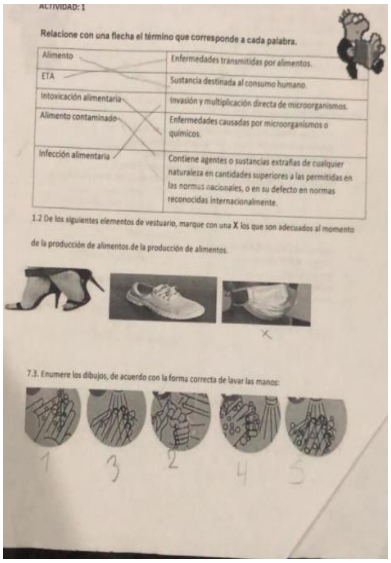
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

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.

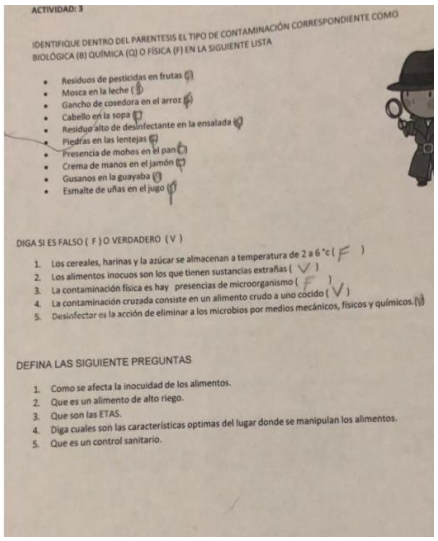

ACTIVIDAD: 1

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:


ACTIVIDAD: 3

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

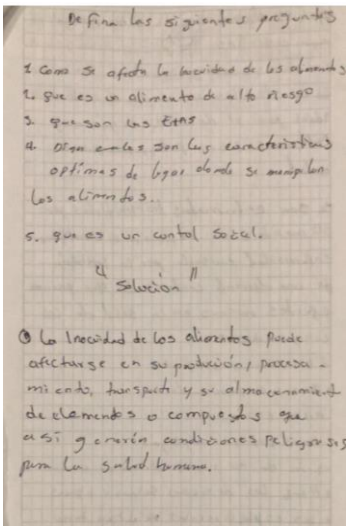
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (B)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

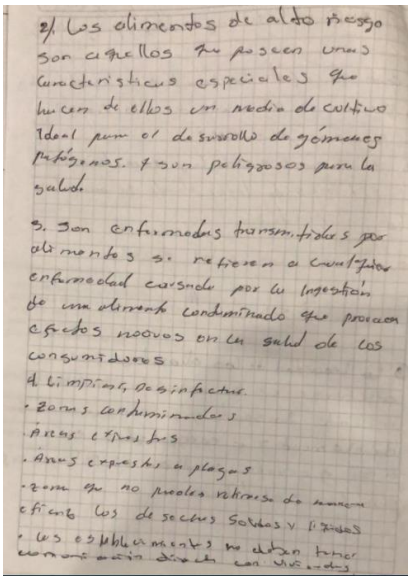
1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
2. Que es un alimento de alto riego.
3. Que son las ETAS.
4. Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.


Defina 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 características optimas de lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control social.

"Solución"

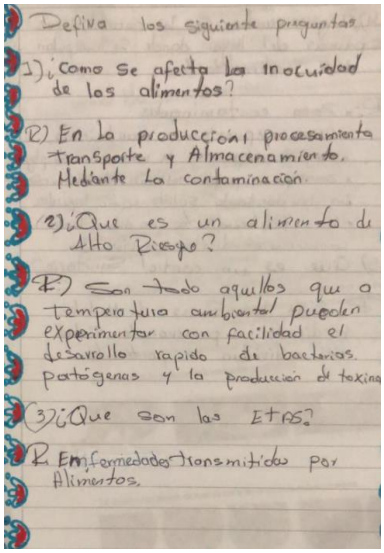
1. La inocuidad de los alimentos puede afectarse en su producción, procesamiento, transporte y su almacenamiento de elementos o compuestos que así generen condiciones peligrosas para la salud humana.



2/ Los alimentos de alto riesgo son aquellos que poseen unas características especiales que hacen de ellos un medio de cultivo ideal para el desarrollo de gérmenes patógenos. y son peligrosos para la salud.

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

4. Limpieza, desinfectar.
- Zonas contaminadas
- Áreas expuestas
- Áreas expuestas a plagas
- Zonas que no pueden retirarse de manera eficaz los desechos sólidos y líquidos
- los establecimientos no deben tener comunicación directa con viviendas.



Defina los siguiente preguntas

1) ¿Como se afecta la inocuidad de los alimentos?

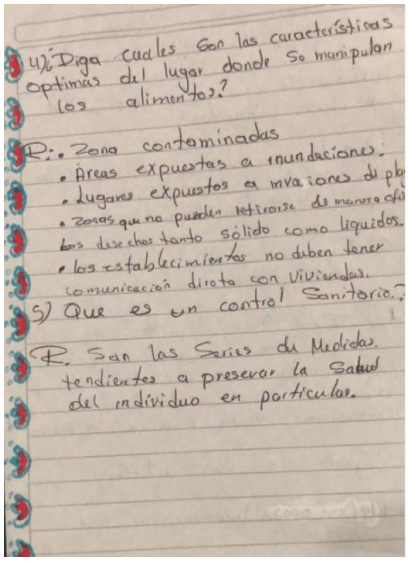
R) En la producción, procesamiento transporte y Almacenamiento. Mediante la contaminación.

2) ¿Que es un alimento de Alto Riesgo?

R) Son todo aquellos que a temperatura ambiental pueden experimentar con facilidad el desarrollo rapido de bacterias patógenas y la producción de toxina

3) ¿Que son las ETAS?

R. Enfermedades transmitidas por Alimentos.

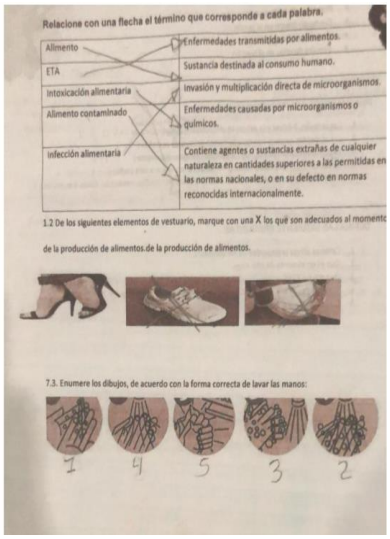


4) ¿Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos?

R:. Zona contaminadas
- Áreas expuestas a inundaciones.
- Lugares expuestos a invasiones de pl
- Zonas que no pueden retirarse de manera efi
los desechos tanto sólido como liquidos.
- los establecimientos no deben tener comunicación directa con Viviendas.

5) Que es un control Sanitario?

R. Son las Series de Medidas tendientes a preservar la Salud del individuo en particular.

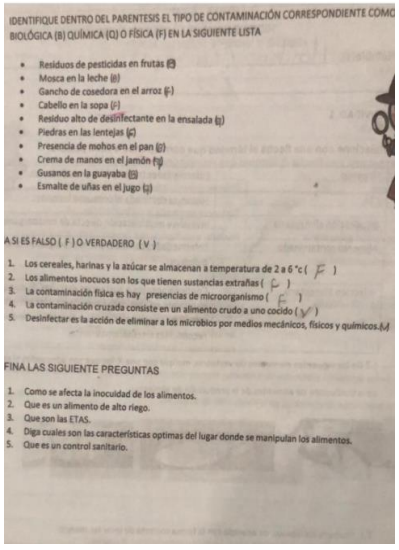


Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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:



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

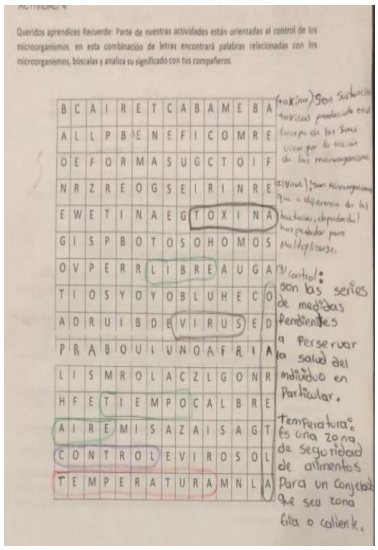
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

A 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)

FINA 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.



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.

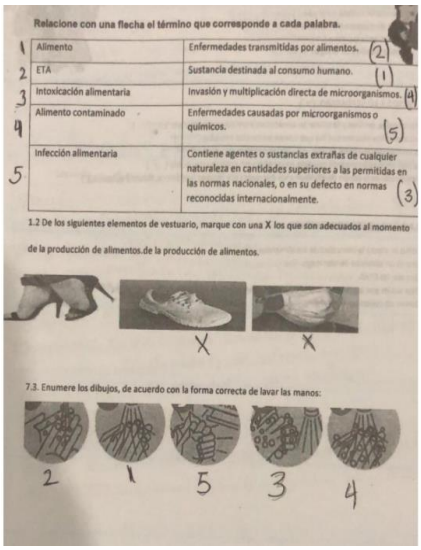
B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A										
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	R	E										
O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F										
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E										
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A										
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S										
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A										
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U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

(Toxina) Son Sustancias toxicas producidas por Cuerpo de los Seres vivos por la acción de los microorganismos

(Viral) Son Microorganismos que a diferencia de las bacterias, dependen de huespedes para multiplicarse.

Control: son las series de medidas tendientes a Perservar la salud del individuo en Particular.

Temperatura: Es una zona de seguridad de alimentos Para un Congelador que sea zona fria o caliente.

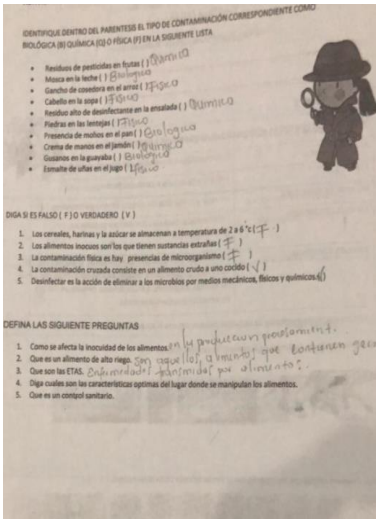


Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

1	Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos. (2)
2	ETA	Sustancia destinada al consumo humano. (1)
3	Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos. (4)
4	Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos. (5)
5	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. (3)

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:



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

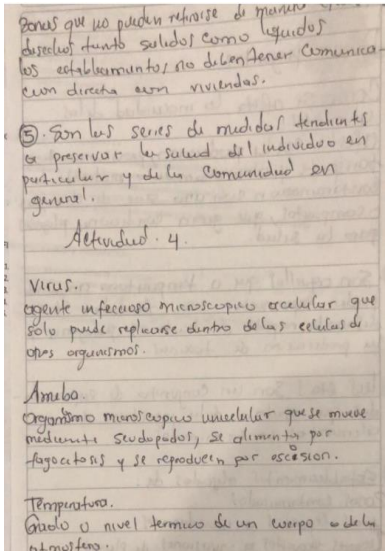
- Residuos de pesticidas en frutas ( ) Químico
- Mosca en la leche ( ) Biologico
- Gancho de cosedora en el arroz ( ) Fisico
- Cabello en la sopa ( ) Fisico
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada ( ) Quimico
- Piedras en las lentejas ( ) Fisico
- Presencia de mohos en el pan ( ) Biologico
- Crema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

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. en la producción procesamient
2. Que es un alimento de alto riego. Son aquellos alimentos que contienen ger
3. Que son las ETAS. Enfermedades transmitidas por alimentos.
4. Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.



Zonas que no pueden retirarse de manera eficaz los desechos tanto solidos como liquidos los establecimientos no deben tener Comunicación directa con viviendas.

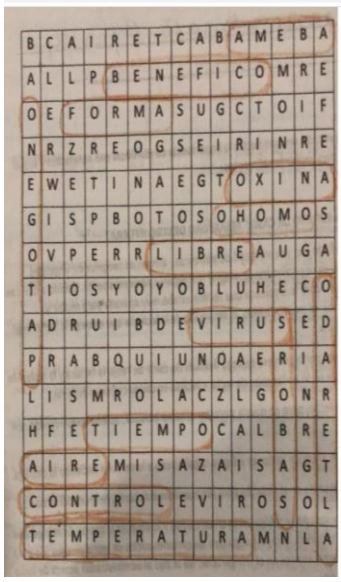
5. Son las series de medidas tendientes a preservar la salud del individuo en particular y de la Comunidad en general.

Actividad 4.

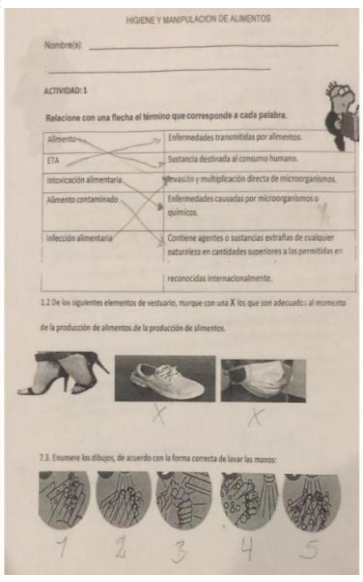
Virus.
agente infeccioso microscopico unicelular que solo puede replicarse dentro de las celulas de otros organismos.

Ameba.
Organismo microscopico unicelular que se mueve mediante seudopodos, se alimenta por fagocitosis y se reproducen por escisión.

Temperatura.
Grado o nivel termico de un cuerpo o de la atmosfera.



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	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					



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s) _____

ACTIVIDAD:1

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

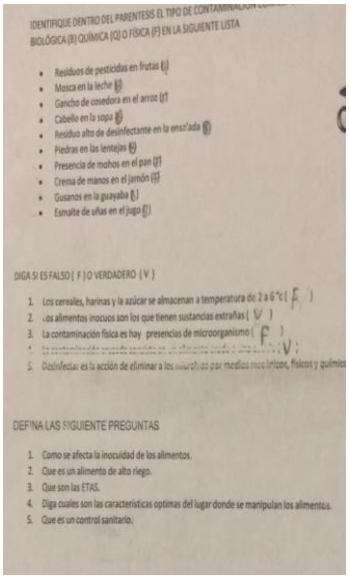
Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas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



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

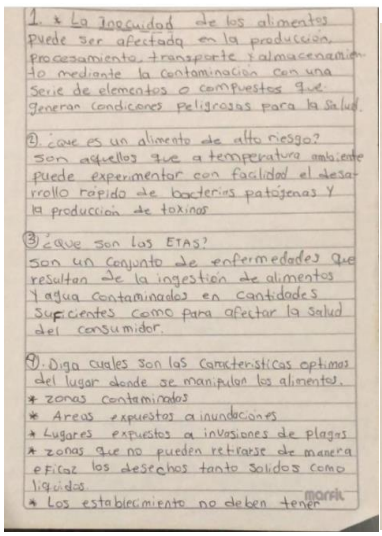
- Residuos de pesticidas en frutas ( )
- Mosca en la leche ( )
- Gancho de cosedora en el arroz ( )
- Cabello en la sopa ( )
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada ( )
- Piedras en las lentejas ( )
- Presencia de mohos en el pan ( )
- Crema de manos en el jamón ( )
- Gusanos en la guayaba ( )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

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 puede ocurrir en cualquier punto de la cadena: (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos.

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.

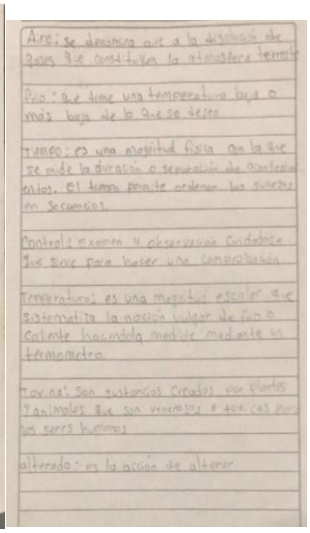


1. La inocuidad de los alimentos puede ser afectada en la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento mediante la contaminación con una serie de elementos o compuestos que generan condiciones peligrosas para la salud.

2. ¿Que es un alimento de alto riesgo?
Son aquellos que a temperatura ambiente puede experimentar con facilidad el desarrollo rapido de bacterias patojenas y la producción de toxinas

3. ¿Que son las ETAS?
son un conjunto de enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos y agua contaminados en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.

4. Diga cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
* zonas contaminadas
* Areas expuestas a inundaciones
* Lugares expuestos a invasiones de plagas
* zonas que no pueden retirarse de manera eficaz los desechos tanto solidos como liquidos
* Los establecimiento no deben tener



Aire: se denomina aire a la disolución de gases que constituyen la atmósfera terrestre

Frio: que tiene una temperatura baja o mas baja de la que se desea

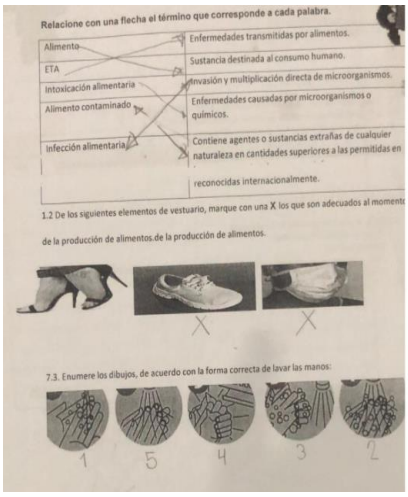
Tiempo: es una magnitud física con la que se mide la duración o separación de acontecimientos. El tiempo permite ordenar los sucesos en secuencias

Control: examen y observación cuidadosa que sirve para hacer una comprobación

Temperatura: es una magnitud escalar que sistematiza la noción vulgar de frío o caliente haciendola medible mediante un termometro.

Toxina: Son sustancias creadas por plantas y animales que son venenosas o tóxicas para los seres humanos

Alterado: es la acción de alterar



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

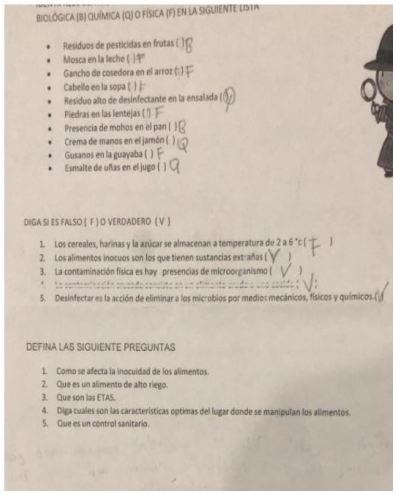
Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas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



BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

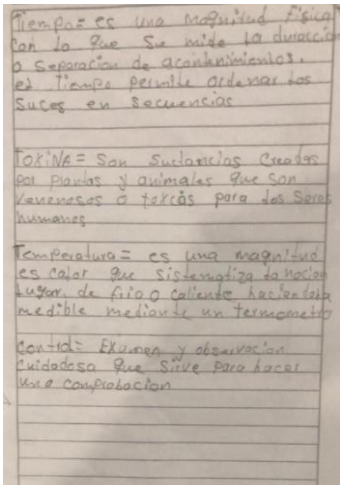
- Residuos de pesticidas en frutas ( )B
- Mosca en la leche ( )F
- Gancho de cosedora en el arroz ( )F
- Cabello en la sopa ( )F
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada ( )B
- Piedras en las lentejas ( )F
- Presencia de mohos en el pan ( )B
- Crema de manos en el jamón ( )B
- Gusanos en la guayaba ( )F
- 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 (V)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (V)
4. La contaminación puede ocurrir en cualquier punto de la cadena: (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. ( )

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.

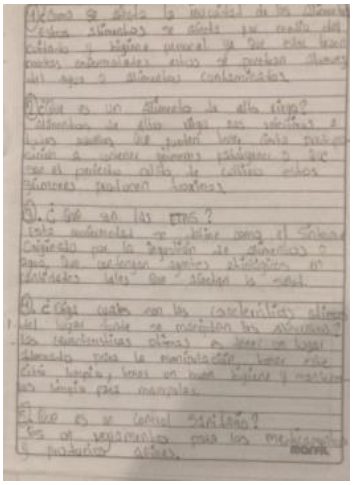


Tiempo= es una magnitud física con la que se mide la duración o separación de acontecimientos. es tiempo permite ordenar los sucesos en secuencias

Toxina= Son sustancias creadas por plantas y animales que son venenosas o tóxicas para los seres humanos

Temperatura= es una magnitud escalar que sistematiza la noción vulgar de frío o caliente haciendola medible mediante un termometro

Control= Examen y observacion cuidadosa que sirve para hacer una comprobacion



1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos?
Los alimentos se afecta por medio de cultivo y higiene general ya que estos traen muchas enfermedades estos el pueden llegar un agua o alimentos contaminados

2. Que es un alimento de alto riesgo?
Alimentos de alto riesgo son aquellos a temperatura del ambiente puede experimentar con facilidad el desarrollo rapido de bacterias patojenas o toxinas, que incluyan ciertos alimentos en particulares tales que afectan la salud.

3. ¿Que son las ETAS?
Son enfermedades se dicen por el consumo conjunto por la ingestión de alimentos y agua contaminados en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.

4. ¿Diga cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos?
Las caracteristicas optimas en donde se manipulan los alimentos es donde no haya zonas contaminadas, areas expuestas a inundaciones, lugares expuestos a invasiones de plagas, zonas que no pueden retirarse de manera eficaz los desechos tanto solidos como liquidos, los establecimiento no deben tener

5. Que es un control sanitario?
Es el vigilancia para los medicamentos y productos afines.

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:



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 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 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 aiimentos.
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.

22 - 09 - 2021

Bi las segunda pregunta

1. como se afecta la inocuidad de lo alimento

la cualidad de los alimento puede definir como el conjunto de condiciones y medida durante las producción, distribución y preparación de alimento para asegurar que una vez ingerido, no represente un riego

2 que es un alimento de alto riesgo:

cuando hablamos de alimento de alto riesgo nos referimos a todo alimento que puede tener cierta predisposición a contener gérmenes patógenos o, que en alguna causa que en el perfecto estado de cultivo de esa gérmenes que en alguna causa puede producir toxicos.

3 que son ETAS.

Las enfermedades transmitidas por alimento se refieren a cualquier enfermedad causado por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efecto nocivos en la salud del consumidor, síndrome mas comune de toxicación alimentacion son: molestar estomacal, colicos estomacales, nauseas, vomitos, diarrea, fiebre.

4 diga cuales son las caracteristica optima del lugar donde se manipulan los alimento

donde se preparan los alimento debe estar alejado de los depositivo de basura, contener agua clorados y otra fuente de contaminación en piso paredes y techos donde se preparan alimento debe ser liso impermeable y de facil limpian y desinfeccion.

5 que es un control Sanitario

es la accion de comprobar fiscalizar inspeccionar intervenir, registrar vigilar, regular las condiciones higienico sanitario de los establecimiento del personal en donde se producen y provean vienes y servicio de interes sanitario con el fin de protegar las salud de la poblacion.

VIRUS: sumo panzuelo Microorganismo invisible al Microscopio óptico que solo contiene un acido nucleico y que solo puede desanollarse en el interio de una cejula viva. ViRus fitiante germen patogeno que puede atravesar los filtros mas fino y que solo es pertible con el Microscopio electronico

Tiempo: Dimension que presenta la sucesión continuada de momento el tiempo trancurre lentamente el exitir del mundo subordinado a un principio y un fin en contraposición a la ideas de eternidad parte determinada de ser en relacion con el devenir continuo y sucesivo de mundo.

control: comprobación inspección intervención Direccion mando regulacion lugar donde se verifica alguna expresion traducida.

AIRE: Mecla gaseosa contituido principalmente por oxigeno y nitrógeno que forma la atmosfera terrestre exito sustancio en tanto que medio de vida respirar ~~forte~~ puro viento corriente de aire persona o cosa.

Temperatura: magnitud fisico que coractriza de manera objetiva La sensanción subjetiva de calor o frio Producido por El contacto de cuerpo grado o nivel termico de la atmosfera

Estudio de caso

Marleno Lopez y Rosa Ojeda

1° ¿Que hizo mary correctamente?

-coloco los alimentos congelados y refrigerados en un cuarto y lo empujo al cuarto de refrigerado

2° ¿Que hizo mary incorrectamente?

- aceptar la leche, lavar los cartones y firmar de recibo la factura y la orden de compra.

3° ¿Que puede hacer mary y su supervisor Para prevenir situaciones similares en el futuro?

- tener bien claro que para tener un buen producto tienen que saber recibir los alimentos en buen estado y saber administrar bien los costos.

estudio de caso

Odris Bolivar

Lisgray Camargo

¿ que hizo Mary correctamente?

lo que Mary hizo correctaminte fue llevar las carnes al cuarto Frio para evitar que se dañaran.

¿ que hizo mary incorrectamente?

Recibir los alimentos sin revisar si estaban en buen estado o vencidos, no decirle al administrador sobre los cambios sufridos.

¿ que Puede hacer Mary y su supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro?

deben prestar mas atencion y revisar los alimentos en el momento que llegue, tomar el tiempo para que esto no suceda.

29 de septiembre 2021 miercoles:

Estudio de Caso: Seguridad Antes y Luego

Nombre: Yendris Urecche

Nombre: Olga Diana Erazo

1) Que hizo mari correctamente.

pues revisar el Alimento recibido y el labado del cartones de Leche

2) Que hizo mari incorrectamente.

Firmar la factura ante de recibida ya que este No estaba con los Normas de Higines ademas No pasar un reporte al Supervisor sobre el estado del producto recibido

3) Que puede Hacer mari y supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro:

Rebisar el producto Recibido cuente con todo las normas de Higine y normas de la empresa.

Estudio de caso

Nombre de participantes: Maria Elena Erazo

Tiberio Pascia Erazo

1) Que hizo Mary correctamente?

Mary coloco los alimentos secos en el almacén para almacenarlo más tarde y colocó los alimentos congelados y refrigerados en un camito.

Que hizo Mary incorrectamente?

2) Acepto el producto sabiendo que estaba sucio y no le avisó al administrador.

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

Para que no les suceda eso Mary tiene que tener más comunicación con el supervisor y el supervisor este más pendiente en todo entrega de alimento. para ver si estan en buen estado cada alimentos.

Estudio de caso

Nombres = Lucia maria Brito y Sandra Rodriguez

¿Qué hizo Mary Correctamente?

Rta: Ella no actuo Correctamente Mary no hizo Nada que pueda tener una falta que al final puede traer consecuencias

¿Qué hizo Mary Incorrectamente?

Rta = Firmo una Entrega sin revisar los productos entregados y pone en riesgo a las personas que van a consumir estos productos

¿Que puede hacer Mary y su Supervisor para prevenir Similares en el Futuro?

Rta: Revisar Correctamente toda producto que sea entregado para Evitar Problemas mas adelante porque un producto descompuesto puede hacerle mucho daño al organismo