EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2418247

En la semana entre el 17de septiembre hasta 30 de septiembre de 2021, se capacitaron a 27 Aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Hatonuevo, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

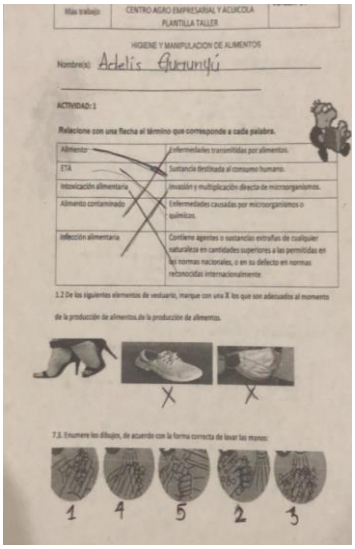
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

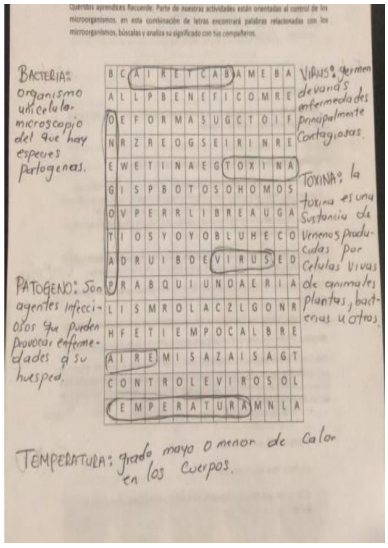
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

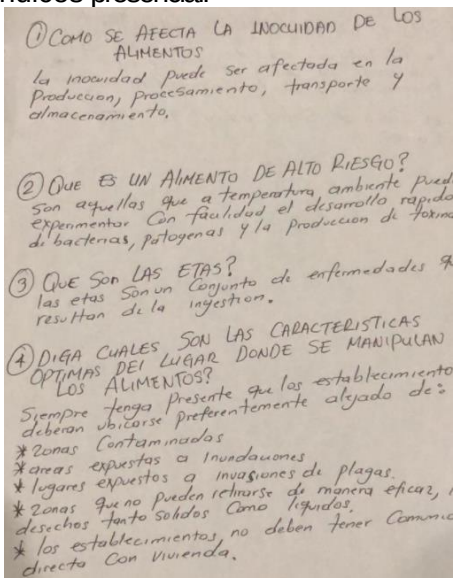
Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

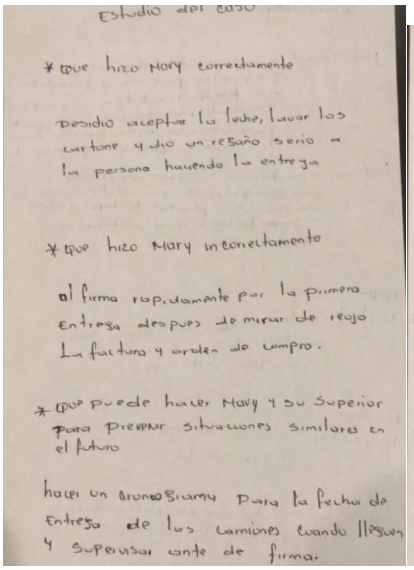
Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la salud pública de los consumidores.

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









Estudio del caso

* Que hizo Mary correctamente

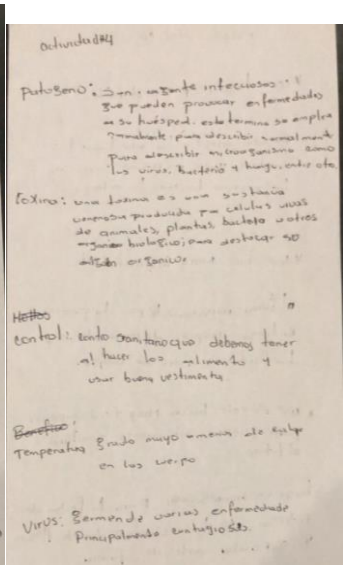
Decidió aceptar la leche, lavar los cartons y dio un regaño serio a la persona haciendo la entrega

* Que hizo Mary incorrectamente

al firma rapidamente por la primera Entrega despues de mirar de reojo La factura y orden de compra.

* Que puede hacer Mary y su Superior para Prevenir situaciones similares en el futuro

hacer un Bromo Siamy Para la Fecha de Entrega de los Camiones Cuando llegues y Supervisar ante de firma.



Actividad #4

Patogeno: Son microbios infecciosos que pueden provocar enfermedades en su huésped. este termino se emplea normalmente para describir exclusivamente a microorganismo como los virus, bacterias y hongos, entre otros

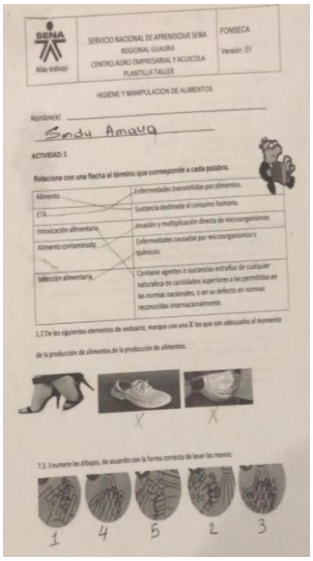
Toxina: una toxina es una sustancia venenosa producida por celulas vivas de animales, plantas, bacterias u otros organismos biologicos; para destacar su origen organico.

Control: conto sanitario que debemos tener al hacer los alimentos y usar buena vestimenta

Bacterias

Temperatura Grado muyo o menor de estar en los cuerpo

Virus: Germen de varias enfermedades Principalmente contagiosas.



SENA

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

FONSECA
Versión: 01

Más trabajo

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Sindy Amaya

ACTIVIDAD: 1

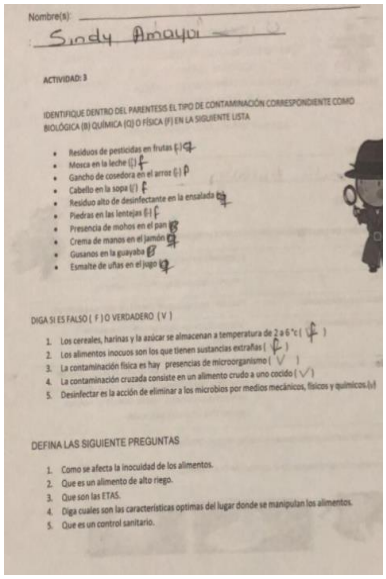
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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:

1 4 5 2 3



Nombre(s): Sindy Amaya

ACTIVIDAD: 3

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

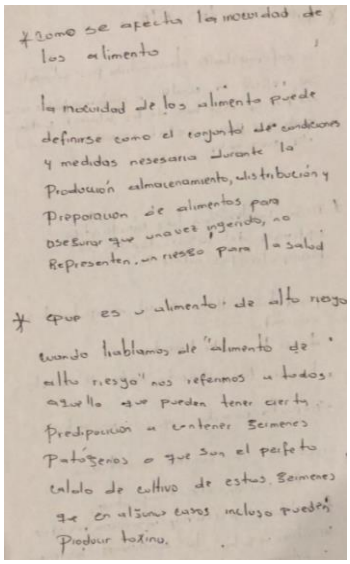
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

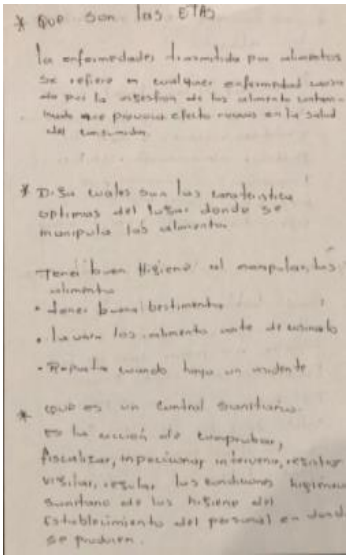


* Como se afecta la inocuidad de los alimento

la inocuidad de los alimento puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesaria durante la Produccion almacenamiento, distribución y Preparacion de alimentos para asegurar que una vez ingerido, no Representen un riesgo para la salud

* Que es u alimento de alto riego

cuando hablamos de "alimento de alto riesgo" nos referimos a todos aquello que pueden tener ciertas Predisposición a contener Gérmenes Patógenos o que sean el perfecto caldo de cultivo de estos Gérmenes y en algunos casos incluso pueden Producir toxinas.



* Que son los ETAS

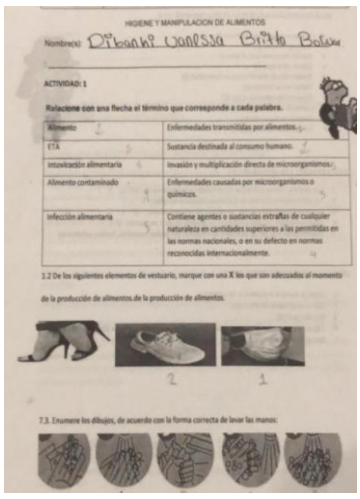
las enfermedades transmitida por alimentos se refiere a cualquier enfermedad causada por la ingestión de los alimento contaminado que provoca efecto nocivo en la salud del consumidor.

* Diga cuales sons las caracteristica optimas del lugar donde se manipula los alimentos

- Tener buena Higiene al manipular los alimentos
- tener buena vestimenta
- lavar los alimentos ante de consumir
- Reportar cuando haya un incidente

* que es un Control Sanitario

es la acción de comprobar, Asegurar, inspeccionar, intervenir, registrar visitar, regular las condiciones higiénico sanitario de los higiene del Establecimiento del personal en donde se producen.



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Dibana? Vanessa Britto Bolaño

ACTIVIDAD: 1

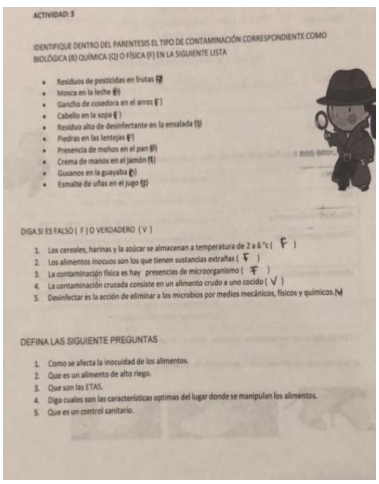
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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.

2 1

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

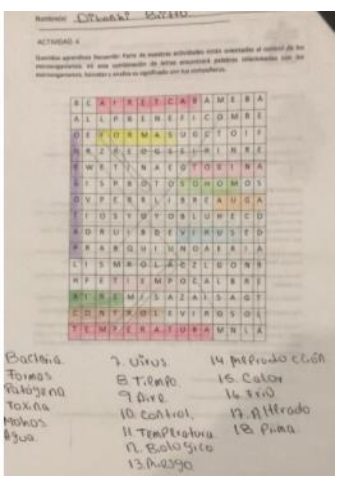
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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



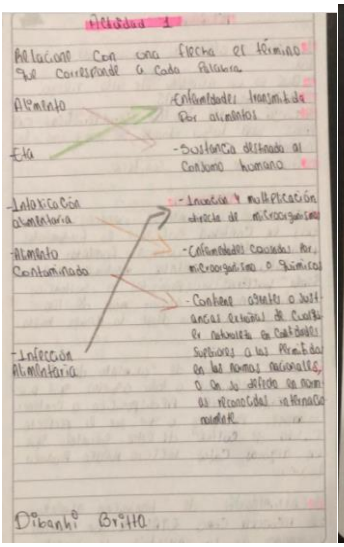
Nombre(s): Dibana? Vanessa Britto

ACTIVIDAD: 4

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

Bacteria
Formas
Patogeno
Toxina
Mohos
Agua

3. Virus
8. Tiempo
9. Aire
10. Control
11. Temperatura
12. Biologico
13. Ambiente
14. Aprendiz SENA
15. Calor
16. Frio
17. Alfredo
18. Pinta



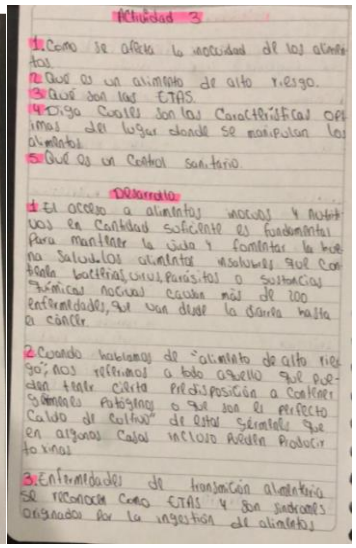
Actividad 1

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

Alimento
ETA
Intoxicación Alimentaria
Alimento Contaminado
Infección Alimentaria

- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Sustancia destinada al consumo humano
- Invasión y multiplicación directa de microorganismos
- Enfermedades causadas por microorganismos o químicos
- 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

Dibanhi Britto



Actividad 3

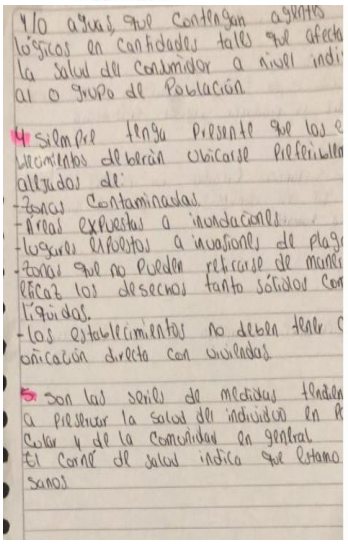
1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos
2. Que es un alimento de alto riesgo.
3. Que son las ETAS.
4. Diga Cuales son las Características Optimas del lugar donde se manipulan los alimentos
5. Que es un Control sanitario.

Desarrollo

1. El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en Cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena Salud. Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 Enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.

2. Cuando hablamos de "alimento de alto riesgo", nos referimos a todo aquello que puede tener cierta predisposición a contener gérmenes patógenos o que sea el perfecto caldo de cultivo de estos. Gérmenes que en algunas casos incluso pueden producir toxinas.

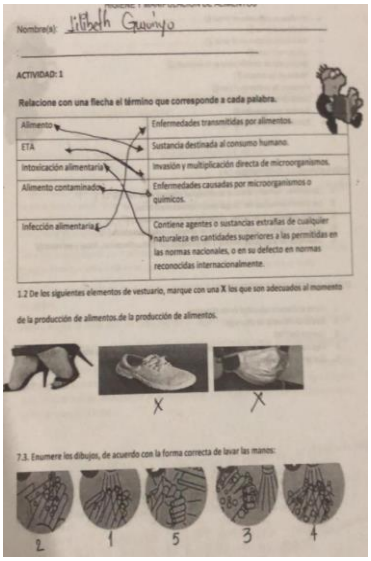
3. Enfermedades de transmisión alimentaria se reconocen como ETAS y son síndromes originados por la ingestión de alimentos



4/ Que el agua y que contengan agentes biológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupo de población

4/ Siempre tenga presente que los establecimientos deberán ubicarse preferiblemente alejados de:
- Zonas contaminadas
- Áreas expuestas a inundaciones
- Lugares infestados a invasiones de plagas
- Zonas que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos tanto sólidos como líquidos.
- Los establecimientos no deben tener comunicación directa con viviendas

5. Son las serie de medidas tendientes a preservar la salud del individuo en particular y de la comunidad en general. El control de salud indica que estamos sanos



Nombre(s): Lilibeth Gaviyo

ACTIVIDAD: 1

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

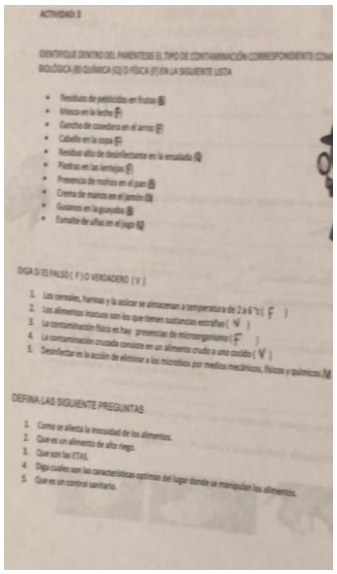
Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas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

2 1 5 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

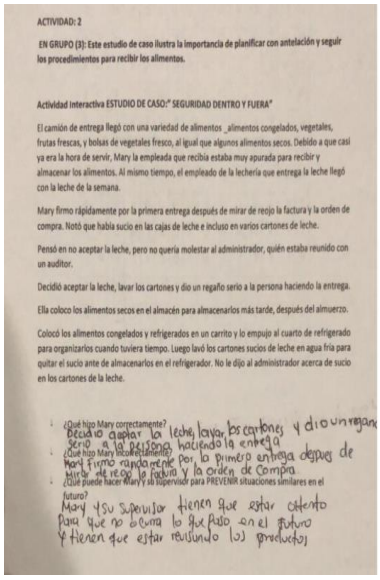
- Residuos de pesticidas en frutas (B)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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



ACTIVIDAD: 2

EN GRUPO (3): Este estudio de caso ilustra la importancia de planificar con antelación y seguir los procedimientos para recibir los alimentos.

Actividad Interactiva ESTUDIO DE CASO:" SEGURIDAD DENTRO Y FUERA"

El camión de entrega llegó con una variedad de alimentos _alimentos congelados, vegetales, frutas frescas, y bolsas de vegetales fresco, al igual que algunos alimentos secos. Debido a que casi ya era la hora de servir, Mary la empleada que recibia estaba muy apurada para recibir y almacenar los alimentos. Al mismo tiempo, el empleado de la lechería que entrega la leche llegó con la leche de la semana.

Mary firmo rápidamente por la primera entrega después de mirar de reojo la factura y la orden de compra. Notó que había sucio en las cajas de leche e incluso en varios cartones de leche.

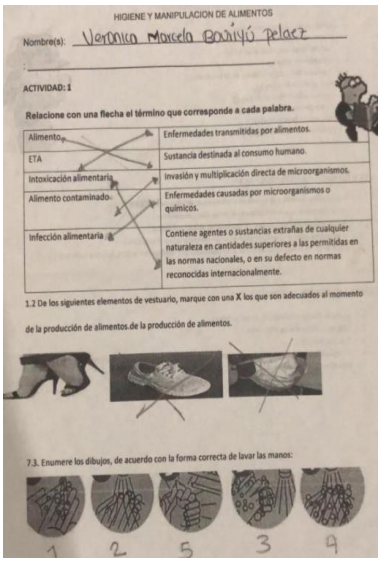
Pensó en no aceptar la leche, pero no quería molestar al administrador, quién estaba reunido con un auditor.

Decidió aceptar la leche, lavar los cartones y dio un regaño serio a la persona haciendo la entrega.

Ella coloco los alimentos secos en el almacén para almacenarlos más tarde, después del almuerzo.

Colocó los alimentos congelados y refrigerados en un carrito y lo empujo al cuarto de refrigerado para organizarlos cuando tuviera tiempo. Luego lavó los cartones sucios de leche en agua fría para quitar el sucio ante de almacenarlos en el refrigerador. No le dijo al administrador acerca de sucio en los cartones de la leche.

1. ¿Qué hizo Mary correctamente? Decidio aceptar la leche, lavar los cartones y dio un regaño serio a la persona haciendo la entrega
2. ¿Qué hizo Mary incorrectamente? Mary firmo rapidamente por, la primera entrega despues de mirar de reojo la factura y la orden de compra
3. ¿Qué puede hacer Mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro? Mary y su supervisor tienen que estar atento para que no pase lo que paso en el futuro y tienen que estar revisando los productos



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Veronica Marcela Bonilla Pelaez

ACTIVIDAD: 1

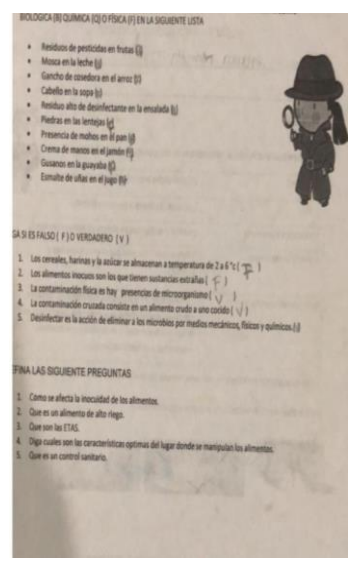
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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:

1 2 5 3 4



BIOLOGICA (B) QUIMICA (Q) O FISICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

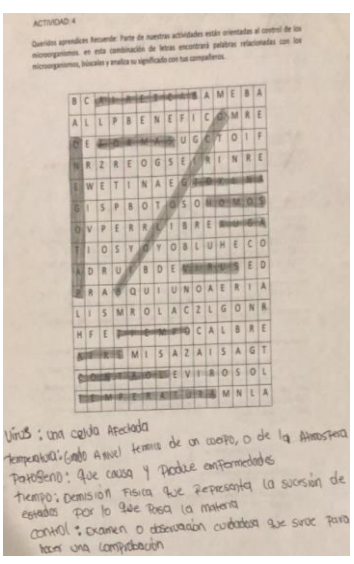
- Residuos de pesticidas en frutas (B)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

GA 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)

FINA 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.



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, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

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

Virus: una celula Afectada
Temperatura: Grado A nivel termico de un cuerpo, o de la Atmosfera
Patogeno: que causa y Produce enfermedades
Tiempo: Duracion Fisica que Representa la sucesion de estados por lo que pasa la materia
control: examen o observacion cuidadosa que sirve para hacer una comprobacion

De: Veronica Pelaez

3º Que son los Etas?

Los etas son un conjunto de Enfermedad por los Alimento, que resulta de la ingestion.

4º Diga cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los Alimentos?

Siempre tenga presente que los establecimientos Deben Ubicarse Preferentemente Alejados de:

Zonas contaminadas
- areas expuestas a inundaciones.
- areas expuesta a invasiones de plagas
- Zonas que no Pueden Retirarse de manera Eficaz los Desechos tanto como solido o Liquidos.

5º Que es control Sanitario?
Son las series de medidas tendientes a preservar la salud al Individuo en particular y de la comunidad en General, el cuidado de salud indica que estamos sanos.

mari

① alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud

② podemos definir a los alimentos de alto riesgo como aquellos que se destinan al consumo sin otro tratamiento o proceso de conservación.

③ Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) se define como "el conjunto de síntomas originados por la ingestión de agua y alimentos que contengan agente biologicos"

④ donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depositos de basuras, cementerios de aguas, alcantarillas, y otras fuente de contaminación

⑤ Es la accion de comprobar, finalizar la inspeccionar, intervenir, registrar, vigilar regular las condiciones.

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

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Yenelis Gutierrez

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:

1 4 5 3 2

ACTIVIDAD: 1

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 mohos en el pan (F)
- 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 (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 ( )

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 ¿Como se afecta la inocuidad de los alimentos?
la inocuidad puede ser afectada, en la Producción, Procesamiento, transporte y almacenamiento.

② ¿Que es un alimento de alto riesgo?
Son aquellos que a temperatura ambiente Pueden experimentar con facilidad.

③ ¿Que son etas?
Son un conjunto de enfermedades transmitidas por alimentos.

④ ¿diga Cuales Son las Caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos?
*zonas Contaminadas
*areas expuestas a inundaciones.
*lugares expuestas a invasiones de plaga

⑤ Que es Un Control Sanitario?
Serie de medidas a preservar la salud del Individuo en particular.

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

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Maria Angelica Guariyú

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:

1 4 5 3 2

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

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

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 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.

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 ¿Como se afecta la Inocuidad de los Alimentos?
la inocuidad puede ser afectada, en la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento

② ¿Que es un alimento de alto riesgo?
Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad el desarrollo rapido de bacterias, patogenos y la produccion de toxinas

③ ¿Que son las etas?
las etas Son un Conjunto de enfermedades que resultan de la ingestión.

• ¿Que hizo Mary correctamente?
Tomar los cartones de leche antes de almacenarlo

¿Que hizo Mary incorrectamente?
En recibir la leche sucia y no informarle al administrador el estado de la leche

¿Que puede hacer Mary y su Supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro?
Que el supervisor verifique las condiciones de los alimentos esten en buen estado y limpio
Mary tiene que ser mas organizada colocando los alimentos en el sitio que le corresponde