El empleo es de todos

Mintrabajo

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2021

Instructora: Natalia C. Escobar M.
Ing. Agroindustrial UT



SENA

TEMAS DEL CURSO

- Conceptos básicos
- Personal manipulador de alimentos
- Enfermedades trasmitidas por los alimentos
- Plan de Saneamiento
- Normatividad vigente



CONCEPTOS BÁSICOS

LOS ALIMENTOS

Producto natural o artificial, elaborado o no, que al consumirlo da nutrientes y energía al organismo para su desarrollo.

Clasificación de los alimentos

Perecederos: Leche, Carne, Frutas, Pescados

Semi-perecederos: Pan, Galletas, Dulces.

No perecederos: Enlatados, Azúcar, Harinas, Granos.



GC-F-004v.05

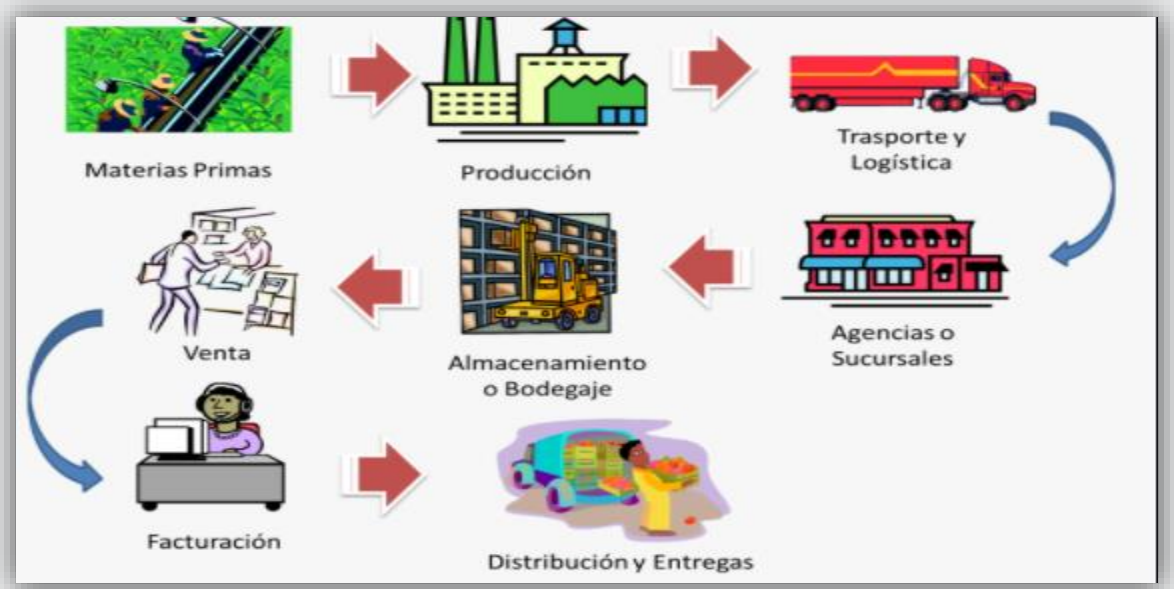
Manipulador de Alimentos

Todas las personas que intervienen directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

El manipulador puede ser el vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la manipulación de los alimentos



Cadena de producción de Alimentos



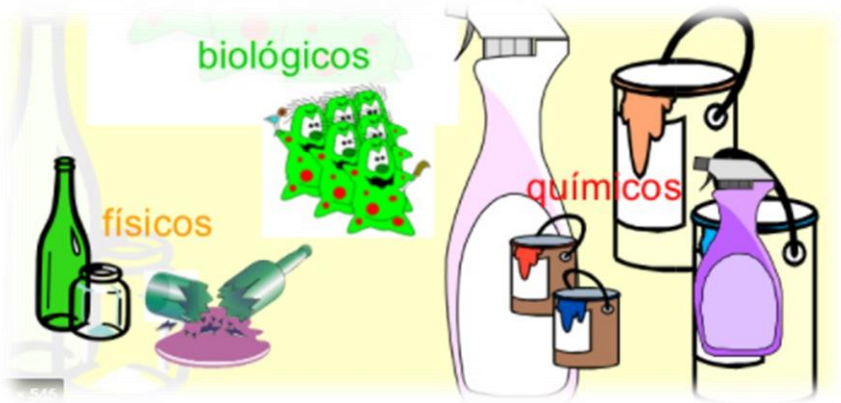
FACTORES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

Un alimento contaminado es aquel que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza:

-Químicas

-Físicas

- Biológicas



Los contaminantes pueden ser:





ACTIVIDAD SEMANA 1

-Enviar fotocopia del documento de identidad vía correo electrónico ncescobar@misena.edu.co o al WhatsApp 3166911214
-Actividad de aprendizajes previos
-Realizar matricula a través del link



GC-F-004v.05



G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

@SENAcomunica

www.sena.edu.co