EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE DISTRACCION GUAJIRA

FICHA: 2425967

En la semana entre el 1 de octubre hasta 14 de octubre de 2021, se capacitaron a 27 Aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Distracción Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

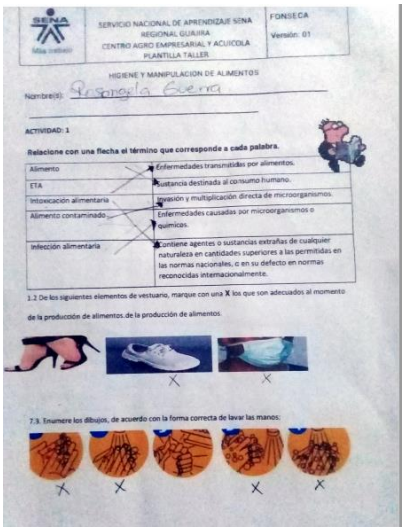
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

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

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

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

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


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

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Rosangela Guerra

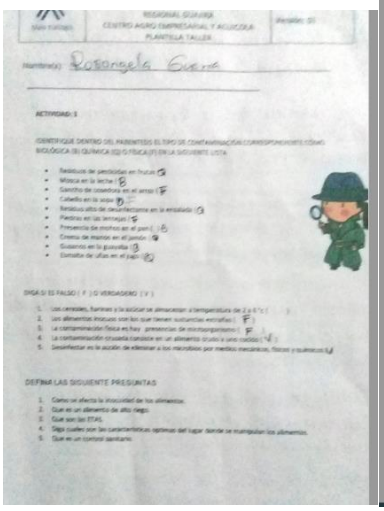
ACTIVIDAD: 1

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

Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

1.2 De los siguientes elementos de vestuario, marque con una X los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.

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


Nombre(s): Rosangela Guerra

ACTIVIDAD: 1

IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE (FÍSICA, BIOLÓGICA O QUÍMICA) Y ESCRIBA EN LA SIGUIENTE LISTA

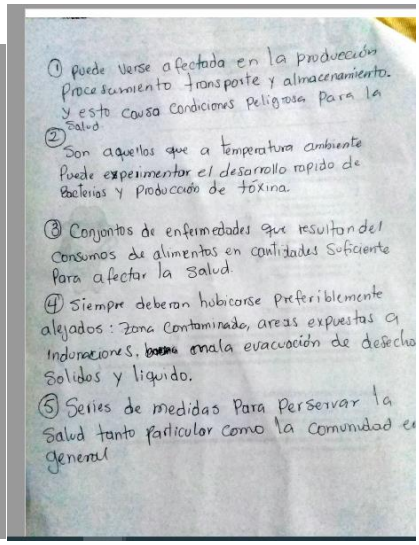
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moho en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuos alto de cloro/bacteria en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de moho en el pan (B)
- Exceso de insecto en el jamón (B)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Exceso de sal en el jugo (Q)

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

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de [illegible] ( )
2. Los alimentos crudos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismos (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo y 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.

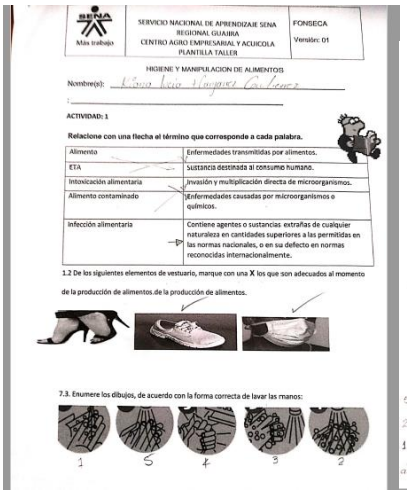

① Puede verse afectada en la producción Procesamiento transporte y almacenamiento. y esto causa condiciones Peligrosa Para la Salud

② Son aquellos que a temperatura ambiente Puede experimentar el desarrollo rapido de Bacterias y Producción de tóxina.

③ Conjuntos de enfermedades que resultan del Consumos de alimentos en cantidades Suficiente Para afectar la Salud.

④ Siempre deberan hubicarse Preferiblemente alejados: Zona Contaminado, areas expuestas a Indoraciones, ~~basura~~ omala evacuación de desecho Solidos y liquido.

⑤ Series de medidas Para Perservar la Salud tanto particular como la Comunidad en general



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

FONSECA
Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Kiara Lucia Hoyos Cardenas

ACTIVIDAD: 1

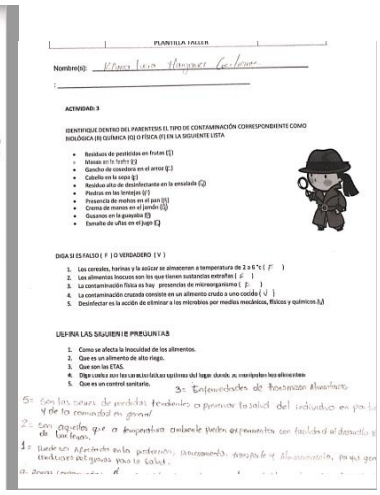
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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 5 4 3 2



Nombre(s): Kiara Lucia Hoyos Cardenas

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)
- Moscas 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 moho 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

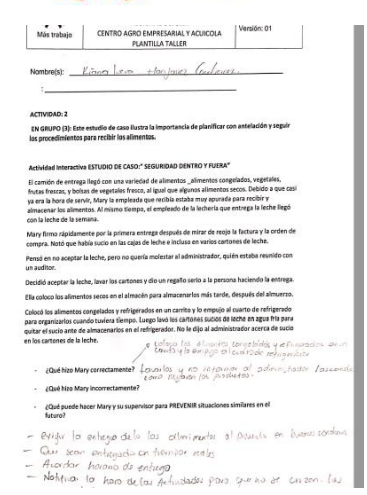
1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
2. Que es un alimento de alto riesgo.
3. Que son las ETAS.
4. Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.

3= Enfermedades de transmisión Alimentaria

5= Son las serie de medidas tendientes a promover la salud del individuo en particular y de la comunidad en general

2= Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad el desarrollo rápido de bacterias.

1= Puede ser afectado en la preparación, almacenado, transporte y Almacenamiento, porque generan condiciones peligrosas para la salud.



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

Nombre(s): Kiara Lucia Hoyos Cardenas

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 recibía 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.

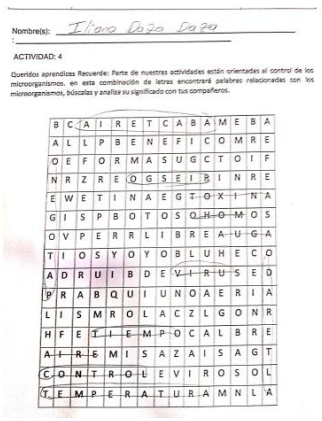
Decidió aceptar la leche, lavar los cartones y dio un regalo serio a la persona haciendo la entrega.

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 lavo 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.

- ¿Qué hizo Mary correctamente? Lavarlos y no informo al administrador haciendo como regalo los productos
- ¿Qué hizo Mary incorrectamente?
- ¿Qué puede hacer Mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro?

- Evitar la entrega de los alimentos al mismo en buenas condiciones
- Que sean entregados en tiempos reales
- Acordar horario de entrega
- Notificar la hora de las actividades para que no se crucen las

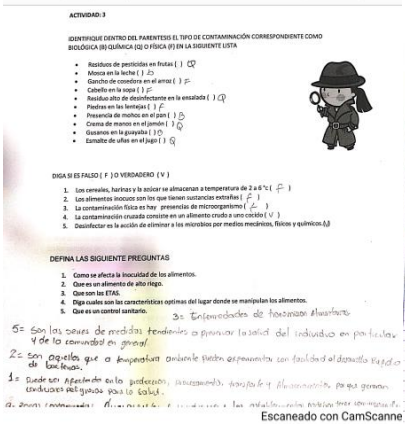


Nombre(s): Eliana Daza Daza

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	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	B	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



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 moho 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 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.

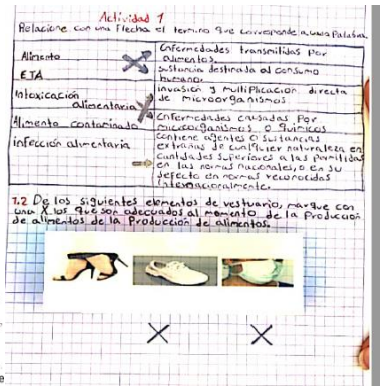
3= Enfermedades de transmisión Alimentaria

5= Son las serie de medidas tendientes a promover la salud del individuo en particular y de la comunidad en general

2= Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad el desarrollo rápido de bacterias.

1= Puede ser afectado en la preparación, almacenado, transporte y Almacenamiento, porque generan condiciones peligrosas para la salud.

Escaneado con CamScanner

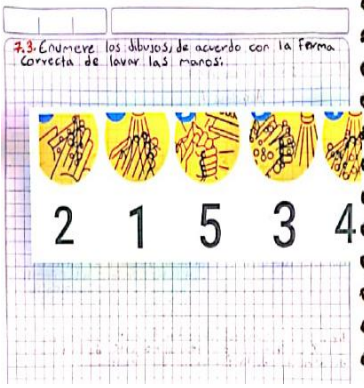


Actividad 1

Relacione con una flecha el termino que corresponde a cada Palabra.

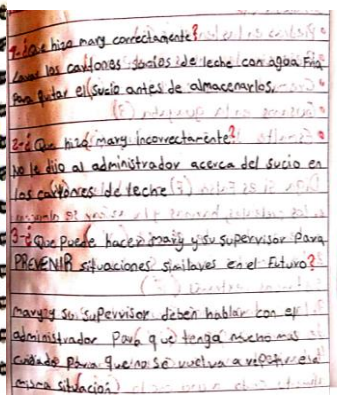
Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

7.2 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 3 4

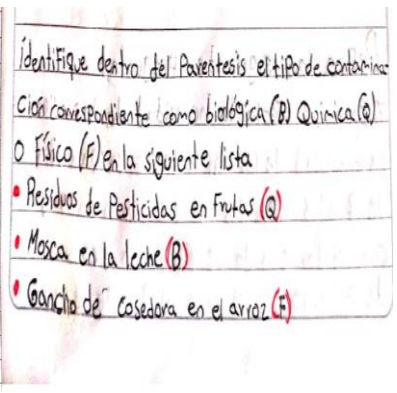


1. ¿Que hizo mary correctamente?
Lavar los cartones sucios de leche con agua fria para quitar el sucio antes de almacenarlos.

2. ¿Que hizo mary incorrectamente?
No le dijo al administrador acerca del sucio en los cartones de leche

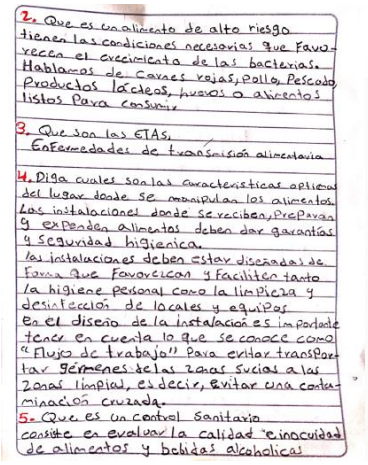
3. ¿Que puede hacer mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro?

Mary y su supervisor deben hablar con el administrador Para que tenga mucho mas cuidado Para que no se vuelva a repetir esta situación



Identifique dentro del Parentesis el tipo de contaminación correspondiente como biologica (B) Quimica (Q) o Fisico (F) en la siguiente lista

- Residuos de Pesticidas en Frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)

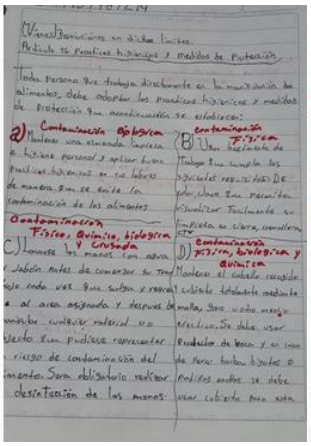


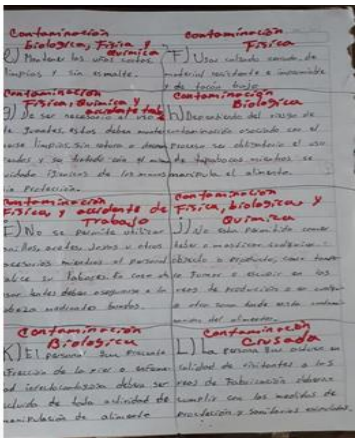
2. Que es un alimento de alto riesgo tienen las condiciones necesarias que favorece el crecimiento de las bacterias. Hablamos de carnes rojas, pollo, pescado, productos lácteos, huevos o alimentos listos para consumir.

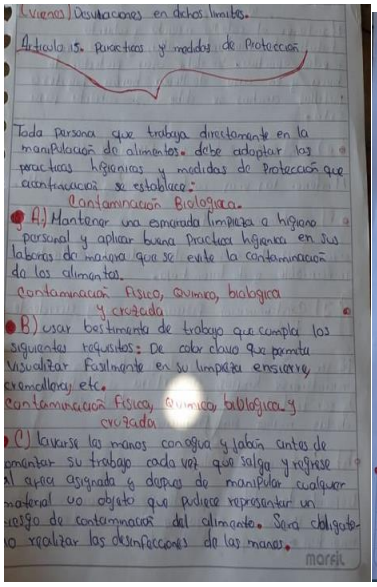
3. Que son las ETAS.
Enfermedades de transmisión alimentaria

4. Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
Las instalaciones donde se reciben, preparan y expenden alimentos deben dar garantías y seguridad higienica.
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 en cuenta 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. Que es un control sanitario
consiste en evaluar la calidad e inocuidad de alimentos y bebidas alcoholicas







Artículo 15. Practicas y medidas de Protección

Toda persona que trabaja directamente en la manipulación de alimentos. debe adoptar las practicas higienicas y medidas de Protección que acontinuación se establece:

Contaminación Biologica.

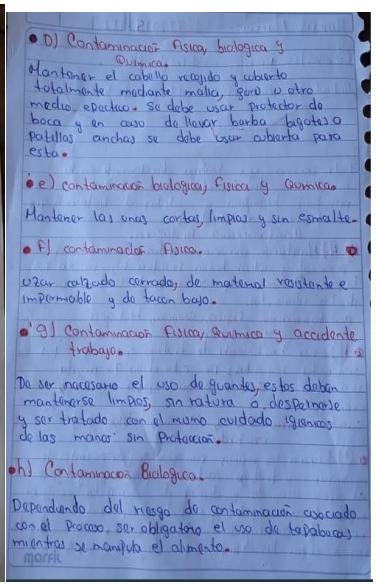
A) Mantener una esmerada limpieza a higiano personal y aplicar buena Practica higienica en sus laboros de manera que se evite la contaminación de los alimentos.

Contaminación Fisica, Quimica, biologica y cruzada

B) usar bestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar Facilmente en su limpieza ensuciamiento etc.

Contaminación Fisica, Quimica, biologica y cruzada

C) lavarse las manos con agua y jabón antes de comentar su trabajo cada vez que salga y regrese al area asignada y despues de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación del alimento. Sera obligatorio realizar los desinfecciones de las manos.



D) Contaminación Fisica, biologica y Quimica.

Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba bigotes o patillas anchas se debe usar cubierta para esto.

e) contaminación biologica, Fisica y Quimica.

Mantener las unas cortas, limpias y sin esmalte.

F) contaminación Fisica.

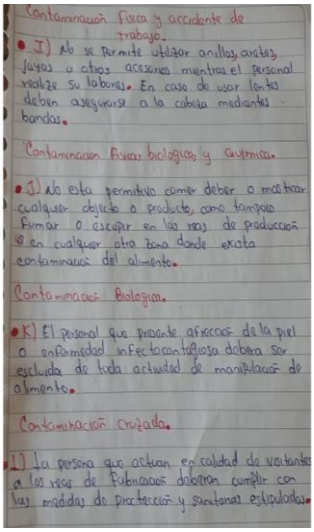
Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacon bajo.

g) Contaminación Fisica, Quimica y accidente trabajo.

De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin ratura o desperfecto y ser tratado con el mismo cuidado higienico de las manos sin Protección.

h) Contaminación Biologica.

Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el Proceso, sera obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.



Contaminación Fisica y accidente de trabajo.

I) No se Permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el Personal realice su labores. En caso de usar tintes deben asegurarse a la cabeza mediantes bandas.

Contaminación Fisica, biologica y quimica.

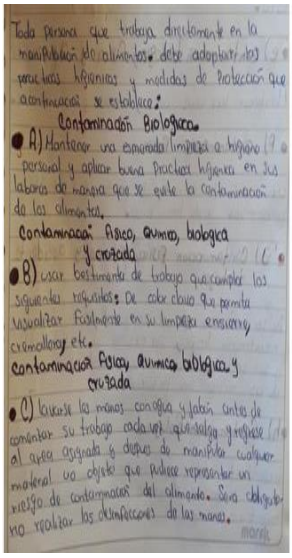
J) No esta permitido comer deber o mastcar cualquier objecto o producto, como tampoco Fumar o escupir en las zonas de producción o en cualquier otra zona donde exista contaminación del alimento.

Contaminación Biologica.

K) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debera ser excluida de toda actividad de manipulación de alimento.

Contaminación Cruzada.

L) La persona que actuan en calidad de visitantes a las reas de Fabricación deberan cumplir con las medidas de Practicas y sanitarias estipuladas.



Toda persona que trabaja directamente en la manipulación de alimentos. debe adoptar las practicas higienicas y medidas de Protección que acontinuación se establece:

Contaminación Biologica.

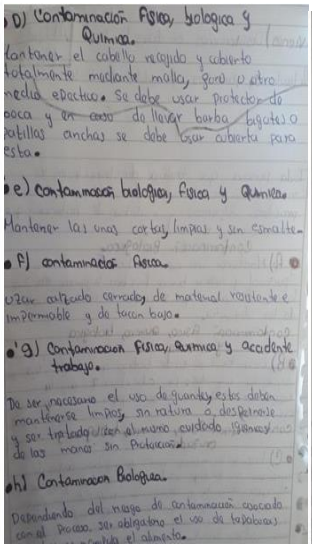
A) Mantener una esmerada limpieza a higiano personal y aplicar buena Practica higienica en sus laboros de manera que se evite la contaminación de los alimentos.

Contaminación Fisica, Quimica, biologica y cruzada

B) usar bestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar Facilmente en su limpieza ensuciamiento etc.

Contaminación Fisica, Quimica, biologica y cruzada

C) lavarse las manos con agua y jabón antes de comentar su trabajo cada vez que salga y regrese al area asignada y despues de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación del alimento. Sera obligatorio realizar los desinfecciones de las manos.



D) Contaminación Fisica, biologica y Quimica.

Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba bigotes o patillas anchas se debe usar cubierta para esto.

e) contaminación biologica, Fisica y Quimica.

Mantener las unas cortas, limpias y sin esmalte.

F) contaminación Fisica.

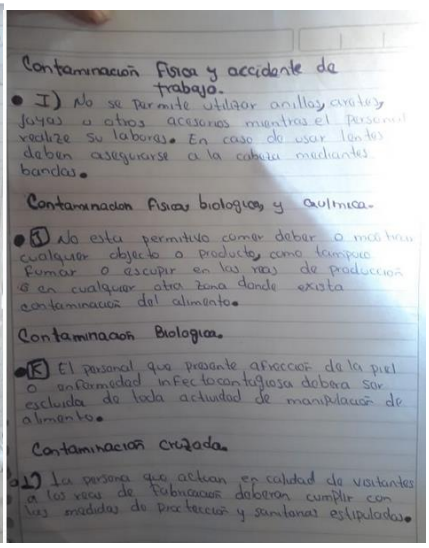
Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacon bajo.

g) Contaminación Fisica, Quimica y accidente trabajo.

De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin ratura o desperfecto y ser tratado con el mismo cuidado higienico de las manos sin Protección.

h) Contaminación Biologica.

Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el Proceso, sera obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.



Contaminación Fisica y accidente de trabajo.

I) No se Permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el Personal realice su labores. En caso de usar tintes deben asegurarse a la cabeza mediantes bandas.

Contaminación Fisica, biologica y quimica.

J) No esta permitido comer deber o mastcar cualquier objecto o producto, como tampoco Fumar o escupir en las zonas de producción o en cualquier otra zona donde exista contaminación del alimento.

Contaminación Biologica.

K) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debera ser excluida de toda actividad de manipulación de alimento.

Contaminación Cruzada.

L) La persona que actuan en calidad de visitantes a las reas de Fabricación deberan cumplir con las medidas de Practicas y sanitarias estipuladas.