EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2435626

En la semana entre el 1 de octubre hasta 14 de octubre de 2021, se capacitaron a 28 Aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Albania Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

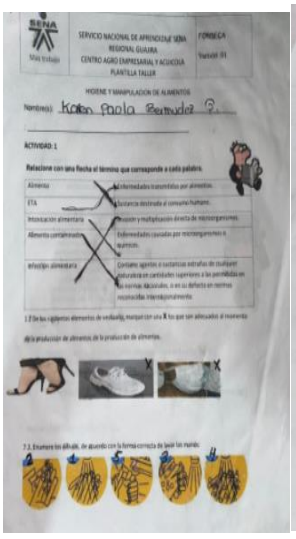
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

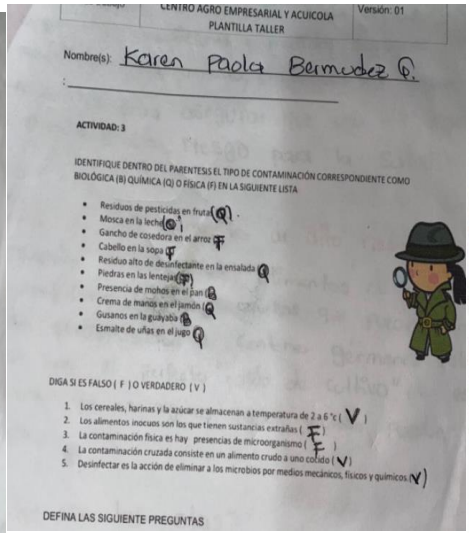
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

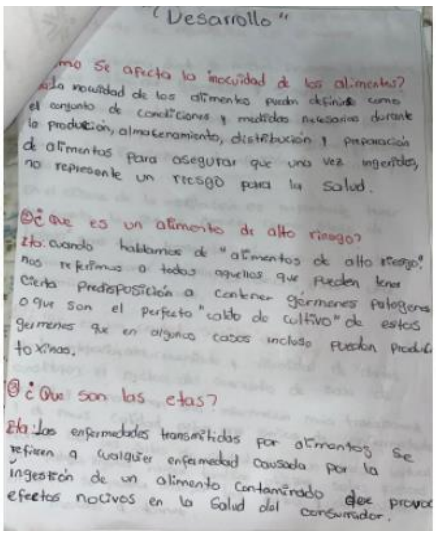
Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

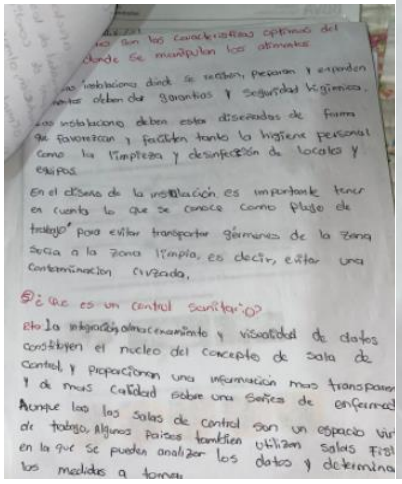
Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la salud pública de los consumidores.

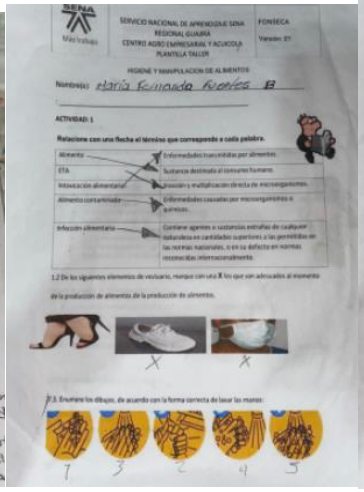
Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices presencial.

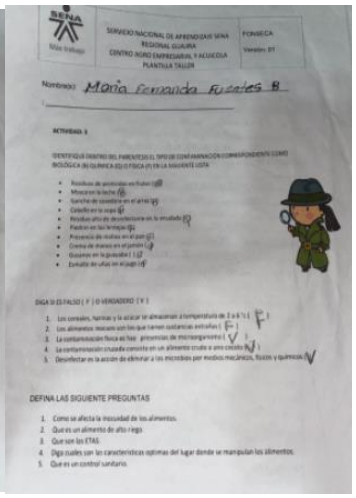


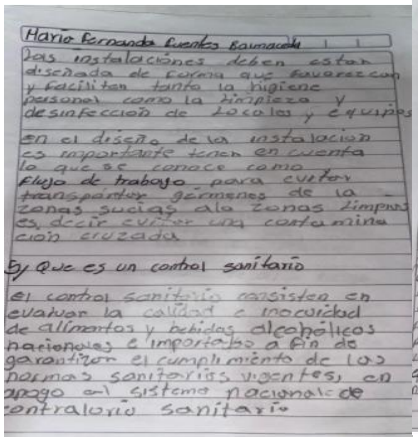


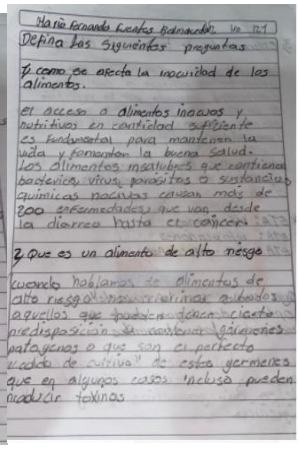


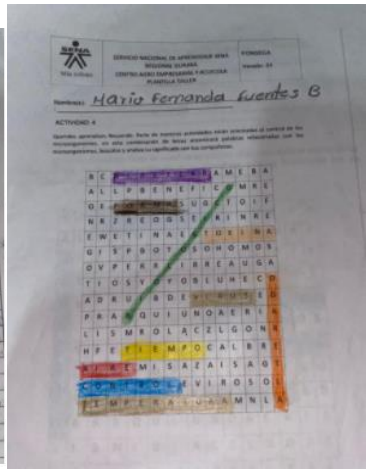


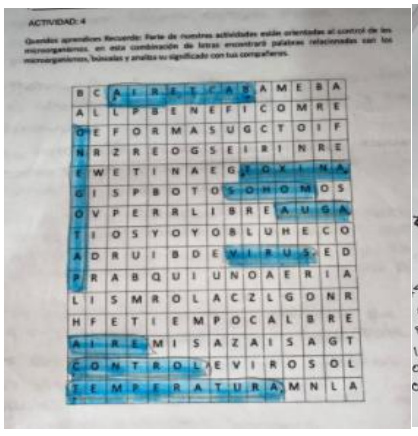

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
FONSECA
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nombres: María Fernanda Fuentes B
ACTIVIDAD 1
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.
Alimento
ETA
Intoxicación alimentaria
Alimento contaminado
Infección alimentaria
Enfermedades transmitidas por alimentos.
Sustancia destinada al consumo humano.
Proliferación y multiplicación de esta en 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.
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
1.3. Enumere los dibujos, de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos:
1
3
2
4
5

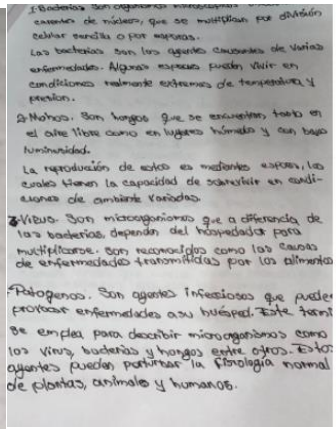

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
FONSECA
Nombres: María Fernanda Fuentes B
ACTIVIDAD 3
IDENTIFICA DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA
Residuos de pesticidas en frutas (Q)
Moscas en la leche (B)
Sarro de cosechas en el arroz (B)
Celadas en la sopa (F)
Residuos altos de desinfectantes en la ensalada (Q)
Pedazo de vidrio en la carne (F)
Presencia de ácidos en el jugo (Q)
Crema de manos en el jamón (Q)
Gusanos en la cosecha (B)
Exhalado de ollas en el caldo (F)
DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)
1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 4 °C F
2. Los alimentos crudos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es las presencias de microorganismo (V)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo y uno cocinado 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.

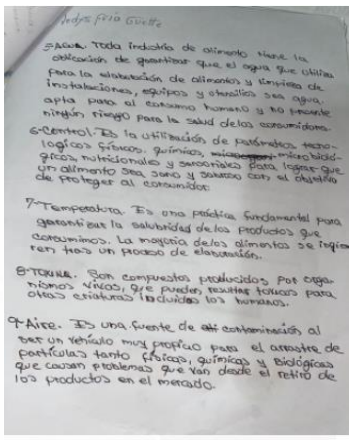

María Fernanda Fuentes Baumaldo
Las instalaciones deben estar diseñada de forma que favorezcan y faciliten tanto la higiene personal como la limpieza y desinfección de locales y equipos
En el diseño de la instalación es importante tener en cuenta lo que se conoce como flujo de trabajo para evitar transportar gérmenes de la zonas sucias ala zonas limpias es decir evitar un contaminación cruzada
5) Que es un control sanitario
el control sanitario consisten en evaluar la calidad e inocuidad de alimentos y bebidas alcoholicos nacionales e importados a fin de garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes en apoyo al sistema nacional de controlaria sanitario

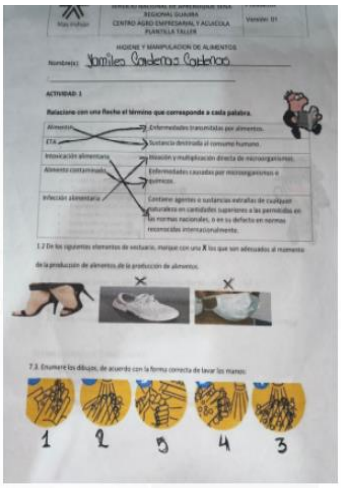

María Fernanda Fuentes Baumaldo
Defina las Siguientes preguntas
1) como se afecta la inocuidad de los alimentos.
El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud. Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parasitos o sustancias químicas nocivas causan mas de 200 enfermedades que van desde la diarrea hasta el cancer.
2) que es un alimento de alto riesgo
cuando hablamos de alimentos de alto riesgo nos referimos a todos aquellos que poseen cierta predisposición de contener gérmenes patogenos o que son el perfecto medio de cultivo de estos gerenes que en algunos casos incluso pueden producir toxinas


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
FONSECA
Nombres: María Fernanda Fuentes B
ACTIVIDAD 4


ACTIVIDAD: 4
Queridos aprendices Recuerdo: 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 L C A S A M E B A
A L L P S 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 S 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 W 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 I 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


Bacterias. Son organismos unicelulares sin núcleo, que se multiplican por división celular sencilla o por esporas.
Las bacterias son los agentes causantes de varias enfermedades. Algunas especies pueden vivir en condiciones realmente extremas de temperatura y presión.
2-Hongos. Son hongos que se encuentran, tanto en el aire libre como en lugares húmedos y con baja luminosidad.
La reproducción de estos es mediantes esporas, las cuales tienen la capacidad de sobrevivir en condiciones de ambiente variadas.
3-Virus. Son microorganismos que a diferencia de las bacterias, dependen del hospedador para multiplicarse. Son reconocidos como las causas de enfermedades transmitidas por los alimentos
4-Patogenos. Son agentes infecciosos que pueden provocar enfermedades a su huésped. Este term
Se emplea para describir microorganismos como los virus, bacterias y hongos entre otros. Estos agentes pueden perturbar la fisiología normal de plantas, animales y humanos.


Jadys Feria Cuello
5-AGUA. Toda industria de alimento tiene la obligación de garantizar que el agua que utiliza para la elaboración de alimentos y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios sea agua apta para el consumo humano y no provoque ningún riesgo para la salud de los consumidores.
6-Control. Es la utilización de patrones tecnologicos físicos, químicos, microbiológicos nutricionales y sensoriales para asegurar que alimento sea sano y saludable con el objetivo de proteger al consumidor.
7-Temperatura. Es una práctica fundamental para garantizar la salubridad de los productos que consumimos. La mayoría de los alimentos se refrigeran tras un proceso de elaboración.
8-TOXINA. Son compuestos producidos por organismos vivos, que pueden resultar tóxicos para otros existentes incluidos los humanos.
9-Aire. Es una fuente de alta contaminación al ser un vehículo muy propicio para el arrastre de particulas tanto físicas, químicas y Biológicas que causan problemas que van desde el retiro de los productos en el mercado.



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Yamiles Cardenas Cardenas

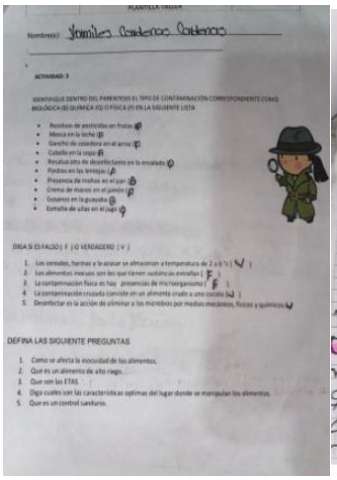
ACTIVIDAD 1

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

Alimentos	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano
Intoxicación alimentaria	Ingestión 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 no cumplen con 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:



PLANTILLA TALLER

Nombre(s): Yamiles Cardenas Cardenas

ACTIVIDAD 3

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

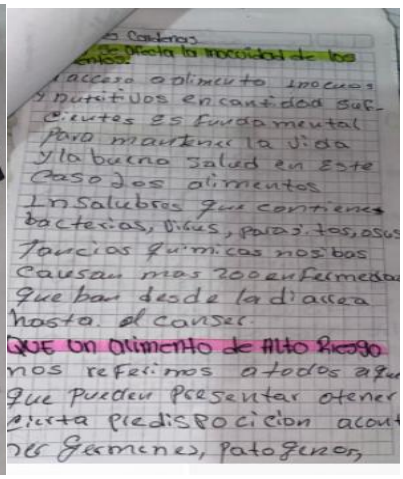
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscas en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (B)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de moho en el pan (B)
- Crema de manos en el jugo (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

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

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 5°C (V)
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.



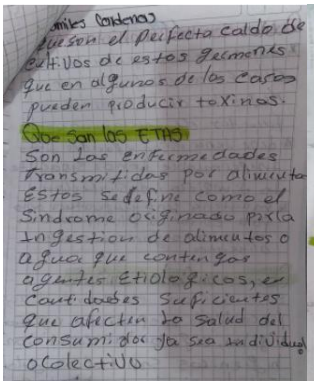
...s Cardenas

...de afecta la inocuidad de los ...

...acceso a alimento inocuos y nutritivos en cantidad suficientes es fundamental para mantener la vida y la buena salud en este caso los alimentos insalubres que contienes bacterias, virus, parasitos, osus toxicas químicas nosibos causan mas 200 enfermedades que van desde la diarrea hasta el cancer.

QUE UN alimento de Alto Riesgo

nos referimos a todos aq... que pueden presentar o tener cierta predisposicion acua... los Gemenes, patogenos,

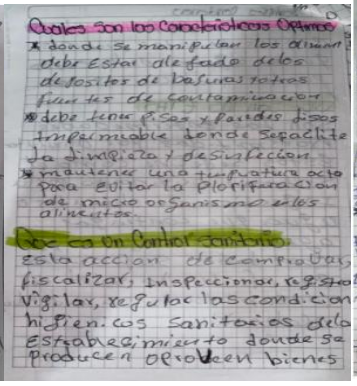


...miles Cardenas

...pueden el perfecta caldo de cultivos de estos gemenes que en algunos de los casos pueden producir toxinas.

Que son las ETAS

Son las enfermedades transmitidas por alimentos Estos se define como el Sindrome originado pixla ingestion de alimentos o agua que contengas agentes Etiologicos, en cantidades suficientes que afectan la salud del consumidor ya sea individual o colectivo

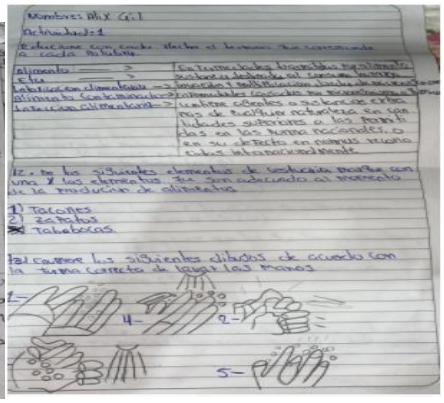


Cuales son las Caracteristicas Optimas

* donde se manipulan los alimentos debe estar alejado de los depositos de basuras todas fuentes de contaminacion
* debe tener pisos y paredes lisos impermeable donde se pueda limpiar y desinfectar.
* mantener una temperatura optima para evitar la proliferacion de micro organismos en los alimentos.

Que es un Control sanitario

esta accion de controlar, fiscalizar, inspeccionar, registrar vigilar, regular las condiciones higienicas sanitarios de los establecimiento donde se producen o proveen bienes



Nombres: Alix Gil

Actividad 1

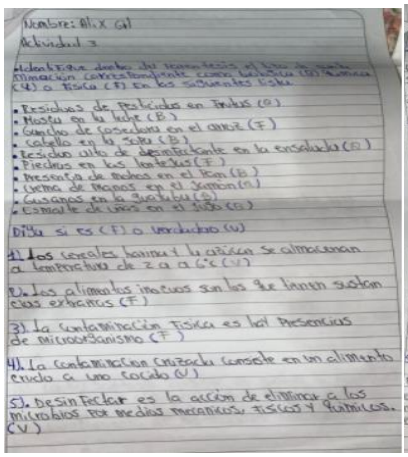
Relacione con una flecha dicho el término que corresponde a cada palabra.

Alimento	Es todas aquellas enfermedades que son transmitidas por alimentos
ETA	Sustancia destinada al consumo humano
Intoxicacion alimentaria	Ingestion y multiplicacion directa de microorganismos
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o quimicos
Infeccion alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o no cumplen con normas reconocidas internacionalmente

12. En los siguientes elementos de vestuario marque con una X los elementos que son adecuados al momento de la producion de alimentos

1) Tacones
2) Zapatos
3) Tapabocas

Enumere los siguientes dibujos de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos



Nombre: Alix Gil

Actividad 3

Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminacion correspondiente como biologica (B) quimica (Q) o fisica (F) en las siguientes listas

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscas 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 moho en el pan (B)
- Crema de manos en el jugo (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Estrella de ollas en el jugo (F)

Diga si es (F) o Verdadero (V)

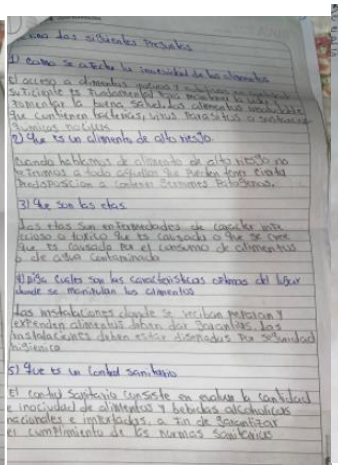
1). Los cereales harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 5°C (V)

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 mecanicos, fisicos y quimicos. (V)



...en los siguientes terminos

1) Explique se afecta la inocuidad de los alimentos

El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y la buena salud. Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parasitos o sustancias químicas nocivas

2) Que es un alimento de alto riesgo

Cuando hablamos de alimento de alto riesgo no referimos a todo aquellos que pueden tener cierta predisposición a contener Gérmenes Patógenos.

3) Que son las etas

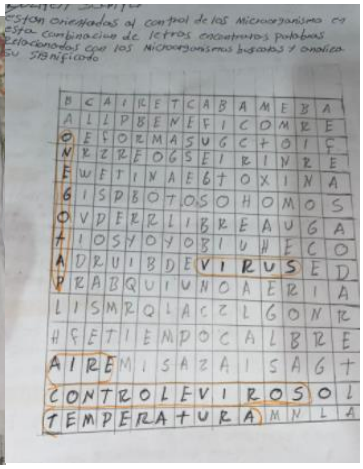
Las etas son enfermedades de carácter infeccioso o tóxico que es causado a que se ingiere es causado por el consumo de alimentos o de agua contaminado

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

Las instalaciones donde se reciben preparan y expenden alimentos deben ser separadas. Las instalaciones deben estar dispuestas de salubridad higiénica

5) Que es un Control sanitario

El control sanitario consiste en evaluar la conformidad e inocuidad de alimentos y bebidas alcohólicos nacionales e importados, a fin de garantizar el cumplimiento de los normas sanitarios



Estan orientadas al control de los Microorganismo es esta combinacion de letras encontramos palabras relacionadas con los Microorganismos buscadas y analiza su significado

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	S	O	R	M	A	S	U	G	C	F	O	I	C
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	6	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
O	V	D	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	I	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	Q	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	C	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	+
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	E	M	P	E	R	A	+	U	R	A	M	N	L	A