TALLER EVALUATIVO

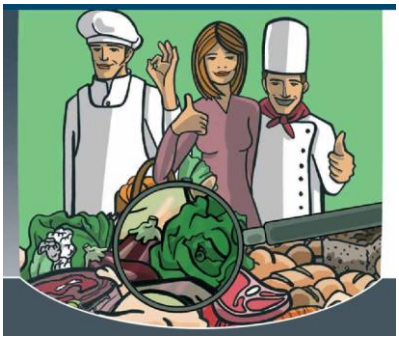
A continuación, se realizarán unas actividades para cada uno de los módulos que se contemplan en el curso de buenas prácticas de manufactura.

Módulo 1: NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS

Lea la siguiente historieta, identifique los tipos de contaminación física, química y biológica, subraye las malas prácticas higiénicas de Pepito Pérez, y hazle sugerencias.

PEPITO PEREZ CONTAMINA

Pepito Pérez trabaja en un Hotel, como botones; un día, lo mandaron a reemplazar a uno de los meseros del restaurante. Ese día Pepito no se afeitó la barba; antes de iniciar con sus labores se fumó un cigarrillo. Toma un pedido en la mesa 14 y se dirige a la cocina, rascándose la cabeza. Entra a la zona de proceso a conversar con las manipuladoras y no se pone gorro ni tapabocas. Pasados 15 minutos, empieza a acosar por el pedido y pide que le saquen la porción de Merluza tal como está, al tomar el plato toca la porción de pescado con sus dedos accidentalmente y se los saborea. No se percata, que la porción de Merluza tiene una temperatura media de cocción. Al llevar el plato a la mesa, estornuda encima de los clientes y de los alimentos y apoya sus manos sobre la mesa, donde se encuentran los clientes. Al realizar la entrega del plato, el cliente se da cuenta que el borde del plato tiene jabón lava loza, que en la ensalada hay un pelo, y en el jugo que acompaña el plato se encuentra una mosca.



Módulo 2: RIESGOS DE ENFERMAR

Después de observar el video, responde las siguientes preguntas

- ¿Cuáles son los alimentos más contaminados o que pueden causar la salmonelosis y campilobacteriosis?
- ¿Cuáles son los síntomas?
- ¿Qué se debe hacer en caso de intoxicaciones?

+ Trabajo