ACTIVIDAD NRO 1 CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA DE ELABORACION: 20 DE NOVIEMBRE 2021

ESTUDIANTE: SEBASTIANA DIVINA FLOREZ MEJIA

Leer paginas de la 15 hasta 18 según documento enviado:

Art 10

En este articulo nos dice cuales son los requerimientos necesarios para los equipos y utensilios de su respectiva instalación y funcionamiento. Esos requisitos son tales:

- Como deben ser instalados y ubicados los equipos
- Su distancia entre los mismos teniendo en cuenta las medidas y espacio del lugar
- Los equipos deben contar con las características establecidas para operaciones criticas
- La instalación de tubería cumplir con lo que se requiere para evitar la contaminación de los alimentos
- El mantenimiento y limpieza de los equipos utilizados deben ser con las sustancias permitidas.

Art 11

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, debe realizarse chequeos una vez al año o cuando lo requiera. Tener su certificación medica este apto o no para realizar labores concernientes a la manipulación de alimentos. Tener seguimientos a esas revisiones o procedimientos por parte de la empresa.

Art 12

Este nos habla de los conocimientos y formación que debe tener un manipulador de alimentos en las áreas que lo requieran según la empresa. Recibir capacitación constante dependiendo del área en que labora según las normas de salud e higienes. siempre teniendo como precedente las recomendaciones.

Art 13

Aquí nos dice puntualmente como debe realizarse el plan de capacitación en cada empresa y esto a partir de SU ENFOQUE, CONTENIDO Y ALCANCE. Y aplicando sus procesos tecnológicos, tipo de empresa y modo.

Art 14

Aquí nos indican puntualmente las prácticas higiénicas y las medidas de protección del manipulador:

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal.

- Usar su respectiva indumentaria como uniformes y demás teniendo en cuenta las normas establecidas según el área y funciones que tenga cada empresa.
- El lavado de manos, el uso del tapabocas, uso de guantes según lo que requiere la empresa, en su defecto si este se daña o esta deteriorado debe cambiarlo y como debe tener el cabello según las normas establecidas.
- Sus uñas sin esmaltes y cortas, no utilizar accesorios ni en mano ni en cabeza.
- Usar el calzado adecuado y cerrado.
- No realizar este tipo de acciones mientras manipula alimentos como: comer, fumar, beber, masticar, escupir.
- Personal con afección en la piel debe ser removida a otra área para laborar.
- No se puede utilizar el uniforme en otras áreas ya que puede contaminar los alimentos.

Art 16

En este nos hace énfasis del debido cuidado y seguimiento que tienen los elementos que son utilizados como materia prima e insumo ya sea para la fabricación y/o elaboración. Por lo tanto, se debe cuidar cada uno de ellos para el proceso que conlleva esto. Deben tener en cuenta cierto factores como en el momento de recibirlos, al procesarlos, inspeccionarlos, su temperatura ambiente eso si aplicando la normatividad que tenga la empresa.