EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA: 2506950

En la semana entre el 2 de marzo hasta 15 de Marzo de 2022, se capacitaron a 27 Aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Barranca, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

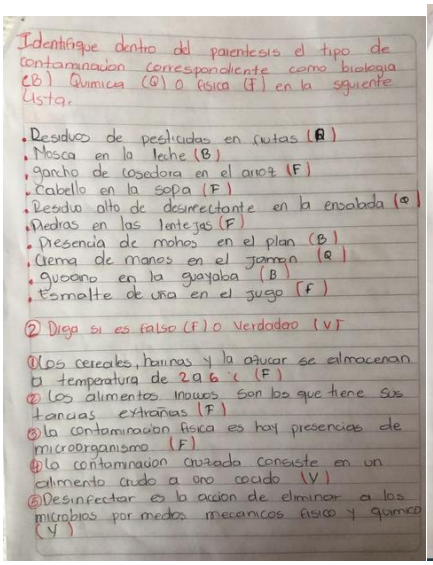
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

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.

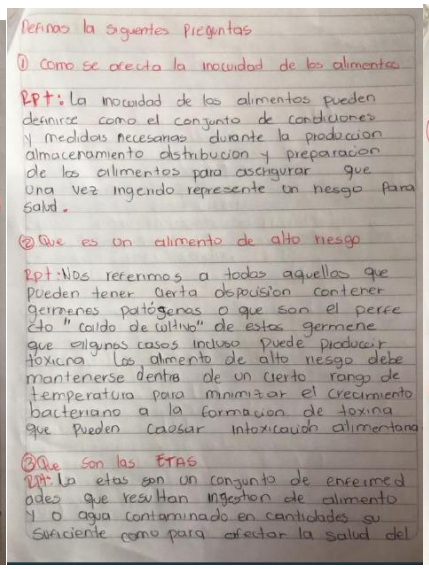
Evidencia de la actividad realizada presencial.


Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminacion correspondiente como biologica (B) Quimica (Q) o fisica (F) en la siguiente lista.

- Residuos de pesticidas en cultivos (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 mohos en el plan (B)
- Crema de manos en el jamon (Q)
- gusano en la guayaba (B)
- Esmalte de uña en el jugo (F)

② Diga si es falso (F) o Verdadero (V)

① Los cereales, harinas y la azucar se almacenan a temperatura de 20 a 6°c (F)
② Los alimentos inocuos son los que tiene sus tareas extrañas (F)
③ la contaminacion fisica es hay presencias de microorganismo (F)
④ la contaminacion cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
⑤ Desinfectar es la accion de eliminar a los microbios por medios mecanicos fisico y quimico (V)


Refinas la siguientes Preguntas

① como se orecta la inocuidad de los alimentos

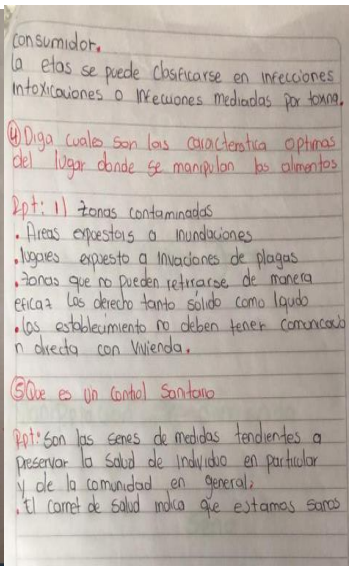
Rpt: La inocuidad de los alimentos pueden definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la produccion almacenamiento distribucion y preparacion de los alimentos para asegurar que una vez ingerido represente un riesgo para salud.

② Que es un alimento de alto riesgo

Rpt: Nos referimos a todos aquellas que pueden tener cierta disposicion contener germenes patógenos o que son el perfecto "caldo de cultivo" de estos germene que algunos casos incluso puede producir toxicina. Los alimento de alto riesgo debe mantenerse dentro de un cierto rango de temperatura para minimizar el crecimiento bacteriano a la formacion de toxina que pueden causar intoxicacion alimentaria

③ Que son las ETAS

Rpt: La etas son un conjunto de enfermedades que resultan ingestion de alimento y o agua contaminado en cantidades su suficiente como para afectar la salud del consumidor.

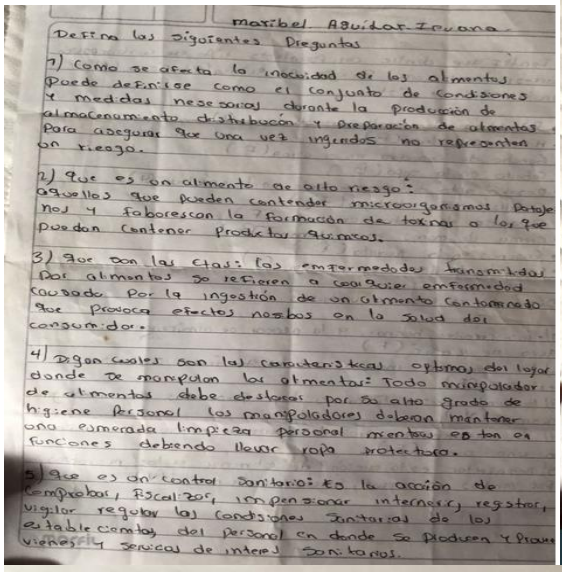

La etas se puede clasificarse en infecciones intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina.

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

Rpt: 1) Zonas contaminadas
- Areas expuestas a inundaciones
- lugares expuesto a invaciones de plagas
- Zonas que no pueden retirarse de manera eficaz los derecho tanto solido como liquido
- los establecimiento no deben tener comunicacion directa con Vivienda.

⑤ Que es un control Sanitario

Rpt: Son las serie de medidas tendientes a preservar la salud de individuo en particular y de la comunidad en general;
- El carnet de salud indica que estamos sanos



Maribel Aguilar Zevana

Defina las siguientes Preguntas

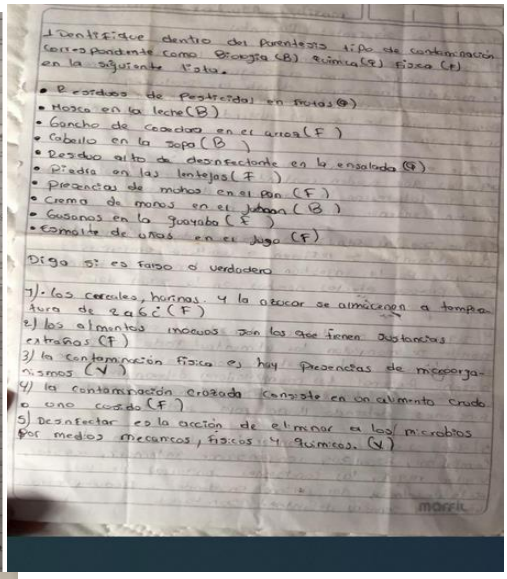
1) Como se afecta la inocuidad de los alimentos
Puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción de almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos no representen un riesgo.

2) Que es un alimento de alto riesgo:
aquellos que pueden contender microorganismos patogenos y favorescan la formación de toxinas o los que puedan contener Productos químicos.

3) Que son las ETAS: las enfermedades transmitidas por alimentos se refieren a cualquier enfermedad causado por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nosivos en la salud del consumidor.

4) Digan cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos: Todo manipulador de alimentos debe destacar por su alto grado de higiene personal los manipuladores deberan mantener una esmerada limpieza personal mientras estan en sus funciones debiendo llevar ropa protectora.

5) Que es un control Sanitario: Es la acción de comprobar, fiscalizar, inspeccionar intervenir, registrar, vigilar, regular las condiciones sanitarias de los establecimientos del personal en donde se producen y Preparan viveres y servicios de interes Sanitarios.

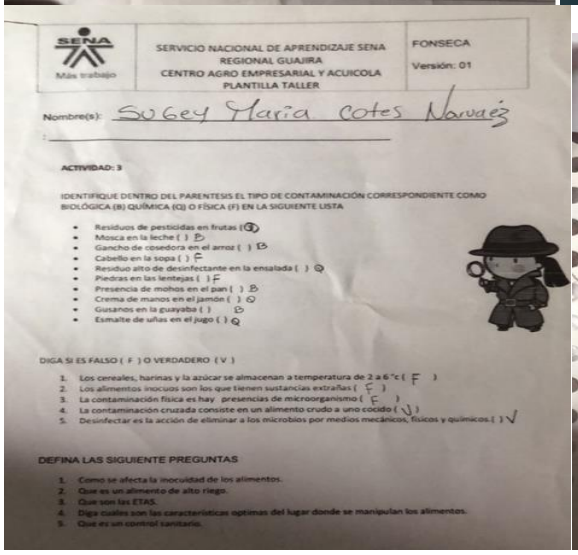


1 Identifique dentro del Parentesis tipo de contaminación correspondiente como Biologica (B) química (Q) fisica (F) en la siguiente lista.

- Residuos de Pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (B)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedra en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jabon (B)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (F)

Diga si es falso o verdadero

1). los cereales, harinas y la azucar se almacenan a temperatura de 2a6c (F)
2.) los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extraños (F)
3) la contaminación fisica es hay Presencias de microorganismos (V)
4) la contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (F)
5) Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecanicos, fisicos y quimicos. (V)



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

FONSECA
Versión: 01

Nombre(s): Sugey Maria cotes Narvaez

ACTIVIDAD: 3

IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

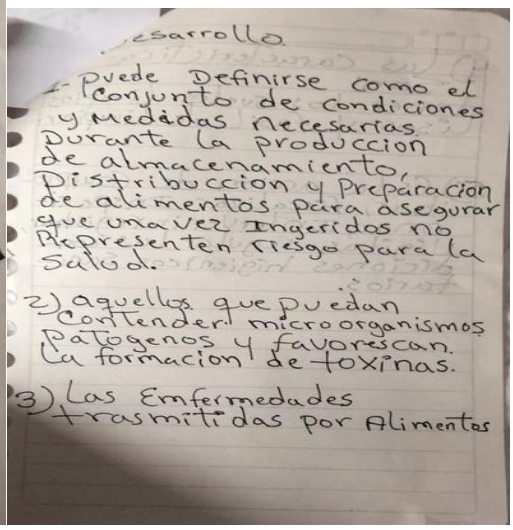
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (B)
- Cabello en la sopa ( ) F
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada ( ) Q
- Piedras en las lentejas ( ) F
- Presencia de mohos en el pan ( ) B
- Crema de manos en el jamón ( ) Q
- Gusanos en la guayaba ( ) 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 riego.
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.

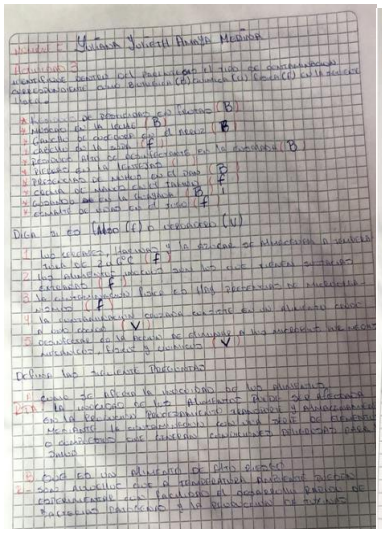


esarrollo

1- Puede Definirse como el conjunto de condiciones y Medidas necesarias Durante la produccion de almacenamiento, Distribuccion y Preparacion de alimentos para asegurar que una vez Ingeridas no Representen Riesgo para la Salud.

2) aquellos que Puedan Contender microorganismos Patogenos y favorescan. La formacion de toxinas.

3) Las Enfermedades trasmitidas por Alimentos



Yuleisis Yolimar Arregoces Medina

1 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)
- Mosca 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 mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jabon (B)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (F)

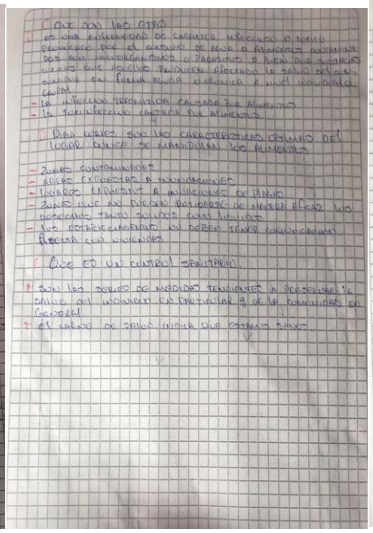
Diga si es (Falso (F) o verdadero (V)

1) los cereales, harinas y la azucar se almacenan a temperatura de 2a6c (F)
2) los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extraños (F)
3) la contaminación fisica es hay Presencias de microorganismos (V)
4) la contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (F)
5) Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecanicos, fisicos y quimicos. (V)

Definir las siguiente Preguntas

1) Como se afecta la inocuidad de los alimentos
La inocuidad de los alimentos puede ser afectada en la producción, transporte y almacenamiento. Mediante la contaminación cruzada y almacenamiento a temperaturas inadecuadas.

2) Que es un alimento de alto riesgo
Son aquellos que a temperaturas propicias favorecen el crecimiento rapido de microorganismos patogenos.



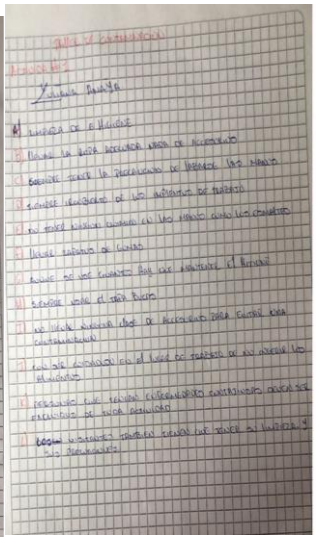
1 Que son las ETAS
Son una enfermedad de carácter infeccioso o tóxico desarrollado por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos o bien que contienen sus toxinas. Producen diarrea y afectan la salud reflejándose en forma aguda o crónica a nivel individual o grupal.
- La infección transmitida causada por alimentos
- La intoxicación causada por alimentos

2 Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos
- Zonas contaminadas
- Áreas expuestas a inundaciones
- Terrenos inadecuados al alcantarillado
- Zonas que no puedan desalojar de manera eficaz los desechos tanto solidos como liquidos
- La infraestructura en donde tenga conocimiento Brucella con vacunos

3 Que es un control sanitario

4 Son las acciones de vigilancia y seguimiento a la salud del individuo en particular y de la comunidad en general

5 el valor de salud animal que estamos dando



Yuleisis Arregoces

1 Limpieza de el Hogar

2 Llevar la ropa adecuada para el Hospital

3 Saludar antes la presentación de llevarse los Medios

4 Cambiar constante de los alimentos de Tiempo

5 no comer Frutas cuando en los Mismo Tiempo los Comemos

6 Llevar Tapabocas de Cuidado

7 Llevar no los Guantes Para que Protejan el Alimento

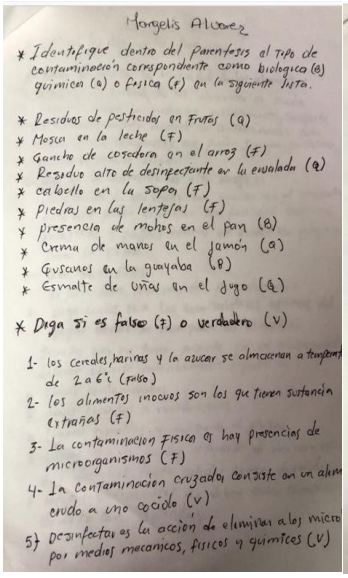
8 Lavarse antes el Tipo Bueno

9 no Tocar Alimentos Para no Contagiarse Enfermedades

10 Lavar Bien el Tipo Bueno

11 Preparar Comidas en el Lugar Adecuado para Evitar Enfermedades

12 Lavar Bien Cuidadosamente Cuando Vayan a Preparar los Alimentos



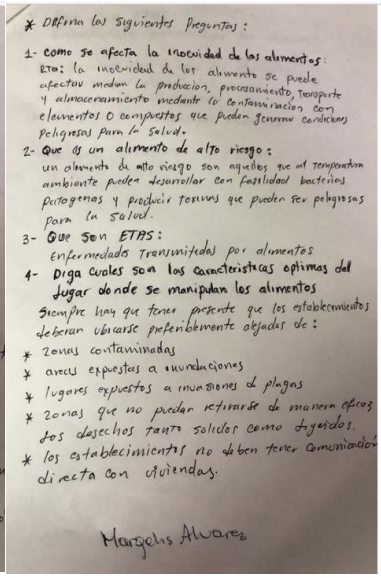
Margelis Alvarez

* Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminacion correspondiente como biologico (B) quimico (Q) o fisica (F) en la siguiente lista.

* Residuos de pesticidas en Frutas (Q)
* Mosca en la leche (F)
* Gancho de cosedora en el arroz (F)
* Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
* cabello en la sopa (F)
* Piedras en las lentejas (F)
* presencia de mohos 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 azucar se almacenan a temperat de 2 a 6°c (falso)
2- los alimentos inocuos son los que tienen sustancia extrañas (F)
3- La contaminacion fisica es hay presencias de microorganismos (F)
4- La contaminacion cruzada consiste en un alim crudo a uno cocido (V)
5) Desinfectar es la acción de eliminar a los micro por medios mecanicos, fisicos y quimicos (V)

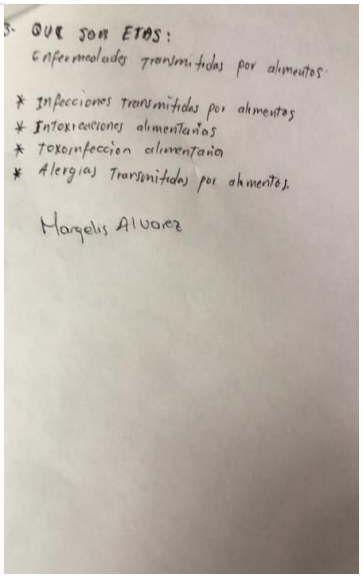


* Defina las siguientes preguntas:

1- **como se afecta la inocuidad de los alimentos:** ETA: la inocuidad de los alimento se puede afectar desde la produccion, procesamiento, transporte y almacenamiento mediante la contaminacion con elementos o compuestos que pueden generar condiciones peligrosas para la salud.
2- **Que es un alimento de alto riesgo:** un alimento de alto riesgo son aquellos que al temperatura ambiente pueden desarrollar con facilidad bacterias patogenas y producir toxinas que pueden ser peligrosas para la salud.
3- **Que son ETAS:** Enfermedades transmitidas por alimentos
4- **Diga cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos** Siempre hay que tener presente que los establecimientos deberan ubicarse preferiblemente alejados de:

* zonas contaminadas
* areas expuestas a inundaciones
* lugares expuestos a invasiones de plagas
* zonas que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos tanto solidos como liquidos.
* los establecimientos no deben tener comunicacion directa con viviendas.

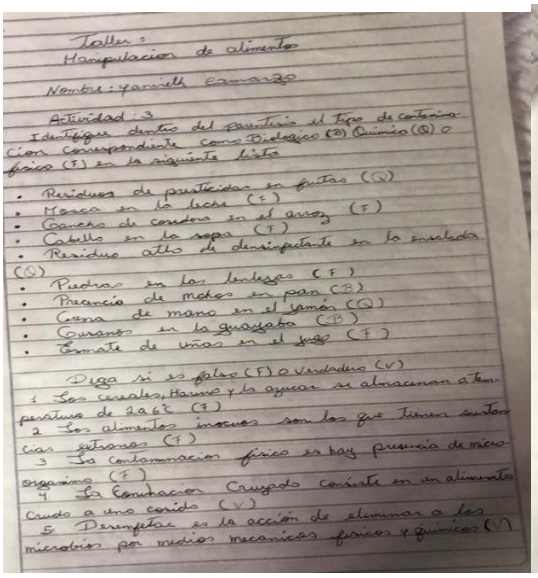
Margelis Alvarez



5- **QUE SON ETAS:**
Enfermedades transmitidas por alimentos.

* Infecciones transmitidas por alimentos
* Intoxicaciones alimentarias
* toxoinfeccion alimentaria
* Alergias transmitidas por alimentos.

Margelis Alvarez



Taller:
Manipulacion de alimento

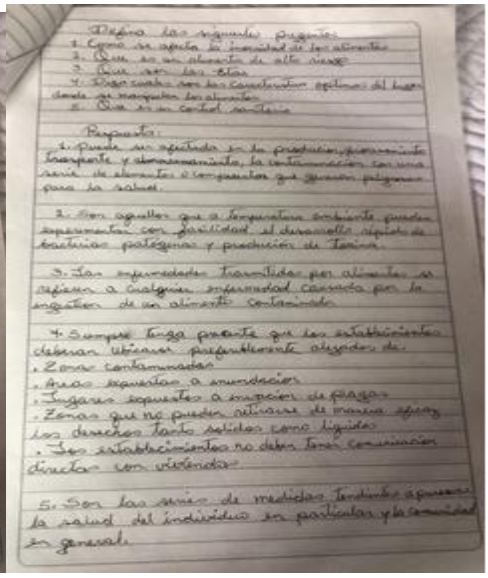
Nombre: Yanelis Camargo

Actividad: 3
Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminacion correspondiente como Biologico (B) Quimico (Q) o fisico (F) en la siguiente lista

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- 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 mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (F)

Diga si es falso (F) o Verdadero (V)

1 Los cereales, Harina y la azucar se almacenan a temperatura de 2 a 6°c (F)
2 los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3 La contaminacion fisica es hay presencia de microorganismo (F)
4 La Contaminacion 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)



Defina las siguientes 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 caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos
5. Que es un control sanitario

Respuesta:

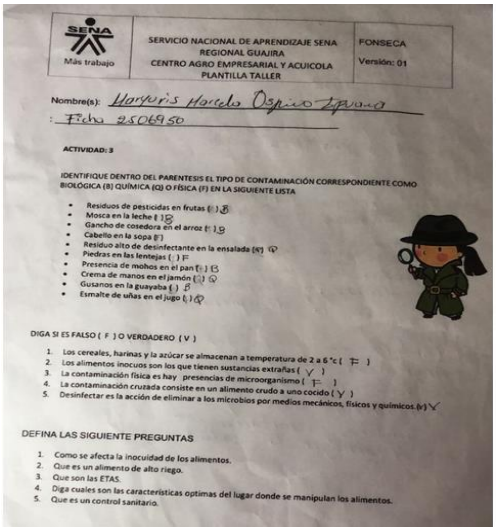
1. Puede ser afectado en la produccion, procesamiento, transporte y almacenamiento, la contaminacion con una serie de elementos o compuestos que generen peligros para la salud.

2. Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad el desarrollo rapido de bacterias patogenas y produccion de toxinas

3. Las enfermedades transmitidas por alimentos se refiere a cualquier enfermedad causada por la ingestion de un alimento contaminado

4. Siempre tenga presente que los establecimientos deberan ubicarse preferiblemente alejados de:
- Zonas contaminadas
- Areas expuestas a inundacion
- Lugares expuestos a invasion de plagas
- Zonas que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos tanto solidos como liquidos
- Los establecimientos no deben tener comunicacion directa con viviendas

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



SENA — Más trabajo

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

FONSECA
Versión: 01

Nombre(s): Harperis Horacio Ospino Epiayu
: Ficha 2506950

ACTIVIDAD: 3

IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

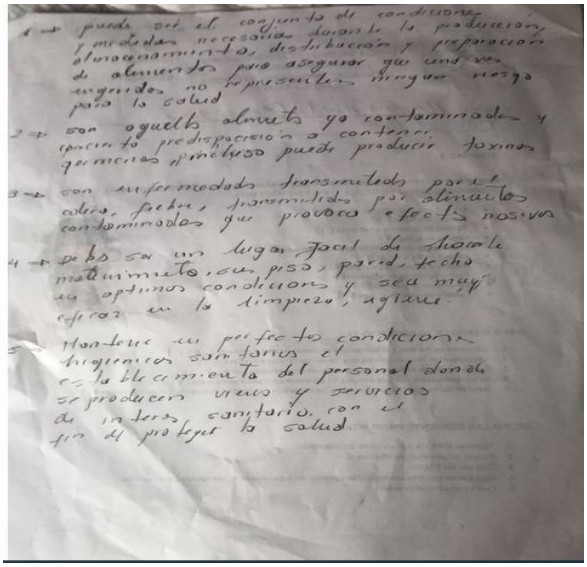
- Residuos de pesticidas en frutas ( ) Q
- Mosca en la leche ( ) B
- Gancho de cosedora en el arroz ( ) B
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q) Q
- Piedras en las lentejas ( ) F
- Presencia de mohos en el pan ( ) B
- Crema de manos en el jamón ( ) Q
- Gusanos en 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 (V)
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 (B) 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.



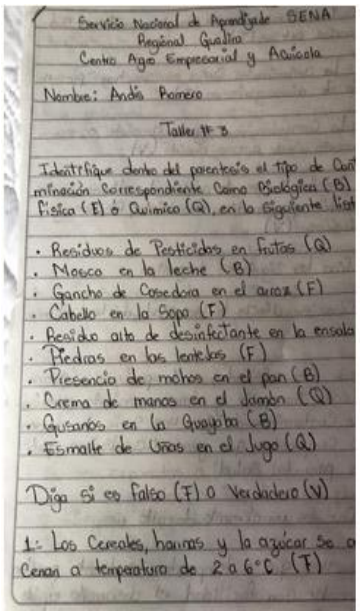
1 → puede ser el conjunto de condiciones y medidas necesaria durante la produccion, almacenamiento, distribucion y preparacion de alimento para asegurar que una vez ingerido no represente ningun riesgo para la salud

2 → son aquellos alimentos ya contaminados y con cierto predisposicion a contener gerenes patogenos que puede producir toxinas

3 → son enfermedades transmitidas por alimentos, bebidas, contaminados que provoca efectos nocivos

4 → debe ser un lugar facil de limpiar mantenimiento, piso, pared, techo en optimas condiciones y sea muy esforzo en la limpieza, aseo

5 → Mantener en perfecto condiciones higienicos sanitarios el establecimiento del personal donde se producen virus y servicios de interes sanitario, con el fin de proteger la salud



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Regional Guajira
Centro Agro Empresarial y Acuícola

Nombre: Andis Romero

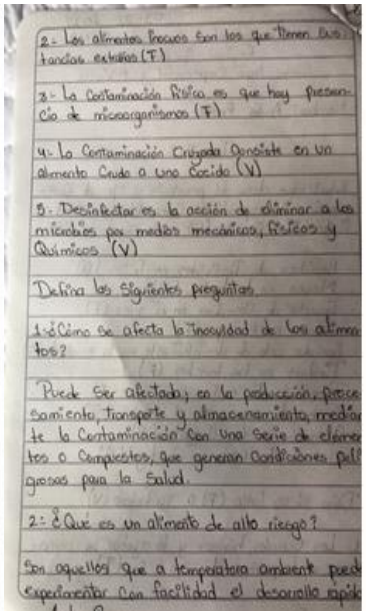
Taller # 3

Identifique dentro del parentesis el tipo de Contaminación Correspondiente Como Biológica (B) Física (F) ó Química (Q), 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 ensala
- Piedras en los 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 a
Cenan a temperatura de 20 a 6°C (F)



2- Los alimentos Inocuos son los que tienen Sustancias extrañas (F)

3- La Contaminación Física es que hay presencia de microorganismos (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)

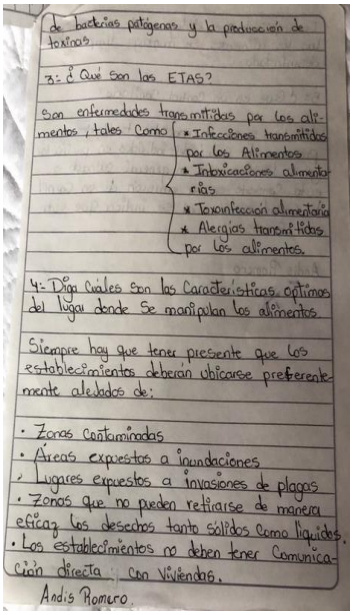
Defina las Siguientes preguntas

1: ¿Cómo se afecta la inocuidad de los alimentos?

Puede ser afectado; en la producción, Procesamiento, transporte y almacenamiento, mediante la Contaminación Con una Serie de elementos o Compuestos, que generan Condiciones peligrosas para la Salud.

2: ¿Qué es un alimento de alto riesgo?

Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar Con facilidad el desarrollo rápido



de bacterias patógenas y la producción de toxinas

3: ¿Qué Son las ETAS?

Son enfermedades transmitidas por los alimentos, tales Como

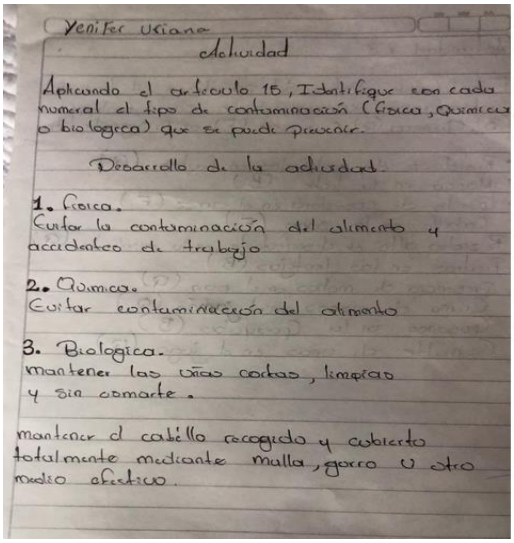
- * Infecciones Transmitidas por los Alimentos
- * Intoxicaciones alimentarias
- * Toxoinfección alimentaria
- * Alergias transmitidas por los alimentos.

4: Diga Cuales son las Caracteristicas optimas del lugar donde Se manipulan los alimentos

Siempre hay que tener presente que los establecimientos deberán ubicarse preferentemente alejados de:

- Zonas Contaminadas
- Áreas expuestas a inundaciones
- Lugares expuestos a invasiones de plagas
- Zonas que no pueden retirarse de manera eficaz los desechos tanto sólidos Como líquidos.
- Los establecimientos no deben tener Comunicación directa con Viviendas.

Andis Romero



Yenifer Uriana

Actividad

Aplicando el articulo 15, Identifique con cada numeral el tipo de contaminación (Fisica, Quimica o biologica) que se pueda presentar.

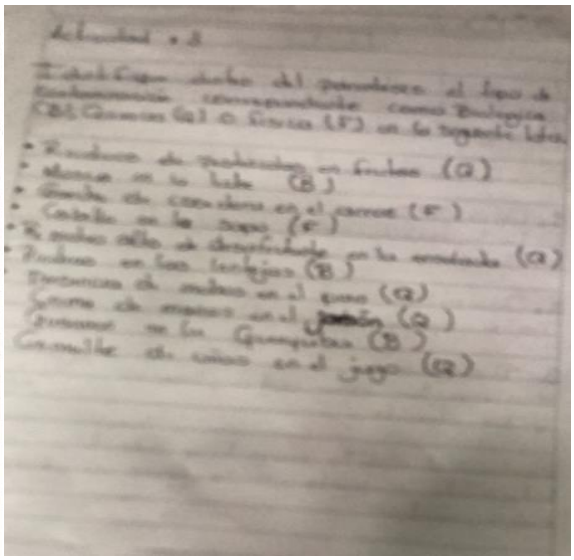
Desarrollo de la actividad.

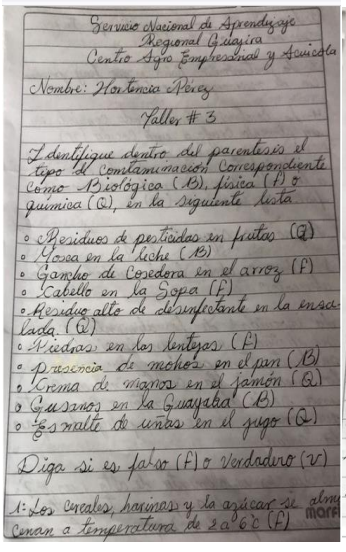
1. Fisica.
Evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo

2. Quimica.
Evitar contaminacción del alimento

3. Biologica.
mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.





Servicio Nacional de Aprendizaje
Regional Guajira
Centro Agro Empresarial y Acuícola

Nombre: Hortencia Perez

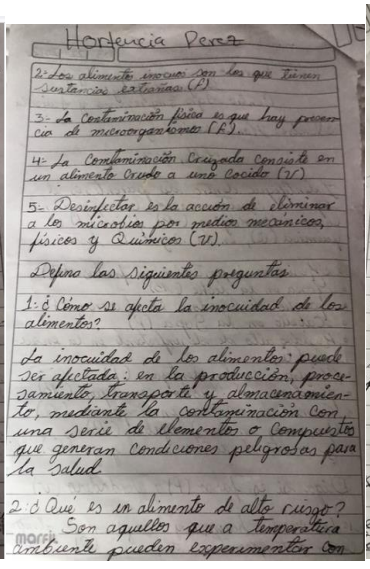
Taller # 3

Identifique dentro del parentesis el tipo de Contaminación Correspondiente Como Biológica (B), física (F) o química (Q), 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 los 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 alm
mare



Hortencia Perez

2: Los alimento inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)

3- La Contaminación física es que hay presencia de microorganismos (F).

4- La Contaminación Cruzada Consiste en un alimento Crudo a uno Cocido (V)

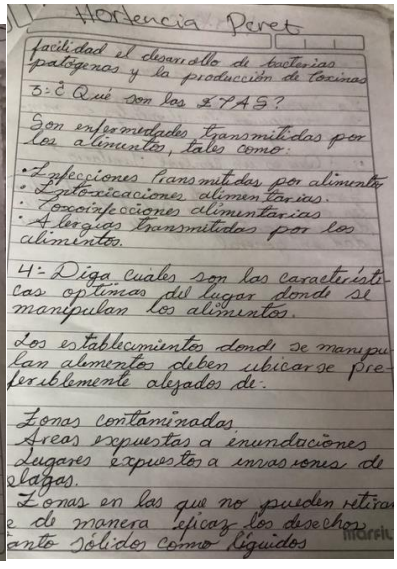
5- Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y Químicos (V).

Defina las siguientes preguntas

1: ¿Cómo se afecta la inocuidad de los alimentos?

La inocuidad de los alimentos puede ser afectada; en la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, mediante la contaminación con una serie de elementos o Compuestos que generan condiciones peligrosas para la salud

2: ¿Qué es un alimento de alto riesgo?
Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con



Hortencia Peret

facilidad el desarrollo de bacterias patógenas y la producción de toxinas

3: ¿Qué son las ETAS?

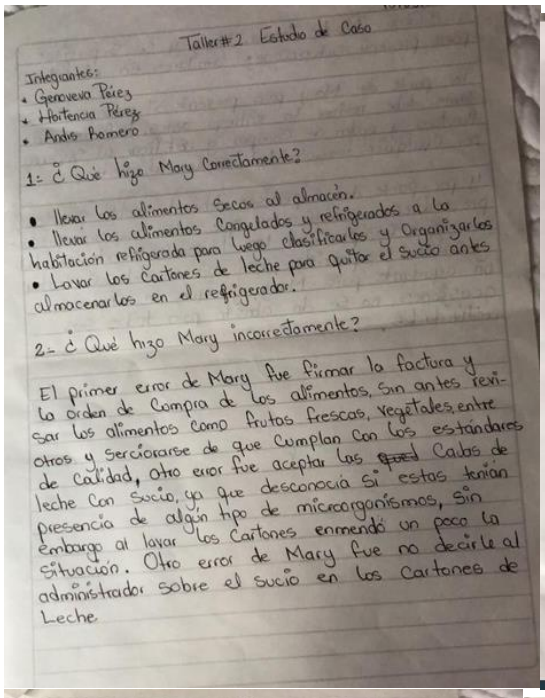
Son enfermedades transmitidas por los alimentos, tales como:

- Infecciones transmitidas por alimentos
- Intoxicaciones alimentarias.
- Toxoinfecciones alimentarias
- Alergias transmitidas por los alimentos.

4: Diga cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.

Los establecimientos donde se manipulan alimentos deben ubicarse preferiblemente alejados de:

Zonas contaminadas
Areas expuestas a inundaciones
Lugares expuestos a invasiones de plagas.
Zonas en las que no pueden retirar
e de manera eficaz los desechos
anto sólidos como líquidos



Taller #2 Estudio de Caso

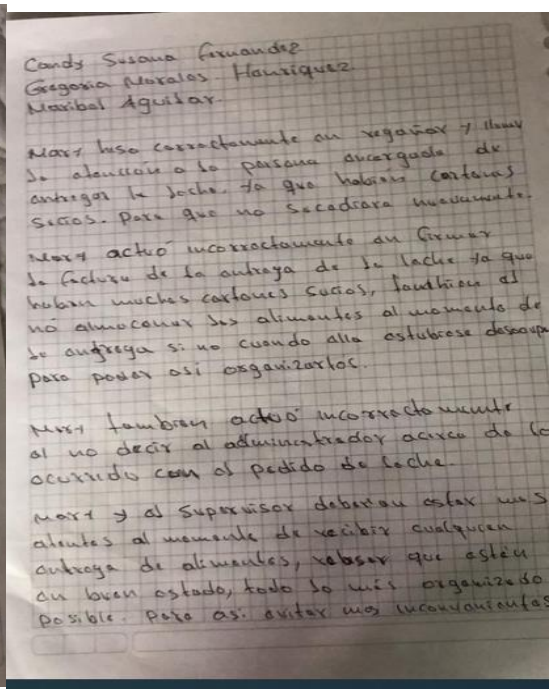
Integrantes:
- Genoveva Pérez
- Hortencia Pérez
- Andrés Romero

1- ¿Qué hizo Mary Correctamente?

- llevar los alimentos secos al almacén.
- llevar los alimentos Congelados y refrigerados a la habitación refrigerada para luego clasificarlos y Organizarlos
- Lavar los Cartones de leche para quitar el sucio antes almacenarlos en el refrigerador.

2- ¿Qué hizo Mary incorrectamente?

El primer error de Mary fue firmar la factura y la orden de Compra de los alimentos, Sin antes revisar los alimentos como frutas frescas, Vegetales entre otros y serciorarse de que Cumplan Con los estándares de Calidad, otro error fue aceptar las ~~[illegible]~~ Cajas de leche Con Socio, ya que desconocia si estas tenían presencia de algún tipo de microorganismos, Sin embargo al lavar los Cartones enmendó un poco la situación. Otro error de Mary fue no decirle al administrador sobre el sucio en los Cartones de Leche.



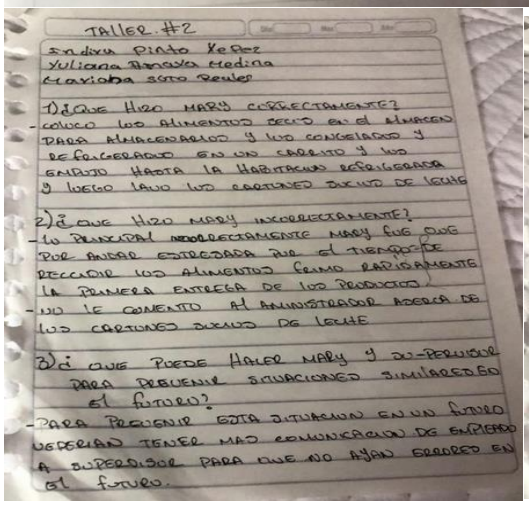
Candy Susana Fernandez
Gregoria Morales Henriquez
Aníbal Aguilar

Mary hizo correctamente en regañar y llamar la atención a la persona encargada de entregar la leche ya que habían Cartones Sucios. Para que no se contaminara nuevamente.

Mary actuó incorrectamente en firmar la factura de la entrega de la leche ya que habían muchos cartones sucios, también al no almacenar los alimentos al momento de la entrega si no cuando allá estuviese desocupado para poder así organizarlos.

Mary también actuó incorrectamente al no decir al administrador acerca de lo ocurrido con el pedido de leche.

Mary y el Supervisor deberían estar muy atentos al momento de recibir cualquier entrega de alimentos, revisar que estén en buen estado, todo lo más organizado posible. Para así evitar mas inconvenientes



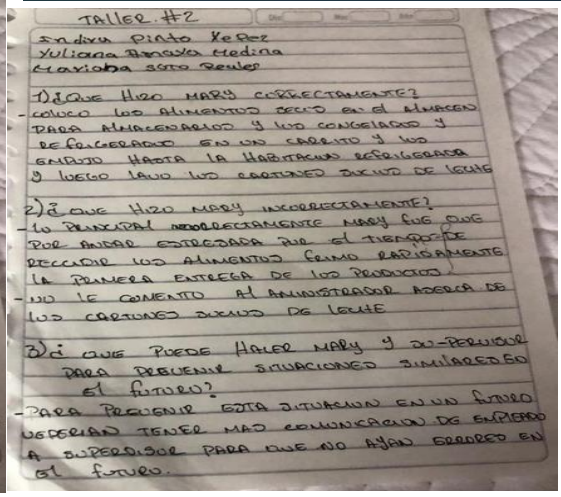
TALLER #2

Sandra Pinto Perez
Yuliana Arroyo Medina
Mariaba soto Reyes

1) ¿QUE HIZO MARY CORRECTAMENTE?
- COLOCO LOS ALIMENTOS SECO EN EL ALMACEN PARA ALMACENARLOS Y LOS CONGELADO Y REFRIGERADO EN UN CARRITO Y LOS ENVIO HASTA LA HABITACION REFRIGERADA Y LUEGO LAVO LOS CARTONES SUCIOS DE LECHE

2) ¿QUE HIZO MARY INCORRECTAMENTE?
- LO PRINCIPAL INCORRECTAMENTE MARY FUE QUE POR ANDAR ESTRESADA POR EL TIEMPO DE RECIBIR LOS ALIMENTOS FIRMO RAPIDAMENTE LA PLANILLA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS
- NO LE COMENTO AL ADMINISTRADOR ACERCA DE LOS CARTONES SUCIOS DE LECHE

3) ¿QUE PUEDE HACER MARY Y SU-PERVISOR PARA PREVENIR SITUACIONES SIMILARES EN EL FUTURO?
- PARA PREVENIR ESTA SITUACION EN UN FUTURO USTEDES TIENEN MAS COMUNICACION DE EMPLEADO A SUPERVISOR PARA QUE NO AYAN ERRORES EN EL FUTURO.



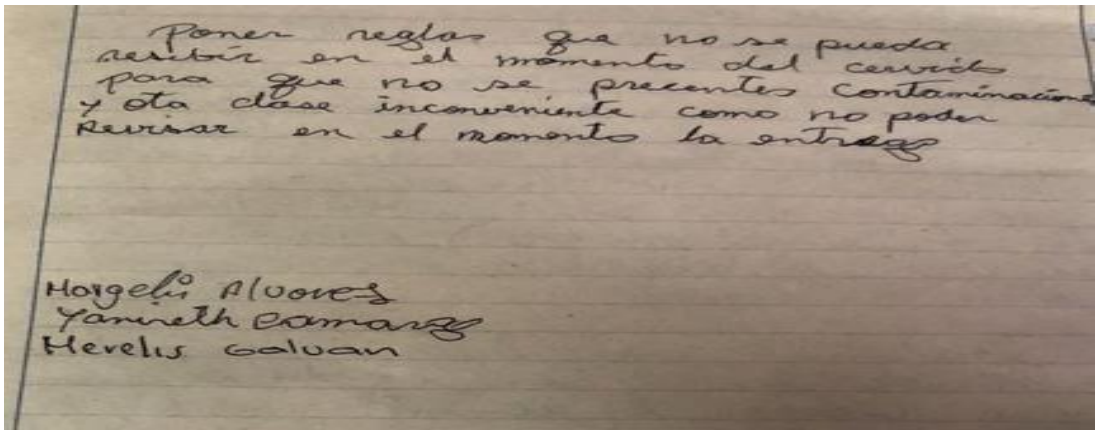
TALLER #2

Sandra Pinto Perez
Yuliana Arroyo Medina
Mariaba soto Reyes

1) ¿QUE HIZO MARY CORRECTAMENTE?
- COLOCO LOS ALIMENTOS SECO EN EL ALMACEN PARA ALMACENARLOS Y LOS CONGELADO Y REFRIGERADO EN UN CARRITO Y LOS ENVIO HASTA LA HABITACION REFRIGERADA Y LUEGO LAVO LOS CARTONES SUCIOS DE LECHE

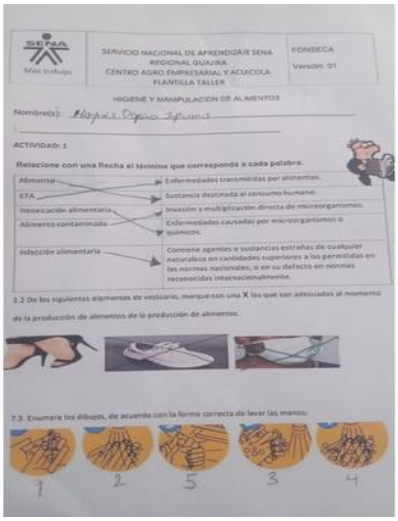
2) ¿QUE HIZO MARY INCORRECTAMENTE?
- LO PRINCIPAL INCORRECTAMENTE MARY FUE QUE POR ANDAR ESTRESADA POR EL TIEMPO DE RECIBIR LOS ALIMENTOS FIRMO RAPIDAMENTE LA PLANILLA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS
- NO LE COMENTO AL ADMINISTRADOR ACERCA DE LOS CARTONES SUCIOS DE LECHE

3) ¿QUE PUEDE HACER MARY Y SU-PERVISOR PARA PREVENIR SITUACIONES SIMILARES EN EL FUTURO?
- PARA PREVENIR ESTA SITUACION EN UN FUTURO USTEDES TIENEN MAS COMUNICACION DE EMPLEADO A SUPERVISOR PARA QUE NO AYAN ERRORES EN EL FUTURO.



Poner reglas que no se pueda recibir en el momento del servicio para que no se presentes contaminación y ota clase inconveniente como no poder Revisar en el momento la entrega

Hargelis Alvarez
Yanneth Camargo
Hevelis Galvan



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

FONSECA
Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Alejandra Virginia Iguaran

ACTIVIDAD: 1

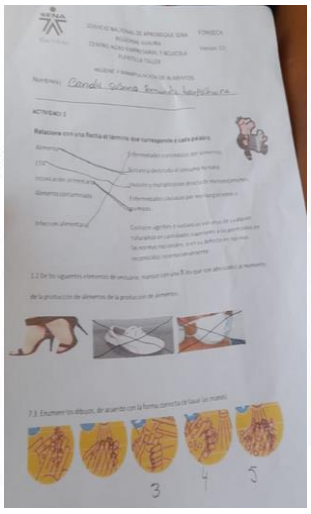
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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 2 5 3 4



Nombre(s): Candy Sofia Rosado Sepulveda

ACTIVIDAD: 1

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

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:

3 4 5



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

FONSECA
Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): ANGELA MARIA GONZALEZ

ACTIVIDAD: 1

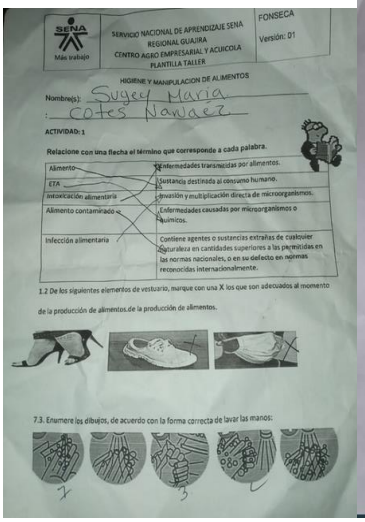
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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:

4 5



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

FONSECA
Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Sugey Maria Cotes Navaez

ACTIVIDAD: 1

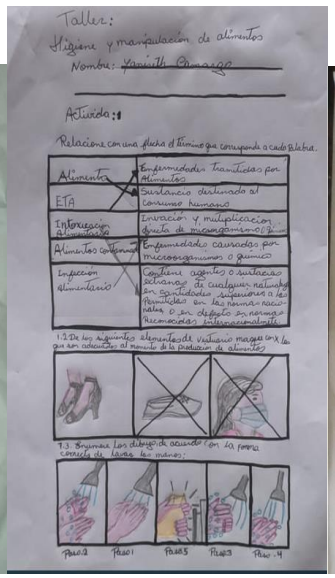
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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:

2 3



Taller:
Higiene y manipulación de alimentos
Nombre: Yarith Camargo

Actividad:1

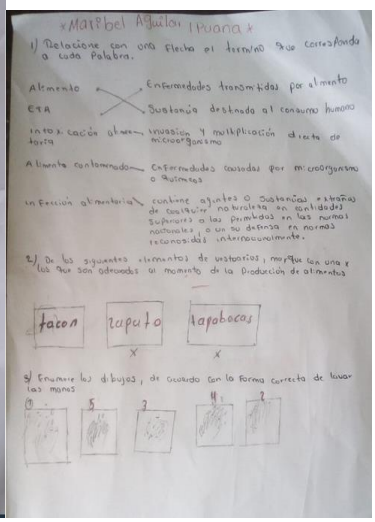
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada Palabra.

Alimento	Enfermedades Transmitidas por Alimentos
ETA	Sustancia destinada al consumo humano
Intoxicación Alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismo o Químicos
Alimentos Contaminados	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 defecto en normas reconocidas internacionalmente

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

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

Paso 2 Paso 1 Paso 5 Paso 3 Paso 4



Maribel Aguilar Epiayu

1) Relacione con una flecha el termino que corresponda a cada Palabra.

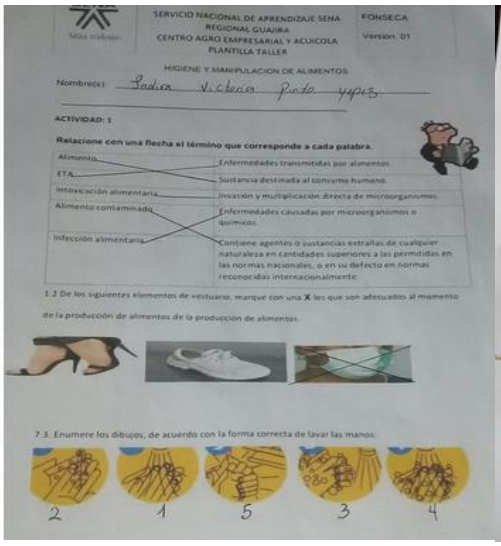
Alimento → Enfermedades transmitidas por alimento
ETA → Sustancia destinada al consumo humano
Intoxicación alimentaria → invasión y multiplicación directa de microorganismo
Alimento contaminado → Enfermedades causadas por microorganismo o químicos
Infección alimentaria → contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defensa en normas reconocidas internacionalmente.

2) De los siguientes elementos de vestuarios, marque con una x los que son adecuados al momento de la producción de alimentos

tacon x | zapato x | tapabocas x

3) Enumere los dibujos, de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos

0 5 2 4 3



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

FONSECA
Version: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Sadira Victoria Pinto Lopez

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:

2 1 5 3 4



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

FONSECA
Version: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Mariana Rosa Soto Reales

ACTIVIDAD: 1

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

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:

2 1 3 4 5