EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA: 2506971

En la semana entre el 2 de marzo hasta 15 de marzo de 2022, se capacitaron a 26 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.

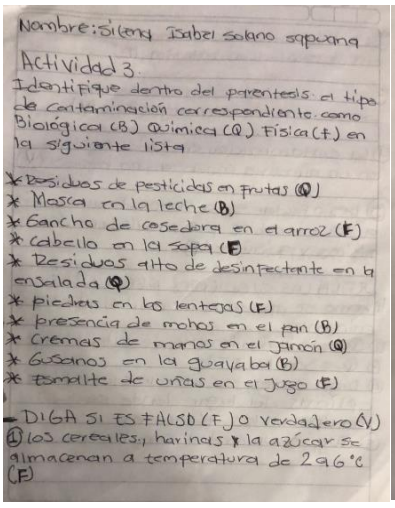
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

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.


Nombre: Silena Isabel Solano Sapuana

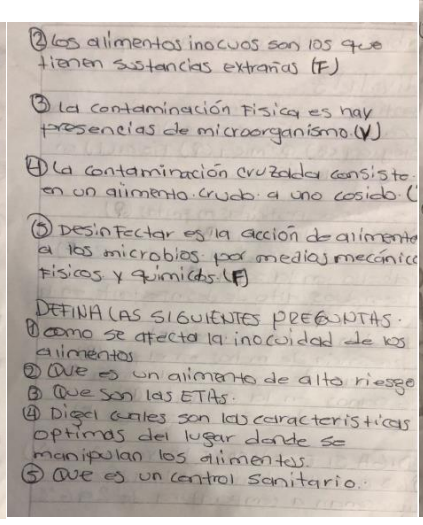
Actividad 3

Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminación correspondiente como Biológica (B) Química (Q) 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)
* Residuos alto de desinfectante en la ensalada (Q)
* piedras en las lentejas (F)
* presencia de mohos en el pan (B)
* Cremas 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, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 296°C (F)


2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)

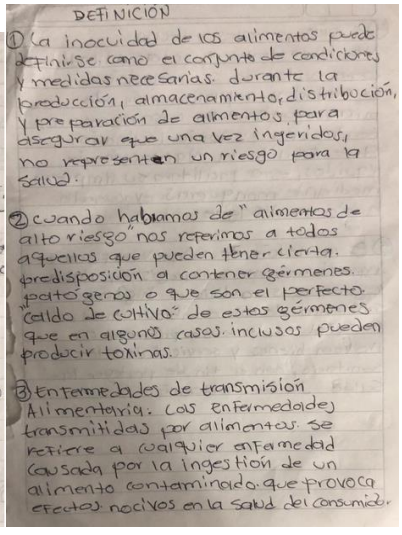
3. La contaminación Física es hay presencias de microorganismo (V)

4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cosido (

5. Desinfectar es la acción de alimento a los microbios por medios mecánic Físicos y químicos (F)

DEFINA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS.

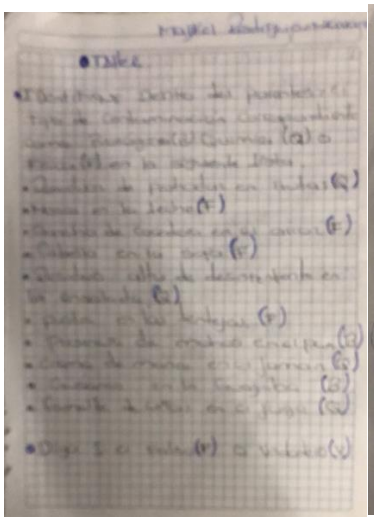
1. como se afecta la inocuidad de los alimentos
2. Que es un alimento de alto riesgo
3. Que son las ETAs.
4. Digel cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.

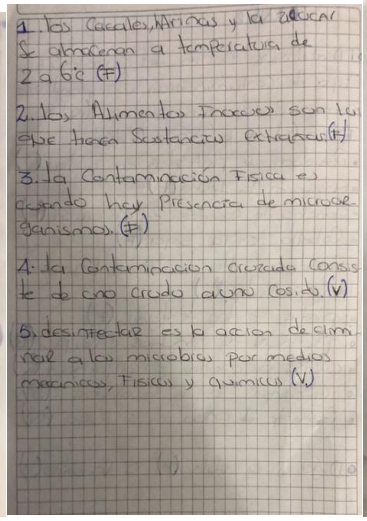

DEFINICIÓN

1. La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución, y preparación de alimentos, para asegurar que una vez ingeridos, no representan un riesgo para la salud.

2. cuando hablamos de "alimentos de alto riesgo" nos referimos a todos aquellos que pueden tener cierta predisposición a contener gérmenes patógenos o que son el perfecto caldo de cultivo de estos gérmenes que en algunos casos incluso pueden producir toxinas.

3. Enfermedades de transmisión Alimentaria. Las enfermedades transmitidas por alimentos se refiere a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumid



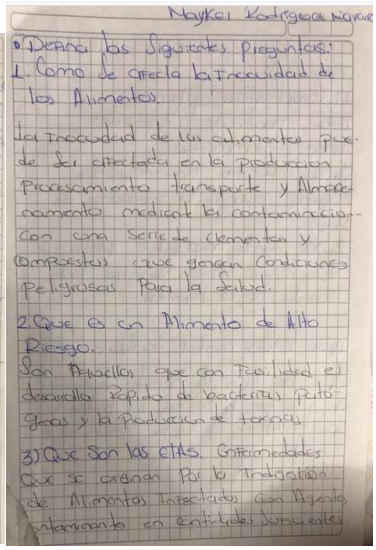

1. los Cereales, Harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 6°c (F)

2. los Alimentos Inocuos son los que tiene Sustancias Extranas (F)

3. la Contaminación Fisica es cuando hay Presencia de microorganismos. (F)

4. la Contaminación cruzada Consiste de uno crudo a uno cocido. (V)

5. desinfectar es la acion de eliminar a los microbios por medios mecanicos, Fisicos y quimicos (V)


Nayker Rodriguez Moreno

Defina las Siguientes Preguntas!

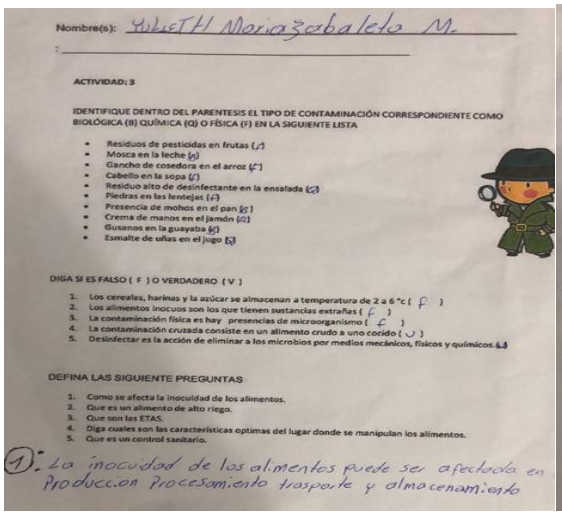
1. Como se afecta la Inocuidad de los Alimentos.

La Inocuidad de los alimentos puede ser afectada en la producion Procesamiento transporte y Almacenamiento mediante la contaminacion con cons Serie de elementos y Compuestos que generan Condiciones Peligrosas para la Salud.

2. Que es un Alimento de Alto Riesgo.

Son Alimentos que con Facilidad el desarrollo rapido de bacterias Patogenas y la Produccion de toxinas.

3) Que Son las ETAS. Enfermedades Que se originan Por la Ingestion de Alimentos Infectados con Agente Patogenos en Cantidades Suficientes


Nombre(s): YULIETH Moriazabaleta M.

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 mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

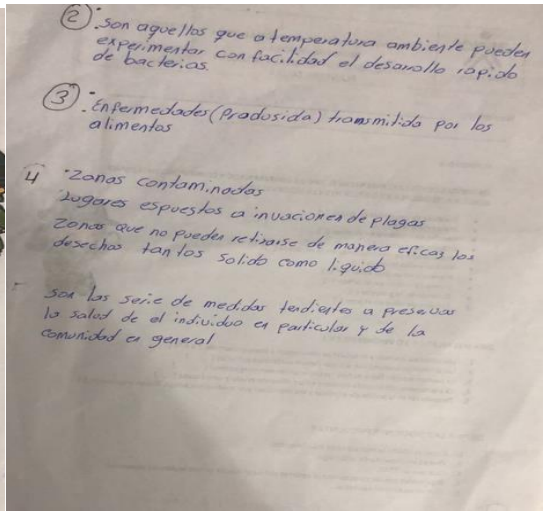
DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

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.

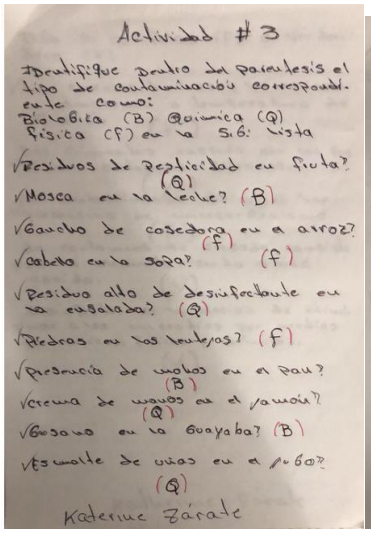
1): La inocuidad de los alimentos puede ser afectada en Producción procesamiento trasporte y almacenamiento


2): Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar, con facilidad el desarrollo rapido de bacterias

3): Enfermedades (Prodosida) transmitido por los alimentos

4) Zonas contaminadas
Lugares espuestos a invaciones de plagas
Zonas que no pueden retirarse de manera eficas los desechos tantos solido como liquido

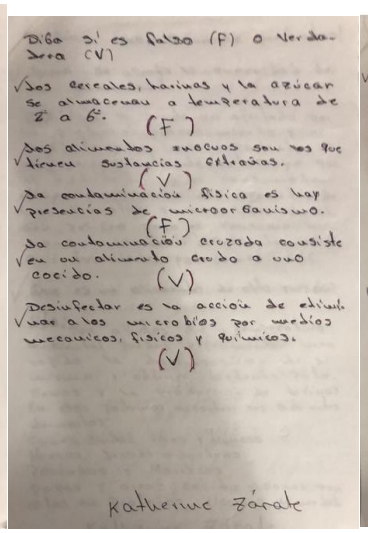
Son Las serie de medidas tendientes a preservar la salud de el individuo en particular y de la comunidad en general


Actividad # 3

Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminacion correspondiente como:
Biologica (B) Quimica (Q)
Fisica (F) en la Siguiente lista

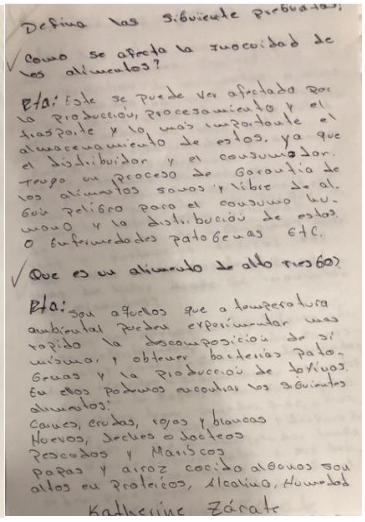
√Residuos de Pesticidad en fruta? (Q)
√Mosca en la leche? (B)
√Gancho de cosedora en el arroz? (F)
√Cabello en la sopa? (F)
√Residuo alto de desinfectante en la ensalada? (Q)
√Piedras en las lentejas? (F)
√Presencia de mohos en el pan? (B)
√Crema de manos en el jamón? (Q)
√Gusanos en la guayaba? (B)
√Esmalte de uñas en el jugo? (Q)

Katerine Zárate


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

√Los Cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 6°. (F)
√Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas. (V)
√La contaminación física es hay presencias de microorganismo. (F)
√La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido. (V)
√Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecanicos, físicos y químicos. (V)

Katherine Zárate


Defina las Siguiente preguntas:

√Como se afecta la inocuidad de los alimentos?

Rta: Este se puede ver afectada por la Producción, Procesamiento y el trasporte y lo mas importante el almacenamiento de estos, ya que el distribuidor y el consumidor; el trigo en proceso de Garantia de los alimentos sanos y libre de algún peligro para el consumo humano y la distribución de estos o enfermedades patogenas etc.

√Que es un alimento de alto riesgo?

Rta: son aquellos que a temperatura ambiental pueden experimentar una rapido la descomposición de su misma, y obtener bacterias patogenas y la Producción de toxinas en ellos podemos encontrar los siguientes alimentos:
Carnes, crudas, rojas y blancas
Huevos, Lacteos o Lacteos
Pescados y Mariscos
Papas y arroz cocido algunos son altos en Proteicos, Alcalino, Humedad

Katherine Zárate

Nombre(s): NELLYS MARIA CORTINA DE LA HOZ

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 (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 jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

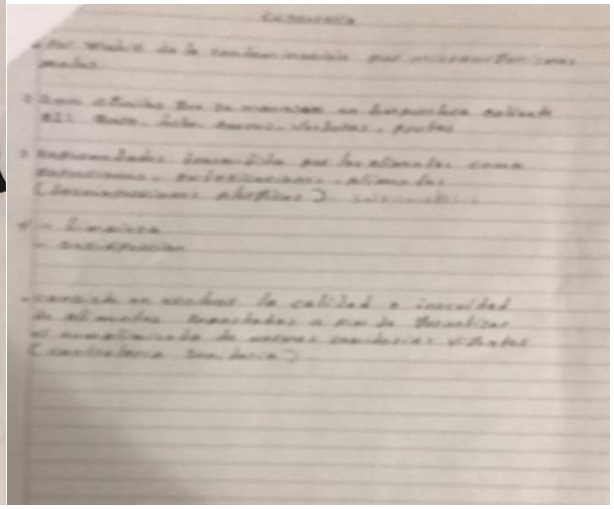


DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 6 °c (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 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.



Jhonatan Guerrero Arevalo
Diga si es Falso (F) o Verdadero (V)

Los Cereales, Arina, y la Azucar se almacena a temperatura de 2 a 6°C (V)

Los alimento inocuos son los que tiene Sustancias extraña (V)

La Contaminacion Fisica es hay presencion de migro organismo (V)

La Contaminacion Cruzada consiste en un alimento Crudo a uno Cosido (V)

Desinfectar es la accion de eliminar a los micriobios por medio de mecanicos Fisico, y quimicos (V)

Defina la siguiente preguntas

Como se afecta la inocuidad de los alimentos Si Paz Sin sal se afecta la Carne el pollo Frutas y Verduras ect

Que es un alimento de alto riesgos. ? por Ejemplo un pollo descompuesto Puede ser toxico para la salud Una Fruta descompuesta no Puede Causar una alergia. Eso es un alimento de alto riesgo.

Jhonatan Guerrero Arevalo.

Que Son los etas

Infecciones trasmitida por alimento intoxicacion alimento toxoinfacion alimentario alergia transmitida por alimento

Diga Cuales son las Caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos
ejemplo: nevera importante para conservacion alimento ect

Que es un Control sanitario
El consiste de contro sanitario en algunas reg se habla de la documentacion que incluye to datos de un producto alimentario

"Taller"
Higiene de manipulación de Alimentos.

Nombre: Yolanda Esmeralda Jayariyo Jayariyo

"Actividad 3"

Identifique dentro del Parentesis el tipo de contaminación Correspondiente como Biologica(B) Quimica (Q) Fisica(F) en la siguiente lista.

- Residuos de pesticidas en frutas (F)
- Moscas en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el Arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuos 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)

Yolanda Esmeralda Jayariyo Jayariyo

Digi si es falso (F) o verdadero (V)

1. Los cereales, harinas 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 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 mecanicos, Fisicos y quimicos (V).

Yolanda Esmeralda Jayariyo Jayariyo

1) Diga cuales son las Caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los Alimentos.

Siempre tenga Presente que los establecimientos deberan ubicarse preferentemente Alejados de:

1) Zonas contaminadas
2) Areas expuestas al Inundaciones
3) Lugares expuestos a invasiones de plagas
4) Zonas que no pueden retirarse de manera Eficaz los desechos tanto sólido como liquidos

5) Que es un control Sanitario?

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

SENA Emprende Rural

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

Nombre(s): Yelena Vergara Cortina

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 (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 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, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 6°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 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.

Desarrollo Yelena Vergara

defina las siguientes preguntas?

1. como se afecta la inocuidad de los alimentos por medio de la contaminación, y presencia de microorganismos

2. Que es un alimento de alto riesgo?
Son aquellos que no se manejan a temperaturas calientes.
Ejemplo: lacteos: queso, leche,

3. Que son las ETAS?
enfermedades transmitidas por los alimentos como: -infecciones -intoxicaciones -toxiinfecciones -Alergias

4. Bueno cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos?
Debe prestar y destacar por su alto grado de higiene, tanto del lugar, como del manipulador. otorgando una buena limpieza y desinfección, llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello etc

5. Que es un control sanitario?
consiste en evaluar la calidad e inocuidad de alimentos, a fin de garantizar el cumplimiento de normas sanitarias.

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

Nombre(s): Yasmin Rios Yanez

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 (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 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.

y transporte y almacenamiento mediante la contaminación con una serie de elementos que pueden que generen condiciones peligrosas para la salud.

2) son aquellas que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad el desarrollo patógenos y producción de toxinas.

Enfermedades transmitidas por los alimentos:

Plagas contaminantes área expuestas a condiciones higiénicas expuestas a condiciones de plagas

-Zonas que no pueden retirarse de manera eficaz los desechos tanto solido como liquido.

-los establecimientos no deben tener comunicación directa con viviendas.

3) son las series de medida tendiente a preservar la salud de el mundo en particular y la comunidad especialmente

Yasmin Rios Yanez

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

Nombre(s): NELLYS CAMPUZANO MEJIA

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 (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 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.

"DESARROLLO"

1) Se afectan en las Conducciones y medidas durante la Producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para que una vez ingeridos no presenten Riesgo para la Salud

Son aquellos que pueden tener cierta predisposición a contener bacterias entre semanas en algunos casos pueden producir toxinas.

Enfermedades de transmisión alimentaria.

Para hacer un abastecimiento suficiente de agua potable las instalaciones deben estar diseñadas de forma que favorezcan y faciliten la higiene personal como la limpieza y desinfección de locales y equipos

Es la acción de Comprobar, fiscalizar, inspeccionar intervenir, vigilar las condiciones sanitarias higiénicas de establecimientos y el personal con el fin de Proteger la Salud de la Población.

Nellys Campuzano mejia

Nombre: Jhonatan Pacheco Arevalo

Actividad Grupo I

1 Identificar dentro de parentesis el tipo de Contaminación Correspondiente como Biologico (B) Quimica (Q) Fisica (F) en la siguiente lista.

A: Residuos de Pesticidas en fruta (Biologico, Fisico)

B: Mosca en leche (Biologico, Fisico)

C: Gancho de cosedora en el arroz (Fisico, Biologico) Porque es Biologico porque se contagia de cabello, es una manera muy utilizada en grandes cambios

D: Cabello en la sopa (Fisico, Biologico) Porque en la presencia de un cabello es Biologico porque es un hongo y virus por lo tanto es un microbio, todo adulto por ningun motivo debe tener hongos y virus

E: Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Quimico) Porque es nocivo para la salud porque los contaminantes llegan al organismo por medio de la persona que los manipulan

F: Piedra en las lentejas (Fisico, Biologico) Porque es Fisico porque puede causar la contaminación Fisica al alimento por el microorganismo hongos, bacterias, virus.

G: Presencias de moho en el pan (Biologico, Fisico) Porque es Biologico porque es un organismo pluricelular que pertenece al reino de los hongos, que se alimenta absorbiendo la materia orgánica en descomposición

H: Crema de mano en el jabon (Quimico, Fisico) Porque es nocivo para la salud del ser vivo, en mal estado.

I: Gusano en la guayaba (Biologico) Porque es Biologico por la aparicion del estado larval Mariposa.

J: Esmalte de uña en el Jugo (Fisico, Quimico)

TALLER: Estudio de Caso

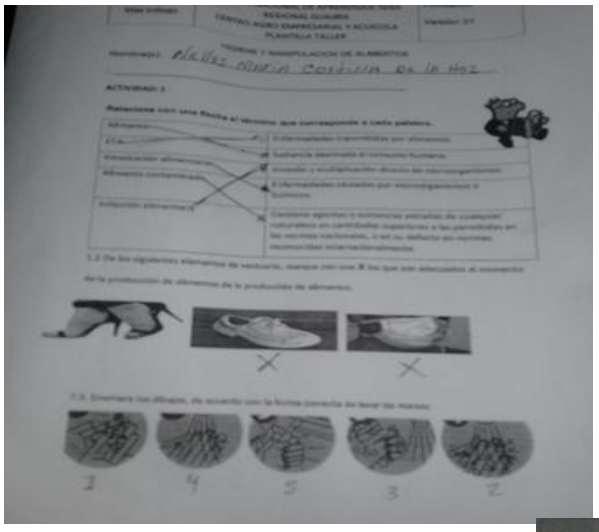
NOMBRE:
NELLYS CORINA
YOLETH SABALETA
BLENA SOLANO S.

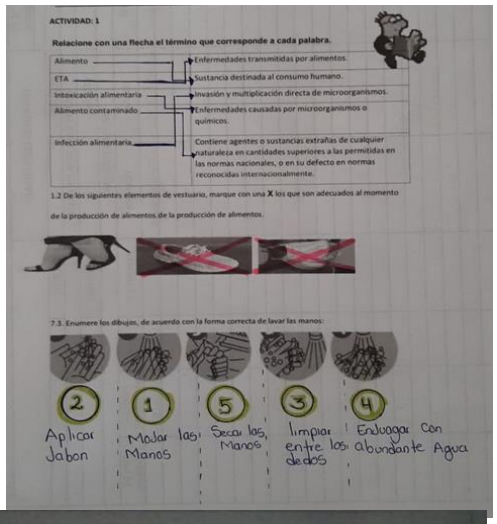
1 QUE HIZO MARY CORRECTAMENTE
regano seriamente a la persona que hizo la entrega

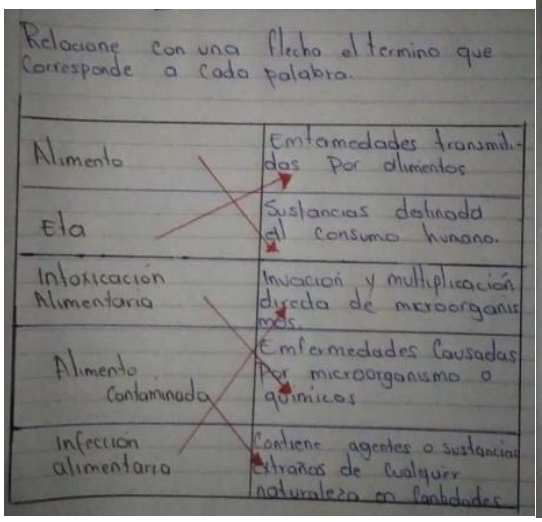
2. QUE HIZO MARY INCORRECTAMENTE
No tomarse el tiempo para organizar los alimentos en el instante que llegaron y resivir los alimentos en mal estado. y no decir nada al administrador

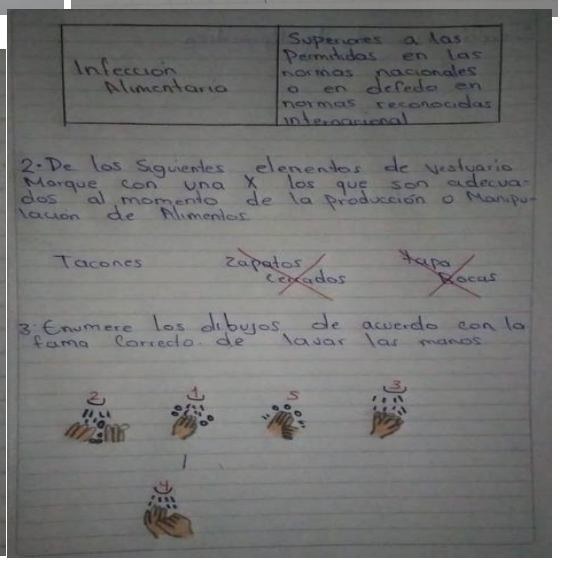
3QUE PUEDE HACER MARY Y SU SUPERVISOR. PARA PREVENIR SITUACIONES E SIMILARES EN EL FUTURO.

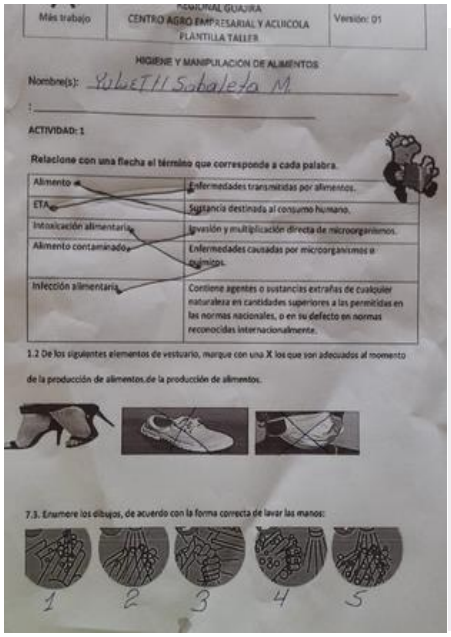
→ MARY: Ser mas cuidadosa y atenta en su trabajo y no resivir alimentos en mal estado.




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.
Invasión y multiplicación directa de 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.
7.3. Enumere los dibujos, de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos:
2 Aplicar Jabon
1 Mojar las Manos
5 Secar las Manos
3 limpiar entre los dedos
4 Enjuagar con abundante Agua


Relacione con una flecha el termino que Corresponde a cada palabra.
Alimento
Eta
Intoxicación Alimentaria
Alimento Contaminado
Infeccion alimentaria
Enfermedades transmitidas Por alimentos
Sustancias destinada al consumo humano.
Invacion y multiplicación directa de microorganismos.
Enfermedades Causadas Por microorganismo o quimicos
Contiene agentes o sustancias Extrañas de Cualquier naturaleza en Cantidades


Infeccion Alimentaria
Superiores a las Permitidas en las normas nacionales o en defecto en normas reconocidas internacional
2. De los Siguientes elementos de Vestuario Marque con una X los que son adecuados al momento de la Producción o Manipulación de Alimentos
Tacones
Zapatos cerrados
Tapabocas
3. Enumere los dibujos de acuerdo con la forma Correcta de lavar las manos


Más trabajo
CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
Versión: 01
PLANTILLA TALLER
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nombre(s): YuberTH Sabaleta M
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.
Invasión y multiplicación directa de 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.
7.3. Enumere los dibujos, de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos:
1 2 3 4 5


Relacione con una flecha el Término que Corresponda a cada palabra.
Alimento
ETA
Intoxicación alimentaria
Alimento contaminado
Infección alimentaria
Enfermedades transmitidas por alimentos.
Sustancia destinada al consumo humano.
Invasión y multiplicación directa de 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
X
X
7.3. Enumere los dibujos, de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos.
2 1 5 3 4