EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA: 2519756

En la semana entre el 16 de marzo hasta 30 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.

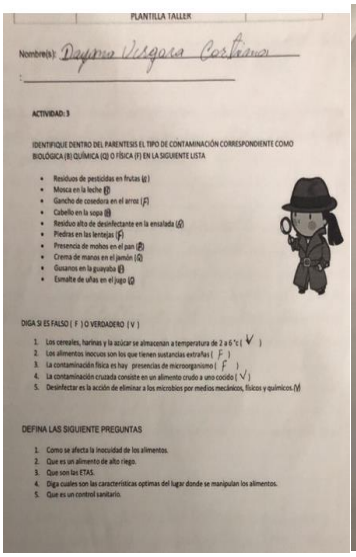
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

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.


PLANTILLA TALLER

Nombre(s): Dayana Vizcaya Cortázar

ACTIVIDAD 3

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

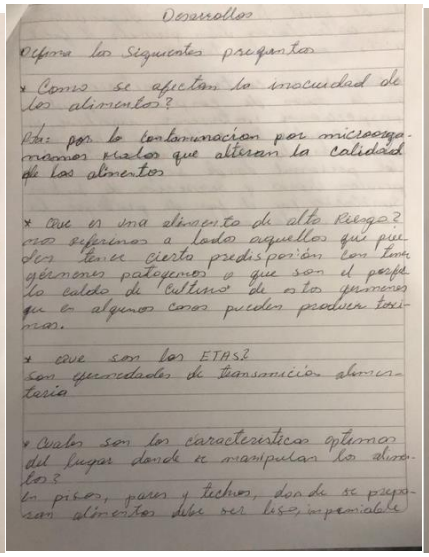
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (B)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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


Desarrollos

Defina las siguientes preguntas

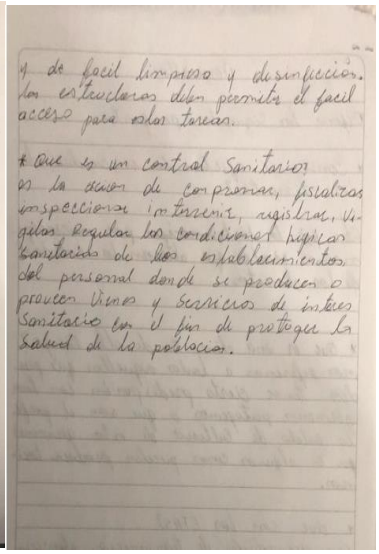
* Como se afectan la inocuidad de los alimentos?

Rta: por la contaminacion por microorganismos malos que alteran la calidad de los alimentos

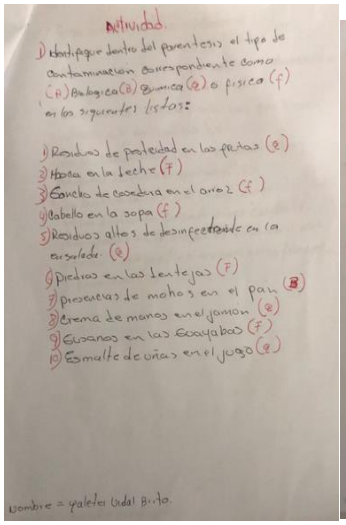
* Que es una alimento de alto Riesgo? nos referimos a todos aquellos que pueden tener cierto predisposicion con tener gérmenes patogenos o que son el perfecto caldo de cultivo de estos gérmenes que en algunos casos pueden producir toxinas.

* que son las ETAS? son enfermedades de transmicion alimentaria

* Cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos? los pisos, paredes y techos, donde se preparan alimentos debe ser liso, impermiable


y de facil limpieza y desinfeccion. las estructuras deben permitir el facil acceso para estas tareas.

* Que es un control Sanitario es la accion de comprobar, fiscalizar, inspeccionar, intervenir, registrar, vigilar, regular los condiciones higienico Sanitarios de los establecimientos, del personal donde se producen o procesan Viveres y Servicios de interes Sanitario con el fin de proteger la Salud de la poblacion.

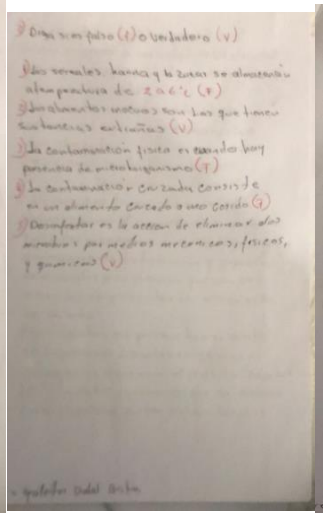


Actividad

1) Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminacion correspondiente como (B) Biologica (Q) Quimica (Q) o fisica (F) en los siguientes listos:

1) Residuos de pesticidas en las frutas (Q)
2) Hormiga en la leche (F)
3) Gancho de cocadora en el arroz (F)
4) Cabello en la sopa (F)
5) Residuos altos de desinfectante en la ensalada (Q)
6) Piedras en las lentejas (F)
7) presencias de mohos en el pan (B)
8) Crema de manos en el jamon (Q)
9) Gusanos en las Guayabas (F)
10) Esmalte de uñas en el jugo (Q)

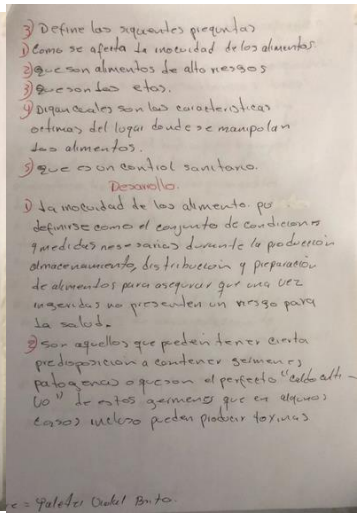
Nombre = Yaleisi Ordal Brito.



2) Diga 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 contaminación fisica es ahí presencia de microorganismo (V)
4) la contaminación cruzada consiste en un alimento cocido a uno crudo (V)
5) Desinfectar es la accion de eliminar a los microbios por medios mecanicos, fisicos y quimicos (V)

Nombre = yaleisi Ordal Brito.

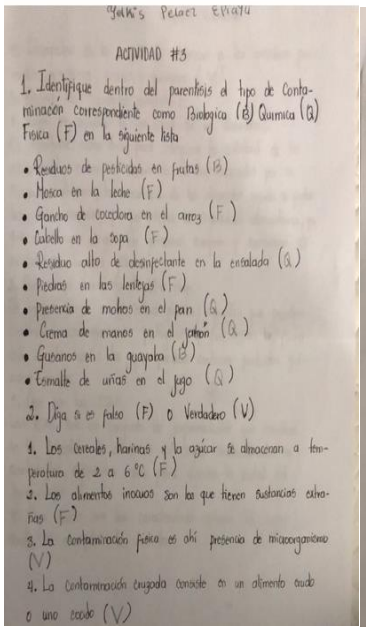


3) Define las siguientes preguntas
1) Como se afecta la inocuidad de los alimentos
2) que son alimentos de alto riesgos
3) que son las etas.
4) Digan cuales son las caracteristicas optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5) que es un control sanitario.

Desarrollo.

1) la inocuidad de los alimento. se definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la produccion almacenamiento, distribucion y preparacion de alimentos para asegurar que una vez ingeridos no presenten un riesgo para la salud.
2) Son aquellos que pueden tener cierta predisposicion a contener gérmenes patogenos o que son el perfecto "caldo de cultivo" de estos gérmenes que en algunos casos ellos pueden producir toxinas

= yaleisi Ordal Brito.



Yaleisi Pelaez Espitia

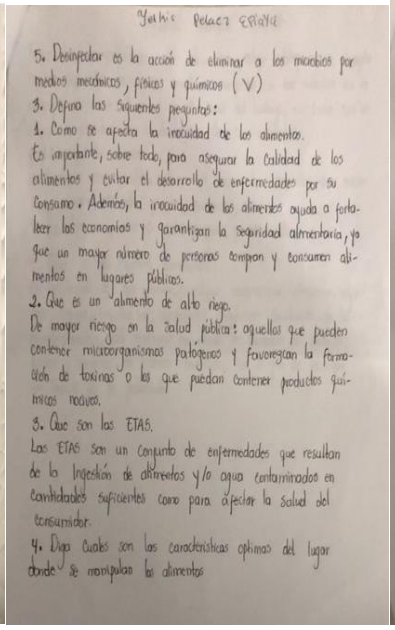
ACTIVIDAD #5

1. 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 (B)
- Hormiga en la leche (F)
- Gancho de cocadora 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)

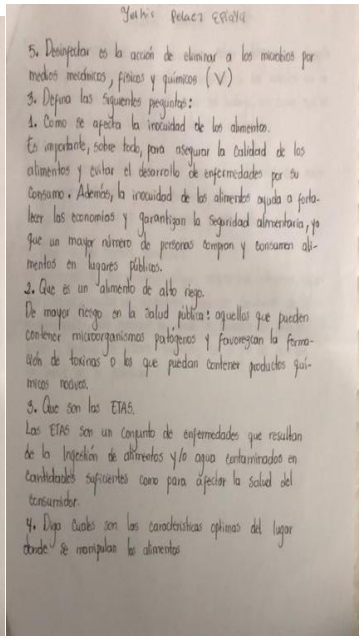
2. Diga si es falso (F) o Verdadero (V)

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 ahí presencia de microorganismo (V)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento cocido a uno crudo (V)



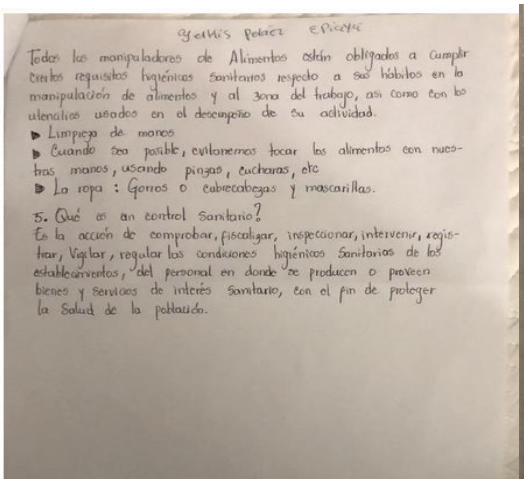
Yaleisi Pelaez Espitia

5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos (V)
3. Defina las siguientes preguntas:
1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
Es importante, sobre todo, para asegurar la calidad de los alimentos y evitar el desarrollo de enfermedades por su Consumo. Además, la inocuidad de los alimentos ayuda a fortalecer las economías y garantizan la Seguridad alimentaria, ya que un mayor número de personas compran y consumen alimentos en lugares públicos.
2. Que es un alimento de alto riesgo.
De mayor riesgo en la salud pública: aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.
3. Que son las ETAS.
Las ETAS son un conjunto de enfermedades que resultan de la Ingestión de alimentos y/o agua contaminados en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.
4. Diga Cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos



Yaleisi Pelaez Espitia

5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos (V)
3. Defina las siguientes preguntas:
1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
Es importante, sobre todo, para asegurar la calidad de los alimentos y evitar el desarrollo de enfermedades por su Consumo. Además, la inocuidad de los alimentos ayuda a fortalecer las economías y garantizan la Seguridad alimentaria, ya que un mayor número de personas compran y consumen alimentos en lugares públicos.
2. Que es un alimento de alto riesgo.
De mayor riesgo en la salud pública: aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.
3. Que son las ETAS.
Las ETAS son un conjunto de enfermedades que resultan de la Ingestión de alimentos y/o agua contaminados en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.
4. Diga Cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos

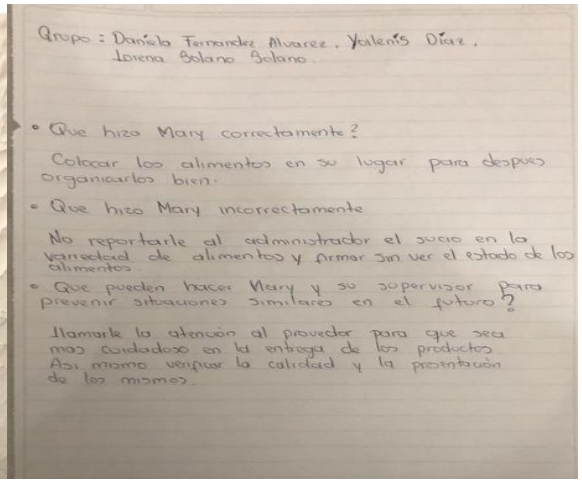


Yaleisi Pelaez Espitia

Todos los manipuladores de Alimentos están obligados a cumplir ciertos requisitos higiénicos sanitarios respecto a sus hábitos en la manipulación de alimentos y al zona del trabajo, así como con los utensilios usados en el desempeño de su actividad.

- Limpieza de manos
- Cuando sea posible, evitaremos tocar los alimentos con nuestras manos, usando pinzas, cucharas, etc
- La ropa: Gorros o cubrecabezas y mascarillas.

5. Qué es un control Sanitario?
Es la acción de comprobar, fiscalizar, inspeccionar, intervenir, registrar, Vigilar, regular las condiciones higiénicas Sanitarias de los establecimientos, del personal en donde se producen o proveen bienes y servicios de interés sanitario, con el fin de proteger la Salud de la población.



Grupo: Daniela Fernandez Alvarez, Yaleisi Diaz, Lorena Solano Solano.

- Que hizo Mary correctamente?

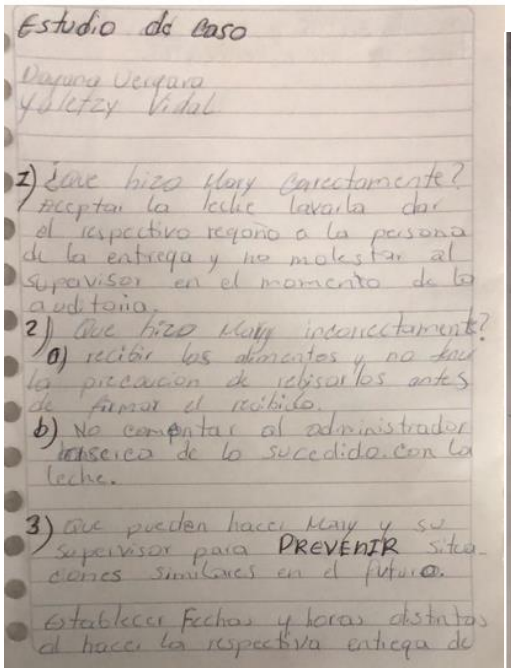
Colocar los alimentos en su lugar para despues organizarlos bien.

- Que hizo Mary incorrectamente

No reportarle al administrador el suceso en la variedad de alimentos y firmar sin ver el estado de los alimentos.

- Que pueden hacer Mary y su supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro?

Llamarle la atención al proveedor para que sea mas cuidadoso en la entrega de los productos. Asi mismo verificar la calidad y la presentación de los mismos.



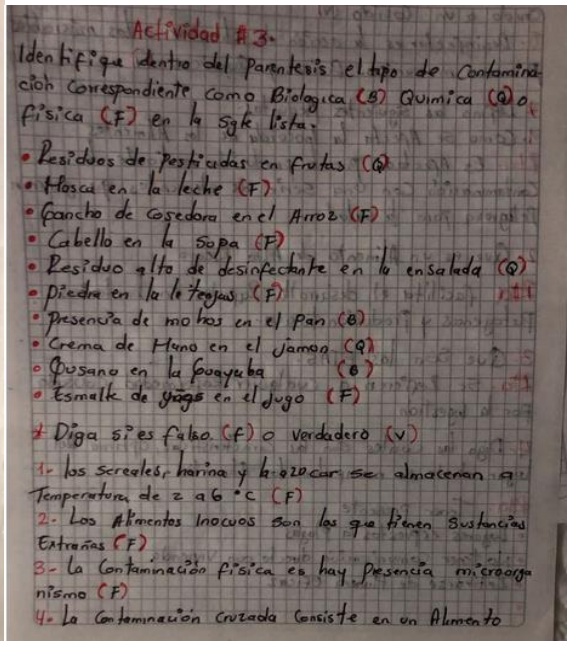
Estudio de Caso

Dayana Vergara
Yoletzy Vidal

1) ¿Que hizo Mary correctamente?
Aceptar la leche lavarla dar el respectivo regaño a la persona de la entrega y no molestar al supervisor en el momento de la auditoria.

2) ¿Que hizo Mary incorrectamente?
a) recibir los alimentos y no tuvo la precaución de revisarlos antes de firmar el recibido.
b) No comentar al administrador lo serio de lo sucedido con la leche.

3) ¿Que pueden hacer Mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro.
Establecer fechas y horas distintas al hacer la respectiva entrega de

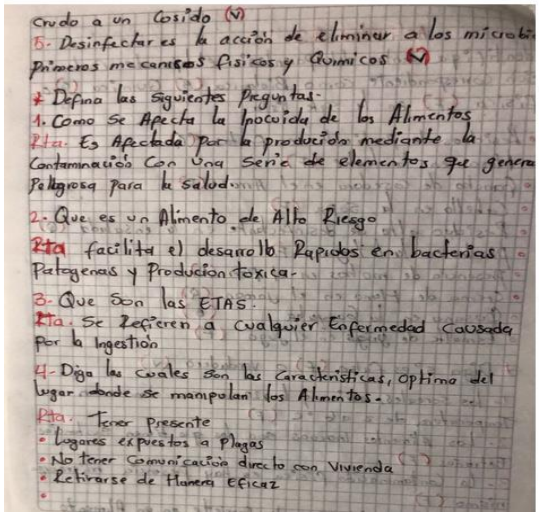


Actividad #3.
Identifique dentro del parentesis el tipo de Contaminación Correspondiente como Biologica (B) Quimica (Q) o fisica (F) en la sgte lista.

- 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)
- Piedra en la lentejas (F)
- Presencia de moho en el Pan (B)
- Crema de Humo en el Jamon (Q)
- Gusano en la Guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el Jugo (F)

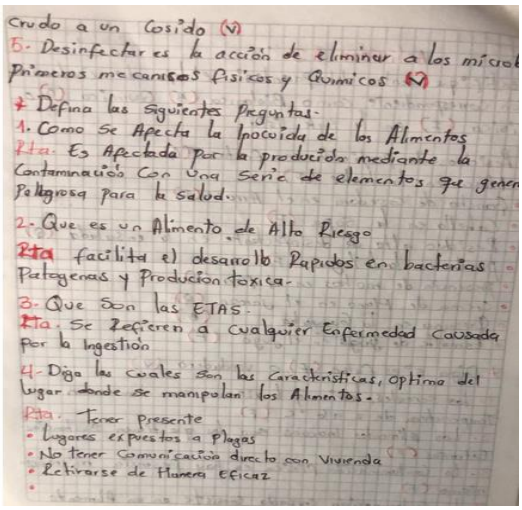
Diga si es falso (f) o Verdadero (V)

1- los cereales, harina y harinas se almacenan a Temperatura de 2 a 6 °C (F)
2- Los Alimentos Inocuos son los que tienen Sustancias Extrañas (F)
3- la Contaminación fisica es hay Presencia microorganismo (F)
4- La Contaminación Cruzada Consiste en un Alimento



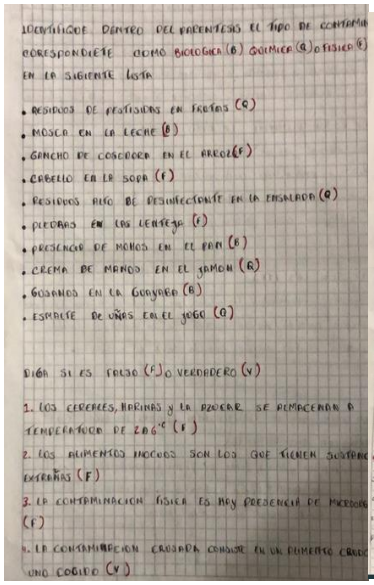
Crudo a un Cosido (V)
5- Desinfectar es la acción de eliminar a los microbi
Primeros mecanismos fisicos y Quimicos (V)

Defina las Siguientes Preguntas.
1. Como Se Afecta la Inocuidad de los Alimentos
Rta: Es Afectada por la producion mediante la Contaminación Con Una Serie de elementos que genera Peligrosa para la Salud.
2- Que es un Alimento de Alto Riesgo
Rta facilita el desarrollo Rapidos en bacterias Patogenas y Produccion toxica.
3- Que Son las ETAS.
Rta: Se Refieren a Cualquier Enfermedad Causada por la Ingestion
4- Diga las Cuales Son las Caracteristicas, Optima del lugar donde se manipulan los Alimentos.
Rta: Tener Presente
- Lugares expuestos a Plagas
- No tener Comunicacion directo con Vivienda
- Retirarse de Manera Eficaz



Crudo a un Cosido (V)
5- Desinfectar es la acción de eliminar a los microb
Primeros mecanismos fisicos y Quimicos (V)

Defina las Siguientes Preguntas.
1. Como Se Afecta la Inocuidad de los Alimentos
Rta: Es Afectada por la producion mediante la Contaminación Con Una Serie de elementos que genera
Peligrosa para la Salud.
2- Que es un Alimento de Alto Riesgo
Rta facilita el desarrollo Rapidos en bacterias Patogenas y Produccion toxica.
3- Que Son las ETAS.
Rta: Se Refieren a Cualquier Enfermedad Causada por la Ingestion
4- Diga las Cuales Son las Caracteristicas, Optima del lugar donde se manipulan los Alimentos.
Rta: Tener Presente
- Lugares expuestos a Plagas
- No tener Comunicacion directo con Vivienda
- Retirarse de Manera Eficaz

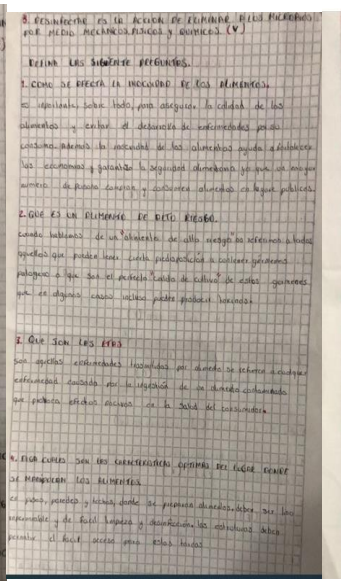


IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACION CORRESPONDIENTE COMO BIOLOGICA (B) QUIMICA (Q) O FISICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- RESIDUOS DE PESTICIDAS EN 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 LOS LENTEJAS (F)
- PRESENCIA DE MOHOS EN EL PAN (B)
- CREMA DE MANOS EN EL JAMON (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 TEMPERATURA DE 2 A 6 °C (V)
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)



3. DESINFECTAR ES LA ACCION DE ELIMINAR A LOS MICROBIOS POR MEDIO MECANICOS FISICOS Y QUIMICOS (V)

RESPONDA LAS SIGUIENTE PREGUNTAS.

1. COMO SE AFECTA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

es importante sobre todo para asegurar la calidad de los alimentos y evitar el desarrollo de enfermedades por su consumo. Debemos la inocuidad de los alimentos ayuda a fortalecer las economías y garantiza la seguridad alimentaria ya que un mayor número de personas cuentan y consumen alimentos en lugares publicos.

2. QUE ES UN ALIMENTO DE ALTO RIESGO.

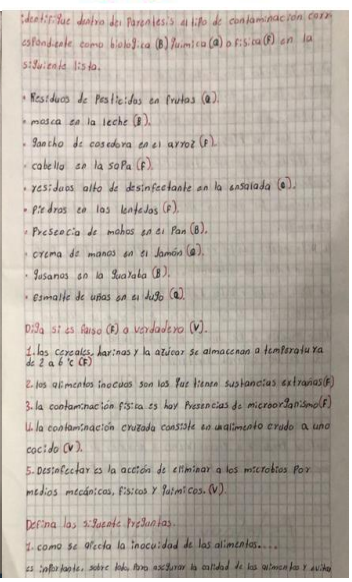
cuando hablamos de un "alimento de alto riesgo" no referimos a todos aquellos que pueden tener cierta predisposición a contener gérmenes patogenos o que son el perfecto "caldo de cultivo" de estos gérmenes que en algunos casos incluso pueden producir toxinas.

3. QUE SON LAS ETAS

son afecciones enfermedades trasmitidas por alimento se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que produzca efectos nocivos en la salud del consumidor.

4. DIGA CUALES SON LAS CARACTERISTICAS OPTIMAS DEL LUGAR DONDE SE MANIPULAN LOS ALIMENTOS

El piso, paredes y techos donde se preparan alimentos deben ser impermeable y de facil limpieza y desinfección las estructuras deben permitir el facil acceso para estas tareas.



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 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 los 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).

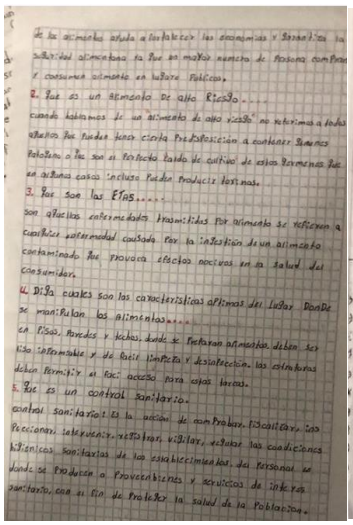
Diga si es falso (F) o verdadero (V).

1. las 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 contaminación fisica 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 químicos. (V).

Defina las siguiente preguntas.

1. como se afecta la inocuidad de los alimentos...

es importante, sobre todo para asegurar la calidad de los alimentos y evitar



de los alimentos ayuda a fortalecer las economías y garantiza la seguridad alimentaria ya que un mayor número de personas cuentan y consumen alimento en lugares Publicos.

2. Que es un Alimento de alto Riesgo...

cuando hablamos de un alimento de alto riesgo no referimos a todos aquellos que pueden tener cierta Predisposicion a contener Gérmenes Patogenos o que son el Perfecto Caldo de cultivo de estos Gérmenes que en algunos casos incluso Pueden Producir toxinas.

3. Que son las Etas...

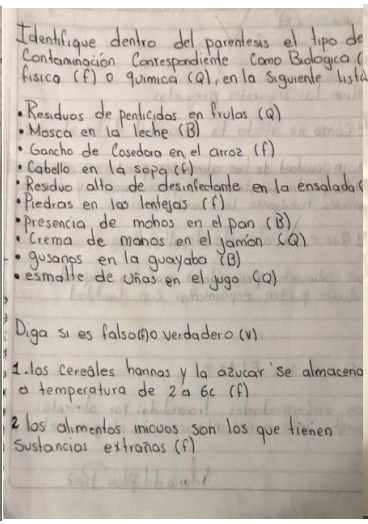
Son afecciones enfermedades trasmitidas por alimento se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del Consumidor.

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

en Piso, Paredes y techos donde se Preparan alimentos deben ser Piso impermeable y de facil limpieza y desinfección. las estructuras deben permitir el facil acceso para estas tareas.

5. Que es un control sanitario.

control sanitario: es la acción de comprobar, inspeccionar, las Peticiones, intervenir, restringir, vigilar, evaluar las condiciones higienicas sanitarias de los establecimientos, del Personal se manipuladores o Prestadores y servicios de interes sanitario, con el fin de Proteger la salud de la Poblacion.



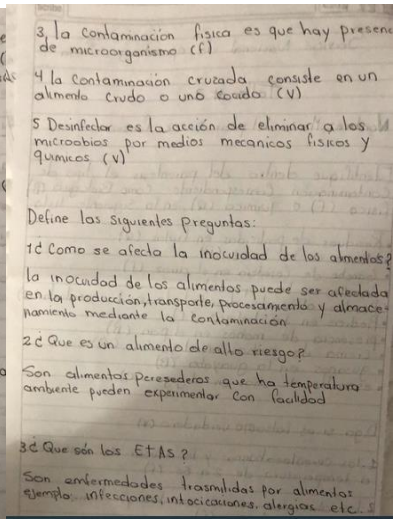
Identifique dentro del parentesis el tipo de Contaminación Contespendiente Como Biologica (B) fisica (F) o quimica (Q), en la Siguiente lista:

- Residuos de penticidas 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 hannas y la azucar se almacena a temperatura de 2 a 6c (f)

2 los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (f)



3, la Contaminación fisica es que hay presencia 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)

Define las siguientes Preguntas:

1¢ Como se afecta la inocuidad de los alimentos?

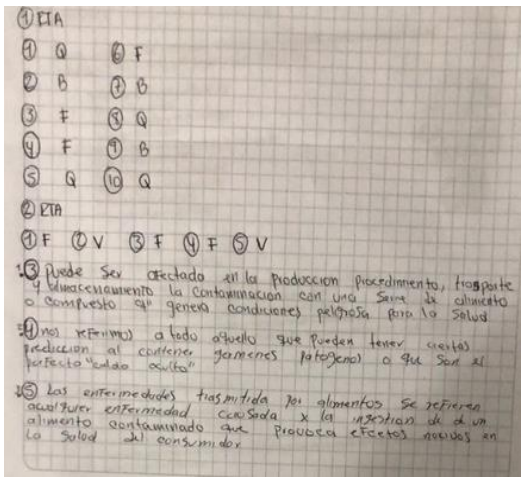
la inocuidad de los alimentos puede ser afectada en la producción, transporte, Procesamiento y almacenamiento mediante la contaminación

2¢ Que es un alimento de alto riesgo?

Son alimentos Peresederos que ha temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad

3¢ Que són las ETAS?

Son enfermedades trasmitidas por alimentos ejemplo infecciones, intoxicaciones, alergias etc.



① ETA

①	Q	⑥	F
②	B	⑦	B
③	F	⑧	Q
④	F	⑨	B
⑤	Q	⑩	Q

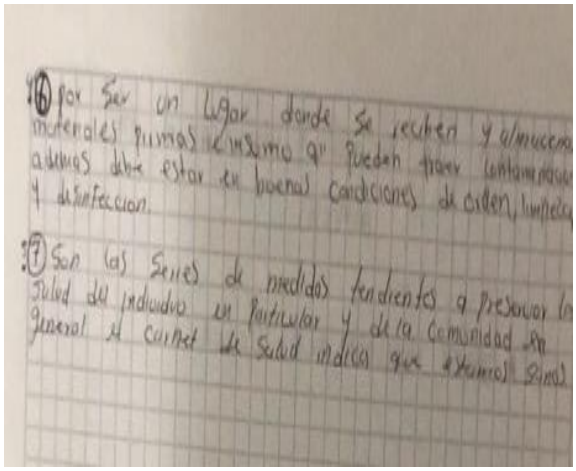
② ETA

① F ② V ③ F ④ F ⑤ V

13 Puede Ser afectada en la Producción Procedimiento, transporte y almacenamiento la contaminacion con una Sera de alimento o compuesto q" genera condiciones peligrosa para la Salud.

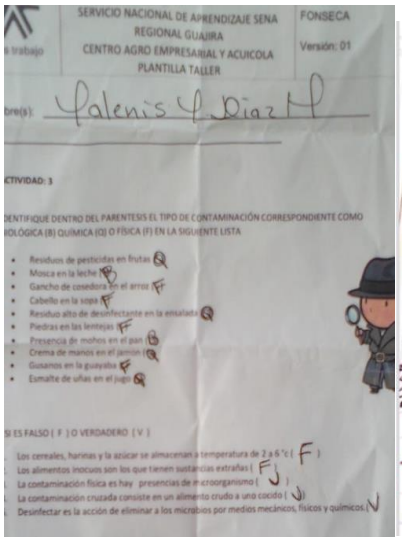
14 nos referimos a todo aquello que Pueden tener cierta predisposicion al contener gerrmenes patogenos o que Son el perfecto "caldo oculto"

15 Las enfermedades trasmitida por alimentos se refieren a cualquier enfermedad causada x la ingestion de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la Salud del consumidor.



16 por Ser un Lugar donde se reciben y almacenan materiales primas e insumo q" Pueden traer contaminacion estas deben estar en buenas condiciones de aseo, limpieza y desinfeccion.

17 Son las Series de medidas tendientes a Preservar la Salud del individuo en Particular y de la Comunidad en General el Carnet de Salud indica que examenes Clinicos



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

FONSECA
Versión: 01

bre(s): Yalenis Y. Diaz M

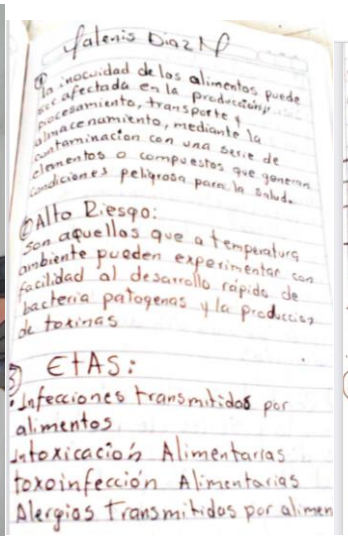
CTIVIDAD: 3

DENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO
OLÓGICA (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)

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 (V)
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

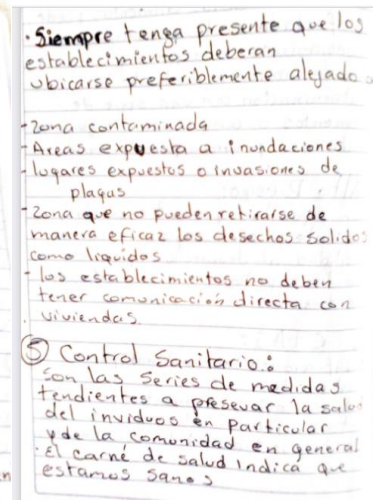


Yalenis Diaz M

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 peligrosa para la salud.

Alto Riesgo:
Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar con facilidad al desarrollo rápido de bacteria patogenas y la producción de toxinas

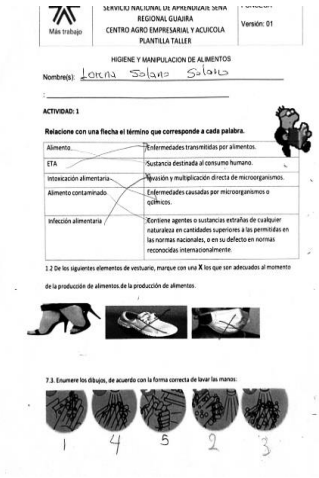
ETAS:
Infecciones transmitidos por alimentos
Intoxicación Alimentarias
Toxoinfección Alimentarias
Alergias Transmitidos por alimen



Siempre tenga presente que los establecimientos deberan ubicarse preferiblemente alejado

- Zona contaminada
- Areas expuesta a inundaciones
- lugares expuestos o invasiones de plagas
- Zona que no pueden retirarse de manera eficaz los desechos solidos como liquidos
- los establecimientos no deben tener comunicación directa con viviendas

5) Control Sanitario:
Son las Series de medidas tendientes a preservar la salud del inviduos en particular y de la comunidad en general
El carné de salud indica que estamos sanos



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

Más trabajo
Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Lorena Solano Salah

ACTIVIDAD: 1

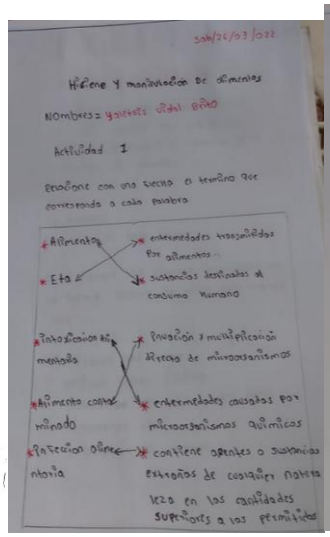
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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 4 5 2 3



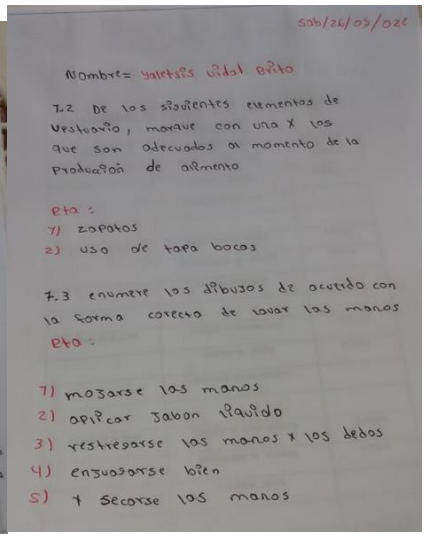
Salud/26/03/022

Higiene y manipulación de alimentos

NOmbres= yalenis vidal brito

Actividad 1

Relacione con una flecha el término que corresponda a cada palabra



Salud/26/03/022

NOmbre= yalenis vidal brito

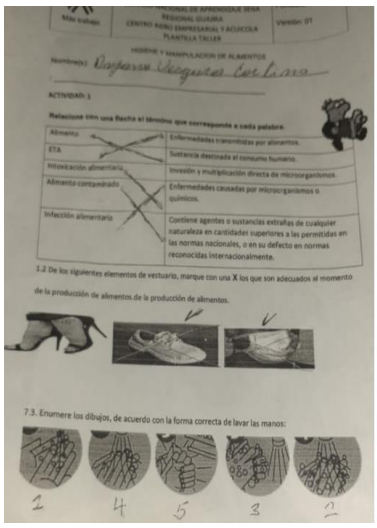
1.2 De los siguientes elementos de vestuario, marque con una X los que son adecuados al momento de la producción de alimento

Eta :
1) zapatos
2) uso de tapa bocas

1.3 enumere los dibujos de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos

Eta :

1) mojarse las manos
2) aplicar jabon liquido
3) restregarse las manos x los dedos
4) enjuagarse bien
5) y secarse las manos



Más trabajo
Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Daysuris Delgado Cortina

ACTIVIDAD: 1

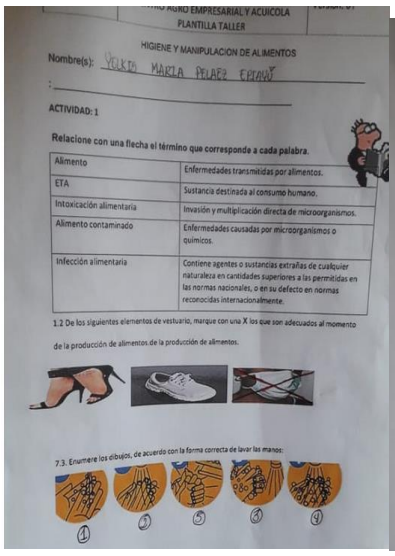
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

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 4 5 3 2



PLANTILLA TALLER

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): YULIS MARIA PELAEZ EPIAYU

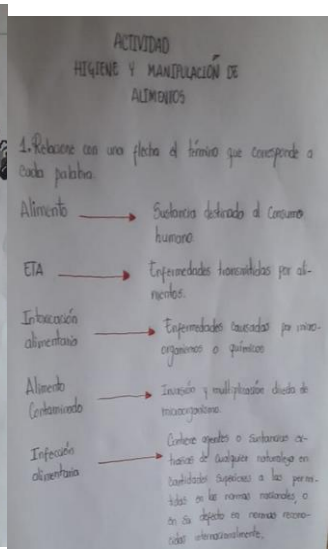
ACTIVIDAD: 1

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:



ACTIVIDAD
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

Alimento → Sustancia destinada al Consumo humano

ETA → Enfermedades transmitidas por alimentos.

Intoxicación alimentaria → Enfermedades causadas por microorganismos o químicos

Alimento Contaminado → Invasión y multiplicación directa de microorganismos.

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.