EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA: 2519758

En la semana entre el 16 de marzo hasta 30 de marzo de 2022, se capacitaron a 24 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.

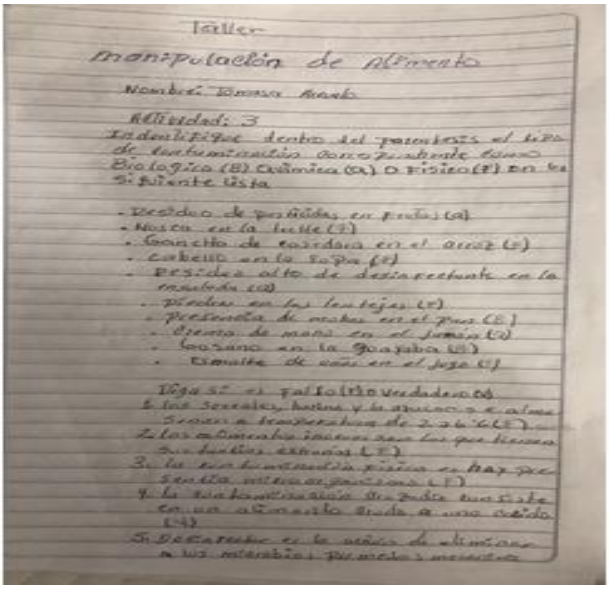
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

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.


Taller-

Manipulación de Alimento

Nombre: Emma Rueda

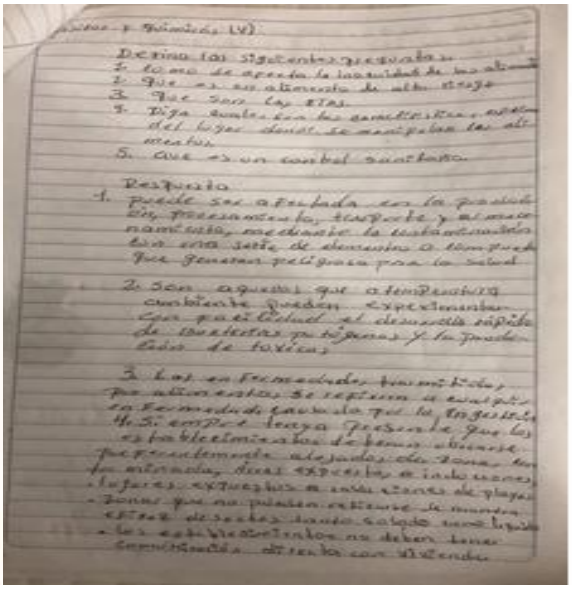
Actividad: 3

Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminación correspondiente Biologica (B) Quimica (Q) o Fisica (F) en la siguiente lista

- Pedazo de pañales en pañales (Q)
- Hueso en la bulle (F)
- Concreto de cocaina en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en los tenejas (F)
- Presencia de moho en el pan (B)
- Exceso de sal en el jamon (Q)
- Hongos en la gaseosa (B)
- Exceso de cal en el jugo (Q)

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

1. Las Semillas, harina y la azucar se deben Secar a temperaturas de 2 a 6°C (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen Sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es la mas peligrosa porque no se ve (F)
4. La biotecnología de punta consiste en un alimento cruda a una cocida (V)
5. Declarese en la salud de alimentos a los alimentos procesados y envasados


Dicima (10) siguientes preguntas

1. Como se aprende la inocuidad de los alimentos
2. Que es un alimento de alto riesgo
3. Que son las ETAS
4. Diga cuales son las caracteristicas esenciales del lugar donde se manipulan los alimentos
5. Que es un combal sanitario

Respuesta

1. Puede ser afectada en la produccion, procesamiento, transporte y almacenamiento, mediante la implementacion de una serie de elementos o tecnicas que generan peligros para la salud
2. Son aquellos que a temperatura ambiente pueden experimentar cambios en su calidad, el desarrollo rapido de bacterias patogenas y la produccion de toxinas
3. Las enfermedades transmitidas por alimentos se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestion de alimentos contaminados de tal manera que las enfermedades adquiridas de forma natural especialmente adecuadas
- Tomar en no pueden retirarse si nuestra
- Los establecimientos no deben tener comunicacion directa con viviendas

PLANTILLA TALLER

Nombre(s): Idelma Luz Pinto Yepez

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.

Defina las siguientes preguntas

1. como se afecta la inocuidad de los alimentos tal como se muestra en el normogra ma sanitario, de alimentos, y bebidas,

2. que es un alimento de alto riesgo nos referimos a todos aquellos que pueden tener cierta predisposición a contener gérmenes patógenos o que sean el perfe cto cubo de cultivo de estos germenes que en algunos casos incluso pueden producir toxinas

3. Que son las ETAS los enfermedades transmitidas por alimen tos se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud de consumidor

4. Diga cuales son las caracteri- del lugar donde se manipulan los Alimentos = debe destacar por sus alto grado de higienes personal los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora tal totalidad del cabello y delantal

5. Que es un control sanitario es la acepon de comprobar, fiscalizar, inspeccionar, intervenir, registrar, vigilar regular las condiciones higienico sanitarias de los establecimientos o proveen bienes y servicios de interes Sanitario con el fin de protegen las salud de la población

MODULO I

Manipulación De los Alimentos = un producto natural, origen animal o Vegetal. los alimetos también pued ser Artificiales. estos son esencia para dadas energia a nuestro organi

Clasificación De los Alimentos Seg las caracteristicas propias= los Alimentos tienen sus carataristicos propias como son su cantidad de su cantidad acidez composición qui proseso de elaboración y conservaci

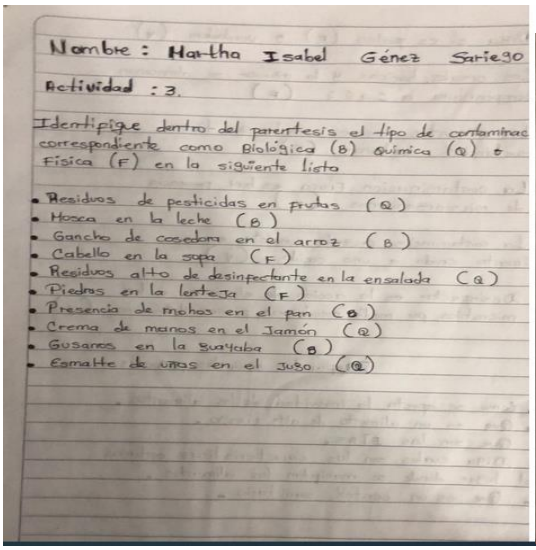
caracteristicas propias= son aquellos a temperatura ambiente pueden exper tar bacterias que su manipulación sea incorrecta

Alimentos de bajos riesgos Son aquellos alimentos que se m nen en temperatura ambiental y siempre estan estables y solos necesarian a perder si sus manip no es adecuada

Contaminación Biológica Microorganismos

Puede referirse a los desechos orgánicos, conjuntos de desechos biologicos material orgánico produ por los seres vivos o un siste biologico que solo puede visualiza con el individualidad que presen a diferencias de las plantas y los animales, una organización biologica

Cómo llegan los Microorganism o germenes peligrosos a los Alime pero acmo llegan los primeros ger a los alimentos porque vienen con propio alimento crudo, de bido a incorrecta manipulación en granja cultivos transporte porque estan en cuerpo bocas, fosas nasales han de algunos de los personas que manipula y estan los transmiten alimentos

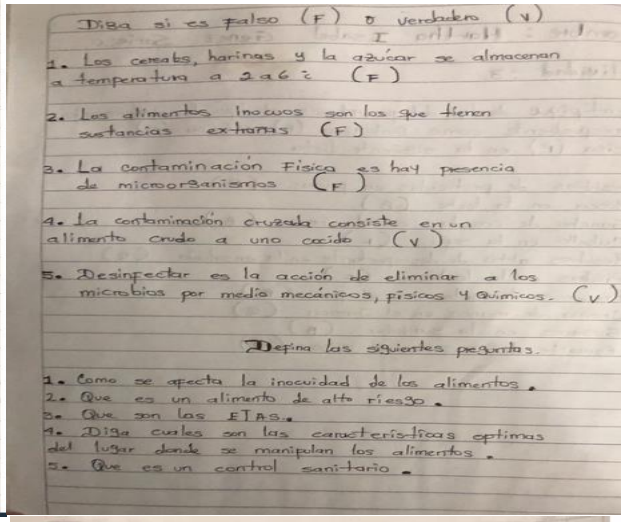


Nombre: Martha Isabel Gónez Suriego

Actividad: 3.

Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminac 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)
- Residuos alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en la lenteja (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)

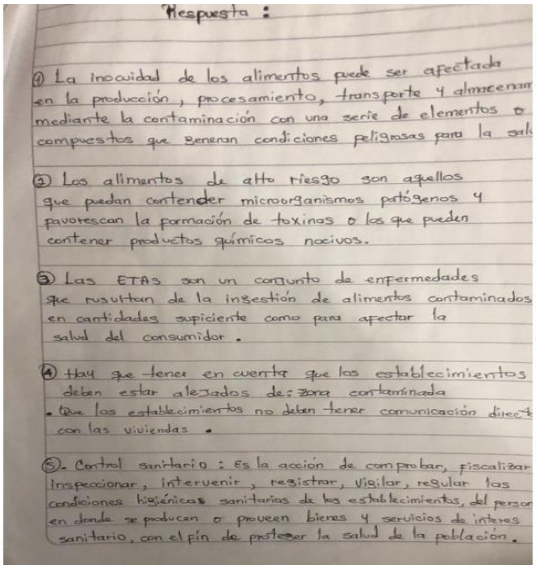


Diga si es falso (F) o verdadero (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura a 2 a 6 c (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación Física 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 medio mecánicos, físicos y químicos. (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:

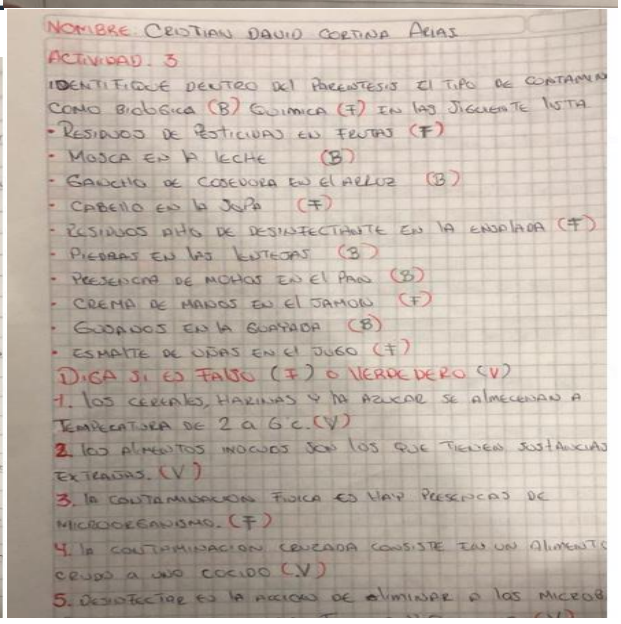
① La inocuidad de los alimentos puede ser afectada en la producción, procesamiento, transporte y almacenam mediante la contaminación con una serie de elementos o compuestos que generan condiciones peligrosas para la sal

② Los alimentos de alto riesgo son aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorescan la formación de toxinas o los que pueden contener productos químicos nocivos.

③ Las ETAS son un conjunto de enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos contaminados en cantidades supiciente como para afectar la salud del consumidor.

④ hay que tener en cuenta que los establecimientos deben estar alejados de: zona contaminada
- que los establecimientos no deben tener comunicación direct con las viviendas.

⑤ Control sanitario: es la acción de comprobar, fiscalizar Inspeccionar, intervenir, registrar, visitar, regular las condiciones higiénicas sanitarias de los establecimientos, del perso en donde se producen o proveen bienes y servicios de interes sanitario, con el fin de proteger la salud de la población.



NOMBRE. CRISTIAN DAVID CORTINA ARIAS

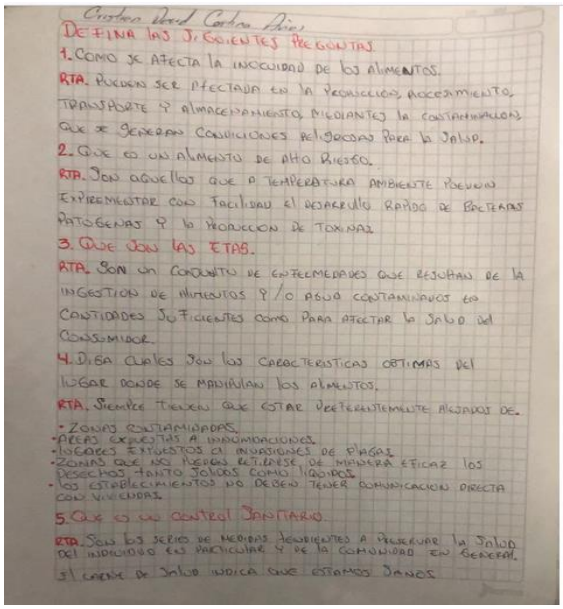
ACTIVIDAD. 3

IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINA CONO BIOLOGICA (B) QUIMICA (Q) EN LAS 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)
- 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 JAMON (Q)
- GUSANOS EN LA GUAYABA (B)
- ESMALTE DE UÑAS EN EL JUGO (Q)

DICA 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. (V)
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 ACCION DE ELIMINAR A LOS MICROB



Cristian David Cortes Rios

DEFINA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. COMO SE AFECTA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

RTA. PUEDEN SER AFECTADA EN LA PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO, MEDIANTES LA CONTAMINACIÓN QUE SE GENERAN CONDICIONES PELIGROSAS PARA LA SALUD.

2. QUE ES UN ALIMENTO DE ALTO RIESGO.

RTA. SON AQUELLOS QUE A TEMPERATURA AMBIENTE PUEDEN EXPERIMENTAR CON FACILIDAD EL DESARROLLO RAPIDO DE BACTERIAS PATOGENAS Y LA PRODUCCION DE TOXINAS

3. QUE SON LAS ETAS.

RTA. SON UN CONJUNTO DE ENFERMEDADES QUE RESULTAN DE LA INGESTION DE ALIMENTOS Y/O AGUA CONTAMINADOS EN CANTIDADES SUFICIENTES COMO PARA AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR.

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

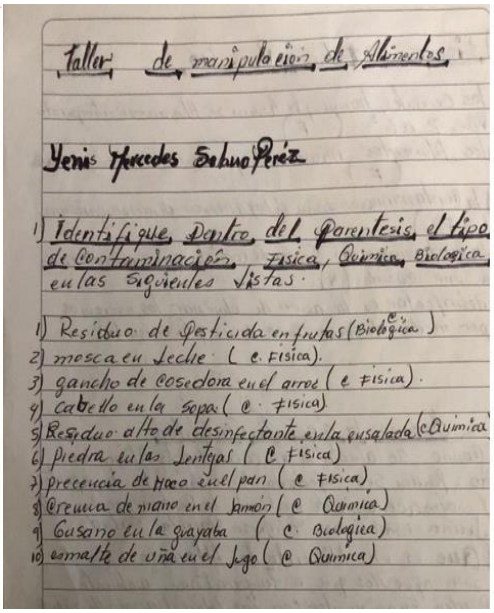
RTA. SIEMPRE TIENEN QUE ESTAR PREFERENTEMENTE ALEJADOS DE:

- ZONAS CONTAMINADAS.
- AREAS EXPUESTAS A INUNDACIONES.
- LUGARES EXPUESTOS A INVASIONES DE PLAGAS.
- ZONAS QUE NO PUEDAN RETIRASE DE MANERA EFICAZ LOS DESECHOS TANTO SOLIDOS COMO LIQUIDOS.
- LOS ESTABLECIMIENTOS NO DEBEN TENER COMUNICACION DIRECTA CON VIVIENDAS.

5. QUE ES UN CONTROL SANITARIO

RTA. SON LOS SERIOS DE MEDIDAS TENDIENTES A PRESERVAR LA SALUD DEL INDIVIDUO EN PARTICULAR Y DE LA COMUNIDAD EN GENERAL.

EL CARNE DE SALUD INDICA QUE ESTAMOS SANOS

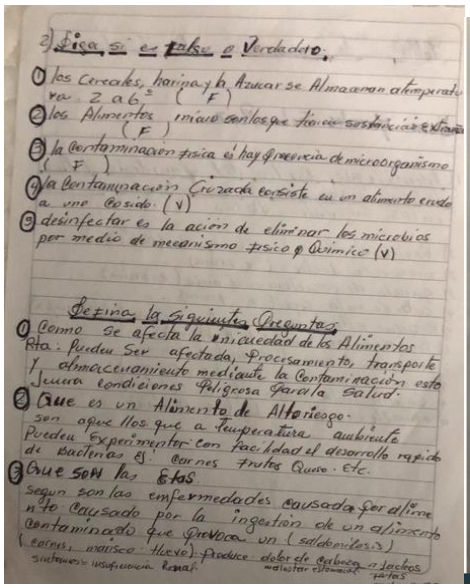


Taller de manipulación de Alimentos

Yenis Mercedes Salvino Pérez

1) Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminación, Física, Química, Biológica en las siguientes listas.

1) Residuo de Pesticida en frutas (Biológica)
2) mesca en leche (c. Física).
3) gancho de cosedora en el arroz (c Física).
4) cabello en la sopa (c. Física)
5) Residuo alto de desinfectante en la ensalada (c Química)
6) piedra en las lentejas (c Física)
7) presencia de poco en el pan (c Física)
8) Presencia de moho en el jamón (c Química)
9) Gusano en la guayaba (c. Biológica)
10) esmalte de uña en el jugo (c Química)

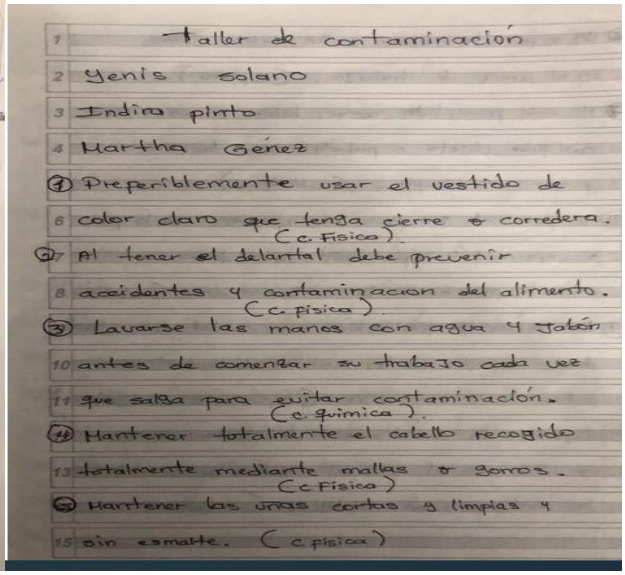


2) Física si es falso o Verdadero.

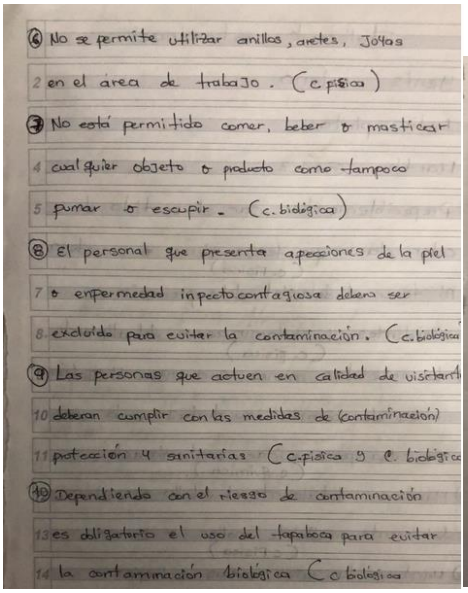
1) los Cereales, harina y la Azucar se Almacenan a temperatura 2 a 6° (F)
2) los Alimentos iniciales con los que tienen contacto directo (F)
3) la Contaminación física es hay presencia de microorganismo (F)
4) la Contaminación Cruzada consiste en un alimento envuelto a uno Caido (V)
5) desinfectar es la acion de eliminar los microbios por medio de mecanismo físico o Químico (V)

Defina la siguientes Preguntas

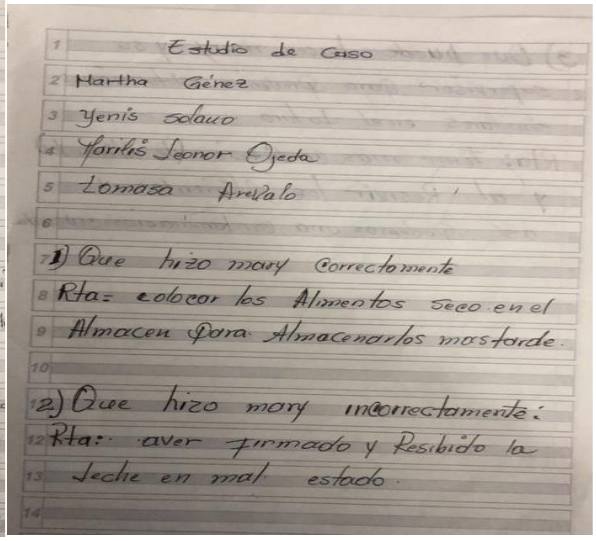
1) Como se afecta la inocuedad de los Alimentos
Rta: Pueden Ser afectada, Procesamiento, transporte y almacenamiento mediante la Contaminación esto Jeuera condiciones Peligrosa para la Salud.
2) Que es un Alimento de Alto riesgo.
son aquellos que a temperatura ambiente Pueden Experimentar con facilidad el desarrollo rapido de bacterias Ej. Carnes Frutos Queso. Etc.
3) Que SON las Etas
Segun son las enfermedades causada por alimente Causado por la ingestion de un alimento Contaminado que Provoca un (salidenteria) (colicos, nausea Vomito) Produce dolor de cabeza a fiebres sintomas= insuficiencia Renal. malestar diarrea partes



1 Taller de contaminación
2 Yenis Solano
3 Indira pinto
4 Martha Gémez
(1) Preferiblemente usar el vestido de
6 color claro que tenga cierre o corredera. (c. Física).
(2) Al tener el delantal debe prevenir
8 accidentes y contaminacion del alimento. (c. física).
(3) Lavarse las manos con agua y Jabón
10 antes de comenzar su trabajo cada vez
11 que salga para evitar contaminación. (c. química).
(4) Mantener totalmente el cabello recogido
13 totalmente mediante mallas o gorros. (c. Física)
(5) Mantener las uñas cortas y limpias y
15 sin esmalte. (c. física)



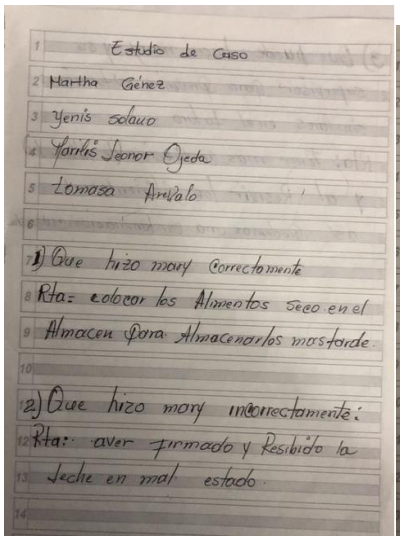
⑥ No se permite utilizar anillos, aretes, Joyas
en el área de trabajo. (c. física)
⑦ No está permitido comer, beber o masticar
cualquier objeto o producto como tampoco
fumar o escupir. (c. biológica)
⑧ El personal que presenta afecciones de la piel
o enfermedad infecto contagiosa deben ser
excluido para evitar la contaminación. (c. biológica)
⑨ Las personas que actuen en calidad de visitant
deberan cumplir con las medidas de (contaminación)
protección y sanitarias (c. física y c. biológica)
⑩ Dependiendo con el riesgo de contaminación
es obligatorio el uso del tapaboca para evitar
la contaminación biológica (c. biológica)



Estudio de Caso
Martha Gómez
Yenis Solano
Yorlis Leonor Ojeda
Tomasa Arévalo

1) Que hizo mary correctamente
Rta: colocar los Alimentos seco en el
Almacen para Almacenarlos mas tarde.

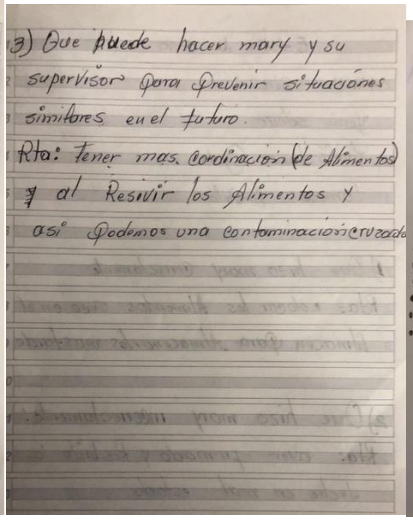
2) Que hizo mary incorrectamente:
Rta: aver firmado y Resibido la
leche en mal estado.



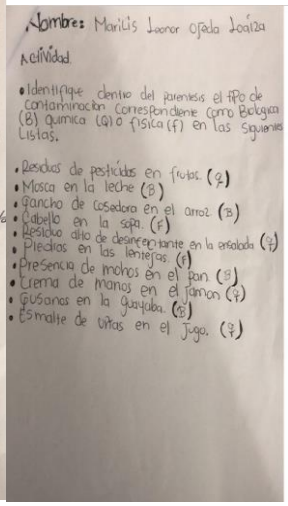
Estudio de Caso
Martha Gómez
Yenis Solano
Yorlis Leonor Ojeda
Tomasa Arévalo

1) Que hizo mary correctamente
Rta: colocar los Alimentos seco en el
Almacen para Almacenarlos mas tarde.

2) Que hizo mary incorrectamente:
Rta: aver firmado y Resibido la
leche en mal estado.



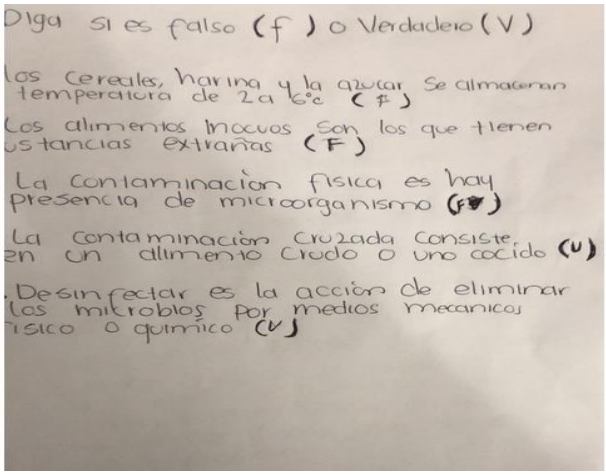
3) Que puede hacer mary y su
supervisor para prevenir situaciones
similares en el futuro.
Rta: tener mas cordinación de Alimentos
y al Resivir los Alimentos y
así podemos una contaminación cruzada



Nombre: Marilis Leonor ojeda Loaiza
Actividad

- Identifique dentro del parentesis el tipo de contaminación correspondiente como Biologica (B) quimica (Q) o fisica (f) en las siguientes Listas.

- Restos 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 jamon (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el Jugo. (Q)



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

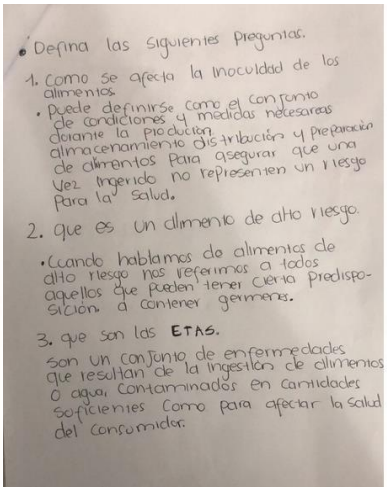
Los Cereales, harina y la azucar se almacenan temperatura de 2a 6°c (F)

Los alimentos Inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)

La contaminación fisica es hay presencia de microorganismo (F)

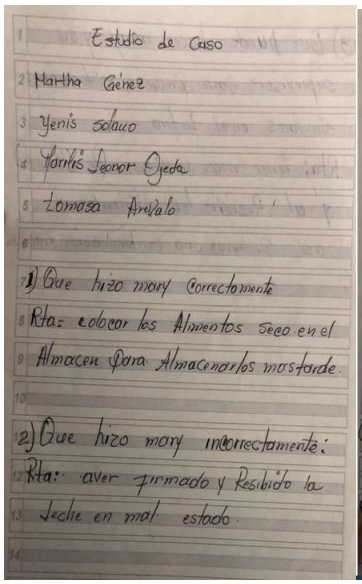
La contaminación Cruzada consiste en un alimento Crudo o uno cocido (V)

Desinfectar es la accion de eliminar los microbios por medios mecanicos fisico o quimico (V)



- 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, almacenamiento distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingerido no representen un riesgo para la salud.
2. que es un alimento de alto riesgo.
   - Cuando hablamos de alimentos de alto riesgo nos referimos a todos aquellos que pueden tener cierta predisposición a contener gérmenes.
3. que son las ETAS.
   son un conjunto de enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos o agua, contaminados en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.



Estudio de Caso

Martha Gómez

Yenis Solano

Yarilis Leonor Ojeda

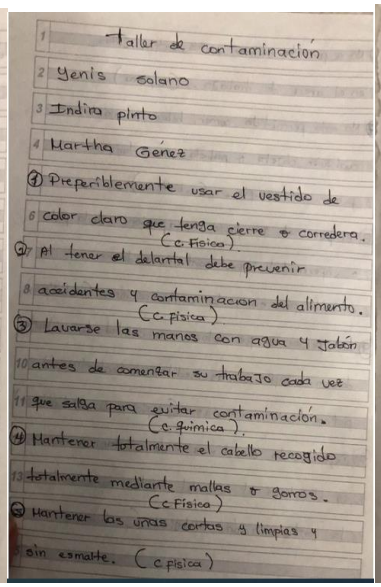
Tomasa Arévalo

1) Que hizo mary Correctamente

Rta: colocar los Alimentos seco en el Almacen para Almacenarlos mas tarde.

2) Que hizo mary incorrectamente:

Rta: aver firmado y Resibido la leche en mal estado



Taller de contaminación

Yenis Solano

Indira pinto

Martha Gómez

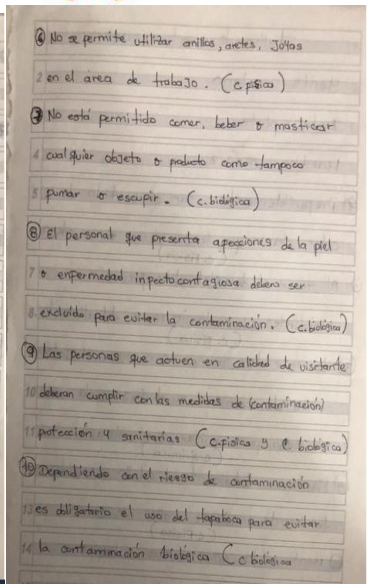
④ Preferiblemente usar el vestido de color claro que tenga cierre o corredera. (C. Fisica).

② Al tener el delantal debe prevenir accidentes y contaminacion del alimento. (C. Fisica)

③ Lavarse las manos con agua y Jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga para evitar contaminación. (C. Química).

④ Mantener totalmente el cabello recogido totalmente mediante mallas o gorros. (C. Fisica)

⑤ Mantener las uñas cortas y limpias y sin esmalte. (C. pisica)



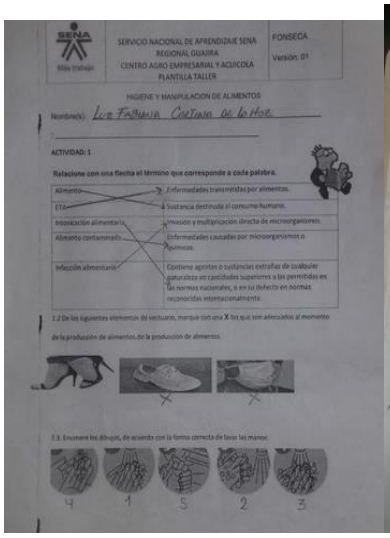
⑥ No se permite utilizar anillos, aretes, Joyas en el area de trabajo. (C. pisica)

⑦ No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto como tampoco fumar o escupir. (C. biológica)

⑧ El personal que presenta afecciones de la piel o enfermedad infecto contagiosa deben ser excluida para evitar la contaminación. (C. biológica)

⑨ Las personas que actuen en calidad de visitante deberan cumplir con las medidas de (contaminación) protección y sanitarias (C. pisica y C. biológica)

⑩ Dependiendo con el riesgo de contaminación es obligatorio el uso del tapaboca para evitar la contaminación biológica C. biológica



SENA — Más trabajo

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

FONSECA
Versión: 01

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Luz Fontanilla Cortazar de la Hoz

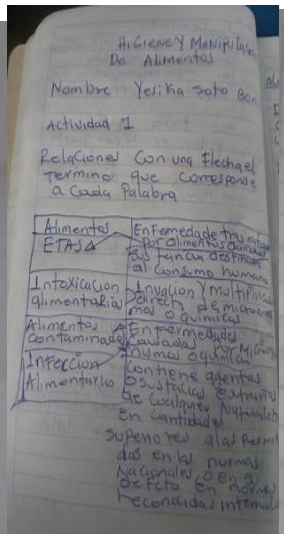
ACTIVIDAD: 1

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:



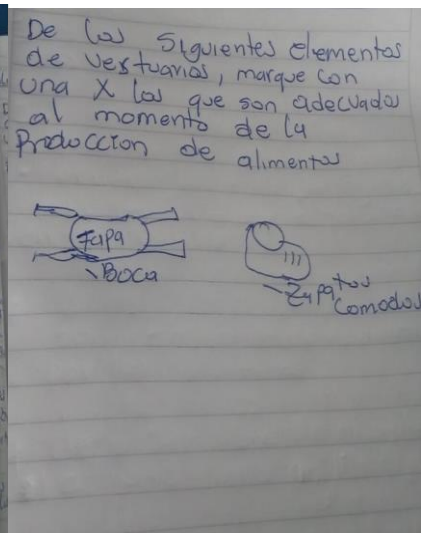
Higiene y Manipulación De Alimentos

Nombre Yesika Soto Bolaño

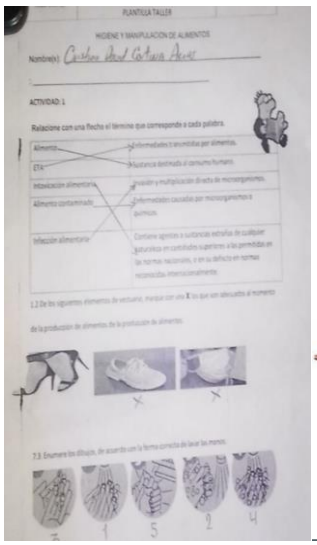
Actividad 1

Relacionel con una Flecha el termino que corresponde a Cada Palabra

Alimentos — Enfermedades transmitidas por alimentos
ETAS — Sustancia destinada al consumo humano
Intoxicacion alimentaria — Invasion y multiplicacion directa de microorganismos
Alimento contaminado — Enfermedades causadas por microorganismos o químicos
Infeccion Alimentario — 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



De los siguientes elementos de vestuarios, marque con una X los que son adecuados al momento de la Produccion de alimentos



PLANTILLA TALLER

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Cortazar Abad Catarina Anaid

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:



Nombre(s): Marilis Leonor Ojeda loaiza

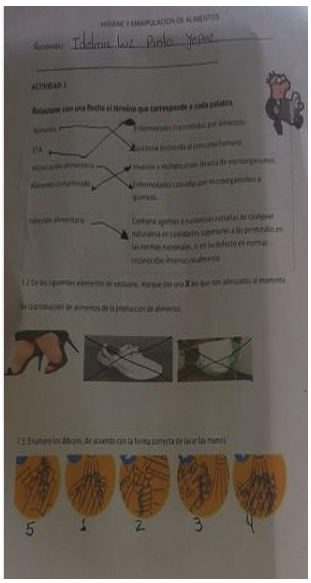
ACTIVIDAD: 1

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:



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

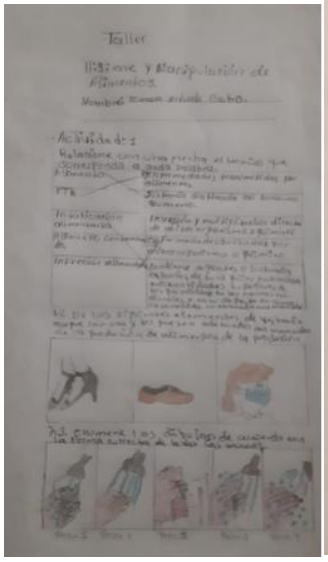
Nombre(s): Idalmira Luz Pinto Yañez

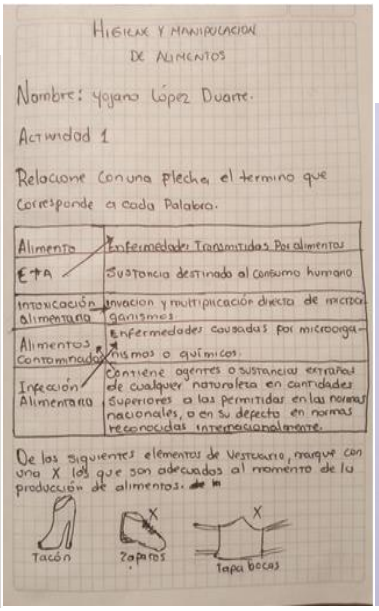
ACTIVIDAD: 1

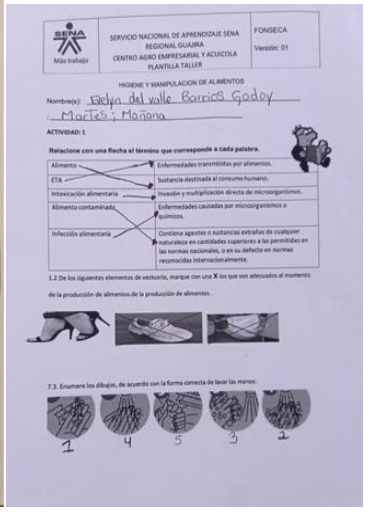
Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

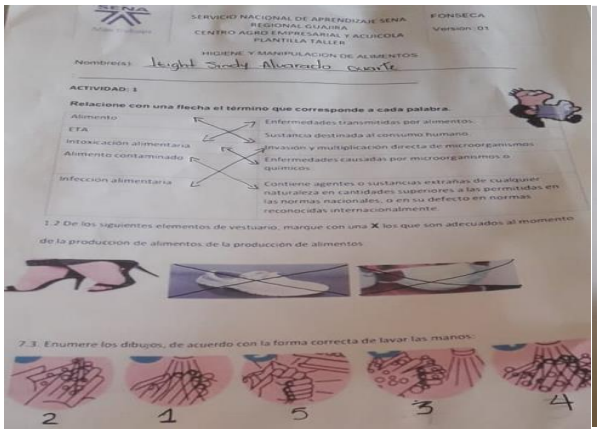
1.2 De los siguientes elementos de vestuario, marque con una X los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.

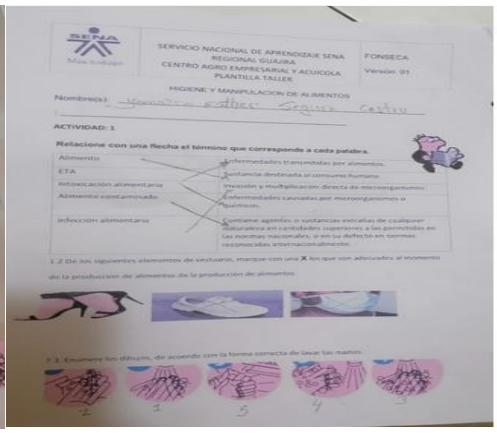
7.3. Enumere los dibujos, de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos:


Taller


Higiene y Manipulacion de Alimentos
Nombre: Yojana López Duarte.
Actividad 1
Relacione con una flecha, el termino que corresponde a cada Palabra.
Alimento
ETA
Intoxicación alimentaria
Alimentos Contaminados
Infección Alimentaria
Enfermedades Transmitidas Por alimentos
Sustancia destinado al consumo humano
invasion 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.
De los siguientes elementos de Vestuario, marque con una X los que son adecuados al momento de la producción de alimentos.
Tacón
Zapatos
Tapa bocas


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL GUAJIRA
CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
PLANTILLA TALLER
FONSECA
Versión: 01
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nombre(s): Evelyn del valle Barrios Godoy
Martes; Mañana
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
4
5
3
2


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL GUAJIRA
CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
PLANTILLA TALLER
FONSECA
Version: 01
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nombre(s): Leight Sirley Almanzelo Duarte
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
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
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: