CUESTIONARIO

1. ¿A que hace referencia la resolución 2674 del 2013?

2. Con tus propias palabras, define ¿qué es un manipulador de alimentos?

3 ¿Qué exámenes debe practicarse el personal manipulador de alimentos?

4. ¿Cuáles son las principales fuentes de contaminación de los alimentos?

5. ¿Cuáles son las principales enfermedades transmitidas por los alimentos?

6. ¿Cuáles son los microorganismos patógenos más frecuentes responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria?

7. ¿Qué es un alimento inocuo?

8. ¿Qué elementos de seguridad debe manejar una persona manipuladora de alimentos?

¡¡¡¡MUCHOS EXITOS!!!!

DESARROLLO

1. la resolución 26 74 de 2013 hace referencia a todos los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídica que ejercen actividades de fabricación procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
2. Un manipulador de alimentos es la persona, que está en contacto directo con los alimentos, y responsable de lo que va hacer en el lugar donde se encuentra manipulando los alimentos.

3. Los exámenes que debe tener en cuenta el personal manipulador es.
    1. Examen medico
    2. Examen de sangre
    3. Examen de materia fecal
    4. Examen de KOH
    5. Examen de garganta

4. Las principales fuentes de contaminación son
    - El medio ambiente
    - Las plagas, como las moscas entre otros
    - Las basuras
    - Los utensilios de cocina u otros objetos
    - El manipular
    - Otros alimentos contaminado
5. Las principales enfermedades trasmitidas por los alimentos son:
    - Norovirus
    - Salmonella
    - Clostridium perfringens
    - Campylobacter
    - Staphylococcus aureus
6. Los microorganismos patógenos más frecuentes responsables de las enfermedades de trasmisión alimentaria son:
    - Bacterias
    - Hongos
    - Virus
    - Gripes
    - Herpes
    - Sarampión
    - Varicela
7. Un alimento inocuo es el que satisface las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable.
8. Los elementos que debe manejar una persona manipuladora de alimentos son:
    - Cofias
    - Guantes
    - Tapabocas

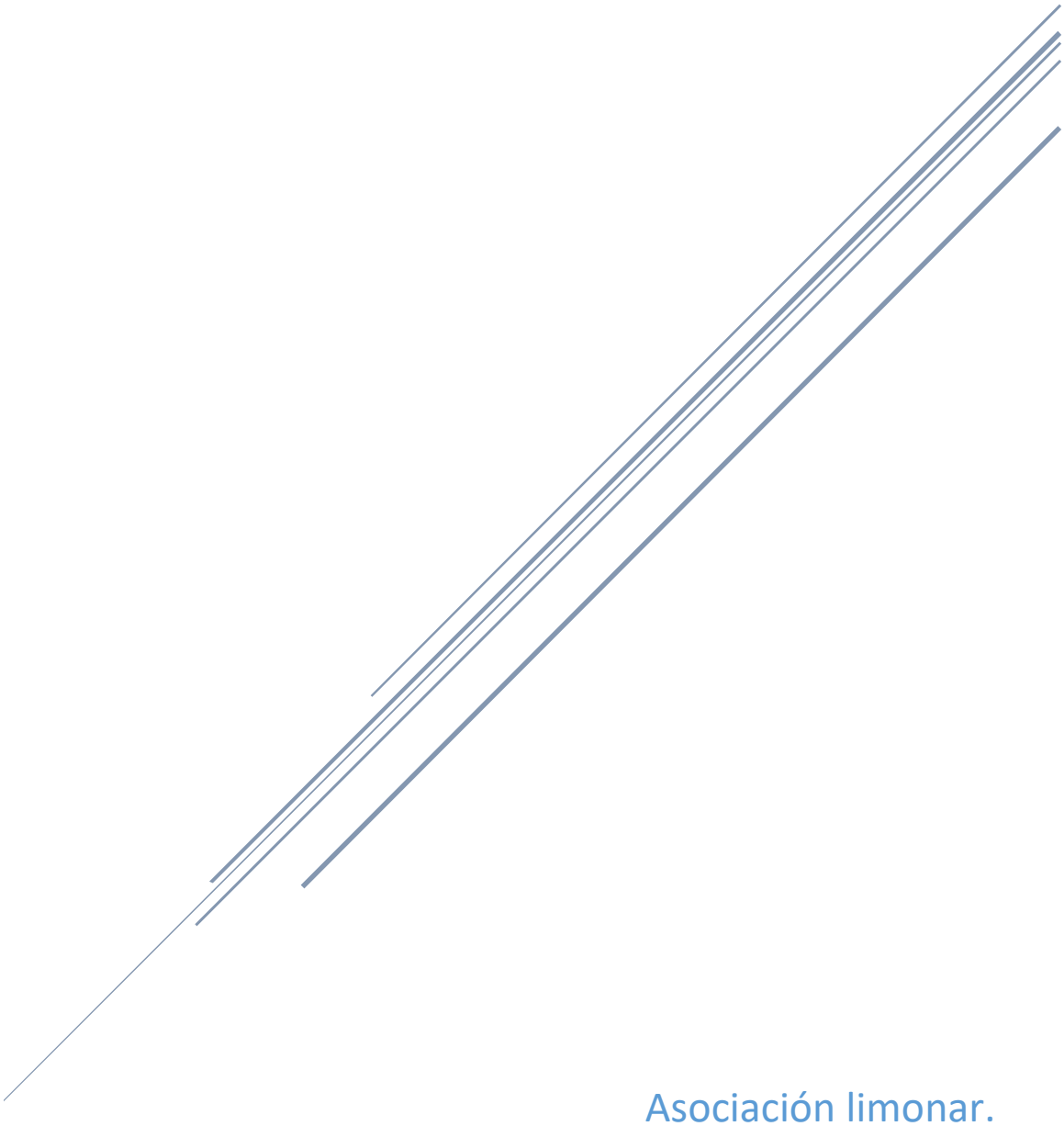
Atentamente,

ERICA DEL ROCIO SALAS
CC 1061700850

Manipulación de alimentos.

Sixta Tulia Mosquera. Cc 34541072.
UDS: MIS BAMBINOS.

Instructor: YONNI.



Asociación limonar.
Popayán- cauca.

1. ¿A que hace referencia la resolución 2674 del 2013?

- la Resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos; y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

2. Con tus propias palabras, define ¿qué es un manipulador de alimentos?

- es aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

3 ¿Qué exámenes debe practicarse el personal manipulador de alimentos?

- Frotis Faríngeo.
- Serología (VDRL).
- Coprológico.
- KOH de uñas.

4. ¿Cuáles son las principales fuentes de contaminación de los alimentos?

- Las **principales** vías de **contaminación** del **alimento** son el aire (gotas expulsadas por nariz y boca), polvo o tierra, contacto con utensilios, superficies u otros **alimentos** contaminados, manos sucias, agua contaminada, insectos (moscas, escarabajos) y roedores.

5. ¿Cuáles son las principales enfermedades transmitidas por los alimentos?

- Salmonella
- Campilobacteriosis
- Escherichia Coli
- ***E. coli* enterotoxigénica (ETEC)**
- ***Escherichia coli* enterohemorrágica (EHEC)**
- Vibrio Cholerae

2. VIRUS

Además de las infecciones alimentarias transmitidas a través de las bacterias, los virus también contribuyen a ciertas enfermedades que se transmiten por los alimentos.

- Norovirus

3. Parásitos

- Trematodos transmitidos por alimentos

Las trematodiasis transmitidas por los alimentos son causadas por los gusanos trematodos. Las especies más comunes que afectan a los seres humanos son los siguientes:

-*Clonorchis*

-*Opistorchis*

-*Fasciola*

-*Paragonimus*

- Equinococosis.
- Cryptosporidium.
- Priones.
- Enfermedad de las vacas locas.

6. ¿Cuáles son los microorganismos patógenos más frecuentes responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria?

- Bacillus cereus.
- Campylobacter.
- Clostridium.
- Cronobacter sakazakii.
- Escherichia coli enterohemorrágicas (ECEH)
- Listeria.
- Salmonella.
- Vibrios.

7. ¿Qué es un alimento inocuo?

- Es un alimento que no representen un riesgo para la salud. 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,

8. ¿Qué elementos de seguridad debe manejar una persona manipuladora de alimentos?

- **Gorros desechables**. A la hora de elegir un gorro para entornos que trabajan con alimentos, debemos considerar que éste sea de carácter desechable, ante todo. Así aseguramos que en caso de que quede alguna bacteria o germen, irá a parar a la basura. El gorro, además, debe contar con una goma que permita una perfecta adaptación a la cabeza y que frene cualquier tipo de traspaso al exterior. En cuanto al material, se aconseja el Tejido No Tejido, ya que facilita la transpiración a la vez que actúa como barrera de cara al entorno.
- **Mascarillas o cubre barbas**. En los casos en que exista un riesgo para el trabajador como, por ejemplo, el tratamiento de la harina, que genera mucho polvo, se aconseja utilizar mascarillas especiales con válvula de exhalación. En el resto de casos, podemos optar por cubre barbas o mascarillas de Tejido No Tejido. Es importante que contengan una goma ajustable para una mejor adaptación. De manera que, para este tipo de entornos, prescindiremos de las mascarillas que se atan con un lazo.
- **Delantales desechables**. Es importante que sean de polipropileno. Ya que, en caso de trabajar con materia líquida, evitaremos cualquier tipo de traspaso a la ropa. El color azul juega un papel fundamental en este punto, ya que, al ser el único color ausente en la cadena de alimentos, nos permite ver a simple vista si queda algún resto.
- **Manguitos**. De la misma forma que ocurre con los delantales, es necesario que los manguitos sean de polipropileno que tengan un carácter impermeable y, además, el color azul, puede ayudarnos nuevamente a detectar si quedan restos de comida.
- **Guantes**. La protección de las manos es uno de los eternos debates en la industria alimentaria. Si bien algunos son de la opinión de que, para garantizar la máxima higiene, lo mejor es lavarse las manos cada vez que cambiamos de procedimiento o de materia prima, otros se mantienen firmes en la importancia del uso de guantes. Para este último caso, lo mejor es optar por el nitrilo, que aporta una gran resistencia y reduce el riesgo de alergias. Tampoco debemos perder de vista el color azul, esencial para detectar si quedan restos de alimentos. De la misma manera, cada vez que cambiemos de tarea, deberemos sustituir también los guantes.
- **Cubre zapatos**. Las suelas de los zapatos sirven en muchos casos como transporte de microorganismos. Para evitar este traspaso al interior de las instalaciones, es importante usar cubre zapatos. Podemos optar por el Tejido No Tejido o por el polietileno, pero, sobre todo, para mantener la máxima higiene es aconsejable colocarlos con un dispensador automático.

TALLER MANIPULACION DE ALIMENTOS

PRESENTADO POR:

ANDREA ARROYO SANCHEZ

PRESENTADO A:

YONNY RIVERA GARCIA

ASOCIACION EL LIMONAR

5 ABRIL 2022 POPAYAN CAUCA

TALLER MANIPULACION DE ALIMENTOS

1) **A QUE HACE REFERENCIA LA RES0LUCION 2674 DEL 2013.**

   ESTA RESOLUCION NOS HABLA SOBRE LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE SE DEBEN CUMPLIR PARA LAS ACTIVIDADES TALES COMO: FABRICACION, PREPARACION, ALMACENAMIENTO, PROCESAMIENTO, ENBASE, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS.

2) **CON TUS PROPIAS PALABRAS, DEFINE QUE ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**
   UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES LA PERSONA QUE TIENE CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS DURANTE SU PREPARACION, TIENE QUE SER UNA PERSONA RESPONSABLE YA QUE DE EL DEPENDE QUE LOS ALIMENTOS SALGAN BIEN A FABRICACION, ELABORACION, DISTRIBUCION O A LA VENTA.

3) ***QUE EXAMEN DEBE PRACTICARSE EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMNTOS.***

   LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEBEN PRACTICARSE LOS SIGUIENTES EXAMENES:

   - FROTIS FARINGEO
   - CROPOLOGICO
   - SEROLOGIA
   - KOH DE UÑAS

4) ***CUALES SON LAS PRINCIPALES FUENTES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.***

   LOS PRINCIPALES FUENTES DE CONTAMINACION EN LOS ALIMENTOS SON CAUSADOS POR: POLVO O TIERRA CONTACTO CON UTENSILIO, SUPERFICIES U OTROS ALIMENTOS CONTAMINADOS, MANOS SUCIAS, AGUA CONTAMINADA, INSECTOS (COMO LAS MOSCAS, CUCARACHAS ETC) Y NO USANDO LAS PRENDAS ADECUADAS PARA LA MANIPULACION

5) ***CUALES SON LAS PRINCIPALES EMFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.***
Norovirus, salmonella, el clostridium

6) CUALES SON LOS MICROORGANISMOS PATOGENOS MAS FRECUENTES RESPONSABLES DE LAS EMFERMEDADES DE TRASMISION ALIMENTARIA.

- *NOROVIRUS*
- *SALMONELLA*
- *CAMPYLOBACTER*
- *STAPHYLOCOCUS AEREUS*

7) ***QUE ES UN ALIMENTO INOCUO.***

ES UN ALIMENTO QUE ESTA LIBRE DE BACTERIAS Y HONGOS O MOHOS DAÑINOS. TAMBIEN DE PRODUCTOS QUIMICOS Y OTROS MATERIALES QUE PUEDEN SER DAÑINOS PARA LA SALUD, CUANDO UN ALIMENTOS ES INOCUO SU CONSUMO ES SEGURO.

8) QUE ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEBE MANEJAR UNA PERSONA MANIPULADORA DE ALIMENTOS.

LOS MANIPULADORES DEBEN TENER:

- COFIA
- GUANTES
- TAPABOCAS
- DELANTAL BLANCO
- ZAPATOS ADECUADOS DE SEGURIDAD
- PANTALON BLANCO SE DICE QUE LA INDUMENTARIA DEBE SER DE COLORES CLAROS.

CUESTIONARIO

1. ¿A que hace referencia la resolución 2674 del 2013?

2. Con tus propias palabras, define ¿qué es un manipulador de alimentos?

3 ¿Qué exámenes debe practicarse el personal manipulador de alimentos?

4. ¿Cuáles son las principales fuentes de contaminación de los alimentos?

5. ¿Cuáles son las principales enfermedades transmitidas por los alimentos?

6. ¿Cuáles son los microorganismos patógenos más frecuentes responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria?

7. ¿Qué es un alimento inocuo?

8. ¿Qué elementos de seguridad debe manejar una persona manipuladora de alimentos?

¡¡¡¡MUCHOS EXITOS!!!!

DESARROLLO

1. la resolución 26 74 de 2013 hace referencia a todos los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídica que ejercen actividades de fabricación procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
2. Un manipulador de alimentos es la persona, que está en contacto directo con los alimentos, y responsable de lo que va hacer en el lugar donde se encuentra manipulando los alimentos.
3. Los exámenes que debe tener en cuenta el personal manipulador es.
   - Examen de garganta
   - Examen de KOH
   - Examen de materia fecal

- Examen de sangre
- Examen medico

4. Las principales fuentes de contaminación son

   - Las plagas, como las moscas entre otros
   - Las basuras
   - Los utensilios de cocina u otros objetos
   - El manipular
   - El medio ambiente
   - Otros alimentos contaminado

5. Las principales enfermedades trasmitidas por los alimentos son:
   - Norovirus
   - Salmonella
   - Clostridium perfringens
   - Campylobacter
   - Staphylococcus aureus
6. Los microorganismos patógenos mas frecuentes responsables de las enfermedades de trasmisión alimentaria son:
   - Bacterias
   - Hongos
   - Virus
   - Gripes
   - Sida
   - Herpes
   - Sarampión
   - Varicela
7. Un alimento inocuo es el que satisface las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable.
8. Los elementos que debe manejar una persona manipuladora de alimentos son:
   - Cofias
   - Guantes
   - Tapabocas

Atentamente,

YOLANDA CASTILLO YANGUATIN
CC 34547664

CUESTIONARIO

1. ¿A que hace referencia la resolución 2674 del 2013?

2. Con tus propias palabras, define ¿qué es un manipulador de alimentos?

3 ¿Qué exámenes debe practicarse el personal manipulador de alimentos?

4. ¿Cuáles son las principales fuentes de contaminación de los alimentos?

5. ¿Cuáles son las principales enfermedades transmitidas por los alimentos?

6. ¿Cuáles son los microorganismos patógenos más frecuentes responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria?

7. ¿Qué es un alimento inocuo?

8. ¿Qué elementos de seguridad debe manejar una persona manipuladora de alimentos?

¡¡¡¡MUCHOS EXITOS!!!!

DESARROLLO

1. la resolución 26 74 de 2013 hace referencia a todos los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídica que ejercen actividades de fabricación procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
2. Un manipulador de alimentos es la persona, que está en contacto directo con los alimentos, y se responsabiliza de lo que hace.

3. Los exámenes que debe tener en cuenta el personal manipulador es.
    1. Examen medico
    2. Examen de sangre
    3. Examen de materia fecal
    4. Examen de KOH
    5. Examen de garganta

4. Las principales fuentes de contaminación son
    - El medio ambiente
    - Las plagas, como las moscas entre otros
    - Las basuras
    - Los utensilios de cocina,
    - El manipular
    - Alimentos contaminado, por las uñas, el pelo, pisos, mesas
5. Las principales enfermedades trasmitidas por los alimentos son:
    - Norovirus
    - Salmonella
    - Clostridium perfringens
    - Campylobacter
    - Staphylococcus aureus
6. Los microorganismos patógenos más frecuentes responsables de las enfermedades de trasmisión alimentaria son:
    - Bacterias
    - Hongos
    - Virus
    - Gripes
    - Intoxicación alimentaria
    - Infección alimentaria
7. Un alimento inocuo es el que satisface las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable.
8. Los elementos que debe manejar una persona manipuladora de alimentos son:
    - Cofias
    - Guantes
    - Tapabocas

Atentamente,

María Cristina López Lazo
CC 1061737022

Hogar Comunitario Cariñito

Cod 19001000 21236

Luz Marina Campo.

① Establecer los requisitos Sanitarios que deben Cumplir las Personas Juridicas o naturales. que ejercen actividades de Fabricacion o preparacion, envase, almaccenamiento el transporte, distribucion o Comercializacion de Alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificacion, permiso o registro Sanitario de los Alimentos Segun el riesgo en Salud Publica con el fin de protegen la vida y la Salud de las personas.

② Un manipulador de alimentos se refiere a cada persona que Tiene Contacto con los alimentos el manipulador de alimentos interviene directamente en forma permanente u ocasional en preparar o envase

Scanned by TapScanner

en muy buen estado de Salud.

③ los examenes que debe practicar un Manipulador de alimen tos son los siguientes:

- Coprologico: Examen que busca parasitos intestinales.
- KoH: Prueba y cultivo en las uñas que te permitira saber si hay Piecensia de hongos.
- Fiotis Faringeo: Este examen detecta infecciones en la garganta ya que al hablar también podemos Contaminar los alimentos.

④ las fuentes de Contaminacion Contaminacion hidrica, La Polución es uno de los tipos de contamina cion ambiental mas famosa. Contaminacion termica, hidrica, Acustica visual.

⑤ los Cinco Microbios Principales que Causan enfermedades por alimentos ingeridos son: Norovirus, Salmonella, Clostridium, Campylobacter,

Scanned by TapScanner

Solución:

(6) los patogenos son agentes infecciosos que. pueden provocar enfermedades a su huesped.
bacillus Cereus, Listeria, Vibrios.

(7). la inocuidad se define como incapacidad para hacer daño cuando esto se trata sobre. los alimentos se refiere.
entonces a alimentos que no afectaran la salud de lo anterior se infiere que el alimento sea inocuo se significa que no te causara ninguna afectacion esto es importante porque garantiza que es un alimento apto para ser consumido

(8). la persona que manipula los Alimentos. debe mantener una higiene personal utilizando elementos de proteccion como el gorro, tapa bocas, guantes no es permitido llevar objetos personales como, anillos aretes etc.

Scanned by TapScanner

Popayán 6 de Abril 2022

Taller

Manipulación de Alimentos

Grupo: Sena.

Profesor Jhoni Rivera

Presentado por:

Senaida Castillo Pizo

2022.

Scanned by TapScanner

Cuestionario

1- A que hace Referencia la Resolución 2674 del 2013

- Esta Resolucion establece que Todos los Alimentos que se fabrican se envase y se importen en el pais tengan Registro Sanitario. Permiso Sanitario, Notificacion Sanitario.

- las Personas Naturales y Juridicas que Ejersan Actividades de fabricación, Procesamiento Preparación, envase, almacenamiento, trasporte. distribución y comercialización de Alimentos y Materia Prima. Estas personas deben cumplir con Todos los Requisitos que Ministerio de Salud y proteccion Social les exija.

2- Con Tus Propias palabras defina que es un Manipulador de Alimentos.

Es Toda persona que tenga contacto directo con Alimentos durante Cualquiera de las Etapas de la Cadena Alimentaria, envasado, Almacenamiento, trasporte y distribución, venta.

3- ¿Que Exámenes debe practicarse el personal Manipulador de Alimentos?

Scanned by TapScanner

- Frotis de Garganta
- Frotis de Uñas
- Examen Coprologico.

4. ¿ Cuales Son las principales Fuentes de contaminación de los Alimentos.

- El medio ambiente
- plagas
- Falta de Higiene en los utensilios locales
- Basuras
- Contaminación cruzada
- Manipulador de Alimentos.

5. Cuales Son las principales Enfermedades Trasmitidas Por los Alimentos

- Entoxicación Alimentaria → producidas por Toxinas
- Infección Alimentaria. producida por los propios Microorganismos.

6. ¿ Cuales Son los microorganismos Patógenos más Frecuentes Responsables de las Enfermedades de Trasmisión Alimentaria.

- Hongos
- Levaduras
- Virus
- Bacterias
- Parásitos y Protozoos

- Salmonella.
- Staphylococcus aureus
- Escherichia coli
- Listeria Monocytogenes

Scanned by TapScanner

7 ¿Que es un Alimento Inocuo?

Es Aquel Reune las condiciones que Garantizan que no va producir ningun daño cuando sea preparado y consumido.

8 - ¿ Que Elementos de Seguridad debe manejar una persona manipuladora de Alimentos?

- Higiene personal
- Gorro
- Delantal.
- Pinzas para Agarrar los Alimentos.
- Botas. (dependiendo la Empresa).
- 2 pares cerrados.

Scanned by TapScanner