CUESTIONARIO

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

   Las personas naturales o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades como fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos.

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

   Es aquella persona que tiene contacto directo con los alimentos

   cualquiera que sea la actividad alimentaria ya sea preparación,

   fabricación, envasado, almacenamiento y transporte hasta que llegue al

   consumidor final.

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

   . KOH de uñas

   . COPROLOGICO

   . PROTIS FARINGEO

   . SEROLOGIA

4. ¿Cuáles son las principales fuentes de contaminación de los alimentos?
   Las principales fuentes de contaminación de los alimentos son el aire (gotas expulsadas por nariz y boca) el polvo, la tierra, las manos sucias contaminadas, insectos y roedores

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

Las intoxicaciones alimentarias e infecciones alimentarias

6. ¿Cuáles son los microorganismos patógenos más frecuentes responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria?
   . O norovirus
   . Sal monella
   . Stahylo coccus aureus
   . Bacilos cereus
   . Clostriiom botulinum

7. ¿Qué es un alimento inocuo?
   Es un alimento apto para ser consumido
   Solo los alimentos inocuos satisfacen las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable

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

Se debe utilizar agua, jabón, alcohol, toallas desechables, cubrecabezas, tapabocas y guantes etc.

AIDA BETTY GOMEZ RUIZ

¡¡¡¡MUCHOS EXITOS!!!!

CUESTIONARIO

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

   Se refiere a que los alimentos que se fabriquen o importen para su comercialización requieren de notificación sanitaria, registro sanitario según el riesgo de estos productos en salud pública de conformidad en la reglamentación que expida el ministerio de salud pública.

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

   Es toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación.

3. **¿Qué exámenes debe practicarse el personal manipulador de alimentos?**
   Examen físico general con énfasis osteomuscular

   - KOH de uñas
   - Coprológico
   - Frotis faríngeo
   - Serología
   - Parcial de orina
   - Coprocultivo
   - Cuadro hemático tipo IV

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

   - 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, roedores

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

   - Narovirus
   - Salmonella
   - Clostridium
   - Campylobacter

- Staphylococcus aureus (estafilococo)

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

    - Bacillus cereus
    - Campy lobacter jujuni
    - Clostridium botulinum
    - Escherichia coli enteropatogeno
    - Staphylococcus aereus

7. ¿Qué es un alimento inocuo?

    Es la ausencia a niveles seguros y aceptables de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores.

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

    - Cofia: Es una cubrecabeza
    - Guantes: Si los emplea para manipular los alimentos estos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene.
    - Barbijos

PRESENTADO POR: MAYELY GALLARDO PAPAMIJA

C.C 25.292.805

CEL. 315-5899064

Fabiola Campo Valencia

Cc:1060798230

1. Se refiere a una persona natural que fabrica procesa empaca y comercializa un alimento.

2. Son personas encargadas de preparar los alimentos para el con sumo humano.

3. Frotis faríngeo koh de uñas coprológico serología.

4. Aire gotas expulsadas por nariz y boca polvo manos sucias utensilios agua contaminada insectos roedores.

5. Infeccione intestinal alergias fiebres.

6. Salmonella estafilococo norovirus.

7. Esta libre de bacterias y hongos porque esta lavado con jabón y agua y desinfectado con hipoclorito.

8. Tapabocas jorro caretas delantal guantes.

CUESTIONARIO yeimi yohana obando bolaños

- ¿A que hace referencia la resolución 2674 del 2013? La resolución se refiere a establecer los requisitos sanitarios que se debe cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, distribución, preparación, transporte y los requisitos para la notificación de permisos sanitarios
- 2. Con tus propias palabras, define ¿qué es un manipulador de alimentos? Un manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad tiene contacto directo con los alimentos durarte su preparación, fabricación, elaboración, almacenamiento, distribución
- 3 ¿Qué exámenes debe practicarse el personal manipulador de alimentos? Frotis faríngeo, serología {vdrl} coprológico, koh de UÑAS, la consulta médica y el curso de buenas prácticas de manufactura
- 4. ¿Cuáles son las principales fuentes de contaminación de los alimentos? Son los físicos como huesos, cristales, efectos personales, QUÍMICOS sustancias toxicas, productos de limpieza etc, BIOLOGICOS como insectos, roedores, aves, microorganismo, etc
- 5. ¿Cuáles son las principales enfermedades transmitidas por los alimentosNOROVIRUS,SALMONELLA,CLOSTRDIUM,CAMPYLOBACTER,STAPHYLOCOCCUS AUREUS
- 6. ¿Cuáles son los microorganismos patógenos más frecuentes responsables de

1. Las enfermedades de transmisión alimentaria, bacillus cereus , campylobacter ,clostridium , cronobacter , sakazakii ,escherichia coli, enterohemorragicas ,listeria , salmonella vidrios

- 7. ¿Qué es un alimento inocuo? Es un alimento libre de bacterias y hongos o mohos dañinos, productos químicos y otros materiales que pueden ser dañinos para la salud. Así cuando un alimento es inocuo su consumo es seguro
- 8. ¿Qué elementos de seguridad debe manejar una persona manipuladora de

Alimentos? Lavado constante de las manos, buenos hábitos de higiene personal, reportar heridas, cortaduras y enfermedades, adecuada vestimenta como gorro, tapabocas , delantal blanco , guantes ,vigilar el estado de salud ,capacitación

Comentado [CM1]:

TALLER

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?

Manipulación de alimentos se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, y venta.

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

Frotis faríngeo

Coprológico

Koh de uñas

Serología

4. ¿Cuales son las principales fuentes de contaminación de los alimentos? 5. ¿Cuales son las principales enfermedades transmitidas por los alimentos?

Norovirus

clostridium

salmonella

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

Aire

Polvo o tierra

Manos contaminadas

Agua contaminada

Insectos

7. ¿Qué es un alimento inocuo?

Es libre de peligro, digno de confianza, que no produce injuria alguna. Certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad, habida cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada.

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

Guantes

Delantal

Cofia

Tapaboca

CARMEN ELENA SANCHEZ GUZMAN
1061770719
LIC FILOSOFIA
LIC ARTISTICA

1. Se refiere a una persona natural que fabrica procesa empaca y comercializa un alimento
2. Son personas encargadas de preparar los alimento para el con sumo humano
3. Frotis faríngeo koh de uñas coprológico serología
4. Aire gotas expulsadas por nariz y boca polvo manos sucias utensilios agua contaminada insectos roedores
5. Infeccione intestinal alergias fiebres
6. Salmonella estafilococo norovirus
7. Esta libre de bacterias y hongos porque esta lavado con jabón y desinfectado con hipoclorito
8. Tapabocas jorro caretas delantal guantes

¿ A que hace referencia la resolución 2674 del 2013?
Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas natural o jurídica que ejercen actividades de fabricación, procesamiento Fabricación, envase Almacenamiento, transporte distribución y comercialización de alimentos.

¿ Con tus propias palabras, define qué es un manipulada de alimentos?
es una persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos y debe utilizar su menaje completo.

3¿ Que examenes debe Practicarse el personal manipulador de Alimentos?

- Frotis faringeo
- Serología
- coprologico
- kott de uñas

Cuales son los principales fuentes de contaminación? de los alimentos?

Medio Ambiente (agua contaminada no potable Aire polvo)

plagas: Seres vivos como insectos roedores aves

- Utensilios locales por la falta de higiene
- basuras debe tener una buena higiene

Cuales son las principales enfermedades transmitidas por los alimentos.

Enfermedades transmitidas por microorganismos
enfermedades producidas por contaminantes Ambientales
Enfermedades Debidas a Sustancias tóxicas naturales Presentes en los alimentos?

¿Cuales son los microorganismos patógenos más frecuentes responsables de las enfermedades de transmision alimentaria?

- Salmonella (salmonelosis)
- Staphylococcus aureus (intoxicación estafilococica)
- Escherichia coli
- Listeria monocytogenes (Listeriosis)
- clostridium botulinum (botulismo)
- Bacillus Cereus

¿ que es un alimento inocuo?
Satisfacen las necesidades alimentarias y Construyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable.

Que elementos de Seguridad debe manejar Una persona manipuladora de Alimentos?

- gorro
- delantal
- tapabocas
- guantes
- Lavado constante de manos