SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Responder las siguientes preguntas:

a) ¿Cuál es el principal vehículo para la transmisión de las enfermedades por alimentos? No tener una adecuada manipulación

b) ¿Qué es contaminación cruzada?
Es cuando guardamos un alimento crudo en el mismo lugar donde tenemos uno cocido, o utilizamos el mismo recipiente para la misma.

c) ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos? 65° a 70°

d) Enumere 3 tipos de peligros biológicos: Vidrio, polvo,

e) ¿Qué son las ETAS?: Son enfermedades transmitidas por los Alimentos

f) Enumere 4 ETAS: Coli, epatitis, meningitis, shigella

g) Enumere 5 síntomas al tener una Eta: Fiebre, diarrea, vomito, dolor cabeza, dolor abdominal.

h) ¿Qué es un alimento de alto riesgo?
son aquellos que son adulterados y no son actos para el consumo

i) Cuando compro un alimento ¿qué debo tener en cuenta?:
Que este en buen estado, Fecha de vencimiento, Fecha de expedición, que este Fresco y acto para el consumo

j) Numerar 3 aspectos a tener en cuenta al almacenar un producto al ambiente.
* limpio
* Seco
* Ativa y sin humedad.

k) A que temperaturas debo refrigerar y congelas los alimentos:
Refrigeración 2° a 4° Congelación de -11° a -16°

l) Diga 3 procedimientos para descongelar un alimento:
* Sacar el producto de la nevera congelador y pasar a refrigeración, descongelarlo a temperatura Ambiente
* Baño maria

m) Cuando estoy enfermo ¿a quién debo informar? al Jefe inmediato

n) Describa el proceso completo, que usted haría para el control de plagas (atrás de la hoja)

Nombre: Maria Flores y consuelo lopez Fecha: _____

Escaneado con CamScanner

inspeccionco el area para mirar que clase de plaga hay en el lugar

procedo a una limpieza y desinfección del área luego la fumigación para así mismo eliminar dichas plagas.

Escaneado con CamScanner

SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Responder las siguientes preguntas:

a) ¿Cuál es el principal vehículo para la transmisión de las enfermedades por alimentos? la mala manipulación.

b) ¿Qué es contaminación cruzada?
es cuando ingresamos alimentos cocidos con los crudos o congelados, o cuando utilizamos implementos de cocina sin lavar

c) ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos? 63 A 70 g

d) Enumere 3 tipos de peligros biológicos: vidrio, polvo.

e) ¿Qué son las ETAS?: son las enfermedades transmitidas por los alimentos

f) Enumere 4 ETAS: epatitis, tuberculosis, Ecoli - Shigella.

g) Enumere 5 síntomas al tener una Eta: Dolor de cabeza, fiebre, dolor estomaga diarrea, escalofrios,

h) ¿Qué es un alimento de alto riesgo? Son aquellos, alimentos, adulterados o descompuestos no aptos para consumir.

i) Cuando compro un alimento ¿qué debo tener en cuenta?: la fecha de vencimiento - mirar que este en buen estado, frescos y en buena congelación si son de refrigerar.

j) Numerar 3 aspectos a tener en cuenta al almacenar un producto al ambiente.
- Limpio y desinfectado
- seco
- y sin humedad - tener estivas

k) A que temperaturas debo refrigerar y congelas los alimentos:
Refrigeración de 2 a 4 grados
congelación de -11- a -16 grados

l) Diga 3 procedimientos para descongelar un alimento:
- bajar el producto dela nevera o congelador y a refrigeración
- Descongelarlo a temperatura ambiente

m) Cuando estoy enfermo ¿a quién debo informar?
al jefe inmediato.

n) Describa el proceso completo, que usted haría para el control de plagas (atrás de la hoja)

Nombre: María Victoria Murillo Araceli carrier. Fecha: ____

Escaneado con CamScanner

lo primero que haria seria hacer el reconocimiento del lugar para saver que clase de plaga hay.
Luego miraria cual es su recorrido en el lugar que habita. como saber aque horas sale que come luego. lavaria bien el lugar con hipoclorito y detergente y abundante agua.
Si veo que no funciona buscaria unas trampas llamaria a alguien capacitado para fumigar el lugar. esperaria el tiempo. adecuado y verificaria.



Escaneado con CamScanner

SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Responder las siguientes preguntas:

a) ¿Cuál es el principal vehículo para la transmisión de las enfermedades por alimentos? el carro es el que tiene que estar inocuo para la transportación de Alimentos.

b) ¿Qué es contaminación cruzada? es cuando Refrigeramos en la nevera un alimento Crudo Con uno Cocido,

c) ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos? 70 y 75 9°

d) Enumere 3 tipos de peligros biológicos: Vidrio, Polvo, _____

e) ¿Qué son las ETAS?: son enfermedades transmitidas por los alimentos

f) Enumere 4 ETAS: Colon, Hepatitis, Shiguella.

g) Enumere 5 síntomas al tener una Eta:
Vomito, fiebre, diarrea, dolor cabeza, dolor muscular

h) ¿Qué es un alimento de alto riesgo?
q' es un alimento que no este acto para el consumo Humano y adulterados

i) Cuando compro un alimento ¿qué debo tener en cuenta?:
la fecha de vencimiento, que este en buen estado.

j) Numerar 3 aspectos a tener en cuenta al almacenar un producto al ambiente.
x que no halla humedad.
y una buena limpieza y desinfeccion
x buena area de almacenamiento.

k) A que temperaturas debo refrigerar y congelas los alimentos:
Refrigerar 4.
congelada — 17°

l) Diga 3 procedimientos para descongelar un alimento:
1 Colocar un alimento congelado en la parte de arriba
- Sacarlo de congelacion Baño maria
- Bajarlo a refrigeracion
- en un recipiente plastico.

m) Cuando estoy enfermo ¿a quién debo informar?
al jefe de inmediato.

n) Describa el proceso completo, que usted haría para el control de plagas (atrás de la hoja) Observamos el diagnostico observacion de que tipo de plaga hay.
— Luego requerimos una buena limpieza y desficion.
— Luego recurrimos a las trampas, fumigacion, cebos etc

Nombre: Patricia Erika Ramos Fecha: _____

Escaneado con CamScanner