HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 2022

SESION 2

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

¿COMO AFECTA CADA UNA DE LAS ACCIONES, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN UNA EMPRESA, EXPLICAR CADA UNA (MINIMO 3 RENGLONES):

1. *INCUMPLIMIENTO EN LAS NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE.*
2. *PERSONAL CON ACCESORIOS MAQUILLAJE, UÑAS LARGAS Y PINTADAS.*
3. *PERSONAL COMIENDO EN ÁREAS DE PROCESO.*
4. *PERSONAL QUE NO SE LAVAN Y DESINFECTAN LAS MANOS.*
5. *PERSONAL CON CABELLO LARGO Y SUELTO.*
6. *PERSONAL CON DESCONOCIMIENTO TOTAL DEL PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS COMPONENTES*
7. *NO SABER PREPARAR LAS DOSIFICACIONES DE LOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.*
8. *MALAS PRACTICAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENE, EN EL AREA DE TRABAJO*
9. *NO SE LLEVAN REGISTROS DE SOPORTE DEL PLAN DE SANEAMIENTO ¿CUAL ES LA IMPORTANCIA DEL PLAN DE SANEAMIENTO?*
10. *NO SE LLEVAN REGISTROS DE TEMPERATURAS, TANTO EN NEVERAS COMO EN ALIMENTOS SERVIDOS.*
11. *NO SE LLEVA EL REGISTRO DE RESIDUOS SOLIDOS.*
12. *NO LLEVAN FORMATO MENSUAL DE CONTROL DE PLAGAS.*
13. *NO LLEVAN REGISTRO DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA DE AREAS COMUNES.*
14. *EXPLIQUE. LA FUCNCION QUE CUMPLE CADA UNA DE LAS PRUEBAS DE LABORATORIO ,QUE SE LE HACEN AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.*

(1) Puede llegar el riesgo de traer con el, bacterias que produscan una contaminacion en los alimentos y los diferentes utencilos

(2) Una persona con unas largas y pintadas puede Hacer-producir un que se meta el esmalte quebrado cayga en los alimentos - unas largas con llenas e infecciones.

Nombres y Documento Aprendices:

Yaritza Andrea Ospina Alape
Monica Liliana Prada P.

Escaneado con CamScanner

③ Una persona comiendo en el área de proceso cosa o puede causar una carga microbiana debido al derrame de saliva en los demás alimentos.

④ Cuando No hay lavado y desinfección de manos por parte del personal manipulador de los alimentos causa un traspaso de microbios, bacterias y virus.

⑤ El cabello puede caer en los alimentos

⑥ Una persona con un desconocimiento total del manejo NO podrá realizar el correcto uso de los químicos de aseo y no sabrá como realizar el aseo y desinfección

⑦ No Saber Preparar la dosificación puede generar una reacción Alterada en el uso de los químicos ya sea muy alta o demasiado baja sin tener una desinfección exitosa.

⑧ Malos practicas de Higiene pueden generar Bacterias Plagas - e infecciones

⑨ Cuando no existe un Soporte de plan de Saneamiento y se presenta una eventualidad

⑩ Cuando no existe un control de temperatura se podría llegar a la descomposición de los alimentos causando Hongos, y deterioro del alimento.

⑪ Se podría acumular residuos y causaría que al momento de alguna enfermedad NO se lleva evidencia de lo que sucedio

⑫ cuando No hay control de plagas Hay presencia de insectos, plagas, y carga microbiana.

⑬ Cuando No Hay Lavado constante de tanques y aguas residuales Hay presencia de larvas, saltones, infección y contaminación del Agua.

⑭ años: Para detectar la presencia de Hongos
Frotis o Garganta = Para Mirar Si existe una infección de garganta.

Salida · 3 Veces
Cropológico
y el del medico

Escaneado con CamScanner

Día Mes Año

Yaritza Andrea Ospina
Monica Liliana Prada
Actividad

A - Cuales son las partes de la resolucion 2674 de 2013

R/= * Disposicion Generales
* Condiciones Basicas de higiene en la fabricacion de alimentos
* Edificacion e instalacion
* Equipos y utencilios
* Personal manipulador de alimentos
* Requisitos higienicos de fabricacion
* Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
* Saneamiento
* Almacenamiento, Distribucion, transporte y comercializacion de alimentos y materias primas para alimentos

ETC

B - Cual es el nombre Resolucion 2674

R/= Son los requisitos y condiciones bajo la cuales establece que los alimentos que se fabriquen envasen o importe para su comercializacion en territorio nacional.

C - Como se impide la acumulacion de Suciedad para facilitar la Limpieza de paredes

R/= las uniones entre las paredes deben

Escaneado con CamScanner

Día Mes Año

estar sellada, y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad

D- En el área de producción se tiene doble techo con material impermeable y liso ¿se aceptaría en la planta o no por que?

R/= Si se aceptaría por que al ser un material impermeable y liso evita la acumulación de suciedad



Escaneado con CamScanner

SESION 2

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

¿COMO AFECTA CADA UNA DE LAS ACCIONES, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN UNA EMPRESA, EXPLICAR CADA UNA (MINIMO 3 RENGLONES):

1. *INCUMPLIMIENTO EN LAS NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE.*
2. *PERSONAL CON ACCESORIOS MAQUILLAJE, UÑAS LARGAS Y PINTADAS.*
3. *PERSONAL COMIENDO EN ÁREAS DE PROCESO.*
4. *PERSONAL QUE NO SE LAVAN Y DESINFECTAN LAS MANOS.*
5. *PERSONAL CON CABELLO LARGO Y SUELTO.*
6. *PERSONAL CON DESCONOCIMIENTO TOTAL DEL PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS COMPONENTES*
7. *NO SABER PREPARAR LAS DOSIFICACIONES DE LOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.*
8. *MALAS PRACTICAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENE, EN EL AREA DE TRABAJO*
9. *NO SE LLEVAN REGISTROS DE SOPORTE DEL PLAN DE SANEAMIENTO ¿CUAL ES LA IMPORTANCIA DEL PLAN DE SANEAMIENTO?*
10. *NO SE LLEVAN REGISTROS DE TEMPERATURAS, TANTO EN NEVERAS COMO EN ALIMENTOS SERVIDOS.*
11. *NO SE LLEVA EL REGISTRO DE RESIDUOS SOLIDOS.*
12. *NO LLEVAN FORMATO MENSUAL DE CONTROL DE PLAGAS.*
13. *NO LLEVAN REGISTRO DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA DE AREAS COMUNES.*
14. *EXPLIQUE. LA FUCNCION QUE CUMPLE CADA UNA DE LAS PRUEBAS DE LABORATORIO ,QUE SE LE HACEN AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.*

1* Contaminación, sellamiento

2* nos afectaria porque una uñas largas o accesonos son acomuladores de mugre.

3* Contaminacion cruzada Quimica

4* Etc. contaminación biologica Microbiologica.

Nombres y Documento Aprendices:

Escaneado con CamScanner

5* contaminación Física, biológica.

6* Se puede presentar desorden de organización
Fallas de control, en el plan de saneamiento

7* puede haber intoxicación

8* que podemos presentar plagas

9. llevar una organización detallada de un plan de saneamiento.

10. eliminación de carga microbiana.

11* Que se nos aumenta las plagas, com: cucarachas, Gusanos, hormigas Moscas etc.

12.* se aumentan.

13* contaminación del agua, producción de diareas enfermedades. V

14. 1. Hidroxido de potasio de unas para evitar hongos KOH
2. tuberculosis
3. SPUTO BACILOSCOPIA
4. coprológico "~~SONDA~~" E. coli

Reciente

SESION 2

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

¿COMO AFECTA CADA UNA DE LAS ACCIONES, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN UNA EMPRESA, EXPLICAR CADA UNA (MINIMO 3 RENGLONES):

1. *INCUMPLIMIENTO EN LAS NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE.*
2. *PERSONAL CON ACCESORIOS MAQUILLAJE, UÑAS LARGAS Y PINTADAS.*
3. *PERSONAL COMIENDO EN ÁREAS DE PROCESO.*
4. *PERSONAL QUE NO SE LAVAN Y DESINFECTAN LAS MANOS.*
5. *PERSONAL CON CABELLO LARGO Y SUELTO.*
6. *PERSONAL CON DESCONOCIMIENTO TOTAL DEL PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS COMPONENTES*
7. *NO SABER PREPARAR LAS DOSIFICACIONES DE LOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.*
8. *MALAS PRACTICAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENE, EN EL AREA DE TRABAJO*
9. *NO SE LLEVAN REGISTROS DE SOPORTE DEL PLAN DE SANEAMIENTO ¿CUAL ES LA IMPORTANCIA DEL PLAN DE SANEAMIENTO?*
10. *NO SE LLEVAN REGISTROS DE TEMPERATURAS, TANTO EN NEVERAS COMO EN ALIMENTOS SERVIDOS.*
11. *NO SE LLEVA EL REGISTRO DE RESIDUOS SOLIDOS.*
12. *NO LLEVAN FORMATO MENSUAL DE CONTROL DE PLAGAS.*
13. *NO LLEVAN REGISTRO DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA DE AREAS COMUNES.*
14. *EXPLIQUE. LA FUCNCION QUE CUMPLE CADA UNA DE LAS PRUEBAS DE LABORATORIO ,QUE SE LE HACEN AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.*

Nombres y Documento Aprendices:

ALEXA BAUTISTA 1054916071
EDUARDO GIL 1106773472
ZEIDY YULIETH RAMIREZ 1106781288

Escaneado con CamScanner

Día Mes Año

1) Si incomplimos las normas llevamos a cabo. a qce sellen el negocio. o lo suspenden. por unos. meses.

2) Personal con maquillaje, uñas largas y pintadas corremos el riesgo. de contaminar. los alimentos.

3) Damos mala presentacion al cliente, prodocimos llenado a insectos y prodocimos contaminacion Al Alimento.

4) puede Generar contaminacion en los Alimentos. transmitido por contacto fisico

5) corremos riesgo de qce le salga cabello en Algun Alimento.

6) Cuando no hay reglas, se puede manejar desorden.

7) Podemos perder producto o simplemente hacemos. perdida. de Material.

8) Si no se lleva soporte de registro se puede presentar demasiada.

9) contaminacion y no sabemos si se esta reproduciendo.

8) Si hacemos mal haceo quiere decir qce no se Aplico necesaria desinfeccion.

10) Si no llevamos on registro de temperatura no medimos. los microbianos.

Escaneado con CamScanner

Día Mes Año

12) no hacemos buen uso de limpieza. lo que hacemos es que las plagas domenten. y no vamos a tener fin con ellas.

11) es necesario sacar los solidos. pero no contaminar y no darle tiempo alas plagas.

13) si no se lleva la limpieza de tonces puede producir plagas. y infeccion. insectos, saltones etc...

14) para saber si consta con buena salud para ser indicado. para poder manipular Alimentos.

Escaneado con CamScanner

1) R/ - Disposiciones Generales.
- condiciones basicas de Higiene en Fabricacion de Alimento.
- edificacion e instalaciones.
- Equipos y utensilios.
- Personal manipulador de Alimentos.
- Requisitos Higienicos de fabricacion.
- Aseguramiento y control de la calidad. e inocuidad.
- Almacenamiento distribucion, trasporte & comercializacion de Alimentos y Materias primas para Alimentos.
- Requisitos. y otras disposiciones.
- Revision de OFICIO.
- inspeccion, vigilancia. y control.
- Disposiciones finales.

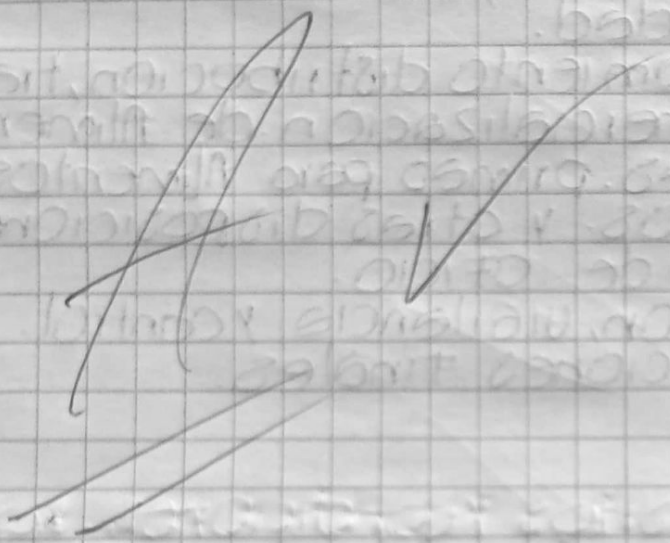
2) R/ Los requisitos y condiciones. bajo las cuales el institucion nacional. de vigilancia de medicamentos y elementos. inima como autoridad. sanitaria. de orden nacional.

3) R/ las onicnes entre las paredes. deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la. Acumulacion de suceded y Facilitar la limpieza y desinfeccion..

Escaneado con CamScanner

Día Mes Año

4) R/ Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad. En lo posible si se permite los techos falsos a menos que se construyan con materiales impermeables resistente liso de fácil limpieza...



Escaneado con CamScanner

SESION 2

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

¿COMO AFECTA CADA UNA DE LAS ACCIONES, LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN UNA EMPRESA, EXPLICAR CADA UNA (MINIMO 3 RENGLONES):

1. *INCUMPLIMIENTO EN LAS NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE.*
2. *PERSONAL CON ACCESORIOS MAQUILLAJE, UÑAS LARGAS Y PINTADAS.*
3. *PERSONAL COMIENDO EN ÁREAS DE PROCESO.*
4. *PERSONAL QUE NO SE LAVAN Y DESINFECTAN LAS MANOS.*
5. *PERSONAL CON CABELLO LARGO Y SUELTO.*
6. *PERSONAL CON DESCONOCIMIENTO TOTAL DEL PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS COMPONENTES*
7. *NO SABER PREPARAR LAS DOSIFICACIONES DE LOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.*
8. *MALAS PRACTICAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E HIGIENE, EN EL AREA DE TRABAJO*
9. *NO SE LLEVAN REGISTROS DE SOPORTE DEL PLAN DE SANEAMIENTO ¿CUAL ES LA IMPORTANCIA DEL PLAN DE SANEAMIENTO?*
10. *NO SE LLEVAN REGISTROS DE TEMPERATURAS, TANTO EN NEVERAS COMO EN ALIMENTOS SERVIDOS.*
11. *NO SE LLEVA EL REGISTRO DE RESIDUOS SOLIDOS.*
12. *NO LLEVAN FORMATO MENSUAL DE CONTROL DE PLAGAS.*
13. *NO LLEVAN REGISTRO DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA DE AREAS COMUNES.*
14. *EXPLIQUE. LA FUCNCION QUE CUMPLE CADA UNA DE LAS PRUEBAS DE LABORATORIO ,QUE SE LE HACEN AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.*

Escaneado con CamScanner

TALLER BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

1. Son los pasos a seguir para tener una adecuada desinfección y manipulación de los alimentos.
2. Decreto 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997 "eliminado" Resolución
3. Para crecer, las bacterias necesitan un mínimo de nutrientes: el agua, una fuente de carbono, una fuente de nitrógeno y algunas sales minerales.
4. - Aire "gotas expulsadas por nariz y boca"
   - Polvo o tierra
   - utensilios sucios
   - manos sucias
   - Agua contaminada.
   - Insectos
   - Roedores
5. Se contaminan por la mala manipulación o incluso por insecticidas y cuando se descomponen toman a cambiar su aspecto, olor y sabor.
6. Con frecuencia, las ETA son debido a la mala manipulación, más que todo de origen Animal.
   - Norovirus
   - Salmonella
   - clostridium perfringes
   - campylobacter
   - staphylococcus aureus
   - Rabia.
7. Se usa una solución de cloro al 0.2% incorporando a 100 ml de agua, 2 ml de cloro.
8. Consumo del alimento → Persona enferma por intoxicación → Orina o defeca y no se lava las manos → Contamina MP con gérmenes de excremento → Contaminación por plagas y el aire libre → Alimento Contaminado → Consumo del alimento

KAREN ALEJANDRA PÁEZ BEJARANO
CC. 1000135592

Escaneado con CamScan