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? ETAS.

b) ¿Qué es contaminación cruzada?
Cuando los alimentos entran en Contacto con Sustancias ajenas.

c) ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos? 65°C.

d) Enumere 3 tipos de peligros biológicos: Bacterias, microbianas, toxinas.

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

f) Enumere 4 ETAS: Salmonela - Hepatitis A. Hecolera.

g) Enumere 5 síntomas al tener una Eta: FIEBRE - dolor DE CABEZA - DIARREA.

h) ¿Qué es un alimento de alto riesgo?
Son alimentos altos en agua y proteina.

i) Cuando compro un alimento ¿qué debo tener en cuenta?:
FECHA DE VENCIMIENTO.

j) Numerar 3 aspectos a tener en cuenta al almacenar un producto al ambiente.
estivas Temperatura . humedad.

k) A que temperaturas debo refrigerar y congelas los alimentos:
-18° C congelación 4-7. refrigerado.

l) Diga 3 procedimientos para descongelar un alimento:
Agua fria
Horno microondas.

m) Cuando estoy enfermo ¿a quién debo informar?
DOCTOR.

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

Nombre. Angie Lozano Fecha: Nov/2022
Lucela Rada
Arlenis Lozano

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 boca

b) ¿Qué es contaminación cruzada? cuando pica carne y la dez Sebolla al no lavar el cuchicyo

c) ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos? 165° por 15 'c

d) Enumere 3 tipos de peligros biológicos (Quimico, fisico, bacterias virus parasitos

e) ¿Qué son las ETAS?: enfermedades de transmision alimenticias

f) Enumere 4 ETAS: coli epatitis amibiasis lavia

g) Enumere 5 síntomas al tener una Eta: Bomito Dolores abominales fiebe Diarrea Dificultad en la vision

h) ¿Qué es un alimento de alto riesgo? las carnes de pollo y las aves crudas pocas de cosinar

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

j) Numerar 3 aspectos a tener en cuenta al almacenar un producto al ambiente. na se pueden exponer los productos al sol se deve cuitar almasenar en amviente Humedos no se deven almasenarsen en la Heladaria

k) A que temperaturas debo refrigerar y congelas los alimentos: (2-8°c) Refrigeracion (-18°c) congelacion

l) Diga 3 procedimientos para descongelar un alimento: en la nevera en agua fria o en el microndas

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

n) Describa el proceso completo, que usted haría para el control de plagas (atrás de la hoja) limpieza fumigacion desinfeccion de la area de trabajo

Nombre. Bexanira Cortes - Luz Marina Velez. Fecha: Nov 2022

Yazmin Galvis

Gloria Garzon

Powered by 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? R=/ boca, manos.

b) ¿Qué es contaminación cruzada?
R=/ produce cuando hay contacto entre estos y se contaminan juntos

c) ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos? 65 grados

d) Enumere 3 tipos de peligros biológicos: Contaminación, bacterias virus paracitos

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

f) Enumere 4 ETAS: La diarrea vomito

g) Enumere 5 síntomas al tener una Eta: fiebre vomito, dolor, en el cuerpo diarrea, malestar general

h) ¿Qué es un alimento de alto riesgo? (carne que este) son alimentos ricos en proteinas que pueden hacer daño a la salud cuando se contaminan

i) Cuando compro un alimento ¿qué debo tener en cuenta?:
fecha de vencimiento textura color ~~color~~ olor

j) Numerar 3 aspectos a tener en cuenta al almacenar un producto al ambiente.
conservar en lugar fresco
conservar en refrigeración
conservar bien seco

k) A que temperaturas debo refrigerar y congelas los alimentos:
0, a 5 grados centigrados

l) Diga 3 procedimientos para descongelar un alimento:
refrigerador, en agua fria, y el microondas

m) Cuando estoy enfermo ¿a quién debo informar?
un familiar

n) Describa el proceso completo, que usted haría para el control de plagas (atrás de la hoja)
cuando estoy haciendo aseo y salen plagas inmediatamente compro veneno y aplico

Nombre: Maria T martinez Aida milena Fecha: NOV 2022
Angi lorena marta galiana
Yaneli ramirez gabriela
Yesica Andrea cardozo