Taller 1 = Explique la diferencia entre =

1) Limpieza y desinfección
2) Detergente y desinfectante.
3) Contaminación y ~~residuo~~ descomposición
4) Inocuidad y Asepsia.
5) Higiene y desinfección
6) Contaminación cruzada y ETAs.
7) Cuales son los 3 Tipos de contaminación (de 3 ejemplos de cada uno).
8) Explique porque se hace cada uno de los examenes al manipulador de alimentos.
9) Enumere 15 Cuidados de higiene q1 debe tener el manipulador de Alimentos.

Powered by CamScanner

1) Limpieza y desinfección.

Limpieza:

Es el proceso de remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies u objetos utilizando jabon (o detergente) y agua.

desinfección:

En cambio elimina de forma especifica las bacterias y virus de superficies u objetos mediante el uso de productos quimicos.

2) Detergente y desinfectante.

Detergente.

Es un producto que añadido el agua aumenta su poder limpiador al facilitar la eliminación de los resto de materia orgánica

Desinfectante.

Tiene la capacidad de reducir la carga bacteriana de una supercie a niveles aceptables.

3) contaminación y descomposición.

Powered by CamScanner

Contaminación:

La contaminación es la presencia de cualquier materia anormal el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano.

Descomposición.

La descomposición de los alimentos es proceso influenciado por factores como la exposición a la luz humedad temperatura y la sequedad.

4) Inocuidad y asepsia.

Inocuidad:

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

asepsia:

ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad.

5) Higiene y desinfección.

Higiene:

Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento, distribución, comercialización y hasta le preparación culinaria de los alimentos.

Powered by CamScanner

Desinfección

Consiste en la alimentación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.

6) contaminación cruzada y etas.

Contaminación cruzada.

Es la tranferencia de microorganismos como bacterias virus y parasitos desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que estan listos para el consumo humano.

etas.

Se definen como el sindrome originado por la ingestión de alimentos y o agua que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo.

7) cuales son los 3 tipos de contaminación 3 ejemplos.

Powered by CamScanner

1) Contaminantes físicos: Se trata de cuerpos extraños al propio alimento que llegan a este de forma accidental.

2) Contaminantes químicos. Mediante la manipulación o de forma accidental durante cualquier fase de la cadena alimentaria el alimento se puede contaminar por productos químicos.

3) Contaminantes biológicos. En la contaminación de tipo biológica el alimento se ve contaminado por un ser vivo:

EJEMPLOS

1) objetos, cristales, huesos objetos personales

2) productos de limpieza o sustancias TÓXICAS desinfectantes metales pesados.

3) microorganismos, insectos, roedores aves.

8) Explique porque se hace cada uno de los examenes al manipulador de alimento.

Powered by CamScanner



Luz MARINA VELEZ.
Yasmin Garrido
Beyanira cortez.
Gloria Paola Castiblanco
Gloria Esperanza Fandiño
Daniela perez.
Luisa fernanda Guaraca.

Powered by CamScanner

Taller 1 = Explique la diferencia entre =

1) limpieza y desinfección ✓
2) Detergente y desinfectante. ✓
3) Contaminación y ~~Residuo~~. Descomposicion. ✓
4) Inocuidad y Asepsia. ✓
5) Higiene y desinfección ✓
6) Contaminación cruzada y ETAs ✓
7) Cuales son los 3 Tipos de contaminación. (de 3 ejemplos de cada uno).
8) Explique porque se hace cada uno de los examenes al manipulador de alimentos.
9) Enumere 15 Cuidados de higiene q1 debe tener el manipulador de Alimentos.

Powered by CamScanner

Taller

Integrantes: Estefanny Parda Oviedo Barbón.
Leidy Magnolia Barbón Barreto
Arturo Enrique Oviedo Aguja
Melissa Eugenia Oviedo Portela
Mario Alejandria Oviedo Hernandez.

1) Explique la diferencia entre limpieza y desinfección.

Respuesta = • Limpieza = La limpieza es el proceso de remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies y objetos, utilizando jabon o detergente y agua.

• Desinfección = Elimina de forma especifica las bacterias y virus de superficies y objetos, mediante el uso de productos químicos.

2) Diferencia entre detergente y desinfectante.

Respuesta =

Detergente = es una sustancia que utiliza para limpiar ya que dispone de propiedades que le permiten quitar la suciedad sin afectar el material sometido al proceso de limpieza.

Desinfectante = proceso que se usa para destruir gérmenes, como virus y bacterias y otros microorganismos, que causan infecciones y enfermedades.

Powered by CamScanner

Diferencia entre contaminacion y descomposicion.

Respuesta =

Contaminacion = un alimento contaminado no se persive por sus caracteristicas organolepticas.

Descomposicion = El alimento descompuesto se puede distinguir a simple vista, presenta cambios en su aparienca, en cuanto a color, sabor, textura y olor.

4) Diferencia entre inocuidad y Asepsia.

Respuesta =

Inocuidad = es la seguridad alimentaria, es una disciplina cientifica que describe el manejo, la preparacion y el almacenamiento de manera que se prevengan enfermedades.

Asepsia = es minimizar el riesgo de infecciones o enfermedades por parte de germenes, bacterias, virus y hongos. pasa por un conjunto de procedimientos.

5) Diferencia entre higiene y desinfeccion.

Respuesta = Higiene =

para higienizar solo es necesario usar agua y jabon o en su defecto un limpiador comun.

Desinfeccion = para desinfectar es necesario el uso de un producto quimico regulado por el ministerio de sanidad, que es quien evalua su efectividad y seguridad.

Powered by CamScanner

Contaminación cruzada y otros

la contaminación cruzada se produce: Por contacto directo entre un producto crudo y un producto cocinado, o Por contacto indirecto es decir atraves de las manos de manipulador o mediante material de cosina como utencilos tiazos o Por ejemplo al cortar con el mismo cochillo un Pollo crudo y una lechuga limpio.

7

codes son los tres tipos de contaminacion dar 3 ejemplos.

Pensamos que el desperdicio alimentario ocure preferiblemente en casa cbando tiramos ala basura los alimentos estropiados o los restos de comida en Realidad el desperdicio alimentario ocure en todos los etatos alimenticios para entenlo Bamos a estudiar Paso apaso las etapas de la cadena alimentaria de una zanahoria ejemplos

* Peligros físicos. objetos como cristales, huesos, objetos personales, etc.
* Peligros químicos. como Productos de limpieza o sustacias tóxicas.

4. No llevar puesto cosas que se puedan desprender (Anillos, Pulseras, Pendientes).
5. Llevar Calzado Aproriado.
6. Llevar Ropa Adecuada y No limpiarse en ella Aunque sea Un mandil.
7. tener un Estado de Salud bueno Para evitar Un Contagio.
8. No ingerir Comidas Durante la manipulación.
9. Llevar el Pelo recogido de forma que no Se vea y no Se pueda Caer Ningono.
10. Tener las Uñas de las Manos Cortas y limpias.
11. No Utilizar loción. - Perfumes.
12. No Magillarse.
13. No Fumar en el Area de trabajo.
14. No Escupir en el lugar Donde Esten Procesando Alimentos.
15. Limpiar y Desinfectar Bien las Manos Antes de Manipular los Alimentos.

Powered by CamScanner

Angie lozano
Yesenia lozano
Lizeth lozano.
mona lozano
Yessica Sarmiento.
Lucely Rada.
Jhon Acosta.

Powered by CamScanner

Taller 1 = Explique la diferencia entre =

1) limpieza y desinfección
2) Detergente y desinfectante.
3) Contaminación y residuo. descomposición
4) Inocuidad y Asepsia.
5) Higiene y desinfección
6) Contaminación cruzada y ETAS.
7) Cuales son los 3 Tipos de contaminación (de 3 ejemplos de cada uno).
8) Explique porque se hace cada uno de los examenes al manipulador de alimentos.
9) Enumere 15 Cuidados de higiene q debe tener el manipulador de Alimentos.

Monica Garcia
William castilla
Alexander rodrigues
Bellanira mora

Taller 1

Diferencia entre limpieza y desinfección

Limpieza: es el proceso de remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies u objetos utilizando jabón y agua.

La Desinfección: en cambio elimina, de forma específica las bacterias y virus de superficies y objetos mediante el uso de productos químicos.

Diferencia entre Detergente y Desinfectante.

Detergente: es una sustancia para limpiar ya que dispone de propiedades que le permiten quitar la suciedad sin afectar el material sometido al proceso.

Desinfectante: este tiene como función eliminar agentes patógenos impidiendo el crecimiento y propagación de virus, bacterias y microorganismos perjudiciales para la salud.

Powered by CamScanner

Diferencia entre contaminacion y descomposición

CONTAMINACION: los alimentos contaminados son aquellos que contienen sustancias dañinas o microorganismos, que normalmente no cambian su sabor olor, color y textura. Los microorganismos no se ven a simple vista.

Descopociòn: Los alimentos son mas faciles de dectetar por que presentan cambios en el color, olor, sabor y textura. lo cual evitan que se consoman.

Diferencia entre inocuidad y ASEPSIA

Inocuidad: en los alimentos pueden definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias duante la producion. almacenamiento distribucion y preparacion de alimentos para que despues de ingeridos no representen un riesgo para la salud.

Asepsia: es el conjunto de procedimientos que impiden la introducion de gerrmenes patogicos en determido organismo es decir de alguna bacteria o microbios que pueden causar infeccion.

Powered by CamScanner

9) Los cuidados de higiene que debe tener el manipulador de alimentos.

*lavar adecuadamente los alimentos que se van a consumir crudos, como es el caso de las frutas y algunas vegetales.

*Mantener refrigerados los alimentos que se pueden descomponer hasta el momento del consumo.

*lavarse bien las manos con agua y jabon antes de manipular o ingerir cual quier alimento.

*lavar los utensilios y recipientes con los que se van a preparar los alimentos.

*cocinar de forma adecuada los alimentos..

*Evitar la exposición de los alimentos a moscas y otros tipos de insectos, para ello debe mantener tapada la comida hasta el momento del consumo.

*lavarse bien las manos despues de ir al baño o despues de tocar las moscas.

*Mantener las uñas limpias y cortas.

*mantener los pies calzados y comodos

*No toser, estornudar o sonarse sobre los alimentos.

*la ropa de trabajo sera exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos y sera preferiblemente color claros estar limpio y no debera salir con el ala calle ni alugares que se puedan contaminar.

*El gorro o redecilla debera cubrir totalmente el pelo poria impedir que este caiga alos alimentos.

*No esta permitido llevar objetos personales como colgantes, anillos, piercings.

*esta prohibido en el puesto trabajo fumar masticar chicle, comer, toser sobre los alimentos

*en caso de enfermedad hay que lavisar al superior lo antes posible.

Yanely ✓
Graciela ✓
Aida ✓
Gloria Esperanza ✓
Yesica Andrea ✓



Powered by CamScanner