EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA: 2686446

En el mes de diciembre del 2022, se capacitan a 40 Aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de San Juan, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

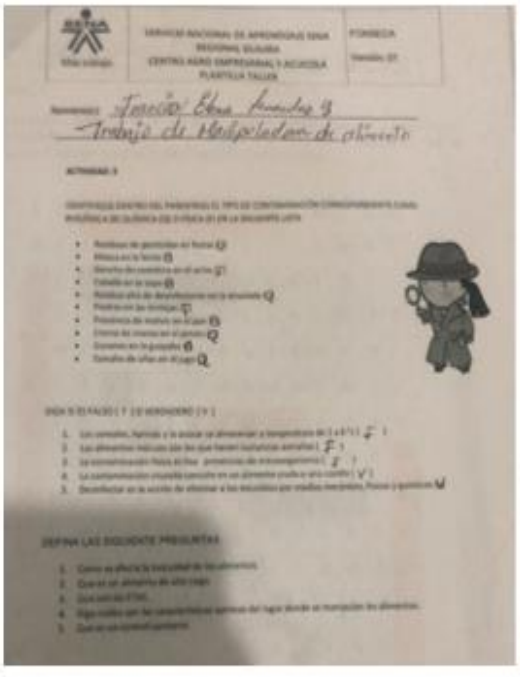
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

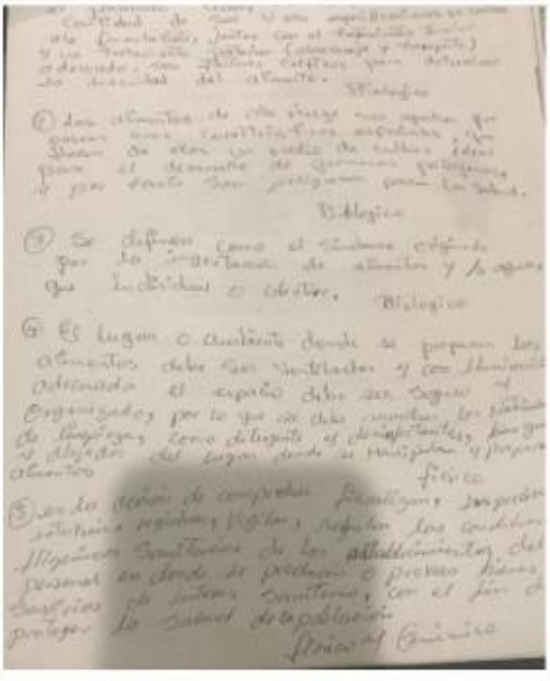
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

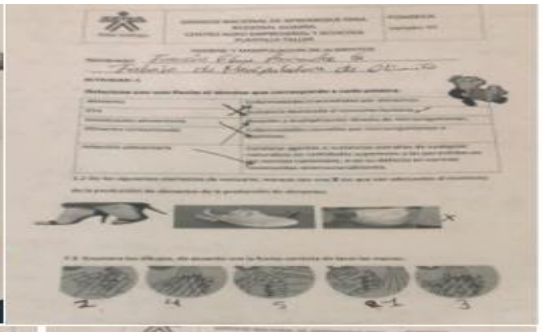
Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de lasalud pública de los consumidores.

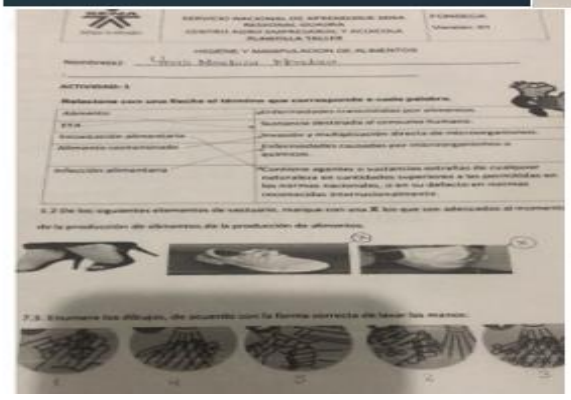
Evidencia de la actividad realizada por los aprendices modalidad presencial.

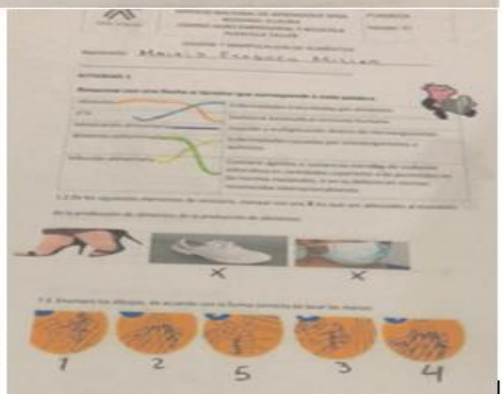






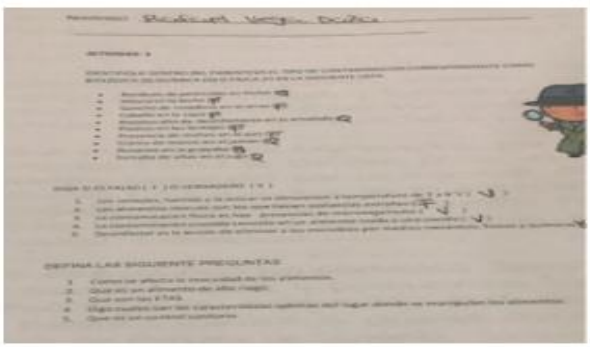




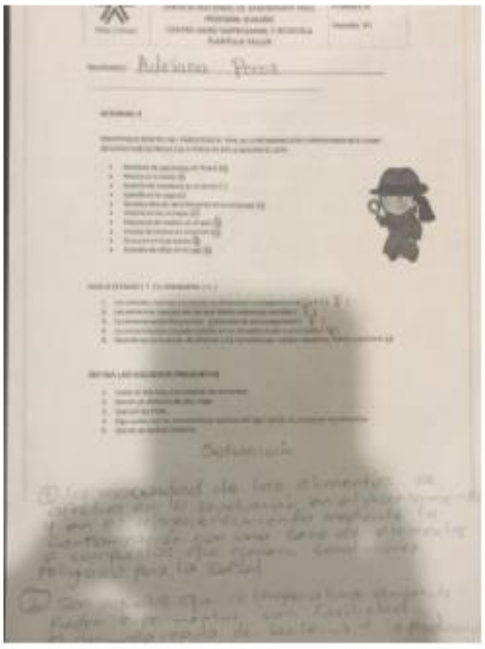


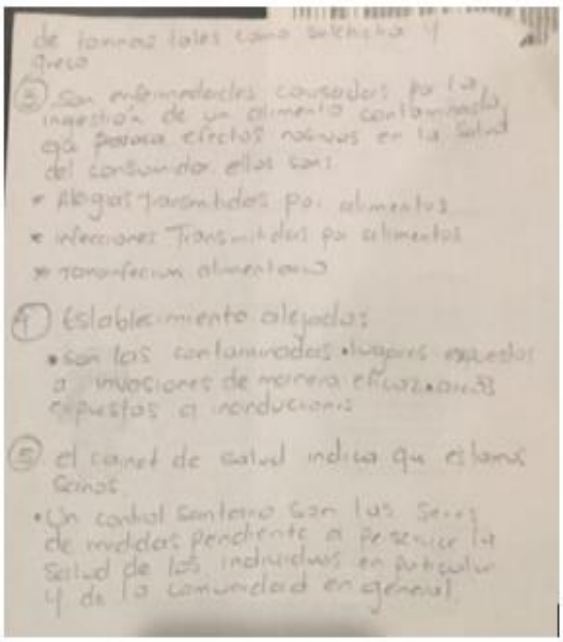












de formas tales como salchicha y queso

(3) son enfermedades causadas por la ingestión de un alimento contaminado ya posea efectos nocivos en la salud del consumidor ellas son:

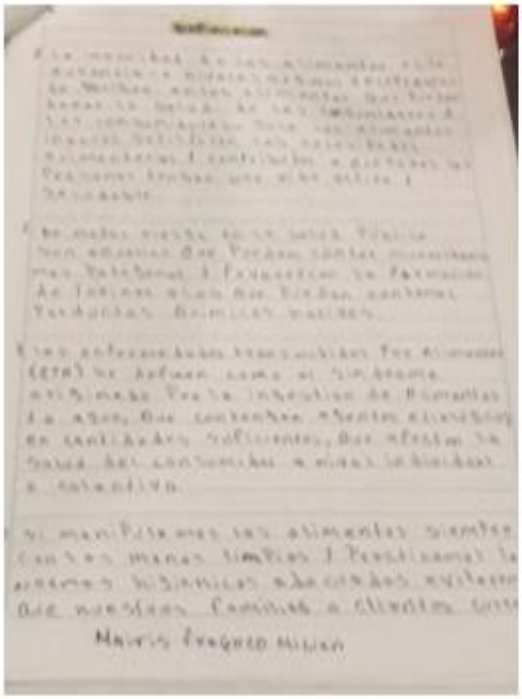
* Alergias transmitidas por alimentos
* Infecciones Transmitidas por alimentos
* Intoxicación alimentaria

(4) Establecimiento alejados:

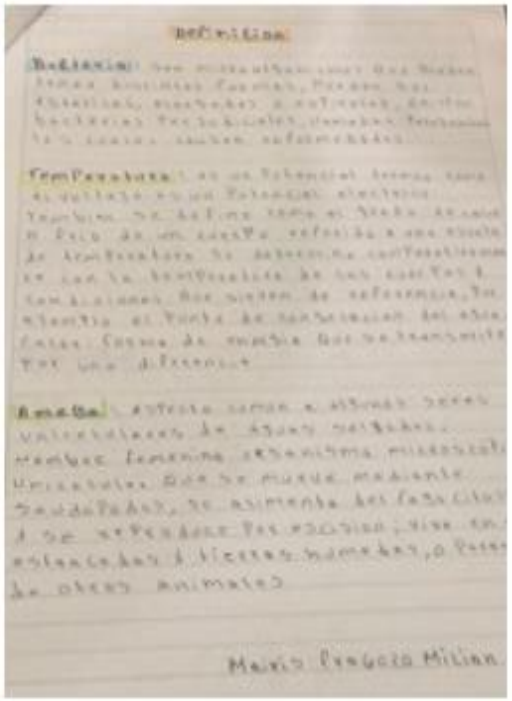
- son los contaminados lugares expuestos a invasiones de moreria eliminados respuestas a reproducciones

(5) el carnet de salud indica que estamos sanos

- Un cabal cantero son las serie de medidas pertenece a preserve la salud de los individuos en particular y de la comunidad en general



Mairis Pregolo Milan



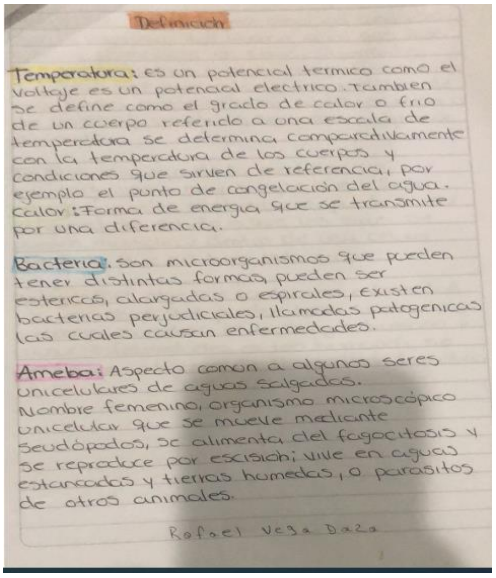
Definition

Bacteria: son microorganismos unicelulares procariotas, Pueden ser esféricos, alargados o espirales, existen bacterias beneficiales, comunes, patógenas y en ocasiones causan enfermedades.

Temperatura: es un potencial térmico como el voltaje es un potencial eléctrico. También se define como el grado de calor o frío de un cuerpo referido a una escala de temperatura se determina cuantitativamente con la temperatura de sus cuerpos y sensaciones. Por sistema de referencia, la atención al punto de sensación del ser. Estas formas de medir que se transmite por una diferencia.

Humedad: esta es como a menos cierta cantidad de agua existente. Hombre femenino orgánicos, minerales inorgánicos. Que se mueve mediante saturación, se alimenta del fenómeno y se expresado por escasez, vive en estaciones a lluvias humedad, o pasa de otros animales.

Mairis Pregolo Milan



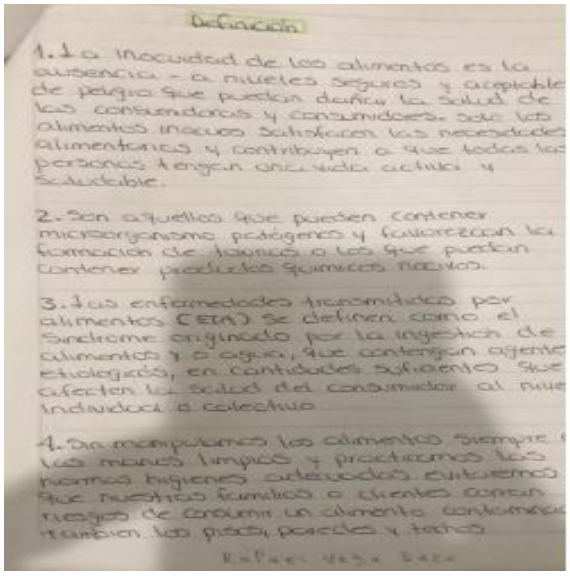
Definición

Temperatura: es un potencial termico como el Voltaje es un potencial electrico. Tambien se define como el grado de calor o frio de un cuerpo referido a una escala de temperatura se determina comparativamente con la temperatura de los cuerpos y condiciones que sirven de referencia, por ejemplo el punto de congelación del agua. Calor: Forma de energia que se transmite por una diferencia.

Bacteria: Son microorganismos que pueden tener distintas formas, pueden ser esfericas, alargadas o espirales, existen bacterias perjudiciales, llamadas patogenicas las cuales causan enfermedades.

Ameba: Aspecto comun a algunos seres unicelulares de aguas salgadas. Nombre femenino, organismo microscópico unicelular que se mueve mediante seudópodos, se alimenta del fagocitosis y se reproduce por escisión; vive en aguas estancadas y tierras humedas, o parasitos de otros animales.

Rafael Vega Daza



Definición

1. La inocuidad de los alimentos es la ausencia - a niveles seguros y aceptables de peligros que puedan dañar la salud de los consumidores. Solo los alimentos inocuos satisfacen las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable.

2. Son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.

3. Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se definen como el Sindrome originado por la ingestión de alimentos y o agua, que contengan agentes etiologicos, en cantidades suficientes que afecten la salud del consumidor al nivel individual o colectivo.

4. Si manipulamos los alimentos siempre con las manos limpias y practicamos las buenas higienes adecuadas evitaremos que nuestros familiares o clientes corran riesgos de consumir un alimento contaminado también las pisos, paredes y techos

Rafael Vega Daza