REGISTRO FOTOGRÁFICO

FICHA 2561202

Aprendices realizando la practica de la mayonesa



Samboni, A. (2023) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

FICHA 2673716

Aprendices técnico cocina en reconocimiento normativa sanitaria en alimentos





Samboni, A. (2023) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

FICHA 2561231

Aprendices organizando elementos zona de producción de alimentos e inventario de elementos de la cocina Santander de Q



Samboni, A. (2023) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices realizando practica conservación de alimentos, elaboración de conservas de vegetales.



Samboni, A. (2023) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

2579512

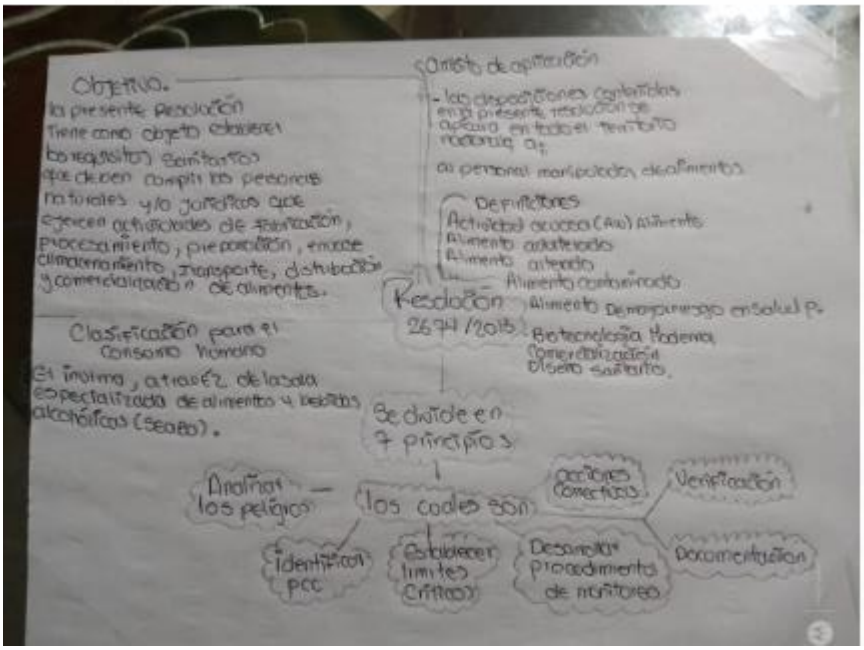
Aprendices técnico servicios de barismo realizando actividad relacionada con los agentes contaminantes de los alimentos y las ETAS.

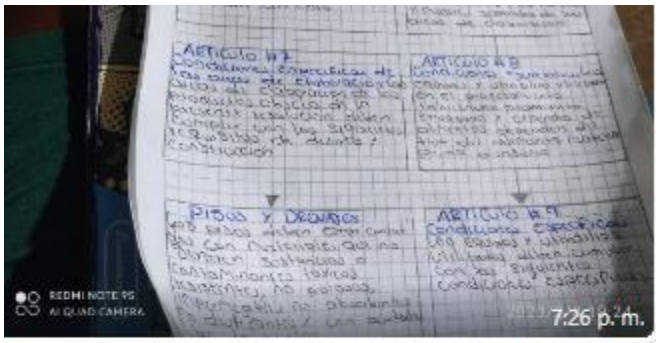


Samboni, A. (2023) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Evidencias lectura Resolución 2674/2015.

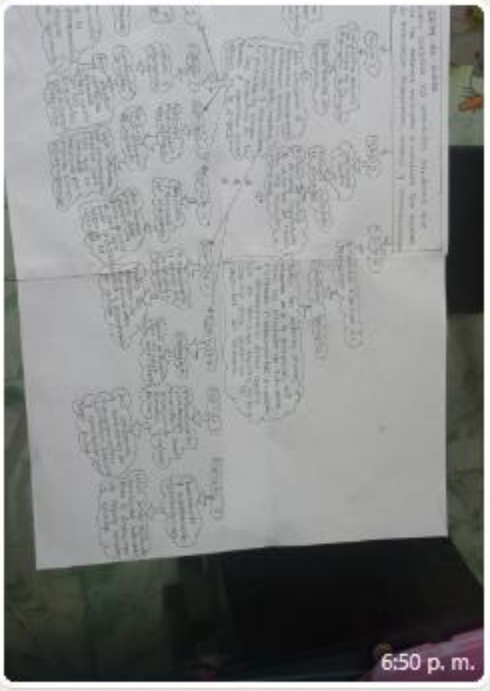
Andrés García Loboa.



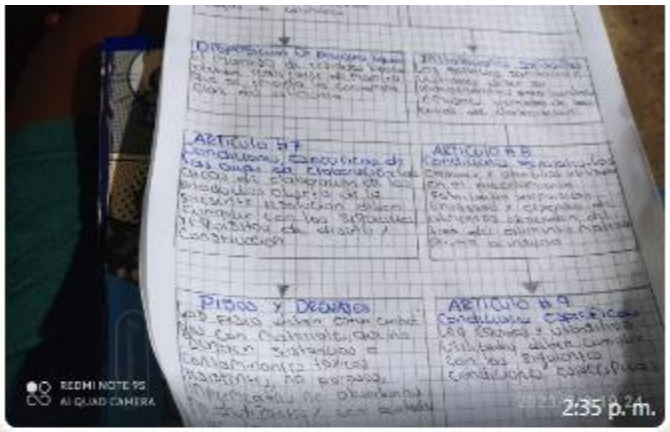

ARTICULO #7
ARTICULO #8
PISOS Y DECKS
ARTICULO #9
REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA
7:26 p. m.

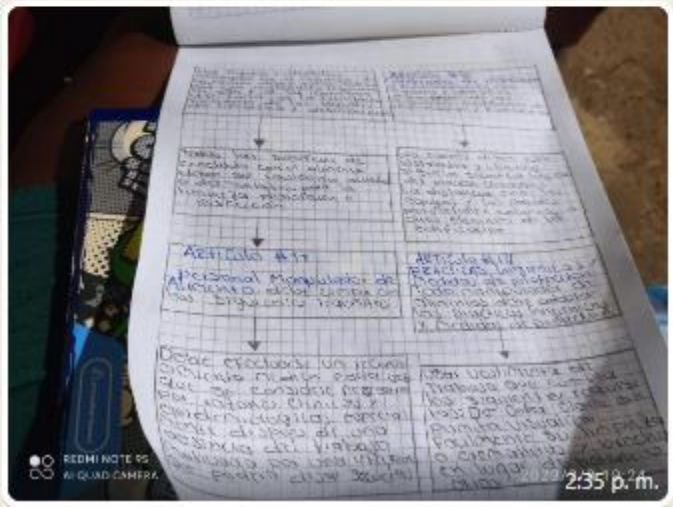

REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA
7:26 p. m.

Buenas noche profe allí le envío el mapa 6:50 p. m.



Mi nombre es Laura Isabel abonia abonia 6:50 p. m.


ARTÍCULO #7
ARTÍCULO #8
Pitbull y Dogos
ARTÍCULO #9
REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA
2:35 p. m.


ARTÍCULO #11
REDMI NOTE 9S
AI QUAD CAMERA
2:35 p. m.

2 MENSAJES NO L



resoslucion 2674.pptx
17 páginas • PPTX • 1004 kB

6:49 a. m.



DOC-20230208-WA0149.
3 páginas • PDF • 124 kB

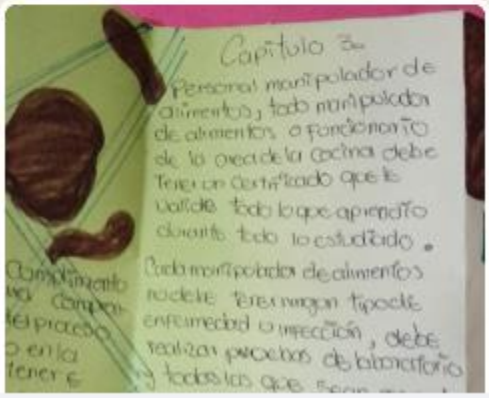
7:10 a. m.

Andrés Gracia Aspirante Cocina
en línea

AYER



5:45 p. m.





PDF resolución 2674 del 2013 .pdf
1 página • PDF • 190 kB

Kimberly Yesenia Medina Cortes. Ficha: 2673716
programa: cocina Santander de quilichao, cauca

8:53 p. m.



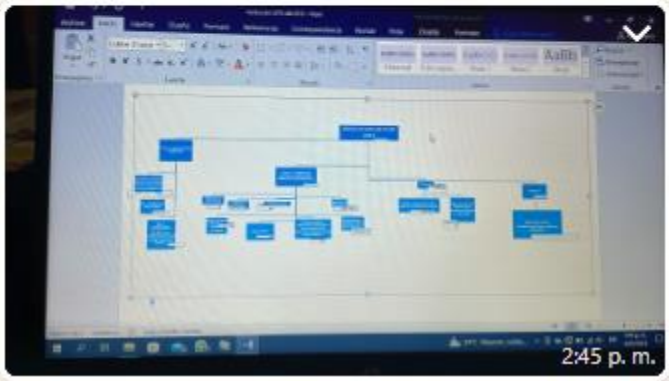
Buenas tardes soy la aprendiz Norma Viviana Vidal Cuetia del técnico en cocina de la ficha 2673716

2:43 p. m.

resolucion 2674 del 2013-1.docx

1 página • DOCX • 46 kB

2:44 p. m.

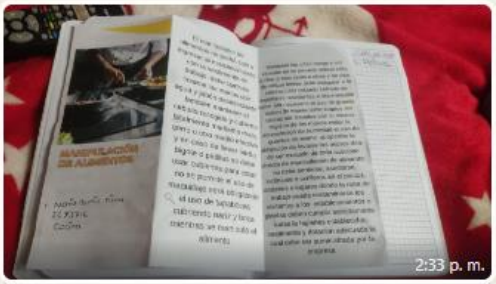


8/2/2023

Buenas noches Ok. 7:57

HOY





LEY 2674 DE 2013

tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y lo jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos según el riesgo en salud con el fin de proteger la vida y la salud de las personas

AMBITO DE APLICACIÓN

Las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos.

Cualquier establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

CONCEPTOS

CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

TALLER ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS
Fecha: 15 de febrero de 2023
Ficha: 2679512- Servicios de Barismo
Aprendices: Juan Felipe García Cruz
Jeison Ordoñez Cerón

1.

a. Características de los alimentos de alto riesgo: son aquellos que por sus especiales características de humedad, composición, temperatura , ph, etc. Constituyen un medio ideal para el desarrollo de gérmenes.

Ejemplos: carnes, aves, lácteos, pescado, mariscos, huevos y mayonesas.

b. Que son las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: Son aquellas que se atribuyen a un alimento específico, a una sustancia que se le ha incorporado o a su contaminación a través de recipientes mientras se prepara o distribuye

c. Principales enfermedades de transmisión alimentaria:

- **Intoxicaciones alimentarias:** causadas por el consumo de alimentos que contienen sustancias tóxicas, como restos de pesticidas en vegetales o productos tóxicos formados por la descomposición del propio alimento. Algunos microorganismos también producen toxinas.
- **Infecciones alimentarias:** derivadas de la ingestión de los alimentos contaminados. Su causa son los gérmenes presentes en el producto.
- **Toxiinfecciones alimentarias:** originadas por la presencia en los alimentos de gérmenes patógenos que, además de reproducirse, producen toxinas.

e. Métodos y procedimientos de prevención de enfermedades alimentarias: cuatro medidas para prevenir las enfermedades alimentarias:

- limpiar: lavar manos y superficies de trabajo
- separar: impide la contaminación cruzda
- cocinar: utilizar la temperatura adecuada
- enfriar: refrigerar rápidamente

f. Microorganismo Presentes:

- Salmonela
- Estafilococos
- Clostridium botulinum
- Listeria
- E. coli

g. Paso a paso de la preparación higiénica de alimentos

1. Comprar siempre alimentos que tengan una garantía sanitaria reconocida
2. Cocinar bien los alimentos (65°C mínimo)
3. Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinarlos
4. Almacenar correctamente los alimentos cocinados

5. Recalentar bien los alimentos a as de 65°C (minimo)
6. Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados
7. Lavar las manos a menudo
8. Mantener escrupulosamente limpias las superficies de manipulación de alimentos
9. Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales
10. Utilizar agua potable

h. Métodos de conservación y preservación de alimentos

- Preparación de platos antes de ser servidos
- Mantener los alimentos a una temperatura adecuada (65°C)
- Mantener una temperatura adecuada para la refrigeración de los alimentos, dependiendo del tipo de aliento a refrigerar
- Tener una cocción adecuada dependiendo del alimento.
- Recalentamiento de forma lenta.
- Descongelación de forma progresiva.

i. De acuerdo con la OMS para la Preparación Higiénica de los Alimentos cuales son las reglas para la preparación higiénica de los alimentos?

11. Comprar siempre alimentos que tengan una garantía sanitaria reconocida
12. Cocinar bien los alimentos (65°C mínimo)
13. Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinarlos
14. Almacenar correctamente los alimentos cocinados
15. Recalentar bien los alimentos a as de 65°C (minimo)
16. Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados
17. Lavar las manos a menudo
18. Mantener escrupulosamente limpias las superficies de manipulación de alimentos
19. Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales
20. Utilizar agua potable

15 de febrero de 2023

Técnico en Barismo ficha: 2679512

Actividad: *Enfermedades de Transmisión Alimentaria*

Presentado por:
Brayan Felipe Benalcazar Erazo
Mónica Alexandra Rengifo Agredo

Preguntas para resolver:

a. Características de los alimentos de alto riesgo.

Las principales características de los alimentos de alto riesgo son: alimentos con un porcentaje de humedad elevado, actividad de agua alta, alimentos con alta concentración de proteínas susceptibles a alteraciones, y de más condiciones que favorecen el desarrollo de agentes patógenos.

b. Que son las Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Según la OMS, las enfermedades transmitidas por alimentos son las generadas por el consumo de alimentos que tienen la capacidad de generar malestar o alteración a la salud del consumidor.

c. Principales enfermedades de transmisión alimentaria.

Las principales enfermedades que son trasmitidas por los alimentos son:

1. Salmonella (Salmonelosis)
2. Estafilococos (Intoxicación estafilocócica)
3. Clostridium botulinum (Botulismo)
4. Listeria Listeriosis
5. E. coli

d. Causas y síntomas de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos

A. Las causas de que los alimentos se vuelvan de alto riesgo son las siguientes:

- Enfriamiento lento de los alimentos preparados.
- Preparación con demasiada antelación al consumo.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente de aquellos alimentos que requieren frío.
- Tratamiento térmico o cocinado insuficiente.

- Conservación en caliente por debajo de 65 ºC de platos preparados.
- Higiene personal deficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes sin garantía sanitaria reconocida.

B. Los síntomas percibidos por las enfermedades trasmitidas por alimentos son de tipo gastrointestinal (nauseas, vomito, calambres estomacales y diarrea), también se pueden presentar síntomas de tipo neurológico ginecológico, inmunológico entre otros.

e. Métodos y procedimientos de prevención de enfermedades alimentarias

Para prevenir la generación de enfermedades causadas por alimentos se debe hacer:

1. LIMPIAR: lavar manos y superficies de trabajo.
2. SEPARAR: clasificar los alimentos para impedir la contaminación cruzada.
3. COCINAR: identificar y aplicar las cocciones adecuadas según los tipos de alimentos, para eliminar microorganismos patógenos.
4. ENFRIAR: mantener condiciones requeridas de refrigeración según sea pertinente para cada tipo de alimento.

f. Microorganismo Presentes

Los tipos de organismos que pueden generar enfermedades mediante el consumo de alimentos infectados por estos son: Salmonella, Clostridium botulinum, Staphylococus aureus, Listeria monocytogenes y Escherichia coli

g. Paso a paso de la preparación higiénica de alimentos

El paso a paso para la preparación higiénica de los alimentos es:
1. Comprar siempre alimentos que tengan una garantía sanitaria reconocida.
2. Cocinar bien los alimentos.
3. Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados.
4. Almacenar correctamente los alimentos cocinados.
5. Recalentar bien los alimentos a una temperatura superior a 65°C.
6. Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados.
7. Constante lavado de manos.
8. Mantener limpias las superficies donde se manipulen alimentos.
9. Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales.
10. Utilizar agua potable.

h. Métodos de conservación y preservación de alimentos

1. Refrigeración
2. Congelación

3. Ultracongelación
4. Pasteurización
5. Cocción
6. Escaldado o Ebullición
7. Esterilización
8. Deshidratación
9. Desecado
10. Liofilización
11. Concentración
12. Irradiación
13. Pascalización o presurización.
14. Ahumado
15. Salazón
16. Adobo
17. Escabechado
18. Marinado
19. Encurtido
20. Antioxidantes
21. Conservantes
22. Empacado al vacío
23. Envasado en atmósfera modificada.
24. Envasado en atmósfera controlada.

i. De acuerdo con la OMS para la Preparación Higiénica de los Alimentos cuales son las reglas para la preparación higiénica de los alimentos?

El paso a paso para la preparación higiénica de los alimentos según la OMS son:

1. Comprar siempre alimentos que tengan una garantía sanitaria reconocida.
2. Cocinar bien los alimentos.
3. Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados.
4. Almacenar correctamente los alimentos cocinados.
5. Recalentar bien los alimentos a una temperatura superior a 65°C.
6. Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados.
7. Constante lavado de manos.
8. Mantener limpias las superficies donde se manipulen alimentos.
9. Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales.
10. Utilizar agua potable.

SENA – CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

Técnico en Servicios de Barismo

Ficha 2679512

Evidencia: Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Presentado a instructor: Amparo Samboni Cruz

Presentado por: Valentina Rosero Chara
Victor Duban Mendez
Fabian Cubillos Rojas

Popayán, Febrero 15 de 2023

Características de los alimentos de alto riesgo.

Los alimentos de alto riesgo son aquellos que por sus especiales características humedad, composición, etc. constituyen un medio de cultivo ideal para el desarrollo de gérmenes; se consideran alimentos de alto riesgo la carne, las aves, los productos lácteos, el pescado y los mariscos, los huevos frescos y muy especialmente las mayonesas.

a. **Que son las Enfermedades Transmitidas por Alimentos**

Según la OMS, las enfermedades alimentarias son aquellas que se atribuyen a un alimento específico, a una sustancia que se le ha incorporado o a su contaminación a través de recipientes mientras se prepara o distribuye.

b. **Principales enfermedades de transmisión alimentaria.**

Salmonelosis

Intoxicación estafilocócica

Botulismo

Listeriosis

Escherichia coli

c. **Causas y síntomas de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos**

Para que ocurra una ETA, existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico o su(s) toxina(s)3 como:

• El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento del microorganismo o la producción de su toxina.
• El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente, para causar la infección o la intoxicación.
• Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico, que sobrepase la barrera de protección de la persona.

Los síntomas dependerán del agente etiológico y del órgano que afecte a la persona. La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales (náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea), pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo

d. **Métodos y procedimientos de prevención de enfermedades alimentarias**

Para prevenir las ETA, el país está orientando sus acciones en dos puntos claves:

CLAVE 1. Trabajar con todo el sector productivo e instituciones de control y demás actores intersectoriales, para mejorar la calidad de los alimentos desde su producción, hasta su consumo.

CLAVE 2. Implementar medidas que fortalezcan la inocuidad de alimentos en todas las personas y comunidades, para ello puede consultar todo lo referente a "Inocuidad de Alimentos" en fuentes confiables (instituciones oficiales nacionales e internacionales), principalmente resaltar:

Conocimiento = Prevención	
Norma	**Objeto**
Mantenga la limpieza	• Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación • Lávese las manos después de ir al baño • Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos • Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados)
Separe alimentos crudos y cocinados	• Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer • Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos. • Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
Cocine completamente	• Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado.

Conocimiento = Prevención	
Norma	**Objeto**
	• Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C. Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros. • Recaliente completamente la comida cocinada.
Mantenga los alimentos a temperaturas seguras	• No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas. • Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C) • Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C) • No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados • No descongele los alimentos a temperatura ambiente
Use agua y materias primas seguras	• Use agua tratada para que sea segura • Seleccione alimentos sanos y frescos • Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada • Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas • No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento • Compre en establecimientos seguros

e. **Microorganismo Presentes**

- Salmonella
- Clostridium botulinum
- Staphylococus aureus
- Listeria monocytogenes
- Escherichia coli

f. **Paso a paso de la preparación higiénica de alimentos**

Para mantener los alimentos libres de bacterias dañinas y, por tanto, prevenir la aparición de enfermedades alimentarias deben aplicarse cuatro medidas fundamentales: limpiar, separar, cocinar y refrigerar.

LIMPIAR: lava tus manos y las superficies de trabajo Las bacterias pueden dispersarse y multiplicarse en las áreas de manipulación de alimentos. Para evitarlo, debemos: Lavarse bien las manos con agua caliente y jabón antes de preparar alimentos, después de utilizar los servicios higiénicos, haber tocado alimentos crudos, animales, basuras u otros.

SEPARAR: impide la contaminación cruzada Es importante impedir que los alimentos listos para consumir se contaminen con superficies, ropas, utensilios u otros alimentos contaminados. Para evitarlo hay que: Separar los alimentos crudos (carne, pollo, huevos, pescados y mariscos, vegetales) del resto de productos preparados durante todas las etapas de su manipulación (almacenamiento, preparación, refrigeración, distribución). Debe tenerse especial cuidado en almacenar estos productos en la parte baja del frigorífico para evitar que los jugos que desprenden puedan contaminar otros alimentos. Utilizar tablas de cortar, cuchillos y utensilios diferentes para manipular alimentos crudos y productos listos para consumir. Lavar siempre las manos, tablas de cortar, cuchillos y demás utensilios con agua jabonosa caliente después de que hayan estado en contacto con alimentos crudos. Desinfectar, en su caso. No colocar nunca alimentos cocinados en recipientes o superficies que hayan estado en contacto con alimentos crudos.

COCINAR: utiliza la temperatura adecuada Cocinar bien los alimentos es una de las mejores formas de eliminar las bacterias que pudieran contener. Pero, para que el método sea eficaz, los alimentos han de calentarse el tiempo suficiente y a la temperatura adecuada alcanzar una temperatura de cocción en el centro del alimento de al menos 65 °C. Lo más recomendable es utilizar un termómetro para medirla. En su defecto, hay que asegurarse de que las carnes no presenten color rosado, los pescados adquieran consistencia firme y opaca y la yema y clara de los huevos se coagulen. Asegurarse de que no quedan porciones frías en los alimentos calentados con microondas. Recalentar los alimentos por lo menos hasta 65 °C. Descongelar completamente los alimentos antes de cocinarlos

ENFRIAR: refrigera rápidamente Una vez preparados los alimentos deben enfriarse lo más rápidamente posible, ya que las temperaturas de refrigeración impiden que los gérmenes crezcan y se multipliquen. Por ello deben adoptarse las siguientes medidas: Refrigerar los alimentos preparados lo más rápidamente posible y siempre antes de 2 horas. No descongelar nunca a temperatura ambiente; hacerlo en el frigorífico, mediante chorro continuo de agua fría o en el microondas. No superar la capacidad del refrigerador. Colocar los alimentos permitiendo que el aire circule entre ellos. Comprobar periódicamente el correcto funcionamiento y la temperatura de los aparatos de refrigeración.

g. **Métodos de conservación y preservación de alimentos**

Métodos de conservación de alimentos a bajas temperaturas:

Refrigeración

Técnica de conservación mediante neveras y que consiste en disminuir la temperatura entre los 0- 5ºC, para que las bacterias que están en los alimentos tarden en proliferar y las enzimas propias de los alimentos trabajen más lentamente.

Congelación

Similar al anterior, pero con una reducción de la temperatura a -18ºC, para que el agua del alimento se convierta en hielo y las bacterias, al no disponer de agua líquida, no proliferen. Eso no significa que las erradiquemos, pero sí que conseguimos que no se desarrollen.

Ultracongelación

Consiste en someter al alimento a unas temperaturas inferiores a -40ºC durante un breve periodo de tiempo, 2 horas como máximo, para luego mantenerlos en congelación normal.

Métodos de conservación de alimentos a altas temperaturas

Escaldado o ebullición

No es un método de conservación en sí. Suele ser el paso previo a la congelación, especialmente para los vegetales. Las verduras se sumergen en agua hirviendo unos segundos para primero eliminar todos los posibles patógenos de la superficie y después congelarlas.

Esterilización

La **esterilización** es un procedimiento que consiste en someter un alimento envasado herméticamente a altas temperaturas durante un cierto período de tiempo con el fin de destruir al completo los posibles microorganismos, patógenos o no, y

sus esporas. Podemos esterilizar todo tipo de carne, pescado, verduras y frutas. En mermeladas, almíbares, escabeche, cremas, sopas, salsas y guisados entre otros.

Pasteurización

A diferencia de la esterilización, en la **pasteurización** se aplican temperaturas más bajas, por debajo de los 100ºC, y no se consigue la eliminación total de los microrganismos ni tampoco de las esporas. Sobre todo, se pasteuriza la leche y sus derivados, los zumos aromatizados y las cervezas, pero también platos preparados y salsas.

g. De acuerdo con la OMS para la Preparación Higiénica de los Alimentos cuales son las reglas para la preparación higiénica de los alimentos?

1. Comprar siempre alimentos que tengan 1una garantía sanitaria reconocida.
2. Cocinar bien los alimentos (65 2 0 C mínimo)
3. Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados
4. Almacenar correctamente los alimentos cocinados.
5. Recalentar bien los alimentos a más de 65 0 C (mínimo)
6. Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados
7. Lavarse las manos a menudo.
8. Mantener escrupulosamente limpias las superficies de manipulación de alimentos.
9. Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales.
10. Utilizar agua potable