EVIDENCIAS MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA:
2718547

En la semana entre el 3 de marzo hasta 27 de marzo de 2023, se capacitaron a 20 Aprendices en MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Fonseca en la vereda de Ponderes, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

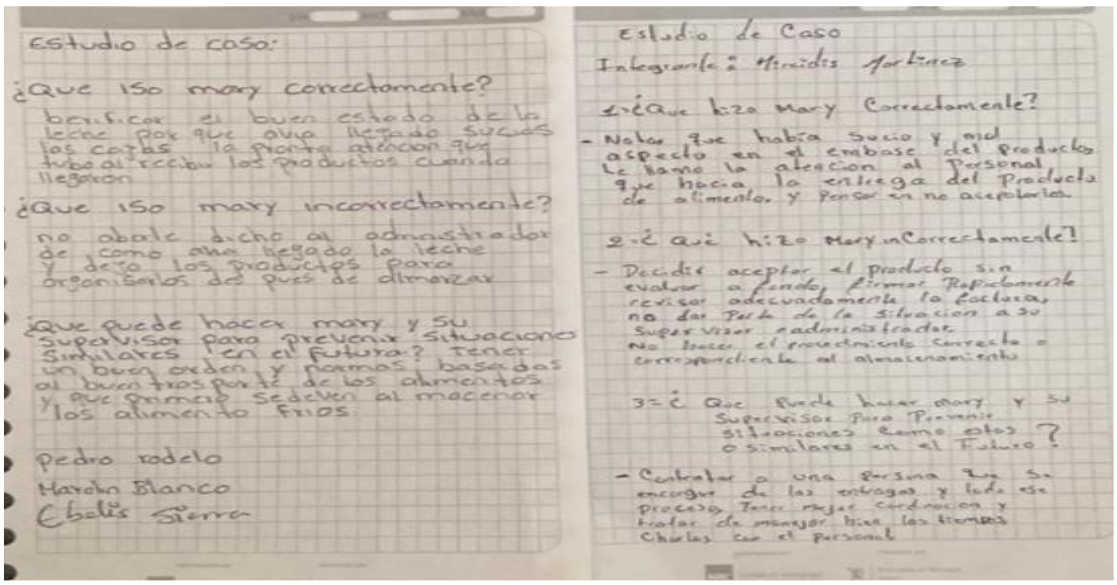
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

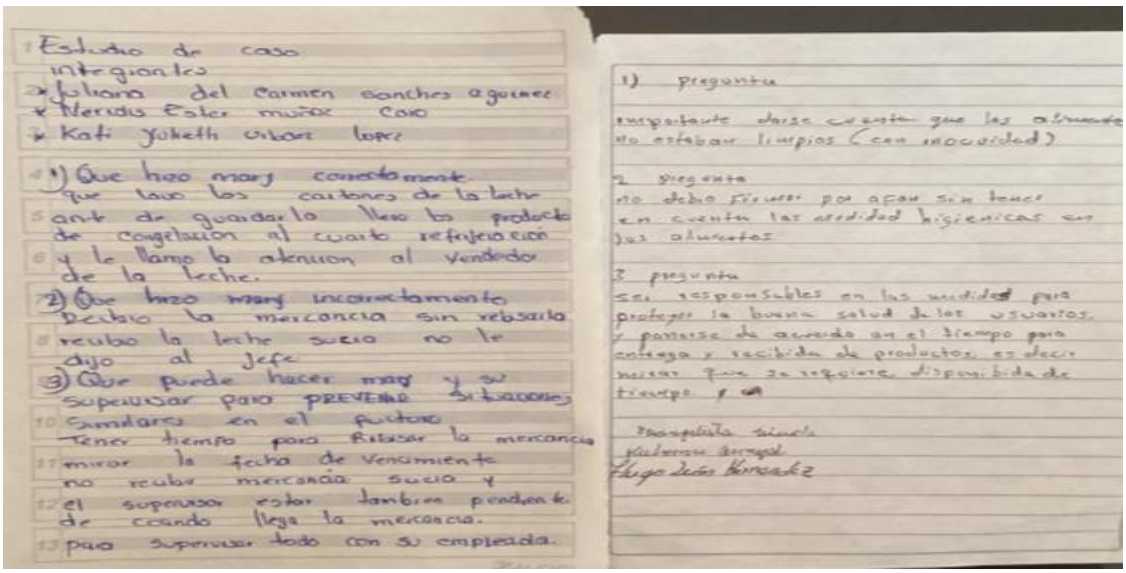
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

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 la salud pública de los consumidores.

Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices presencial.





Estudio de caso
Integrantes
* Juliana del Carmen sanchez aguirre
* Nerida Estes muñoz Caro
* Kati Yuleth Urbano Lopez

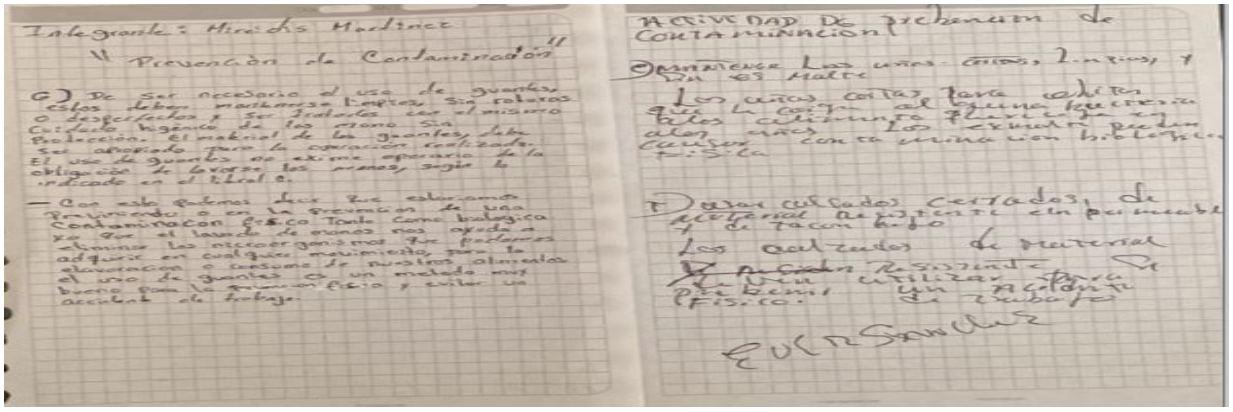
1) Que hizo mary correctamente
que lavo los cartones de la leche
ant de guardarlo llevo la producto
de congelacion al cuarto refrigeracion
y le llamo la atencion al vendedor
de la leche.
2) Que hizo mary incorrectamente
Recibio la mercancia sin rebasarla
recibo la leche sucia no le
dijo al jefe
3) Que puede hacer mary y su
supervisor para PREVENIR Situaciones
Similares en el futuro
Tener tiempo para Rebasar la mercancia
mirar la fecha de Vencimiento
no recibir mercancia sucia y
el supervisor estar tambien pendiente
de cuando llega la mercancia.
para supervisar todo con su empleada.

1) pregunta
importante darse cuenta que los alimentos
no estaban limpios (con inocuidad)

2 pregunta
no debio firmar por afan sin tener
en cuenta las actividad higienicas en
los alimentos

3 pregunta
ser responsables en las medidas para
proteger la buena salud de los usuarios.
y ponerse de acuerdo en el tiempo para
entrega y recibida de productos, es decir
mirar que se refiere disponibilidad de
tiempo.

Evaluación Final
Valoración Integral
Hugo Leon Hernandez



Integrante: Mirleidis Martinez
II Prevención de Contaminación II

c) De ser necesario el uso de guantes estos deben ser limpios sin roturas o desgarros y ser retirados una vez finalizado su uso. El material de los guantes debe ser adecuado para la operación realizada. El uso de guantes no exime operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal a.

— Con esto podemos decir que estamos previniendo o en la prevención de una Contaminacion Fisica Toda Como biologica ya que el lavado de manos nos ayuda a eliminar los microorganismos que podamos adquirir en cualquier movimiento, para la elaboracion o consumo de nuestros alimentos el uso de guantes es un metodo muy bueno para la prevencion facil y evitar un accidente de trabajo.

ACTIVIDAD DE prevencion de CONTAMINACION

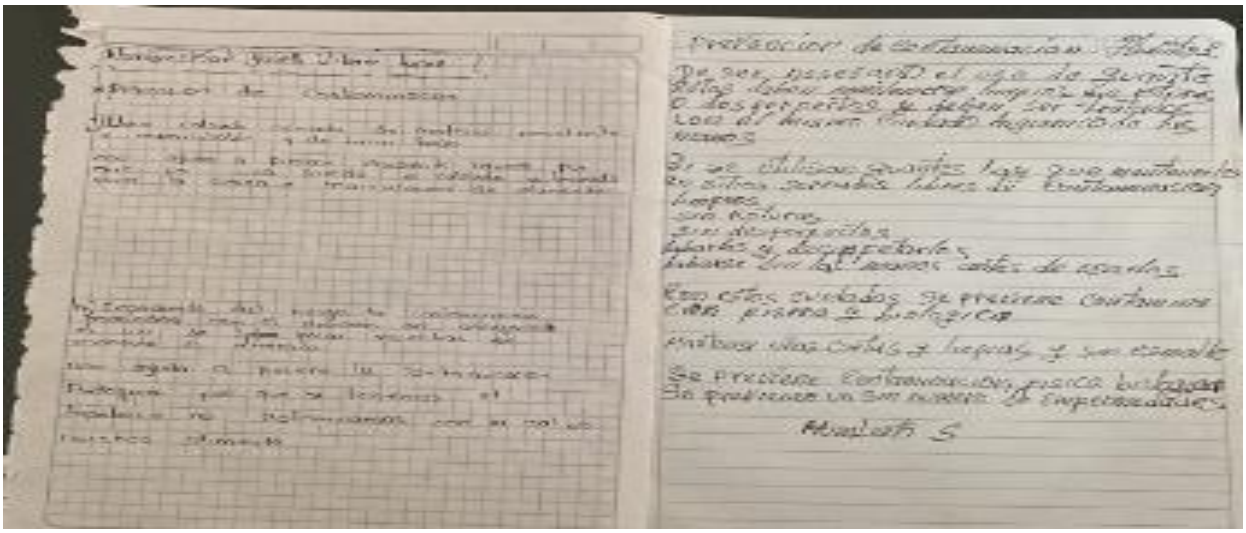
Mantener Las uñas cortas, limpias y sin esmalte

Los uñas cortas para evitar que la suciedad se quede atrapada y los microorganismos se multiplique en ellas, Los exponen a peligros Como una contaminacion biologica o fisica

Usar calzados cerrados, de material resistente en buen estado y de tacon bajo

Los calzados de material resistente se pueden utilizar para prevenir un accidente fisico.

EVER SANCHEZ



Nombre: Kati Yuleth Urbano Lopez

*Prevencion de Contaminacion

Ilegible

Ilegible

Ilegible

Prevencion de contaminacion

De ser necesario el uso de guantes estos deben estar limpios sin roturas o desgarros y ser retirados una vez finalizado su uso. El material de los guantes debe ser adecuado para la operacion realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligacion de lavarse las manos, segun lo indicado en el literal a.

De se utilizar guantes hay que mantenerlos en ellos siempre limpios sin

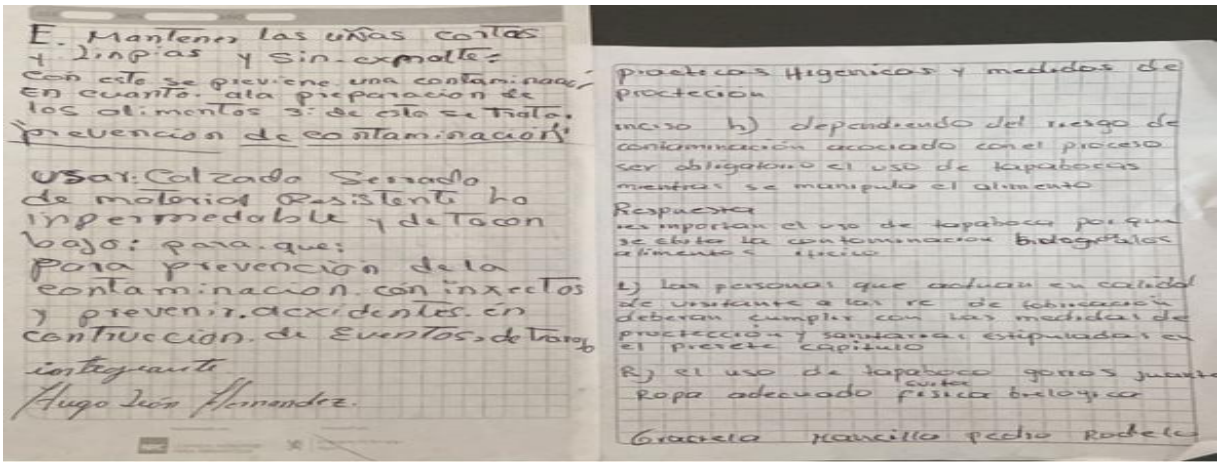
Limpios
sin roturas
sin desgarros
Retirar si se presentan
Lavarse las manos cada vez

Con estos cuidados se previene contaminacion fisica y biologica

Evitar uñas cortas y limpias y sin esmalte

Se previene contaminacion fisica utilizando
se previene un accidente de trabajo

Mirleidis S



E. Mantener las uñas cortas y limpias y sin esmalte: con esto se previene una contaminación en cuanto a la preparación de los alimentos 3: de esto se trata. "prevención de contaminación"

usar: Calzado Cerrado de material resistente ha impermeable y de Tacon bajo: para que: Para prevención de la contaminacion con insectos y prevenir accidentes en construcción. de Eventos, de trabajo integrante Hugo León Hernandez.

practicas Higenicas y medidas de proteccion

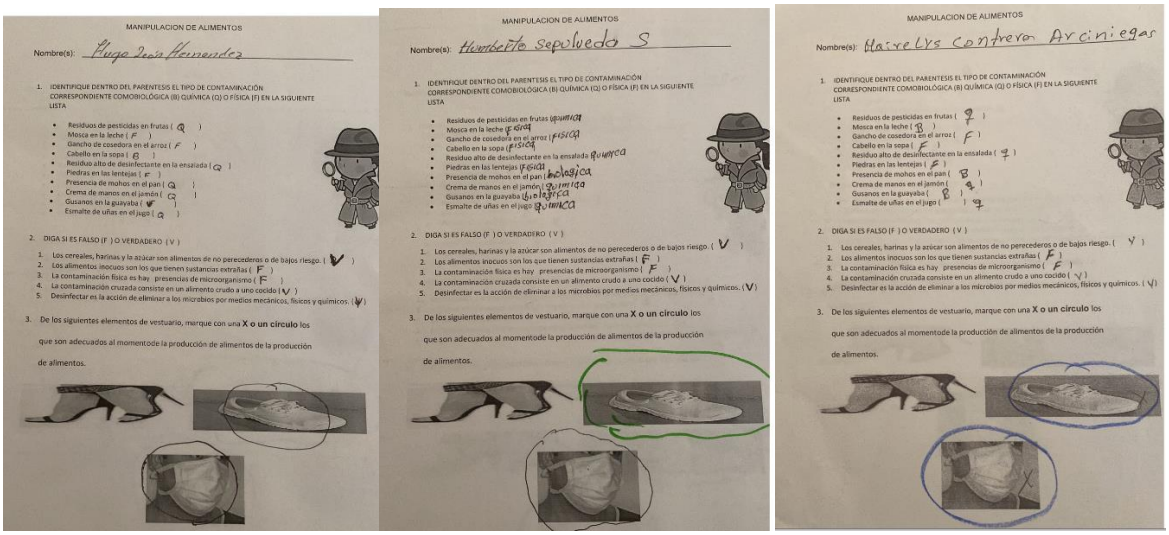
inciso h) dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso ser obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento

Respuesta
es importan el uso de tapaboca por que se evita la contaminacion biologicos alimentos

i) las personas que aduan en calidad de visitante a las de fabricación deberan cumplir con las medidas de proteccion y sanitarias estipuladas en el presente capitulo

R) el uso de tapaboca gorros cubre Ropa adecuado fisica biologica

Graciela Hancilla Pecho Rodela



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Hugo León Hernandez

1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (B)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (Q)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Humberto sepulveda S

1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (quimica)
- Mosca en la leche (Fisica)
- Gancho de cosedora en el arroz (Fisica)
- Cabello en la sopa (Fisica)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (quimica)
- Piedras en las lentejas (Fisica)
- Presencia de mohos en el pan (biologica)
- Crema de manos en el jamón (quimica)
- Gusanos en la guayaba (biologica)
- Esmalte de uñas en el jugo (quimica)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Haireliys Contrera Arciniegas

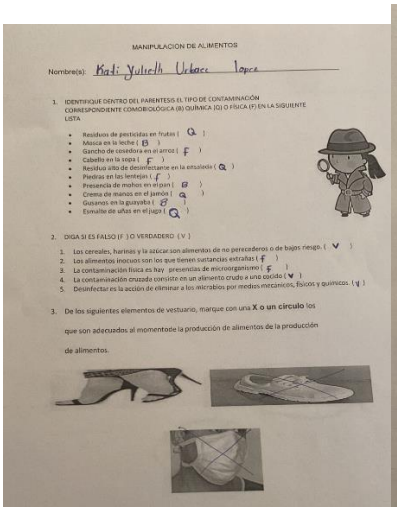
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Kati Yulieth Urbaez Lopez

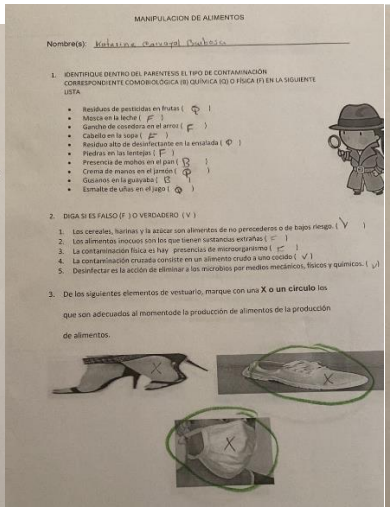
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Katerine Manrique Pacheco

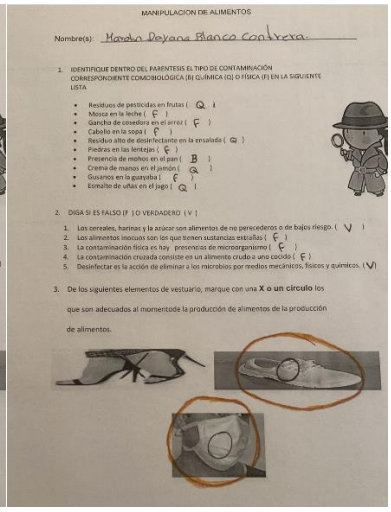
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Maydin Dayana Blanco Contreras

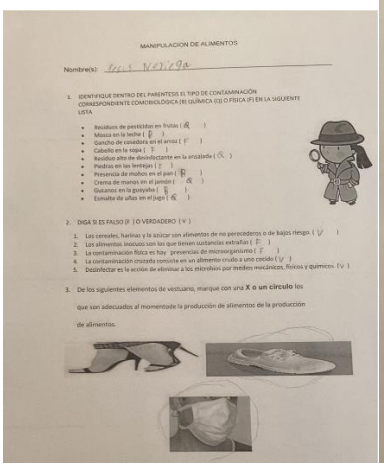
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (F)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Yelis Noriega

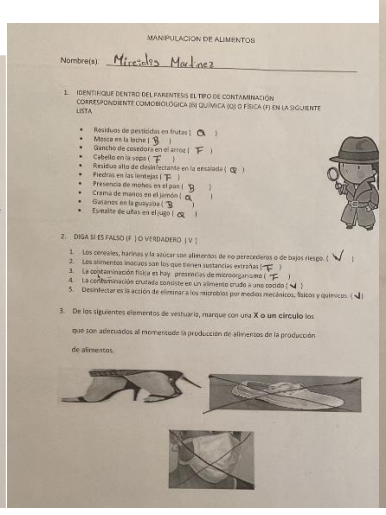
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Mireidys Martinez

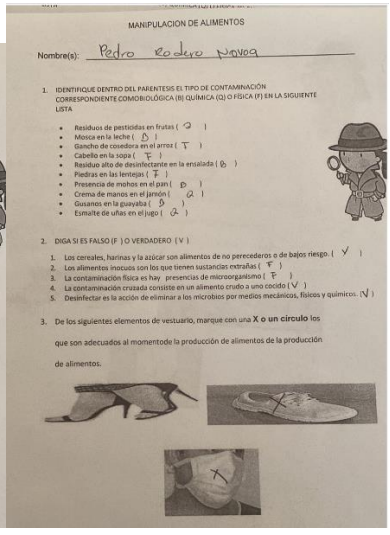
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Pedro Rodero Pavon

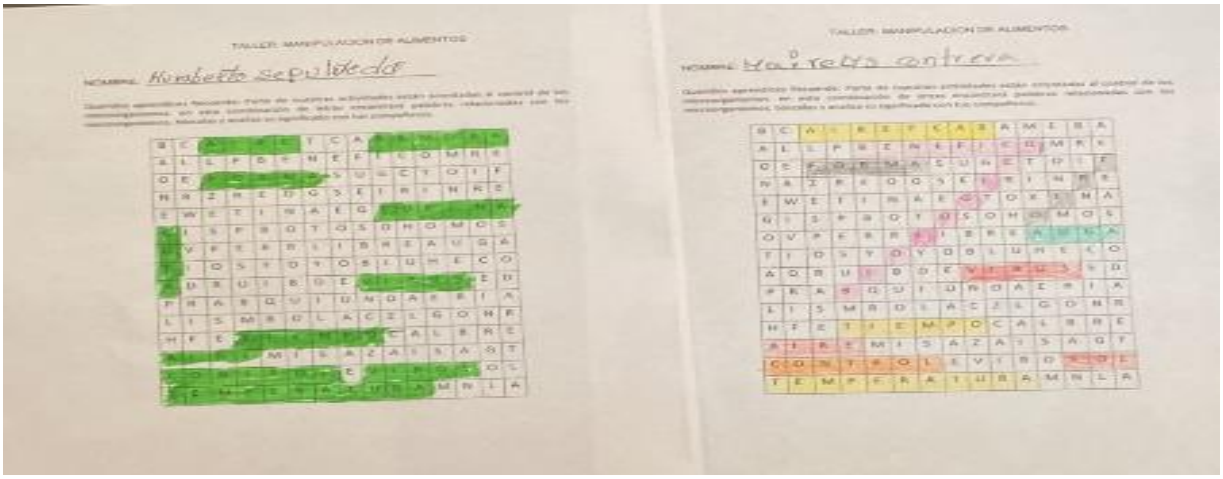
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.

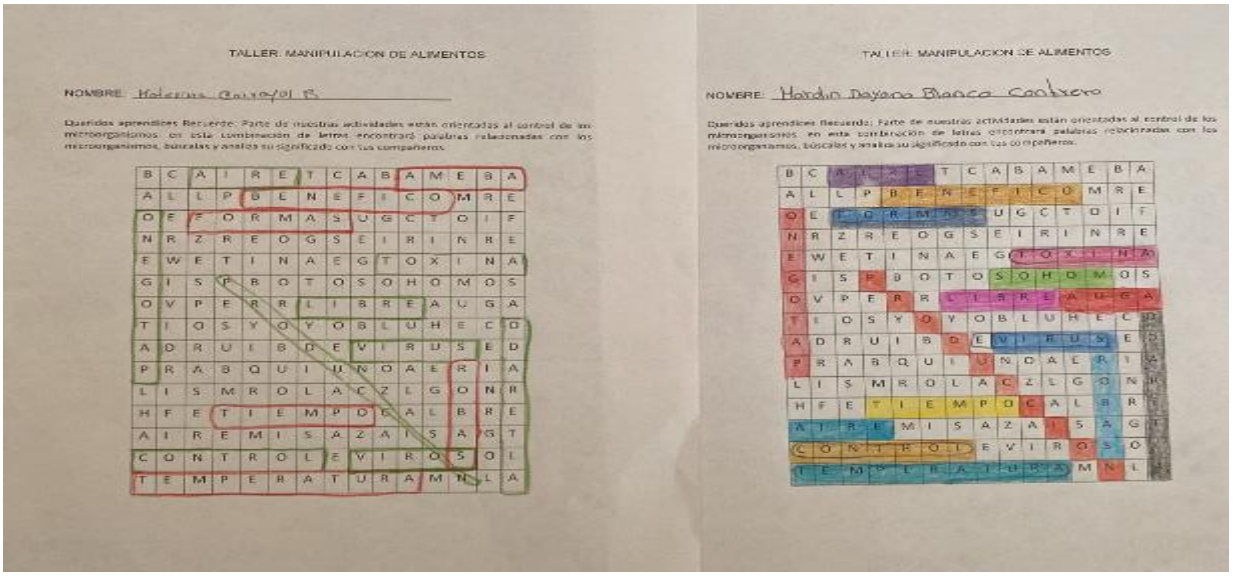


TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Humberto Sepulveda

TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Valentina contreras



TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Valentina Quintero B.

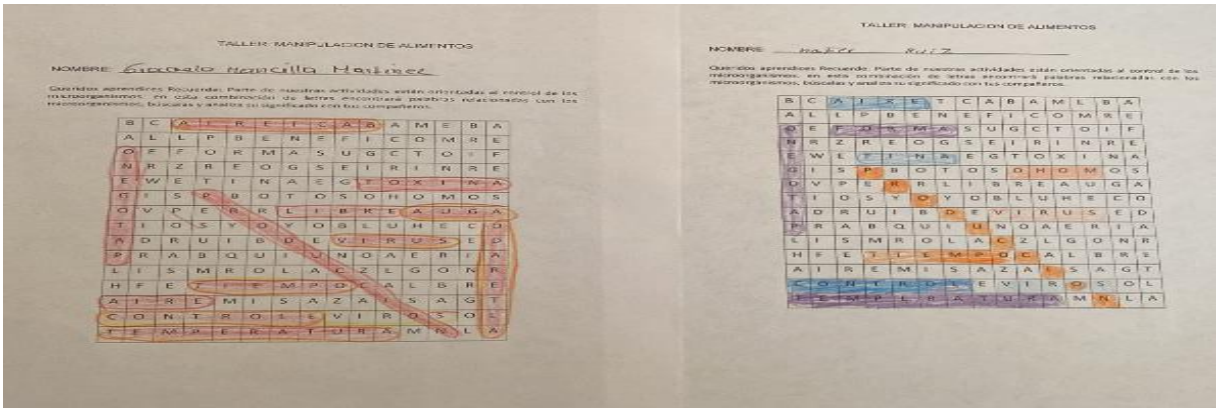
Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	L	N	E	F	I	C	O	M	R	E
O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	D
A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	E	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Hardin Dayana Blanco Cordero

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.



TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

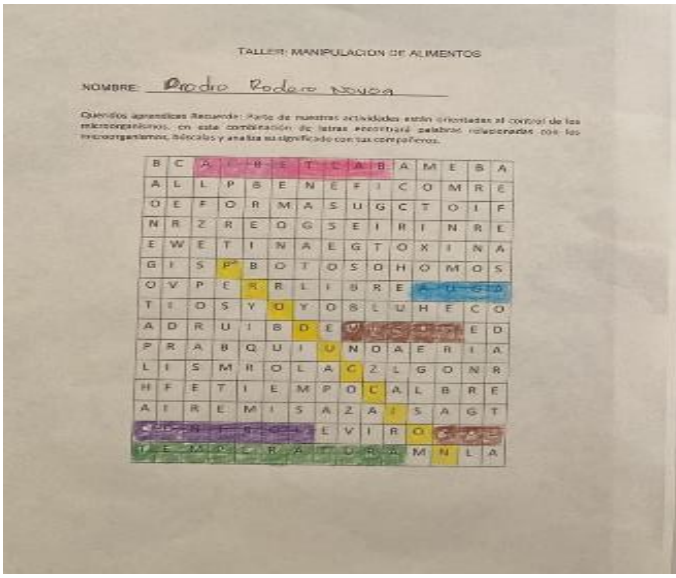
NOMBRE: Esperanza Manrique Martinez

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búsquelas y analiza su significado con tus compañeros.

TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Maider Ruiz

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búsquelas y analiza su significado con tus compañeros.



TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Pedro Pedro Mesa

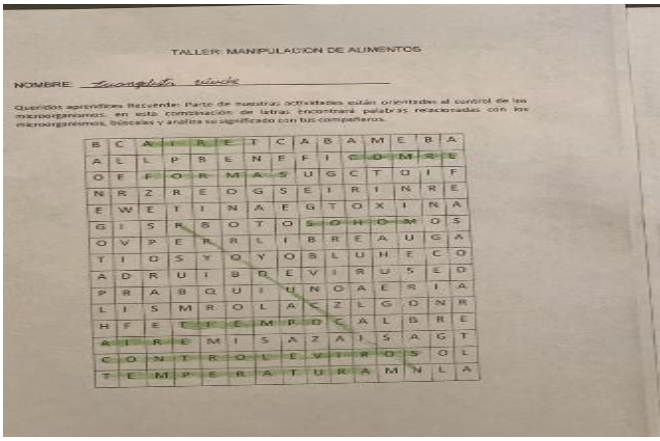
Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búsquelas y analiza su significado con tus compañeros.



TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Miriam Martinez

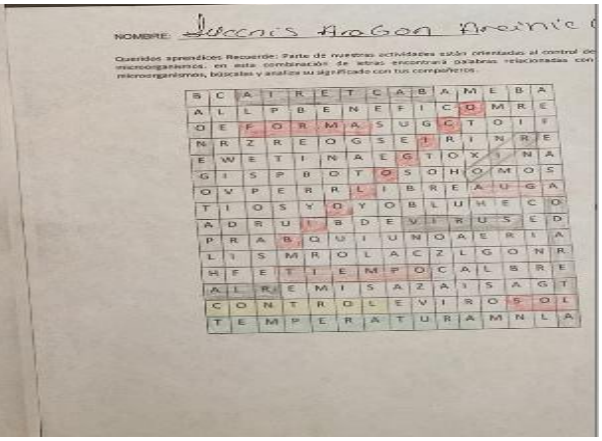
Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búsquelas y analiza su significado con tus compañeros.



TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Evangelista Nicole

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búsquelas y analiza su significado con tus compañeros.



NOMBRE: Jhonnes Aragon Arevalo

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búsquelas y analiza su significado con tus compañeros.