EVIDENCIAS MANIPULACION DE ALIMENTOS

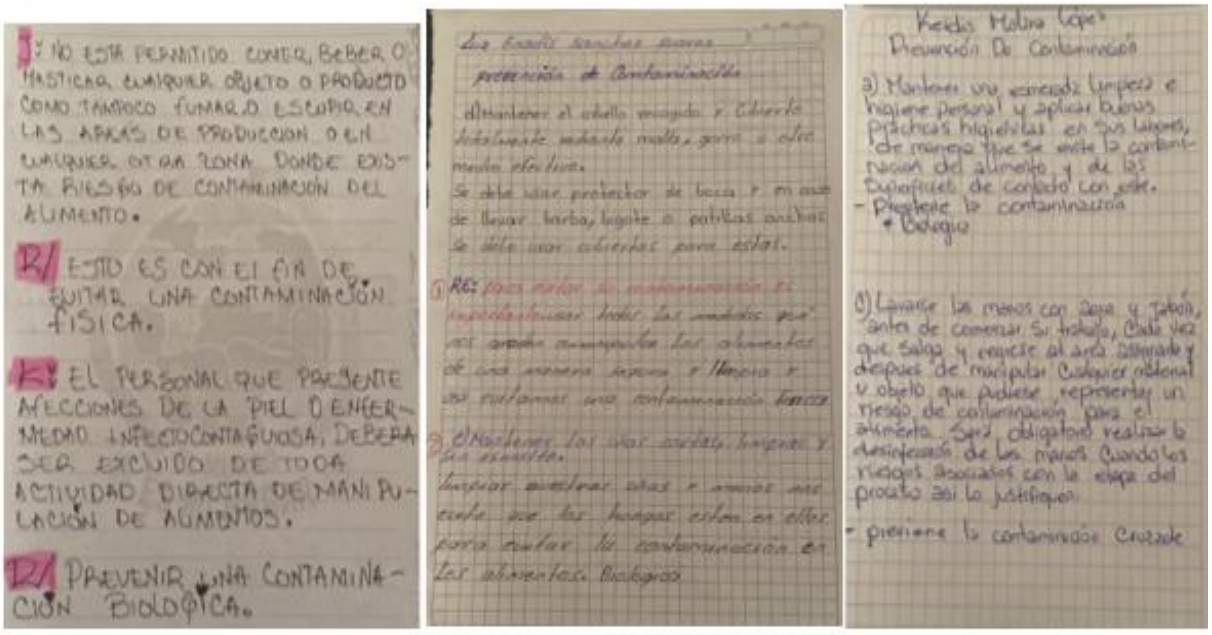
FICHA:2722571

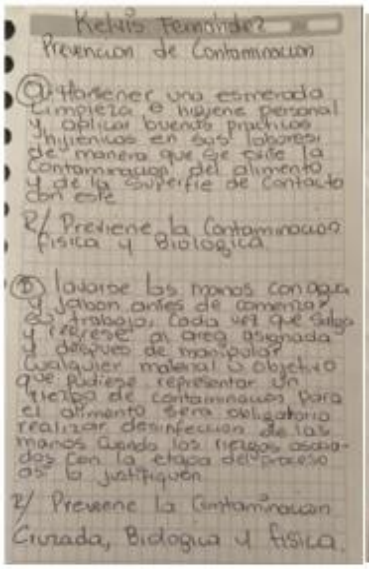
En la semana entre el 8 de marzo hasta 29 de marzo de 2023, se están capacitando a 24 Aprendices en MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Fonseca, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

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

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.





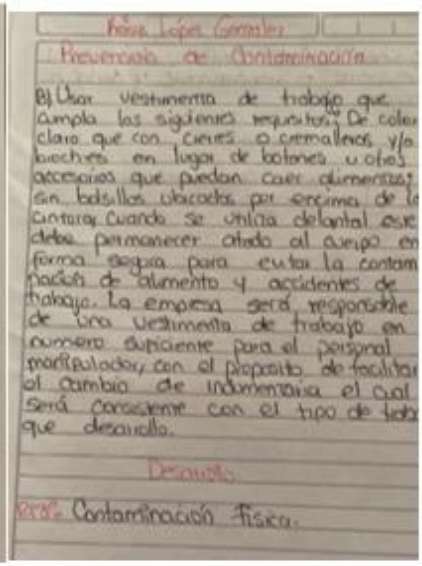
Kelvis Fernandez
Prevencion de Contaminacion

A) Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenos practicas higienicas en sus labores de manera que se evite la contaminacion del alimento y de la superfie de contacto con este

R/ Previene la Contaminacion fisica y Biologica

B) lavarse las manos con agua y jabon antes de comenzar a trabajar. Cada vez que salga y reanude su area asignada y despues de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminacion para el alimento sera obligatorio realizar desinfeccion de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso asi lo justifiquen

R/ Previene la Contaminacion Cruzada, Biologica y fisica.

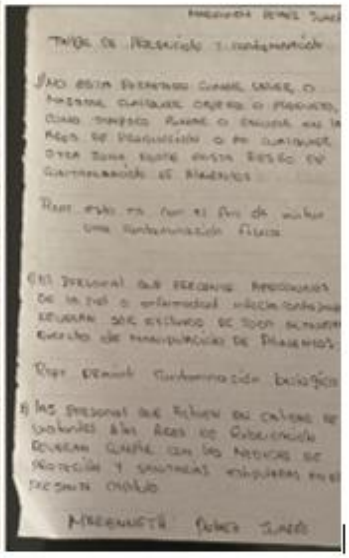


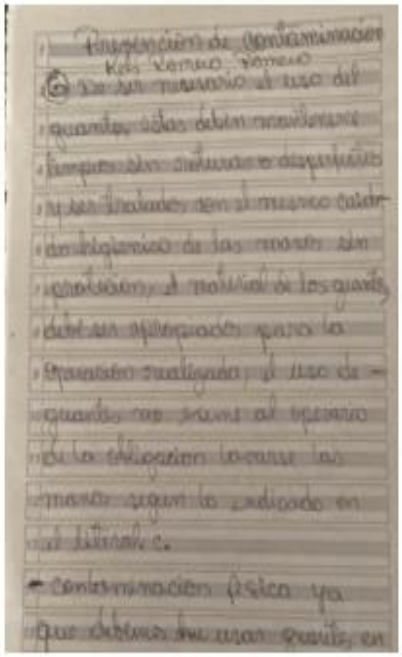
Prevencion de Contaminacion

B) Usar vestimenta de trabajo que cumpla las siguientes requisitos: De color claro que con cierres o cremalleras y/o botones en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer alimentos; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; Cuando se utiliza delantal este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminacion de alimento y accidentes de trabajo. La empresa sera responsable de una vestimenta de trabajo en numero suficiente para el personal manipulador, con el proposito de facilitar el cambio de indumentaria el cual sera consecuente con el tipo de labor que desarrolle.

Desarrollo

R/ Contaminación Fisica.

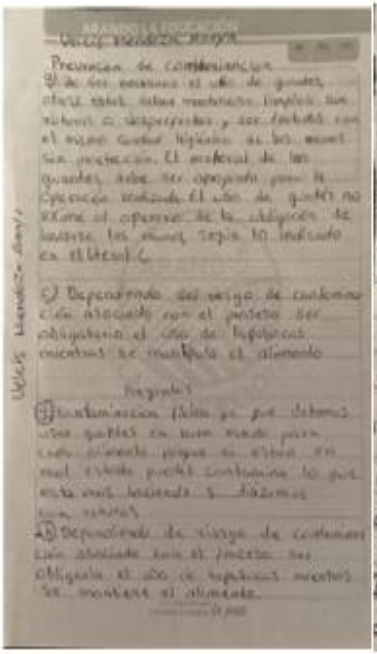




Prevencion de Contaminacion
Kelvis Fernandez Romero

A) Se debe prohibir el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios sin roturas o desperfectos y ser lavados con el mismo cuidado higiénico de las manos su inspección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime el operario de la obligación de lavarse las manos según lo indicado en el literal C.

- Contaminación física ya que debemos usar gorras en vez de usar cofias porque el cabello queda en mal estado porque se cae y se nos enredan y hacemos caer cabellos



Prevencion de contaminacion

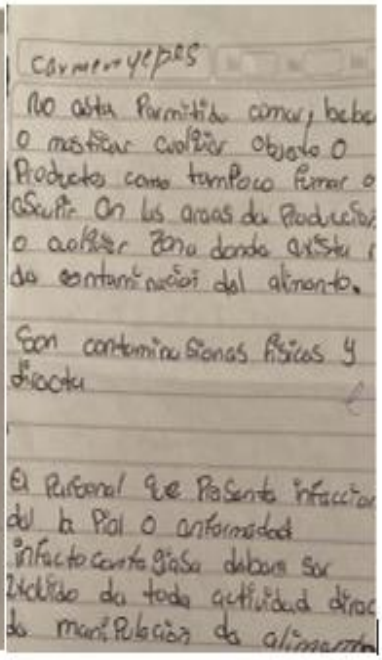
B) Se les exigirá el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios sin roturas o desperfectos y ser lavados con el mismo cuidado higiénico de las manos su inspección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime el operario de la obligación de lavarse las manos según lo indicado en el literal C.

C) Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el puesto será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento

Respuesta

A) Contaminacion fisica ya que debemos usar gorras en vez de usar cofias porque el cabello queda en mal estado porque se cae y se nos enredan y hacemos caer cabellos

B) Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el puesto será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento

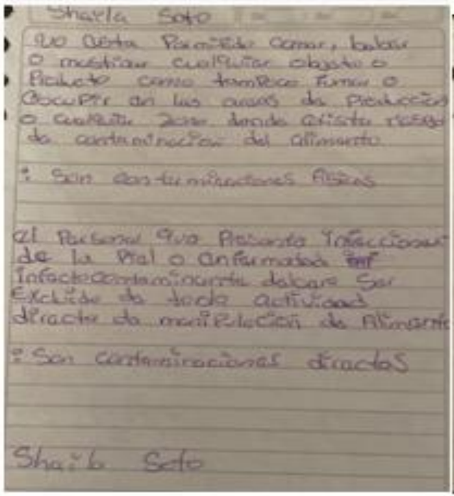


Contaminantes

No debe Permitirse comer, beber o masticar cualquier objeto o Producto como tampoco fumar o escupir En las areas de Producción o cualquier Zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

Son contaminantes Físicos y directos

El Personal que Presente infección del la Piel o enfermedad infecto contagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos



Shaila Soto

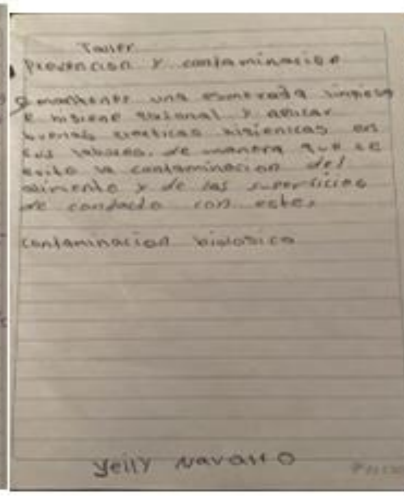
No estra Permitido comer, beber o mastiar cualquier objeto o Producto como tambien fumar o Ocupar en las areas de Produccion o cualquier zona donde exista riesgo de contaminacion del alimento

: Son contaminaciones Fisicas

el Personal que Presente Infecciones de la Piel o enfermedad infectocontaminante debera ser Excluido de toda actividad directa de manipulacion de Alimentos

: Son contaminaciones directas

Shaila Soto



Taller
Prevencion y contaminacion

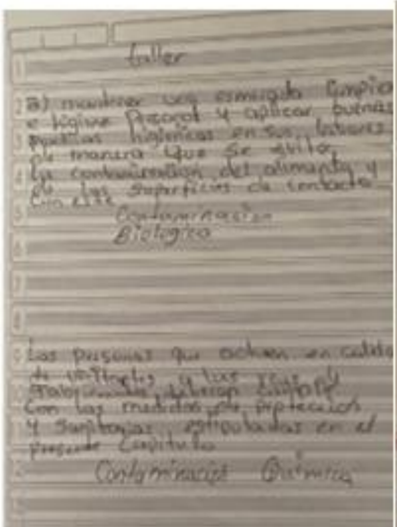
g. mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas practicas higienicas en sus labores, de manera que se evite la contaminacion del alimento y de las superficies de contacto con estes

contaminacion biologica

Yeily Navarro



[illegible]



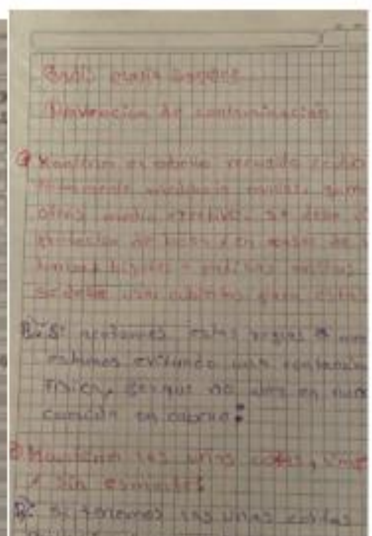
taller

g) mantener una esmerada limpieza e higiene Personal y aplicar buenas practicas higienicas en sus labores de manera que se evite la contaminacion del alimento y de las superficies de contacto con este

Contaminacion Biologica

Las personas que actuen en calidad de visitantes a las areas [illegible] deberan cumplir con las medidas de proteccion y sanitarias estipuladas en el presente Capitulo

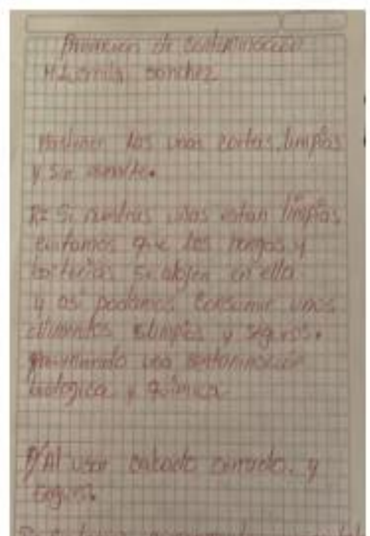
Contaminacion Quimica



[illegible]

Prevencion de contaminacion

[illegible]



Prevencion de contaminacion
[illegible] Sanchez

Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

R: Si nuestras uñas estan limpias evitamos que las hongos y bacterias se alojen en ella y asi podemos consumir unos alimentos limpios y seguros. previniendo una contaminacion biologica y quimica

R/ Al usar calzado cerrado y seguro.

R: Evitamos principalmente un accidente laboral. y una contaminacion fisica y [illegible]