EVIDENCIAS MANIPULACION DE ALIMENTOS

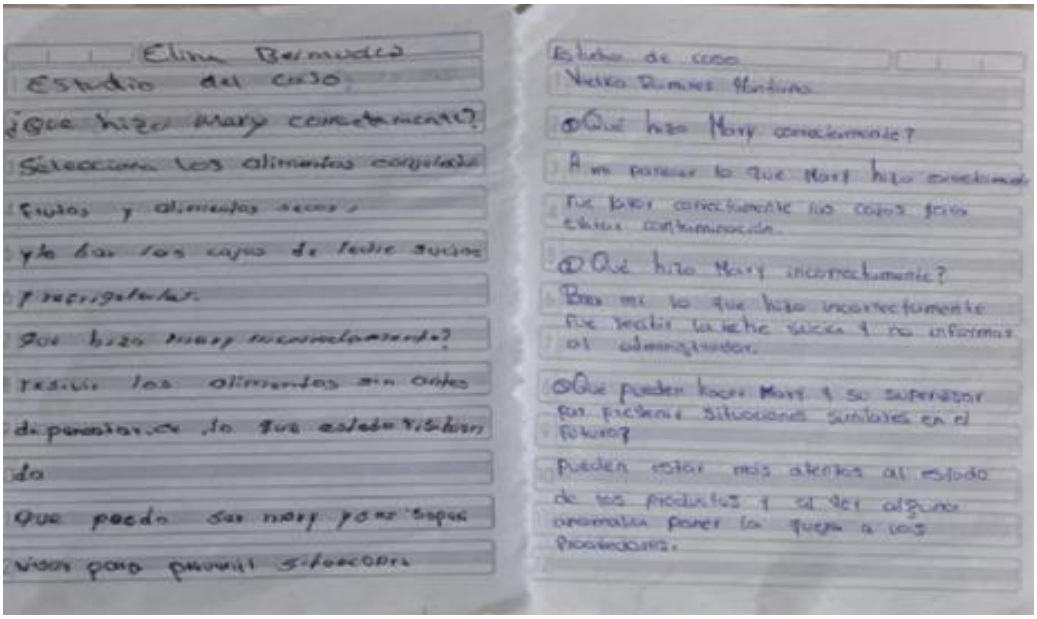
FICHA: 2722593

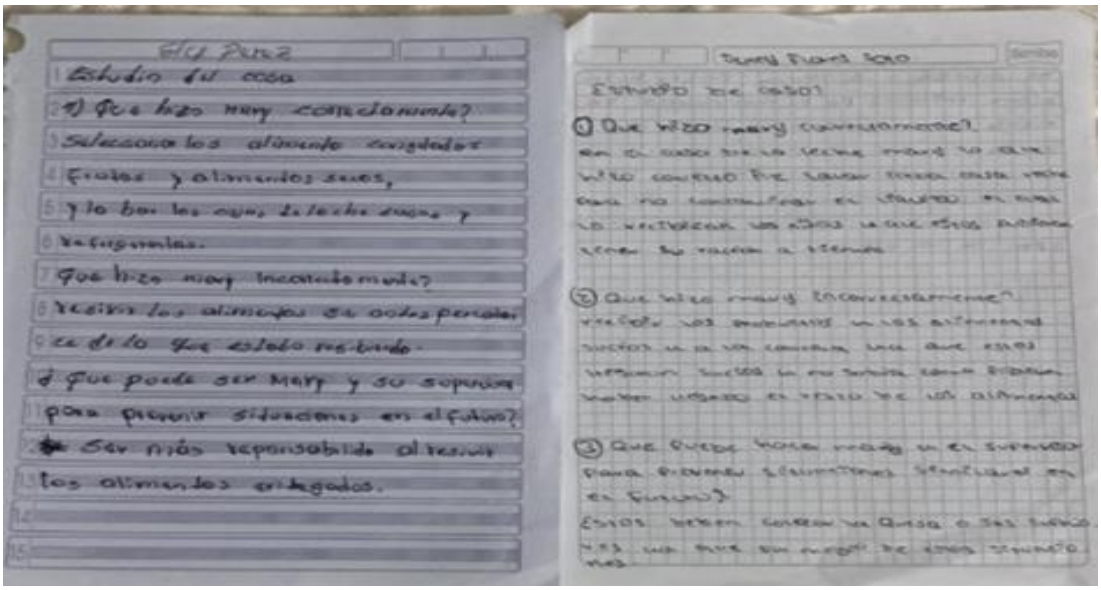
En la semana entre el 7 de marzo hasta 30 de marzo de 2023, se están capacitando a 25 Aprendices en MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Villanueva, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

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.





Estudio de caso

1) Que hizo muy correctamente?

Seleccono los alimento saludables

Frutas y alimentos sanos,

y lo bañe los ojos, la leche sucia y

refrigerarlas.

Que hizo muy incorrectamente?

Recibir los alimentos de todas personas

sin de lo que estaba recibiendo.

¿Que puede ser Mary y su supervisor

para prevenir situaciones en el futuro?

Ser más responsable al recibir

los alimentos entregados.

Estudio de caso

1) Que hizo muy correctamente?

En el caso de la vaca marrón lo que

hizo correcto fue lavar toda esta vaca

para no contaminar en leche en

la actividad de ordeño y que estos puedan

tener su ración a tiempo

2) Que hizo muy incorrectamente?

recibir los animales en los alimentos

sucios y la vaca cansada que estos

animales sucios en su totalidad con el fin

poder utilizar en todo de los alimentos

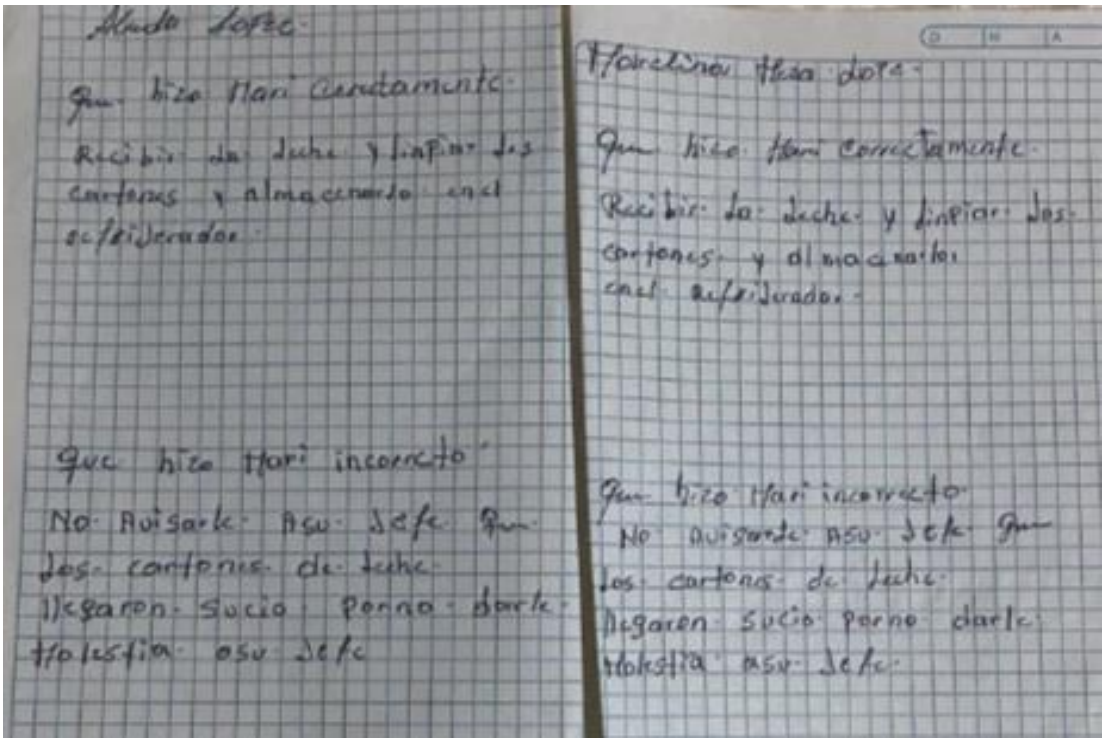
3) Que puede hacer mary y su supervisor

para prevenir situaciones similares en

el futuro?

Estos deben cuidar la dieta o sea tener

más un poco en cuenta de todo lo que



Mary Lopez

Que hizo Mari Correctamente

Recibir la leche y limpiar los cartones y almacenarlo en el refrigerador

Que hizo Mari incorrecto

No Avisarle Asu Jefe Que los cartones de leche llegaron Sucio Porno darle Molestia osu Jefe

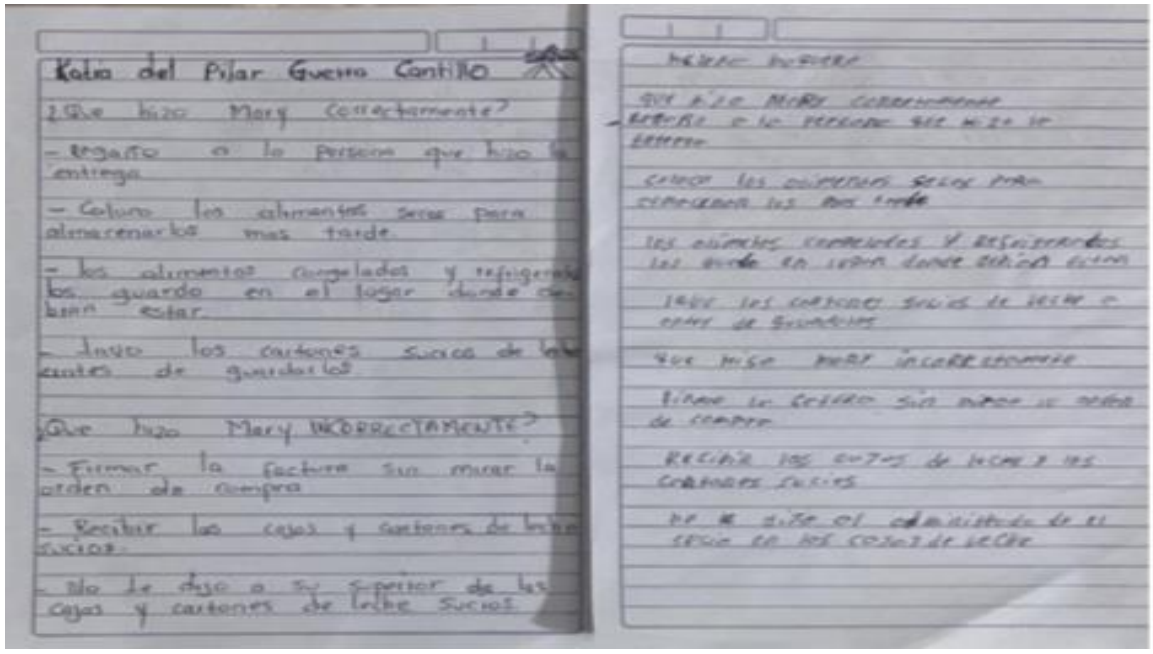
Florelina Hoya dora

Que hizo Mari correctamente

Recibir la leche y limpiar los cartones y almacenarlo en el refrigerador

Que hizo Mari incorrecto

No Avisarle Asu Jefe Que los cartones de leche llegaron Sucio Porno darle Molestia Asu Jefe



Katia del Pilar Guerra Castillo

2 Que hizo Mary correctamente?

- Regalo a la persona que hizo la entrega

- Colocó los alimentos secos para almacenarlos mas tarde

- los alimentos congelados y refrigerados los guardo en el lugar donde deben estar.

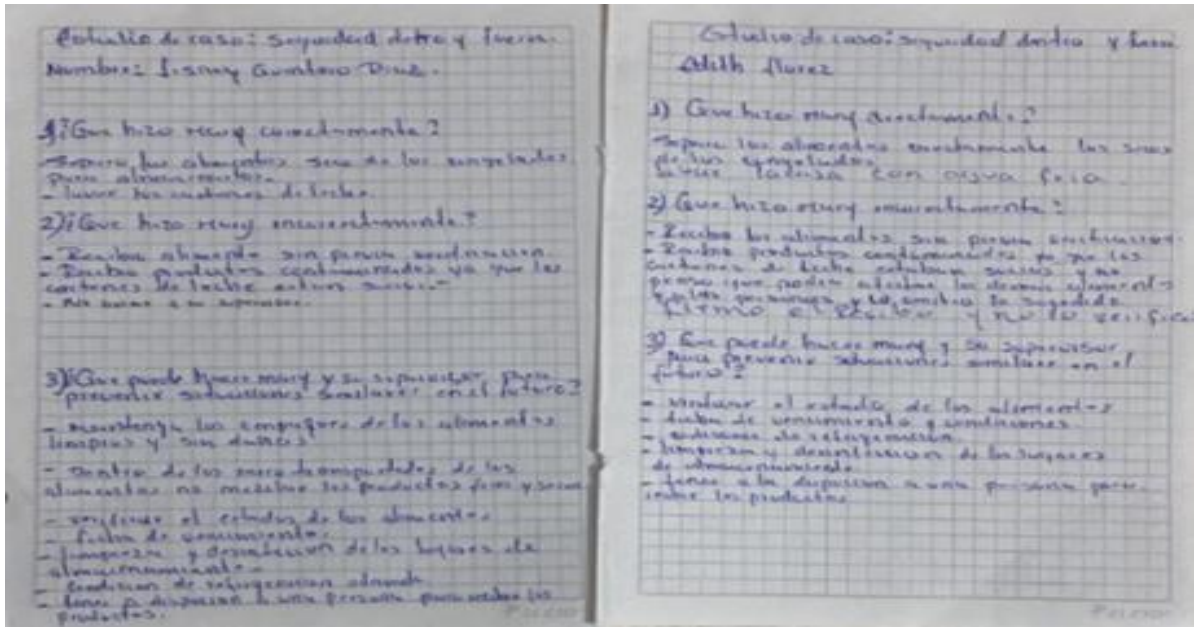
- Lavo los cartones sucios de leche antes de guardarlos

¿Que hizo Mary INCORRECTAMENTE?

- Firmar la factura sin mirar la orden de compra

- Recibir las cajas y cartones de leche sucios.

- No le dijo a su superior de las cajas y cartones de leche sucios



Estudio de caso: seguridad dentro y fuera.
Nombre: Ismary Quintero Pinto.

1) ¿Que hizo muy correctamente?

- Separo los alimentos secos de los congelados para almacenarlos.
- Lavo los cartones de leche.

2) ¿Que hizo muy incorrectamente?

- Recibio alimentos sin previa verificacion.
- Recibio productos contaminados ya que los cartones de leche estaban sucios y no paso a que pudiera calificar los demas alimentos
- No avisa a su superior.

3) ¿Que puede hacer muy y su supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro?

- mantenga los empaques de los alimentos limpios y sin daños.
- Revise de los empaques de los alimentos no reciban los productos fuera y secos
- verifique el estado de los alimentos
- fecha de vencimiento.
- limpieza y desinfeccion de los lugares de almacenamiento.
- condicion de refrigeracion adecuada
- tener la disposicion a una persona para recibir los productos.

Estudio de caso: seguridad dentro y fuera.
Edith Nuñez

1) Que hizo muy correctamente?

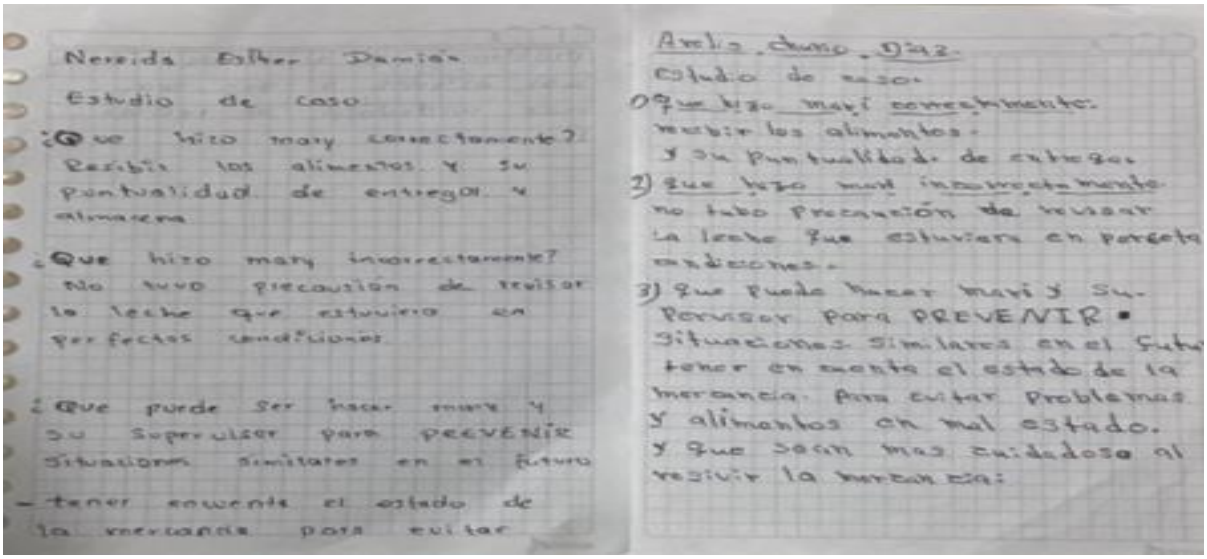
Separo los alimentos secos de los congelados para almacenarlos.
Lavo los cartones de leche.

2) Que hizo muy incorrectamente?

- Recibio los alimentos sin previa verificacion.
- Recibio productos contaminados ya que los cartones de leche estaban sucios y no paso a que pudiera calificar los demas alimentos
- No avisa a su superior.

3) Que puede hacer muy y su supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro?

- Verificar el estado de los alimentos
- fecha de vencimiento y condiciones
- condicion de refrigeracion
- limpieza y desinfeccion de los lugares de almacenamiento
- tener a la disposicion a una persona para recibir los productos



Nereida Esther Damián

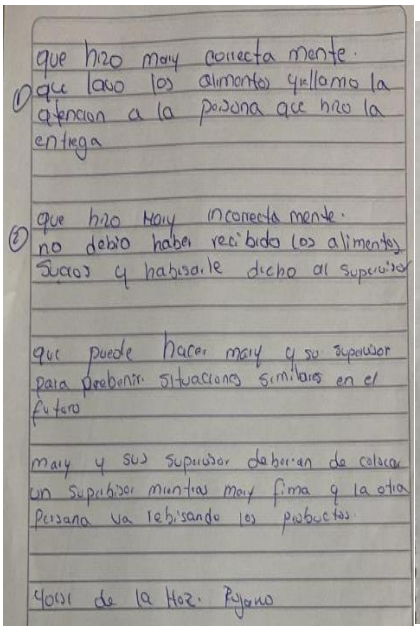
Estudio de caso

¿Que hizo mary correctamente?
Recibir los alimentos y su puntualidad de entrega y almacena

¿Que hizo mary incorrectamente?
No tuvo precaución de revisar la leche que estuviera en perfectas condiciones

¿Que puede ser hacer mary y su supervisor para PREVENIR situaciones similares en el futuro
- tener presente el estado de la mercancía para evitar

Anelis Duno Díaz.
Estudio de caso.
1) ¿Que hizo Mary correctamente.
recibir los alimentos.
y su puntualidad de entrega.
2) ¿Que hizo mal incorrectamente
no tuvo precaución de revisar
la leche que estuviera en perfectas
condiciones.
3) ¿Que puede hacer Mary y Su-
Perviser para PREVENIR
Situaciones similares en el futu
tener en cuenta el estado de la
mercancía para evitar Problemas
y alimentos en mal estado.
y que sean mas cuidadoso al
recibir la mercancía.



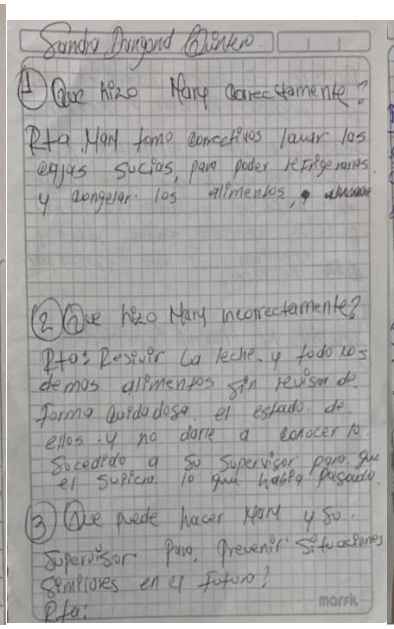
1) que hizo Mary correcta mente.
que laso los alimentos y llamo la atencion a la persona que hizo la entrega

2) que hizo Mary incorrecta mente.
no debio haber recibido los alimentos sucios y haberle dicho al supervisor

que puede hacer mary y su supervisor para prebenir situaciones similares en el futuro

mary y sus supervisor deberian de colocar un supervisor mientras mary fima y la otra persona va rebisando los productos.

Yorsi de la Hoz. Rylano

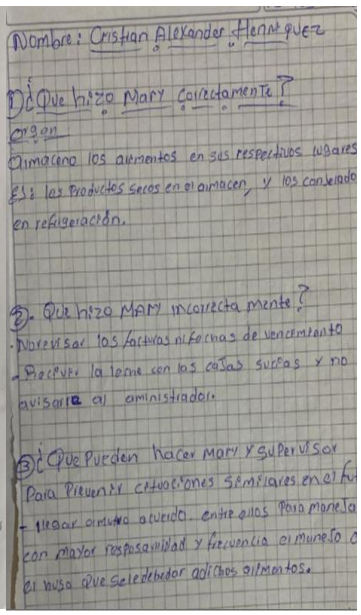


Sandra Bringard Quintero.

1) Que hizo Mary correctamente?
Rta Mary tomo correctivos lavar las cajas sucias, para poder refrigerarnos y congelar los alimentos.

2) Que hizo Mary incorrectamente?
Rta: Recibir la leche y todos los demas alimentos sin revisar de forma cuidadosa el estado de ellos y no darle a conocer lo sucedido a su supervisor para que el supiera lo que habia pasado.

3) Que puede hacer Mary y su supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro?
Rta:



Nombre: Cristian Alexander Hernandez

1) ¿Que hizo Mary correctamente?
Organ
Almacena los alimentos en sus respectivos lugares
Ej: los Productos secos en el almacen, y los congelados en refrigeración.

2) Que hizo MARY incorrecta mente?
- No revisar las facturas ni fechas de vencimiento
- Recibir la leche con las cajas sucias y no avisarle al aministrador.

3) ¿Que Pueden hacer Mary y supervisor Para Prevenir situaciones Similares en el fu
- llegar a un mutuo acuerdo entre ellos Para manejo con mayor responsabilidad y frecuencia el manejo d el hasa que se le deberian adicionar alimentos.