CUESTIONARIO: DIAGRAMA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA :N° 2732169

APRENDIZ Yaneth Imbajoa - Ana teresa franco - De Richard Castillo

CIUDAD **MUNICIPIO** **DEPTO CAUCA**

MODALIDAD DE LA FORMACION :PRESENCIAL

1:-SEGUN LAS FACES ,EL DIAGRAMA DE FLUJO DEL SISTEMA PRODUCTIVO ES: ORDENE CORRECTAMENTE ENNUMERANDO

-PREPARACION 4
-ALMACENAMIENTO 2
- SERVICIO AL CLIENTE EMPLATADO 5
X-COMPRA DE MATERIAS PRIMAS . 1
-CONSERVACION 3

2-SALUBRIDAD EN LOS ALIMENTOS SON AQUELLOS QUE CLASIFICAMOS COMO: COMPLETAR Y CITE 3 EJEMPLOS:

NO PERECEDEROS Granos, Enlatados

SEMI PERECEDEROS Tubercolos,

PERECEDEROS . Frutas y verduras.

3-

QUE ES UNA CONTAMINACION FISICA Y SU ORIGEN.

La mala manipulación de alimentos
Ej. manipular carne y no hay higiene

QUE ES UNA CONTAMINACION QUIMICA Y SU ORIGEN

No mesclar productos de Alimento con los de aseo

4- LAS ENFERMDADES DE TRANSMICION ALIMENTARIA SE CLASIFICAN EN: EXPLIQUE SUS DIFERENCIAS Y CAUSAS

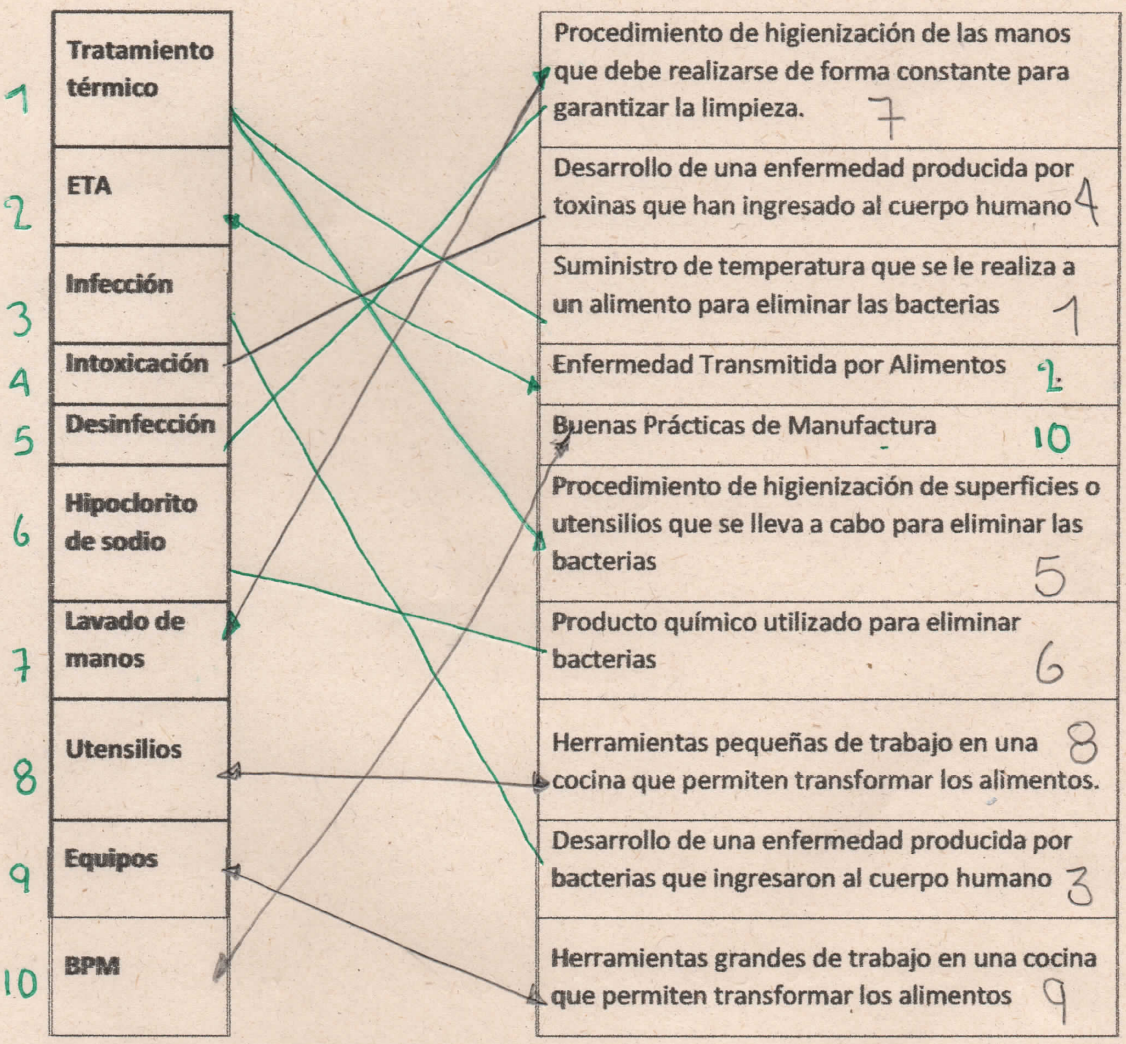
- **A- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS** mal manejo de temperatura.
- **B- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS POR CAUSAS NATURALES** el producto esta en mal estado
- **C- INFECCIONES E ORIGEN PARASITARIO** consumo de un producto contaminado
- **D- ENVENENEMIENTO POR SUSTANCIAS QUIMICAS** = al consumir alimentos que se mesclan con otros . Ej de aseo

5- UD COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA UD QUE ES :

- **A- ALIMENTOS DE ALTO RIESGO** - Carnes
- **B- ALTERACION O DETERIORO** - Descomposición de alimentos
- **C- MANIPULADOR DE ALIMENTOS** - Persona que manipula alimento
- **D- ALIMENTO ALTERADO** - Derivados de los lacteos y enlatados
- **E- ALIMENTO CONTAMINADO** - Mala clasificación de alimentos

Tabla de relación

Relaciones los conceptos de la izquierda con las definiciones de la derecha que usted considere lo definen de la mejor manera, únalas con una línea.



1	Tratamiento térmico	Procedimiento de higienización de las manos que debe realizarse de forma constante para garantizar la limpieza.	7
2	ETA	Desarrollo de una enfermedad producida por toxinas que han ingresado al cuerpo humano	4
3	Infección	Suministro de temperatura que se le realiza a un alimento para eliminar las bacterias	1
4	Intoxicación	Enfermedad Transmitida por Alimentos	2
5	Desinfección	Buenas Prácticas de Manufactura	10
6	Hipoclorito de sodio	Procedimiento de higienización de superficies o utensilios que se lleva a cabo para eliminar las bacterias	5
7	Lavado de manos	Producto químico utilizado para eliminar bacterias	6
8	Utensilios	Herramientas pequeñas de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos.	8
9	Equipos	Desarrollo de una enfermedad producida por bacterias que ingresaron al cuerpo humano	3
10	BPM	Herramientas grandes de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos	9

Instructora

AIDA HERNANDEZ

Lucy Narvaez.
Gilma cecilia León
Lina Marcela franco

TALLER: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Tema: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS "ETAS" .

FICHA N 2732169 GRUPO 3

NOMBRE DEL APRENDIZ:

MODALIDAD DE LA FORMACION: PRESENCIAL

Responda el siguiente cuestionario de acuerdo al material de apoyo

1-Infecciones: Invasión y multiplicación de germenes en el cuerpo.

2-Intoxicaciones: se produce por contacto con una sustancia toxica o nociva, Pueden ser fisicas, biologicas y quimicas

3-SINTOMAS DE UNA "ETA": Náuseas, vomitos. calambres estomacales, y diarrea.

4- CUANDO SE PRESENTAN LAS ETA'S DE 2 EJEMPLOS

5- Que es la "OMS" → Organización mundial de la salud.

6- Nombre 5 síntomas causados por alimentos contaminados.

7- La norovirus que produce en los humanos; gastroenteritis (inflamación estomacal e intestinal). esto provoca diarrea, vomitos, y dolores estomacales.

8-A que se denomina salmonella, en donde se encuentra y como se trasmite

9-Que es el estafilococo que lo produce y cuáles son sus síntomas

10-Cuáles son las causas asociadas a la intoxicación alimentaria por estafilococo

11-¿En qué alimentos se presenta con mayor Frecuencia? Influye la

temperatura en los alimentos y de qué manera

¿Qué norma rige las BPM en Colombia?
Principios basicos y practicas generales de higiene en la manipulacion, preparacion y elaboracion.
¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura ejemplos?

¿Cuáles son los tipos de manipulación de alimentos?
¿Quién es un manipulador de alimentos y de tres ejemplos?

¿Por qué es importante la manipulación de alimentos?

AIDA HERNANDEZ DUQUE

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS "ETAS "

Lucy Narvaez
Gilma.
Lina Marcela.

FICHA: 2732169 GRUPO 3.

RESPUESTAS

④. * Por el mal manejo de temperaturas de los alimentos.
* Por la manipulación de alimentos, que pueden ser físicas biologicas y químicas.

⑥. * Vomito, diarrea, fiebre, Malestar estomacal, Náuseas. cólicos estomacales

⑧ Salmonella → es una bacteria.
- en donde se encuentra → carne de pollo, res, cerdo en huevos, frutas, vegetales y en los alimentos procesados.
- Como se transmite → por agua contaminada con salmonella o espuestos al estiércol.

⑨ Estafilococo: es una bacteria.
Que lo produce: por el mal aseo de las manos
Sintomas: Dolor estomacal, diarrea, vomitos

⑩ Causas: Las personas que manipulan alimentos y no se lavan las manos adecuadamente.

⑪. en la carnes, huevos

CONTINUA

AIDA HERNANDEZ DUQUE

Instructora

⑫ Si influye - por que cambio de temperatura de frio a caliente.

* Practicas de Manufactura.
ejemplo: Bañarse diariamente, Mantener las uñas cortas y limpias, ropa adecuada. llevar siempre mallas o gorros que cubran el cabello.

* tipos de manipulación de alimentos
  * Preparación de alimentos,
    Proceso de envasado.
    almacenamiento de alimentos.
    transporte de alimentos.

* que es un manipulador de alimentos:
es el que debe operar y estar en contacto con los alimentos
  - preparación de alimentos
  - transporte de alrmentos
  - almacenamiento de alimentes

* la manipulación de alimentos es importante.
por que los alimentos tienen mayor vida útil
para evitar la contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades.

FICHA : 2732169

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS TALLER SOPA DE LETRAS

INSTRUCTORA: AIDA HERNANDEZ DUQUE

NOMBRE APRENDIZ: Yaneth Imbajoa

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

ENCUENTRE LAS PALABRAS ORIZONTALEAS, VERTICALES DE IZQUIERDA A DERECHA DE ARRIBA A ABAJO Y RESALTELAS EN COLOR

ORIZONTALES: LAVADO DE MANOS- VACUNA- PATOGENO- RIESGO BIOLOGICO- INFECCION-BPM- SALUBRIDAD- BACTERIAS- TAPABOCAS- . MANIPULACION- ROTACION- NORMA- PORTADOR- ORDEN-SUSTANCIAS - PREVALENCIA – COVID.

VERTICALES: GUANTES- ENFERMEDAD-TOXICO- JABON – PREPARAR – PROTECCION – ALTERADO – ALIMENTO PERECEDERO – DESINFECCION- BIOSEGURIDAD – RESIDUOS- SALUD- RIESGO QUIMICO- INOCUIDAD- MICROORGANISMOS.