TALLER: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Tema: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS "ETAS" .

FICHA N 2732208 LUZCELMA LOPEZ LASSO, Olga leonor SOJMAI

NOMBRE DEL APRENDIZ: Lucia Tintinago Guerrero Claudia lorena Burbano

MODALIDAD DE LA FORMACION: PRESENCIAL

Responda el siguiente cuestionario de acuerdo al material de apoyo

1-Infecciones: invasion y multiplicacion de agentes patonegos en los tejidos de un organismo.

2-Intoxicaciones: es la reaccion del organismo ante el conctacto con cualquier sustancia toxica.

3-SINTOMAS DE UNA "ETA" los sintomas son calambres estomacales, diarrea, vomito

4- CUANDO SE PRESENTAN LAS ETA'S DE 2 EJEMPLOS , generalmente se presentan de 18 a 36 horas despues de comer el alimento contaminado 2 jemplos = carne bovina nuevos carne porcina

5- Que es la "OMS"
Es Organizacion Mundial de Salud.

6- Nombre 5 síntomas causados por alimentos contaminados.
Fiebre - diarrea, deshidratación, Nauseas, vomitos.

7- La norovirus que produce en los humanos
esta produce gastroenteritis, dolores estomacales y vomitos

8-A que se denomina salmonella, en donde se encuentra y como se trasmite
es una bacteria y se encontrar en varios alimentos y se trasmite al consumir alimentos contaminados y contacto con animal

9-Que es el estafilococo que lo produce y cuáles son sus síntomas
es una bacteria, infecciones en la piel. y producen pequeñas protuberancias Rojas

10-Cuáles son las causas asociadas a la intoxicación alimentaria por estafilococo
comer alimentos contaminados, por alimentos que no esten a la temperatura adecuada.

11-¿En qué alimentos se presenta con mayor Frecuencia? Influye la , en alimentos crudos de origen animal, especialmente en aquellos de manipolacion

temperatura en los alimentos y de qué manera si, porque si un alimento esta. de alta temperactura y se mezcla con otro alimento frio se contaminan.

¿Qué norma rige las BPM en Colombia?
los principios basicos y practicos generales de higiene

¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura ejemplos? son los requerimientos generales de higiene en la manipulacion de alimentos

¿Cuáles son los tipos de manipulación de alimentos? preparacion de alimentos, proceso de envasado almacenacuento.

¿Quién es un manipulador de alimentos y de tres ejemplos?
Reposteros, pizzeros, pescadores, carniceros

¿Por qué es importante la manipulación de alimentos?
si manipulamos los alimentos adecuadamente estos tienen mayor vida util.

AIDA HERNANDEZ DUQUE

Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA N° 2732208
NOMBRE DEL APRENDIZ:
María Rubiela CHICANGANA ASTUDILLO

MODALIDAD DE LA FORMACION PRESENCIAL

TEMA: RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Estimado aprendiz la RESOLUCION 2674 DE 2013 para consulta, realizada por ustedes, según el tema asignado los cuales están relacionados con la mencionada resolución responda el siguiente cuestionario de selección marque la respuesta correcta.

1. Las BPM son:

a. Las buenas prácticas de conservación de los alimentos
b. las partes por millón
c. Las buenas prácticas de manufactura
d. Todas las anteriores

2. La contaminación cruzada se produce cuando:

a. Cortar alimentos crudos en una tabla
b. Cuando se cortan unas peras
c. Cuando de corta un pollo crudo y después de corta una manzana en la misma tabla sin higienizar y desinfectar.
d. Ninguna de las anteriores

3. La OGM es:

a. La organización global y mundial
b. La organización genética mundial
c. Organismo genéticamente modificado
d. Ninguna de las anteriores

4. La actividad acuosa (AW). Es:

a. Es la cantidad de sales que contiene un alimento
b. Es la cantidad de agua que contiene una bacteria
c. La cantidad de agua disponible en un alimento necesario para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
d. Todas las anteriores

5. Un alimento perecedero es aquel que:

a. Contiene alto nivel de acidez
b. Contiene alto contenido de agua
c. Que, en su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
d. Ninguna de las anteriores

6. El envase primario es:

F. 2732208 MARIA Rubiela chicangana A

a. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

b. EL ENVASE PRIMARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

c. Todas las anteriores

d. Ninguna de las anteriores

7. Inocuidad de los alimentos es:
   a. La mala manipulación de los alimentos
   b. Son las PPM
   c. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
   d. Todas las anteriores.

8. La Infestación es:

   a. La presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
   b. La presencia de encimas en un alimento
   c. La presencia de PH en los alimentos.
   d. Todas las anteriores

9. LOTE es:

   a. La cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.
   b. La cantidad determinada de gramaje de un alimento
   c. Todas las anteriores
   d. Ninguna de las anteriores

10. El plan de saneamiento básico tiene los siguientes programas

Programa de Limpieza y desinfección, ✓
Programa de Desechos sólidos,
Programa de Control de plagas, ✓
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable. ✓
Programa de Limpieza e higienización, ✓
Programa de Desechos líquidos,
Programa de Control de plagas,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable
Programa de ppm y desinfección,
Programa de Desechos ordinarios,
Programa de Control de insectos,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable
Todas las anteriores ✓

AIDA HERNANDEZ DUQUE

CUESTIONARIO: DIAGRAMA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA :N° 2732208

APRENDIZ Claudia Lorena Quilindo H – Yudy Alexis Morales

CIUDAD Popayan **MUNICIPIO** popayan **DEPTO CAUCA**

MODALIDAD DE LA FORMACION :PRESENCIAL

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

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

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

NO PERECEDEROS azucar – granos – Harinas

SEMI PERECEDEROS congelados y enlatados

PERECEDEROS enlatados abiertos – y alimentos crudos.

3-

QUE ES UNA CONTAMINACION FISICA Y SU ORIGEN.

es un objeto o cosa que cae alos alimentos

QUE ES UNA CONTAMINACION QUIMICA Y SU ORIGEN

es productos quimicos que pueden caer a los alimentos

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

- **A- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS** = alimentos dañados
- **B- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS POR CAUSAS NATURALES** - alimentos muy maduros
- **C- INFECCIONES E ORIGEN PARASITARIO** = alimentos dañados y consumidos
- **D- ENVENENEMIENTO POR SUSTANCIAS QUIMICAS** = consumir alimento con sustancia que le aya caido encima.

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

- **A- ALIMENTOS DE ALTO RIESGO** ricos en proteinas donde las bacterias crecen.
- **B- ALTERACION O DETERIORO** = que ya estan malos
- **C- MANIPULADOR DE ALIMENTOS** = es la persona que prepara alimentos
- **D- ALIMENTO ALTERADO** = no se puede consumir.
- **E- ALIMENTO CONTAMINADO** = contiene organismos vivos dañinos para quien los consuma