

EVIDENCIAS MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA: 2722593

En la semana entre el 10 de abril hasta 20 de abril 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.

TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Edi Isabel Flores Carrillo

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, buscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	P	B	E	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	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	M	O	S	
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	T	O	B	L	U	H	E	C	O
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	C	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: Genesis Medina Bolaños

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, buscalas y analiza su significado con tus compañeros.

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


 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
 REGIONAL GUAYRA
 CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
 PLANTILLA TALLER

FONSECA
 Versión: 01

Nombre(s): Lancy Guzmán Díaz CE 1121329319

ACTIVIDAD 4
 Cuando aprendes Recuerda: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búzcalas y analiza su significado con tus compañeros.

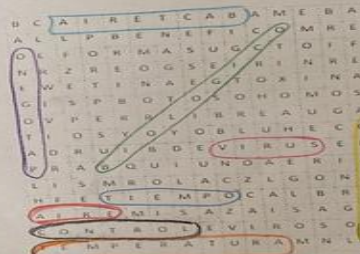



 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
 REGIONAL GUAYRA
 CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
 PLANTILLA TALLER

FONSECA
 Versión: 01

Nombre(s): Sandra M. Dangond Villanueva

ACTIVIDAD 4
 Cuando aprendes Recuerda: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búzcalas y analiza su significado con tus compañeros.

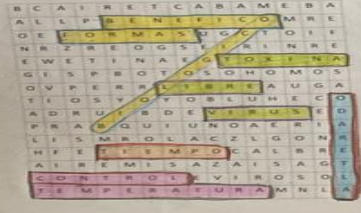



 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
 REGIONAL GUAYRA
 CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
 PLANTILLA TALLER

FONSECA
 Versión: 01

Nombre(s): Amelia Chuno Díaz

ACTIVIDAD 4
 Cuando aprendes Recuerda: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búzcalas y analiza su significado con tus compañeros.

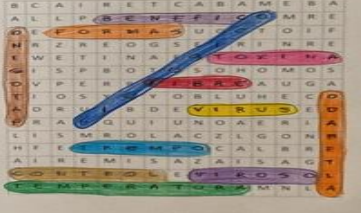



 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
 REGIONAL GUAYRA
 CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
 PLANTILLA TALLER

FONSECA
 Versión: 01

Nombre(s): Alida Esther López Cordero

ACTIVIDAD 4
 Cuando aprendes Recuerda: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búzcalas y analiza su significado con tus compañeros.

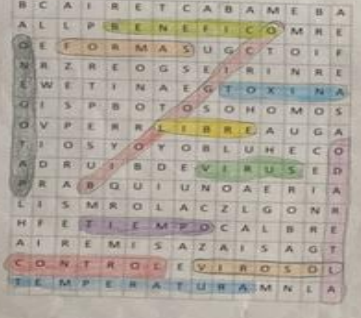



 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
 REGIONAL GUAYRA
 CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
 PLANTILLA TALLER

FONSECA
 Versión: 01

Nombre(s): Horacina Hdez Lopez

ACTIVIDAD 4
 Cuando aprendes Recuerda: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búzcalas y analiza su significado con tus compañeros.




 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
 REGIONAL GUAYRA
 CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
 PLANTILLA TALLER

FONSECA
 Versión: 01

Nombre(s): Violeta Patricia Ramirez Montaña

ACTIVIDAD 4
 Cuando aprendes Recuerda: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búzcalas y analiza su significado con tus compañeros.



Vidia Ramirez

1) Toxinas: Veneno que producen ciertas bacterias, plantas o animales, incluso insectos.

2) Mohos: Los mohos son alimentadores absorbentes que se encuentran en la materia orgánica descompuesta.

3) Bacteria: Conjunto de microorganismos unicelulares.

4) Patógenos: Los patógenos son agentes infecciosos que pueden provocar enfermedades a su huésped.

5) Virus: Organismo de estructura muy sencilla, compuesto de proteínas y ácidos nucleicos, y capaz de reproducirse solo en el seno de células vivas específicas.

Toralina Itza Jofre

Definición:

Toxinas
Sustancias tóxicas producidas en el cuerpo de los seres vivos por acción de los microorganismos.

Virus
Microorganismo que infecta células y puede causar enfermedades debido a que se puede multiplicar.

Control
Proceso que verifica el procedimiento antes, durante y después de la elaboración bajo control de los alimentos.

Biogénesis: Se abla de sustancias hechas a partir de microorganismos vivos.

Edi flor

PH: medida de grado de acidez o alcalinidad de una sustancia o una solución. El PH se mide en una escala de 0 a 14, esta escala un valor de 7 es neutro, valores por debajo de 7 son ácidos y valores por encima de 7 son básicos.

Temperatura: es una magnitud física que mide la energía interna de un cuerpo de un objeto o el grado de agitación de las partículas.

Esporas: son células que producen ciertos hongos, plantas (mushrooms) y bacterias las esporas pueden ser resistentes a altas temperaturas y pueden sobrevivir en condiciones adversas.

Bacteria: son una gran variedad de microorganismos unicelulares que pueden ser beneficiosos y perjudiciales para la salud humana, el ejemplo de bacteria es el bacilo.

Virus: es un microorganismo que puede ser invisible al ojo humano, pero puede causar enfermedades, ejemplo de virus es el VIH.

Agua potable: agua que es apta para consumo humano, es agua que ha sido tratada para eliminar impurezas y contaminantes, y que cumple con los requisitos de calidad para consumo humano.

Edi Isabel Flores

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre(s): Heidi Jose Vega

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

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Bacterias en la leche (B)
- Cabellos que caen sobre el arroz (F)
- Cabellos en la sopa (F)
- Bacterias que crecen en la ensalada (B)
- Pesticidas en las verduras (Q)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Presencia de insectos en el arroz (B)
- Químicos en la granola (Q)
- Bacterias de agua en el jugo (B)

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

1. Los alimentos frescos y los alimentos que son perecederos se deben refrigerar. (V)
2. Los alimentos frescos como los que tienen bacterias naturales son seguros. (F)
3. La contaminación cruzada ocurre cuando un alimento contaminado se toca con un alimento que no está contaminado. (F)
4. El lavado de manos es la mejor manera de prevenir la contaminación cruzada. (V)
5. Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo, incluso si están bien cubiertos, pueden ser peligrosos. (F)

3. De los siguientes elementos de seguridad, marque con una X o un círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre(s): Genesis Elizabeth Mejia

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

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Bacterias en la leche (B)
- Bacterias que crecen en la ensalada (B)
- Cabellos en la sopa (F)
- Bacterias que crecen en la ensalada (B)
- Pesticidas en las verduras (Q)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Presencia de insectos en el arroz (B)
- Químicos en la granola (Q)
- Bacterias de agua en el jugo (B)

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

1. Los alimentos frescos y los alimentos que son perecederos se deben refrigerar. (V)
2. Los alimentos frescos como los que tienen bacterias naturales son seguros. (F)
3. La contaminación cruzada ocurre cuando un alimento contaminado se toca con un alimento que no está contaminado. (F)
4. El lavado de manos es la mejor manera de prevenir la contaminación cruzada. (V)
5. Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo, incluso si están bien cubiertos, pueden ser peligrosos. (F)

3. De los siguientes elementos de seguridad, marque con una X o un círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre(s): Edi Isabel Flores

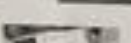
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE QUÍMICA (Q), BIOLÓGICA (B) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA:

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Bacterias en la leche (B)
- Cabellos que caen sobre el arroz (F)
- Cabellos en la sopa (F)
- Bacterias que crecen en la ensalada (B)
- Pesticidas en las verduras (Q)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Presencia de insectos en el arroz (B)
- Químicos en la granola (Q)
- Bacterias de agua en el jugo (B)

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

1. Los alimentos frescos y los alimentos que son perecederos se deben refrigerar. (V)
2. Los alimentos frescos como los que tienen bacterias naturales son seguros. (F)
3. La contaminación cruzada ocurre cuando un alimento contaminado se toca con un alimento que no está contaminado. (F)
4. El lavado de manos es la mejor manera de prevenir la contaminación cruzada. (V)
5. Los alimentos que se han almacenado por mucho tiempo, incluso si están bien cubiertos, pueden ser peligrosos. (F)

3. De los siguientes elementos de seguridad, marque con una X o un círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos:

Defina las siguientes preguntas

1- ¿Cómo se afecta la inocuidad de los alimentos?

La inocuidad de los alimentos es la ausencia de cualquier sustancia que pueda causar daño a la salud humana. La inocuidad de los alimentos puede ser afectada por la contaminación química, biológica o física.

2- ¿Qué es un alimento de alto riesgo?

Un alimento de alto riesgo es un alimento que puede causar daño a la salud humana si no se maneja correctamente.

3- ¿Qué son las ETAS?

Las ETAS son las Especificaciones Técnicas de Alimentos.

4- ¿Qué es un alimento de alto riesgo?

Un alimento de alto riesgo es un alimento que puede causar daño a la salud humana si no se maneja correctamente.

5- ¿Qué es un alimento de alto riesgo?

Un alimento de alto riesgo es un alimento que puede causar daño a la salud humana si no se maneja correctamente.

6- ¿Qué es un alimento de alto riesgo?

Un alimento de alto riesgo es un alimento que puede causar daño a la salud humana si no se maneja correctamente.

7- ¿Qué es un alimento de alto riesgo?

Un alimento de alto riesgo es un alimento que puede causar daño a la salud humana si no se maneja correctamente.

8- ¿Qué es un alimento de alto riesgo?

Un alimento de alto riesgo es un alimento que puede causar daño a la salud humana si no se maneja correctamente.

9- ¿Qué es un alimento de alto riesgo?

Un alimento de alto riesgo es un alimento que puede causar daño a la salud humana si no se maneja correctamente.

10- ¿Qué es un alimento de alto riesgo?

Un alimento de alto riesgo es un alimento que puede causar daño a la salud humana si no se maneja correctamente.

