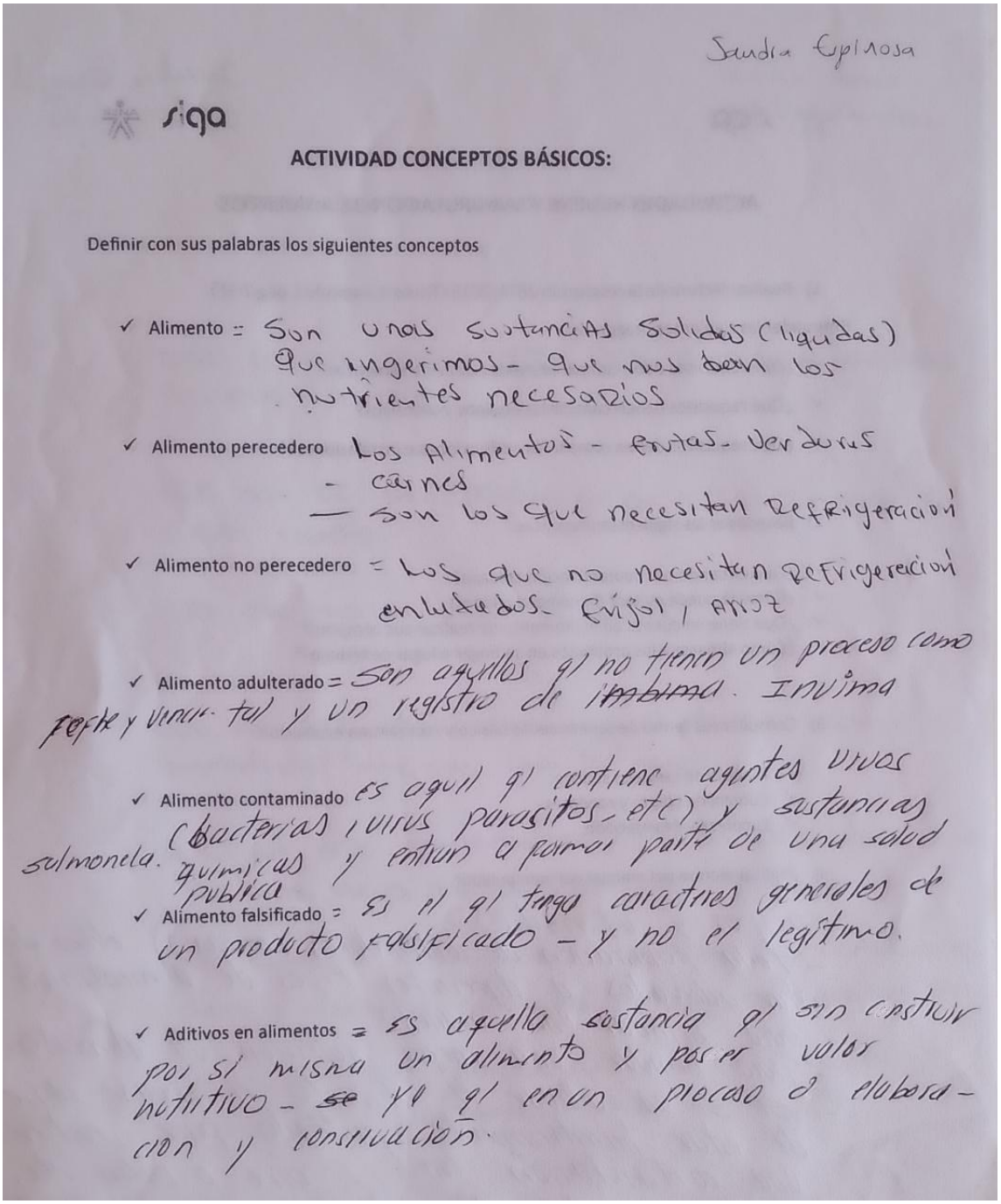
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2766851_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



Sandra Espinosa

siga

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ Alimento = Son unas sustancias solidas (liquidas) que ingerimos - que nos dan los nutrientes necesarios
- ✓ Alimento perecedero Los Alimentos - frutas - Verduras - carnes — son los que necesitan Refrigeración
- ✓ Alimento no perecedero = Los que no necesitan Refrigeración enlatados - Frijol, Arroz
- ✓ Alimento adulterado = Son aquellos q/ no tienen un proceso como fecha y Vencimiento y un registro de ~~[illegible]~~ Invima
- ✓ Alimento contaminado es aquel q/ contiene agentes vivos (bacterias, virus parasitos - etc) y sustancias químicas y entran a formar parte de una salud pública salmonela.
- ✓ Alimento falsificado = Es el q/ tenga caracteres generales de un producto falsificado - y no el legitimo.
- ✓ Aditivos en alimentos = Es aquella sustancia q/ sin constituir por si misma un alimento y poseer valor nutritivo - se ~~[illegible]~~ q/ en un proceso de elaboración y conservación.

siga

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ Alimento: son productos que consumimos a diario para nuestro bienestar

- ✓ Alimento perecedero Es aquel que se daña más Facilmente y que tiene una Fecha de Vencimiento corta ej. carne, pollo, leche queso, Verduras etc.

- ✓ Alimento no perecedero
  Son aquellos que tienen una Fecha de Vencimiento más largo y se pueden almacenar comon alimentos enlatados, granos.

- ✓ Alimento adulterado
  Son los que son manipulados y cambian sus componentes EJ: licor, la leche

- ✓ Alimento contaminado
  Son aquellos que estan expuestos a contaminarsen con otros alimentos, como ej. el jamon con el queso y no se tapa.

- ✓ Alimento falsificado
  Son aquellos que se manipula su envase y su etiqueta, para cambiar Fechas de Vencimiento ej [illegible] quesos

- ✓ Aditivos en alimentos
  Son los alimentos qu se le adicionas conservantes, pre ruantes, olorantes Sales que generan adicción en los consumidores.
  ej: Cheestre, boliqueso

Jeannett Neto.

siga

ACTIVIDADES HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1) Realizar lectura de la resolución 2674/2013 (Titulo II, capítulo I, pag 7-15)

Responder las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Qué requisitos debe cumplir el manipulador de alimentos?
- ✓ ¿Qué requisitos deben cumplir los equipos y utensilios?
- ✓ ¿Qué requisitos deben cumplir las edificaciones e instalaciones?

2) Responder las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Qué entiende por contaminación cruzada?
- ✓ ¿Cómo la puede evitar? (Recomendaciones)
- ✓ ¿Qué tiene en cuenta en el momento de realizar sus compras?
- ✓ ¿Cómo almacena los productos en su hogar o lugar de trabajo?

3) Consultar los temas de saneamiento básico y realizar una exposición

- ✓ Manejo de residuos sólidos
- ✓ Control de plagas y roedores
- ✓ Limpieza y desinfección

4) Realizar lectura del manual del manipulador

Solución: Equipos y utensilios
los equipos y utensilios son diñados dependiento a los tipos d aimntos que se vayan a preparar.
Ellos deben de cumplir unas especificaciones
- son diseñados con materials sistentes
- todos deben cumplir con una esolio 683, 4124, 4143
- todas lasuperficies debe, ser lisa singrietas.

Julwa Nayive G.

REGISTRO FOTOGRAFICO

2766851_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



MAYO 9, ACTIVIDAD: INDUCCIÓN



MAYO 23, ACTIVIDAD: NORMATIVIDAD VIGENTE