Liliana Mª Marin. Joseykelin Muñoz.
Ma. Rafaela chantre Ana Lucia Lozano.
Irma Yanoth Gonzales
Adriana Naranjo.
Natalia Vásquez.

Panaderia los viajitos.

1) No usan Ropa de trabajo, ni gorro ni guantes, ni delantal.
2. El local no se ve tan limpio en el espacio.
3. los elementos donde se sirve son limpios
4. los alimentos el pan estan Bien protegidos, dentro la vitrina y dentro de una bolsa dentro de la vitrina

2.) Me baño, me lavo los dientes y me recojo el pelo antes de entrar a la cocina a preparar los alimentos de mi emprendimiento.
Lavo el mezon y saco los alimentos y los lavo para empezar.

El manipulador que conocemos:
se recoge el cabello y se pone cofia
lava los utensilios a utilizar
los cuchillos recipientes
previamente lavados los alimentos y los guarden la nevera desde el dia anterior.

(3) a. Cualquier tipo de comida callejera es una estructura fija o ambulante regulada por las autoridades

b.

3. Requisitos sanitarios del manipulador o vendor ambulante.

- Vestirse adecuadamente con vestido y gorro de color blanco o claro y mantenerse limpio.
- Lavarse las manos con jabón y agua potable al preparar, servir, tomar dinero o cambiar de actividad y bañarse bien y tener el cabello recogido sin anillos ni manillas y sin fumar y sin uñas pintadas.

Debe tener la certificación y ~~manipulación~~ carnet de manipulación de alimentos

todo esto es importante por la propia salud y la de los usuarios del producto o clientes de lo contrario estaría siendo responsable de cualquier tipo de incidente de salud de los clientes.

www.keepmotivated.com

Powered by CamScanner

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Nombre del Proyecto:	Duración en horas
Higiene y manipulación de alimentos	40 horas
Fase del Proyecto:	**Duración en horas**
Módulo 5: Buenas prácticas de manufactura.	10 Horas
Resultados de Aprendizaje	Permitir a los aprendices reconocer los conocimientos adquiridos en el curso de manipulación de alimentos.

2. PRESENTACION

Estimado Aprendiz

Temas a estudiar:

- Lavado de manos
- Contaminación de los alimentos
- Buenas prácticas de manufactura
- Prácticas de higiene
- Enfermedades transmitidas por los alimentos

Libardo Cas Tabo

3. ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: ACTIVIDAD

Descripción:
Lea atentamente cada una de las preguntas y seleccione una sola respuesta, puede responder en una hoja de respuestas en donde indique el número de la pregunta y la letra de la respuesta. Tenga en cuenta que una respuesta puede contener a las otras, en ese caso coloque la respuesta que sea más adecuada para la pregunta y que responda de manera más completa.

Powered by CamScanner

Actividad de conocimientos

1) ¿Cuándo deberia lavarse las manos un manipulador de alimentos?
   a) A intervalos regulares a lo largo de todo el dia
   b) Después de usar el baño
   c) Antes de empezar a trabajar
   d) A lo largo de todo el dia; siempre que cambie de actividad
2) ¿Qué deberia usar un manipulador de alimentos para cubrir una herida en su mano y evitar la contaminación si está trabajando con alimentos?
   a) Un vendaje o cura estéril
   b) Un vendaje color piel
   c) Un vendaje de color visible
   d) Un vendaje o cura y, además, un guante o dedil impermeable.
3) La mayoria de las bacterias causantes de las toxiinfecciones alimentarias las elimina el cuerpo humano a través de:
   a) Heces o materia fecal
   b) Pus de las heridas
   c) Orina
   d) Sangre
4) ¿Por qué el manipulador ha de llevar ropa de uso exclusivo del trabajo?
   a) Para dar un aspecto limpio e higiénico
   b) Para proteger al manipulador de bacterias patógenas
   c) Para proteger al alimento de bacterias perjudiciales
5) Usted acude al trabajo tras sentirse enfermo durante la noche y sufrir diarrea. ¿Qué debería hacer?
   a) Tomarse una aspirina cada 4 horas
   b) Lavarse las manos lo más frecuente posible
   c) Informar al supervisor
   d) Informar al supervisor y acudir al médico
6) ¿Qué afirmación define mejor "una buena higiene alimentaria"?
   a) Mantener limpias todas las superficies del alimento
   b) Proteger al alimento de toda contaminación
   c) Lavar las manos del manipulador después de cada actividad
   d) Despejar el área de cualquier tipo de plaga
7) ¿Qué condiciones necesitan las bacterias para multiplicarse?
   a) Nutrientes, temperatura, tiempo, humedad
   b) Nutrientes, luz, calor, humedad
   c) Nutrientes, aire, calor y humedad
8) ¿Cuál es el rango de temperatura de "zona de peligro" para la contaminación por bacteria?
   a) 5°C a 35°C
   b) 5°C a 45°C
   c) 5°C a 55°C
   d) 5°C a 70°C

Powered by CamScanner

9) Rellene los espacios en blanco con las siguientes palabras, para completar la definición de "higiene alimentaria"

a) Bacterias
b) Contaminación
c) Cocción
d) Bacterias
e) Enfermedad
f) Multiplicación
g) Tóxicos
h) Perjudiciales
i) Alteración

La destrucción de todas y cada una de las bacterias Perjudiciales del alimento por medio de la Cocción u otras prácticas del proceso
La protección del alimento frente a la Contaminación incluyendo a las Bacterias perjudiciales, cuerpos extraños y Tóxicos.
La prevención de la Alteración de las bacterias perjudiciales, por debajo del umbral en el que enfermedad en el consumidor y el control de la multiplicación prematura de estas en el alimento.

Ambiente(s) requerido: Actividades (Unidad 1).

Material (es) requerido: Material de Estudio de la Unidad 1.

5. EVIDENCIAS Y EVALUACION

Tabla de respuestas	
Pregunta	Respuesta
1	(D)
2	(D)
3	(A)
4	(A)
5	(D)
6	(B)
7	(A)
8	(C)
9	( )( )( )( )( )( )( )( )

Powered by CamScanner

Producto entregable:	ACTIVIDAD: Tabla de respuestas.
Forma de entrega:	Virtual – por grupo de formación (WhatsApp)

Powered by CamScanner

Ala Eugenia Gutierrez

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Nombre del Proyecto:	Duración en horas
Higiene y manipulación de alimentos	40 horas
Fase del Proyecto:	**Duración en horas**
Módulo 5: Buenas prácticas de manufactura.	10 Horas
Resultados de Aprendizaje	Permitir a los aprendices reconocer los conocimientos adquiridos en el curso de manipulación de alimentos.

2. PRESENTACION

Estimado Aprendiz

Temas a estudiar:

- Lavado de manos
- Contaminación de los alimentos
- Buenas prácticas de manufactura
- Prácticas de higiene
- Enfermedades transmitidas por los alimentos

3. ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: ACTIVIDAD

Descripción:
Lea atentamente cada una de las preguntas y seleccione una sola respuesta, puede responder en una hoja de respuestas en donde indique el número de la pregunta y la letra de la respuesta. Tenga en cuenta que una respuesta puede contener a las otras, en ese caso coloque la respuesta que sea más adecuada para la pregunta y que responda de manera más completa.

Powered by CamScanner

Actividad de conocimientos

1) ¿Cuándo debería lavarse las manos un manipulador de alimentos?
   a) A intervalos regulares a lo largo de todo el día
   b) Después de usar el baño
   c) Antes de empezar a trabajar
   d) A lo largo de todo el día; siempre que cambie de actividad
2) ¿Qué debería usar un manipulador de alimentos para cubrir una herida en su mano y evitar la contaminación si está trabajando con alimentos?
   a) Un vendaje o cura estéril
   b) Un vendaje color piel
   c) Un vendaje de color visible
   d) Un vendaje o cura y, además, un guante o dedil impermeable.
3) La mayoría de las bacterias causantes de las toxiinfecciones alimentarias las elimina el cuerpo humano a través de:
   a) Heces o materia fecal
   b) Pus de las heridas
   c) Orina
   d) Sangre
4) ¿Por qué el manipulador ha de llevar ropa de uso exclusivo del trabajo?
   a) Para dar un aspecto limpio e higiénico
   b) Para proteger al manipulador de bacterias patógenas
   c) Para proteger al alimento de bacterias perjudiciales
5) Usted acude al trabajo tras sentirse enfermo durante la noche y sufrir diarrea. ¿Qué debería hacer?
   a) Tomarse una aspirina cada 4 horas
   b) Lavarse las manos lo más frecuente posible
   c) Informar al supervisor
   d) Informar al supervisor y acudir al médico
6) ¿Qué afirmación define mejor "una buena higiene alimentaria"?
   a) Mantener limpias todas las superficies del alimento
   b) Proteger al alimento de toda contaminación
   c) Lavar las manos del manipulador después de cada actividad
   d) Despejar el área de cualquier tipo de plaga
7) ¿Qué condiciones necesitan las bacterias para multiplicarse?
   a) Nutrientes, temperatura, tiempo, humedad
   b) Nutrientes, luz, calor, humedad
   c) Nutrientes, aire, calor y humedad
8) ¿Cuál es el rango de temperatura de "zona de peligro" para la contaminación por bacteria?
   a) 5°C a 35°C
   b) 5°C a 45°C
   c) 5°C a 55°C
   d) 5°C a 70°C

Powered by CamScanner

9) Rellene los espacios en blanco con las siguientes palabras, para completar la definición de "higiene alimentaria"

a) Bacterias
b) Contaminación
c) Cocción
d) Bacterias
e) Enfermedad
f) Multiplicación
g) Tóxicos
h) Perjudiciales
i) Alteración

La destrucción de todas y cada una de las bacterias Perjudiciales del alimento por medio de la Cocción u otras prácticas del proceso
La protección del alimento frente a la Contaminación incluyendo a las Bacterias perjudiciales, cuerpos extraños y Tóxicos.
La prevención de la Alteración de las Bacterias perjudiciales, por debajo del umbral en el que Enfermedad en el consumidor y el control de la Multiplicacion prematura de estas en el alimento.

Ambiente(s) requerido: Actividades (Unidad 1).

Material (es) requerido: Material de Estudio de la Unidad 1.

5. EVIDENCIAS Y EVALUACION

Tabla de respuestas	
Pregunta	Respuesta
1	(D)
2	(D)
3	(A)
4	(A)
5	(D)
6	(B)
7	(A)
8	(D)
9	( )( )( )( )( )( )( )( )

Powered by CamScanner

Producto entregable:	ACTIVIDAD: Tabla de respuestas.
Forma de entrega:	Virtual – por grupo de formación (WhatsApp)

Powered by CamScanner

Ered Zambrano

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Nombre del Proyecto:	Duración en horas
Higiene y manipulación de alimentos	40 horas
Fase del Proyecto:	**Duración en horas**
Módulo 5: Buenas prácticas de manufactura.	10 Horas
Resultados de Aprendizaje	Permitir a los aprendices reconocer los conocimientos adquiridos en el curso de manipulación de alimentos.

2. PRESENTACION

Estimado Aprendiz

Temas a estudiar:

- Lavado de manos
- Contaminación de los alimentos
- Buenas prácticas de manufactura
- Prácticas de higiene
- Enfermedades transmitidas por los alimentos

3. ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: ACTIVIDAD

Descripción:
Lea atentamente cada una de las preguntas y seleccione una sola respuesta, puede responder en una hoja de respuestas en donde indique el número de la pregunta y la letra de la respuesta. Tenga en cuenta que una respuesta puede contener a las otras, en ese caso coloque la respuesta que sea más adecuada para la pregunta y que responda de manera más completa.

Powered by CamScanner

Actividad de conocimientos

1) ¿Cuándo debería lavarse las manos un manipulador de alimentos?
   a) A intervalos regulares a lo largo de todo el día
   b) Después de usar el baño
   c) Antes de empezar a trabajar
   d) A lo largo de todo el día; siempre que cambie de actividad
2) ¿Qué debería usar un manipulador de alimentos para cubrir una herida en su mano y evitar la contaminación si está trabajando con alimentos?
   a) Un vendaje o cura estéril
   b) Un vendaje color piel
   c) Un vendaje de color visible
   d) Un vendaje o cura y, además, un guante o dedil impermeable.
3) La mayoría de las bacterias causantes de las toxiinfecciones alimentarias las elimina el cuerpo humano a través de:
   a) Heces o materia fecal
   b) Pus de las heridas
   c) Orina
   d) Sangre
4) ¿Por qué el manipulador ha de llevar ropa de uso exclusivo del trabajo?
   a) Para dar un aspecto limpio e higiénico
   b) Para proteger al manipulador de bacterias patógenas
   c) Para proteger al alimento de bacterias perjudiciales
5) Usted acude al trabajo tras sentirse enfermo durante la noche y sufrir diarrea. ¿Qué debería hacer?
   a) Tomarse una aspirina cada 4 horas
   b) Lavarse las manos lo más frecuente posible
   c) Informar al supervisor
   d) Informar al supervisor y acudir al médico
6) ¿Qué afirmación define mejor "una buena higiene alimentaria"?
   a) Mantener limpias todas las superficies del alimento
   b) Proteger al alimento de toda contaminación
   c) Lavar las manos del manipulador después de cada actividad
   d) Despejar el área de cualquier tipo de plaga
7) ¿Qué condiciones necesitan las bacterias para multiplicarse?
   a) Nutrientes, temperatura, tiempo, humedad
   b) Nutrientes, luz, calor, humedad
   c) Nutrientes, aire, calor y humedad
8) ¿Cuál es el rango de temperatura de "zona de peligro" para la contaminación por bacteria?
   a) 5°C a 35°C
   b) 5°C a 45°C
   c) 5°C a 55°C
   d) 5°C a 70°C

Powered by CamScanner

9) Rellene los espacios en blanco con las siguientes palabras, para completar la definición de "higiene alimentaria"

a) Bacterias
b) Contaminación
c) Cocción
d) Bacterias
e) Enfermedad
f) Multiplicación
g) Tóxicos
h) Perjudiciales
i) Alteración

La destrucción de, todas y cada una de las bacterias Perjudiciales del alimento por medio de la Coccion u otras prácticas del proceso
La protección del alimento frente a la Contaminación incluyendo a las Bacterias. perjudiciales, cuerpos extraños y Toxicos.
La prevención de la Contaminación de las Bacterias perjudiciales, por debajo del umbral en el que Enfermedad en el consumidor y el control de la Multiplicacion prematura de estas en el alimento.

Ambiente(s) requerido: Actividades (Unidad 1).

Material (es) requerido: Material de Estudio de la Unidad 1.

5. EVIDENCIAS Y EVALUACION

Tabla de respuestas	
Pregunta	Respuesta
1	(D)
2	(D)
3	(A)
4	(A) X C
5	(D) V
6	(B)
7	(A)
8	(A) X D
9	( )( )( )( )( )( )( )( )

Powered by CamScanner

Producto entregable:	ACTIVIDAD: Tabla de respuestas.
Forma de entrega:	Virtual – por grupo de formación (WhatsApp)

Powered by CamScanner