2. Nuestro día comienza con un buen baño y aseo personal para poder entrar con la manipulación de los alimentos
Lavamos Nuevamente las manos con la chocolatera etc. y desinfectamos Nuevamente el lugar preparamos los alimentos con todos los protocolos de desinfección y al final de cada preparación repetimos el proceso de desinfección de la cocina y toda la casa en general

3- Es importante que todo vendedor ambulante de alimentos conozca la resolución 604 de 1993. la cual establece las condiciones que el sanitario que debe tener la venta de los alimentos de las vías públicas y los requisitos q' debe tener el manipulador de alimentos como:
Su carnet de la vista
permiso de la secretaría de salud pública
El espacio q' el ocupa y 2 mts a su alrededor estar perfecto aseo
- Su uniforme cumpla con los requisitos exigidos

Grupo

Lucero Lozano
Ana Lucia Herrera
Fiorella Mendoza
Marina Galvez
Vanessa Mejia.
Gladys Osorio Rivera

1- En la cra 17 con calle 20 Esquina encontramos un puesto de comida en el que se observa que el manipulador cumple con su Higiene personal ya que utiliza delantal blanco limpio Guantes Tapabocas y Gorra blanca Buena Higiene de su manos uñas cortas y limpias
La Higiene de los alimentos (es) que vende es Buena y muy Buena presentación; Estan almacenados en Vitrinas cerradas donde solo el manipula los alimentos.
la vitrina se observan limpia y sin Moscas, la caneca de residuos tiene su respectiva Bolsa y tapa limpia.
El manipulador de alimentos en el momento de empacar los alimentos utiliza pinzas y tiene un colaborador para que este resiba el dinero y devuelva.

Dia/ 14 Mes/ 06 Año/ 2023

Tema/

Daniela Trujillo Henao:
Soryanid Montoya Guerra
Ximena Natalia Garcia
Dandly Loaiza R.
Carmen Lorena Izquierdo Jurado

1) En un local donde se venden empanadas, el señor que las hace, se manipula el cabello constantemente, manipula dinero, no se evidencia buena desinfección pese que allí duermen habitantes de calle, el atuendo es normal camiseta y pantalón de colores oscuros que no reflejan buena presentación; en ocasiones tose y esta desprovisto de un gorro y un tabacos que imprden contacto con los alimentos que fabrica

2) Cuando empezamos la manipulación de los alimentos; lo primero es asearnos el cuerpo vestimenta limpia, y seguidamente desinfectamos el meson, barremos la cocina y trapeamos luego al preparar el desayuno desinfectamos los huevos, el tomate y la cebolla; observo las fechas de vencimiento de la leche, el chocolate y el queso, las arepas son compradas en la calle; limpiamos el menaje en el que servimos el desayuno se llama a tomar los alimentos limpiado los cubiertos y poniendo en la mesa servilletas; esta es una rutina para servir los tiempos de comida.

Notas/

KeeperMate

Powered by CamScanner

Tema / Subject

Día / Day Mes / Month Año / Year

3) Las arepas que consumimos de "Jazmín" cumple con una buena manipulación esto lo evidenciamos por que en uno de los muros donde ella tiene su "puesto"; tiene exhibido ~~se~~ el certificado de manipulación de alimentos actualizado con el Sena, en sus dos metros del alrededor. se evidencia aseo y limpieza, tambien tiene su permiso de espacio público al día; y su cabello recogido con gorro, tapabocas y para manipular el dinero utiliza un guante. traspariente, por ello ~~no~~ el tiempo del desayuno es el ideal.

KeeperMate

Notas / Notes

Powered by CamScanner

Día / Day | Mes / Month | Año / Year

Tema / Subject

Jaqueline cobayo londoño
Jemy Alejandra Mendez Betancur
Omaira Rendon Osorio
Marisol Acosta Agudelo
Luz Stella Gonzalez Galvis

1-Panadería
Aseo personal de los empleados, El uniforme es de color claro pero no todos lo tienen limpio, No todos usan gorro y tapabocas. No todos usan zapatos reglamentarios, algunas superficies se encuentran sucias, Se ven moscas, la cajera manipula dinero y alimentos sin guantes

2- En nuestras casas: Me baño, me organizo, limpio y luego desinfecto superficies en la cocina antes de empezar preparación de alimentos. las frutas y verduras las desinfectamos y hacemos lavado de manos constantemente en cada proceso teniendo en cuenta q' debemos tener cabello recogido, delantal, zapatos cerrados si estamos enfermas utilizamos tapabocas y no utilizamos accesorios

3-Para evitar enfermedades es bueno que todas las personas conozcan la resolución 604. para realizar buenas practicas de Higiene y mantener control de plagas. y mantener su área de trabajo en condiciones adecuadas, tener buen almacenamiento de desechos

Notas / Notes

KeeperMate
Powered by CamScanner

Sandra Trejo
Gloria C. Perez
Ligia Quintín
Diana Llanos
Luz Nelida Pejoy.

(1) En un Restaurante de Salento, un domingo decidimos salir a almorzar, nos encontramos con un sitio no muy agradable a la vista ya que vimos las mesas sucias y con insectos y cuando salió el personal a ofrecernos el menú no estaba con buena presentación, por otra parte manipulaban en teléfono celular. Los baños de el lugar no estaban limpios pues tenían mal olor y papeles en el suelo por lo que decidimos no hacer uso de ellos. Debido a esta situación optamos por retirarnos de este establecimiento.

(2)
Rutina Diaria en Nuestras Casas:
1. Aseo personal (tener la calma)
2. Limpieza y desinfección de la cocina antes de comenzar a preparar alimentos. (previo y posterior lavado de manos)
3. Tener en cuenta el protocolo para una correcta manipulación y así evitar la contaminación (física - química y biológica) de los alimentos a preparar.
4. Tener en cuenta lavar y desinfectar utensilios de cocina entre preparaciones.
5. La persona que manipula debe ser precavida si tiene gripa - laceraduras. etc.

En términos generales el manipulador de alimentos debe estar en buenas condiciones físicas de higiene, de salud y asepsia.

Tema / Subject

Día / Day | Mes / Month | Año / Year

(3) Ley 604:

El trabajador cumpliente debe actualizar curso de manipulación de alimentos anualmente. portar ropa blanca (uniforme); mantener en su puesto buenas condiciones de higiene 2 metros al rededor, uso de tapabocas y gorro. para así prestar o brindar un servicio de calidad sin riesgos para el consumidor.

Gracias...

KeeperMate

Notas / Notes

Powered by CamScanner