A.)

- Darle una capacitación al probedor hasta incluso uno mismo para hacer tener un buen producto y que lleguen en buen estado.
- Que la area de preparacion este limpia y desinfectada y clasificada para tener una buena manipulación.
- Mantener los lugares de preparación y cocinas en un buen estado de limpieza, cocinar el area de preparación y venta de los alimentos con metodos aprobados por la autoridad.

B.) = Llegue a un puesto de comidas Rapidas y pedi una picada y en el transcurso de que iba comiendo la picada encontre un cabello y analice y me di cuenta de que era por que la señora que preparaba los Alimentos no estaba portando el gorro.

BICIS Nº 3

Hugo Agoni
Ruben & Helena
Gavin Pettinato
Aluna Camargo *

Powered by CamScanner

2. Actividad

2. R/= • lavarse las manos con agua y jabón
• Mantener el Cabello recogido
• Mantener el tapaboca
• M. Guantes.
• Presentacion personal al dia.
• Uniforme adecuado
• Lavar los alimentos
• lavar los utiles o implementos de Cocina.
• Cocina siempre limpia (higiene).

I ¿L: Muchas veces al consumir alimentos en las calles Uno se da cuenta de la mala higiene y presentacion personal de los vendedores Ambulantes lo cual ~~los~~ nos afecta al ingerir los alimentos que Consumimos Causandonos Enfermedades Como bacterias, Virus, hongos, etc; Esto causa tambien por las mismas personas que por ahorrar dinero o tiempo no miden las Consecuencias que esto le causara a futuro.

a) 1- Hacerle un adecuado Lavado

2- Realizar un Correcto Aseo

- Desinfectar el lugar y lo que Vamos a Utilizar.

3- Empaquetar bien los productos

- Combatir Moscas, roedores.

- Evitar el ingreso de animales de Compañia

4- Hervir el agua

- Almacenar en recipientes adecuados.

- Se debe Sacar Con recipientes limpios

5- No Comercializar estos animales

6- Realizar los debidos Seguimientos para la Comercialización

7- Hacer el respectivo manejo - Desecharlo - No Vender.

8- Clasificar y Refrigerar en recipientes aparte

9- Realizar el debido lavado de manos.

10- Tener puesto los Utiles de Bioseguridad (guantes - bata - tapaboca - zapatos)

11- Realizar una Supervisión de dichos Productos y Materiales.

- Hacer Cambio de utensilios que no esten adecuados

12- Realizar el Lavado adecuador, Secar Con toallas adecuadas para dicho caso.

13- Realizar adecuada Curación, Desinfección, Se debe tapar y Utilizar guantes.

B- 1- en las Carnicerias la carne esta Colgada y las Moscas las pisan
2- Manipulacion de alimentos Sin guantes, Sin tapabocas.
3-

Ivan Daniel Villarraga.
Julian zapata
Jina Nelly Jojoa.

Powered by CamScanner

Restaurante Estilo Adolfo Zorrito.

A. En este restaurante puede notar una gran cantidad de aseo general, utensilios adecuados para el manejo de alimentos, siendo este un establecimiento que respeta el bienestar de los comensales como al propio.

Pero al entrar en otros establecimientos la calidad y el uso de las medidad de seguridad con los alimentos y el establecimientos se puede observar el mal uso del cuidado personal y el ambiente en el cual se preparan los alimentos. Como tambien se puede apreciar la precencia de animales y criaturas ponzoñosas.

B. En la capital de Colombia en su establecimiento mas grande y mayorista de frutas y verdura se encuentra multiples casos de vendedores ambulantes donde se ha enseñado la cultura citadina a rebuscarse su sustento y se ven sometidos a denotar un mal uso de las medidas de salubridad que nos ordena el ministerio de salud como:

* Se venden los alimentos ~~que se van~~ a lugares cercanos donde has frutas y vegetales en estado de descomposicion
* No se lavan los alimentos con devida Precaucion Para vender y ser consumidos
* Se venden alimentos en un lugar donde se ha denotar olores desagradables al Momento de consumir los alimentos

Juan Manuel Sanchez Ayudele Cisneros N°8

a) En los puestos de comida rapida o vendedores ambulantes se puede observar en la gran mayoria de casos que no se emplean en el trabajo la mayoria de implementos de aseo, utiles personales y de manejo para la comida, teniendo un mal uso de la ropa, guantes elementos de trabajo.

en cambio otros personas emplean correctamente sus implementos de salubridad al manejar los alimentos, teniendo guantes, tapabocas, gorro para el cabello mascara para la cara utiles de aseo y una buena area de trabajo.

b) En conclucion se pensaria que florez al tener sus implementos de manipulacion de alimentos al dia y no utilizarlos correctamente o limitarse a usarlos esta incumpliendo con las normativa de salubridad en la cocina, sitio de trabajo o espacio laboral.

•

2. En el rancho de tropa; son 3 rancheros que utilizan adecuadamente sus uniformes de bioseguridad (Botas de caucho, uniforme antifluido, delantal de caucho, tapabocas, gorro de seguridad, guantes de plastico), tienen una buena distribucion para la preparacion y cuentan con una buena manipulacion y clasificacion de alimentos.

1. En ciertos restorantes más comunes se evidencia buena higiene, utilizando uniformes claros para evidenciar la suciedad, utilizan polainas, tapabocas, gorro de higiene, se lavan correctamente las manos y se cuenta con diferentes espacios distribuidos correctamente para manipular (correctamente) los alimentos.

Juan Daniel Villarraga.
Julian Zapata.
Lina Maria Lopez.
Prieto Paiana Ingrid Yuliana.
Giraldo Cerquera Nicoll
Duque Castro Sara. Isabella.

DUQUE CASTRO SARA ISABELLA - Giraldo Gertrudis Nikoll Daniela.
Prieto Polanía Ingrid Polana 2C/23

1. 1. Presentar un rechazo por las legumbres en mal estado informando al Proveedor las situaciones que se vienen generando con las legumbres que ya hemos recibido así procedemos a clasificarlas entre buenos y malos,

1 2. Sugerir a la Persona una protección para preparar los alimentos, acompañamiento para un curso de manipulación de alimentos. Y higiene, asesorándolo y mejorando la situación.

8. Alimentos que han caído al suelo: llegado el caso que no se vea tan afectado, procedemos a descontaminar. Y utilizar, o se procede a desecharse.

9. Alimentos Crudos y cocidos juntos: se genera una descomposición en el la solución será clasificar y evitar guardar comida sucia.

3 Alimentos no protegidos, de roedores, moscas y animales de compañía:

Realizar encerramientos en el predio donde vamos a cultivar, para, que no haya pérdida de nuestros cultivos y así, también manteniendo en buen estado lo que cosechamos y desechando toda plaga ya sea con fungicidas y estar pendiente de lo que producimos.

4. Alimentos lavados con agua contaminada:

Se verifica el estado del agua dando aviso a las entidades pertinentes para llevar a cabo un control del agua potable, haciendo un seguimiento al lavado, con las condiciones pertinentes para que los alimentos se laven con un buen suministro de agua.

5 Alimentos provenientes de animales enfermos

Analizar y estudiar las ventajas y desventajas del proveedor.
* Carnes limpiadas se procedan a desechar sen.

6. * Alimentos manipulados por personas con cortes o heridas
* haciendo seguimiento a la sanación de la persona, puesto que se contraen bacterias

7. Carnes limpiadas con trapos sucios: Procede a desechalse

10. Mercados, utensilios: tener destinados los utensilios adecuados para la preparacion, o proceder a desinfectar.

11. Manos sucias durante la preparacion o consumo de alimentos
- Se observa que el personal esta teniendo una mala manipulacion. Se les hace llamado de atencion y se le asesora un buen lavado de manos paso a paso luego se verifica que el que manipula lleve a cabo lo aprendido

12 Practicas antihigienicas durante la preparacion y venta de alimentos
- Al observar las practicas antihigienicas se lleva a cabo un reporte pasado el caso a salud con informacion de las malas practicas que se estan llevando, para que asi se lleve a cabo una concientizacion y se den cursos o charlas para un buen uso de manipulacion y sanidad

13 Ambiente sucio durante la preparacion o consumo de alimentos
- Tener el lugar completamente limpio para así proceder a realizar lo que vamos a consumir o hacer, tambien que los manipuladores de alimentos tengan todo el protocolo para ingresar al lugar.

Recorrido por todas de venta
- Se pasa por un puesto de salpicon y se observa que el vendedor tiene el contenedor donde tiene el contenido haciendo que parasitos, microorganismos, moscas etc esten dentro del recipiente

- Un vendedor de mani al sobarse a un bolsa pasa el contenido mano a mano haciendo que el paquete se abra haciendo que el alimento se contamine

- Un vendedor de pelanga con la mano que sirve la comida, se rasca la nariz y coge la plata haciendo una mala manipulacion.