Día ___ Mes ___ Año ___

Jazbel Tatiana Acevedo

1) d
2) d
3) a
4) b
5) d
6) b
7) a
8) c

9) (h) (c) (F) (e) (g) (i) (a) (d) (b)

Powered by CamScanner

Dia ___ Mes ___ Año ___

Claudia Viviana Buitrago

1) d

2) d

3) a

4) b

5) d

6) b

7) a

8) c

9) La destrucción de todas y cada una de las bacterias perjudiciales del alimento por medio de la cocción u otras practicas del proceso.
La protección de los alimentos frente ala. multiplicación incluyendo alas enfermedades Cuerpos extraños y toxicos.
La prevención de la alteración de las bacterias perfudiciales por debajo del umbral en el que bacterias en el Consumidor y el Control de la Contaminación

Atarden

premutura de estos en el momento.

Powered by CamScanner

Inma Sanith Gonzalez Torro

1. a
2. d
3. a
4. c
5. d
6. b
7. a.
8. d.
9. h c
   b a g
   f a i e

(1.) ¿Cuándo debería lavarse las manos un manipulador de alimentos?

R/ D.
Antes, durante y después de preparar cualquier alimento tantas veces como requiera las condiciones de trabajo.

(2.) R/: D
Las heridas desarrollan bacterias por eso se debe proteger con vendajes, curas y a parte con guantes o dediles para así poder trabajar adecuadamente, si esto llegase a ocurrir como un accidente.

(3.) R/. A
Estas toxiinfecciones alimentarias son ocasionadas por el consumo de alimentos contaminados y se expulsan a traves de heces o materia fecal.

LILIANA MARIO-MORIN

Powered by CamScanner

(4) R/ C.

El objetivo de la vestimenta es ofrecer protección para las personas y consumidores como tambien para los productos que va a manipular, por eso es importante siempre usar los elementos necesarios y ropa exclusiva para estos casos.

(5) R/ D.

Siempre que un manipulador se encuentre enfermo se debe comunicar con el supervisor y acudir al medico, ya que alguien enfermo puede contaminar los alimentos.

(6) R/ B.

Es fundamental hacer un buen uso en la higiene de los alimentos y proteger de cualquier tipo de contaminación, en este caso lavarse

Powered by CamScanner

las manos despues de hacer uso o manipulación de diferentes alimentos y mantener el area de trabajo limpia y bien asepxia.

(7) R/ A.
Se multiplican por la abundancia de nutrientes que estos encuentren, la temperatura en la que el alimento se encuentre, el tiempo porque cuanto más tiempo sea más multiplicación de bacterias habrá y pues humedad ya que se les facilita mas.

(8) R/ D.
Entre los 5 y 65 grados las bacterias se multiplican rapidamente a estas temperaturas.

(9) R Perjudiciales
Coeción.
Contaminación
Bacterias.

Toxicos
Multiplicación
Bacterias

Enfermedad.
Alteración.

Liliana maria mario
48614511

las manos despues de hacer uso o manipulación de diferentes alimentos y mantener el area de trabajo Limpia con buena asepxia.

(7) R/ A.
Se multiplican por la abundancia de nutrientes que estos encuentren, la temperatura en la que el alimento se encuentre, el tiempo porque cuanto más tiempo sea más multiplicación de bactevias habrá y pues humedad ya que se les facilita más.

(8) R/ D.
Entre los 5 y 65 grados las bacteros se multiplican rapidamente a estas temperaturas.

(9) R/ Perjudiciales,
2- Cocción
3- Contaminación
4- Bacterias.
5- Toxicos
6 Multiplicación
7 Bacterias
8 Enfermedad
9 Alteneibro.

María Paula Chaustre: cc 1052733773

1. ¿Cuándo debería lavarse las manos un manipulador de alimentos?

R/ D.
Antes, durante y después de preparar cualquier alimento tantas veces como requiera las condiciones de trabajo.

2. R/: D
las heridas desarrollan bacterias por eso se debe proteger con vendajes, curas y a parte con guantes o dediles para así poder trabajar adecuadamente, si esto llegase a ocurrir como un accidente.

3. R/. A
Estas toxiinfecciones alimentarias son ocasionadas por el consumo de alimentos contaminados y se expulsan a traves de heces o materia fecal.

Powered by CamScanner

④ R/ C.

El objetivo de la vestimenta es ofrecer protección para las personas y consumidores como tambien para los productos que va a manipular, por eso es importante siempre usar los elementos necesarios y ropa exclusiva para estos casos.

⑤ R/ D.

Siempre que un manipulador se encuentre enfermo se debe comunicar con el supervisor y acudir al medico, ya que alguien enfermo puede contaminar los alimentos.

⑥ R/ B.

Es fundamental hacer un buen uso en la higiene de los alimentos y proteger de cualquier tipo de contaminación, en este caso lavarse

Powered by CamScanner

Natalia Eugenia Vasquez Ruiz 43673787
Tel: 3015077852.

1) d
2) d
3) a
4) C
5) d
6) a aunque todas aplican
7) C
8) a aunque la verdad no me acuerdo muy bien
9) perjudiciales
   leccion
   contaminacion
   Bacterias
   toxicos
   multiplicacion
   Bacterias
   enfermedad
   Multiplicación

En este punto me falto. incluir una palabra "alteración" pero la verdad no supe donde.

Gracias.

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

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.

*Grismary Alejandra Terán Morale
SD 62251298
GRismaryalejandraTeran@gmail.com
Las colinas calle 8 6A-01

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 deberia 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 Alteracion.
La prevención de la Multiplicacion de las Bacterias perjudiciales, por debajo del umbral en el que Tóxicos en el consumidor y el control de la Enfermedad 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) A intervalos regulares a lo largo de todo el dia
2	(d) Un vendaje o cura y además, un guante o debil imperm
3	(B) Pos de las heridas
4	(B) Para proteger al manipulador de bacterias patógenas
5	(D) Informar al supervisor y acudir al medico.
6	(B) Proteger al alimentos de todas la contaminacion
7	(a) Nutrientes, temperatura, tiempo, humedad.
8	(C) 5c a 55° Viene ciento 5°c a 65
9	(h)(C)(B)(d)(i)(F)(A)(6)(e)

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner