EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2800481_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

sigo

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? cumplir con los espacios adecuados para cada proceso, baño - cuarto - bodega - entrada y salidas de emergencia - señalización etc.

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

Diana Urrego

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

2. Manejar implementos plasticos. de
muy facil Para aceae.
Lavado de manos antes de mani-
Pular los alimentos mucha higiene
Uso de implementos de aseo
adecuados Para cada manipulacion
[illegible]

Angela Ordoñez

siga

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Angela Ordoñez

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ Alimento [illegible] Para consumo humanos
- ✓ Alimento perecedero Los huevos Las carnes frutas La leche no procesada.
- ✓ Alimento no perecedero enlatados los que traen conservantes
- ✓ Alimento adulterado productos elaborado con materia similar.
- ✓ Alimento contaminado alimentos con mala manipulación y poca higiene.
- ✓ Alimento falsificado son aquellos alimentos o bebidas q materiales que se hacen con productos similares que no son adecuados. Para consumo humano.
- ✓ Aditivos en alimentos alimentos condimentados para q tengan color olores salsas con

Angela Ordoñez

REGISTRO FOTOGRAFICO

2800841_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.





