EVIDENCIAS MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA: 2839400

Desde el 4 de septiembre hasta el 19 de septiembre 2023, se capacitaron a 15 Aprendices en MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de San juan, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

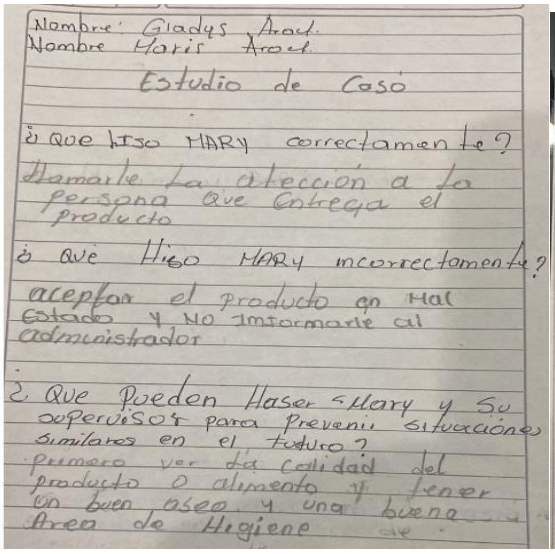
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la pública de los consumidores.

Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices presencial.


Nombre: Gladys Arad.
Nombre Maris Arad.

Estudio de Caso

¿Que hizo MARY correctamente?

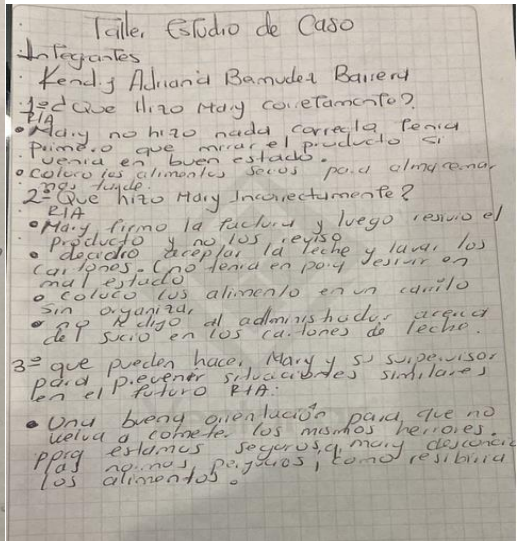
Llamarle la atención a la persona que entrega el producto

¿Que Hizo MARY incorrectamente?

aceptar el producto en Mal Estado y No Informarle al administrador

2. Que Pueden Hacer Mary y Su supervisor para Prevenir Situaciones Similares en el Futuro?

Primero ver la calidad del producto o alimento y tener un buen aseo y una buena Area de Higiene


Taller. Estudio de Caso

Integrantes

Kendy Adriana Bermudez Barrera

1ª ¿Que Hizo Mary correctamente?

R/A

• Mary no hizo nada correcta tenia Primero que mirar el producto si venia en buen estado.

• Colocar los alimentos secos para almacenar bien todo.

2ª Que hizo Mary Incorrectamente?

R/A

• Mary firmo la factura y luego recibio el producto y no los leyo

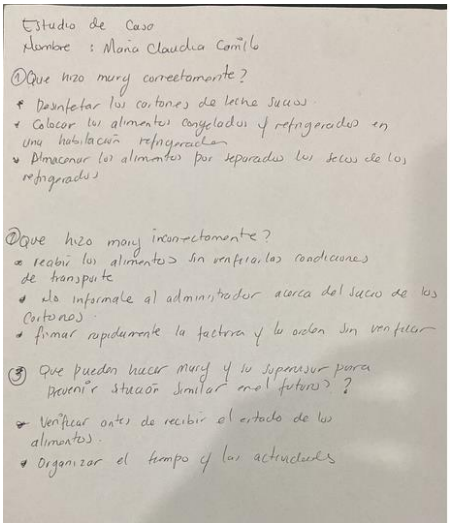
• decidio aceptar la leche y lavar los cartones. Lo tenia en pesimo estado

• colocó los alimento en un camion sin organizar.

• No Hizo el administrador arqueo del sucio en los cartones de leche.

3ª que pueden hacer Mary y su supervisor para Prevenir situaciones similares en el Futuro R/A:

• Una buena orientación para que no vuelva a cometer los mismos errores. para estamos seguros q Mary debe cuidar nuestros peligros, como recibir los alimentos.



Estudio de Caso

Nombre : Maria Claudia Camilo

① Que hizo muy correctamente?

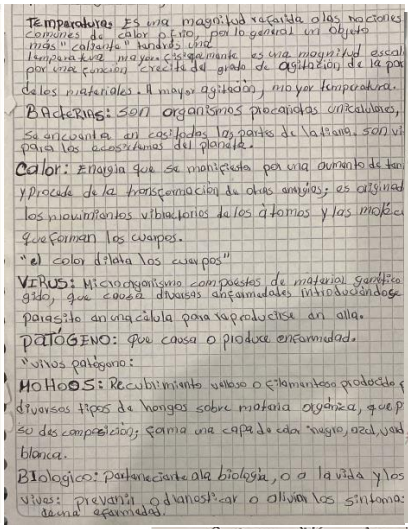
- Desinfectar los cartones de leche secos
- Colocar los alimentos congelados y refrigerados en una habitación refrigerada
- Almacenar los alimentos por separados los secos de los refrigerados

② Que hizo muy incorrectamente?

- recibir los alimentos sin verificar las condiciones de transporte
- No informale al administrador acerca del lugar de los cartones
- firmar rapidamente la factura y lo ordeno sin verificar

③ Que pueden hacer muy y lo supervisor para prevenir situación similar en el futuro? ?

- verificar antes de recibir el estado de los alimentos.
- Organizar el tiempo y las actividades



Temperatura: Es una magnitud referida a las nociones comunes de calor o frío, por lo general un objeto "caliente" tendrá una temperatura mayor. Estadísticamente es una magnitud escalar asociada a la energía cinética del grado de agitación de las partículas de los materiales. A mayor agitación, mayor temperatura.

Bacterias: son organismos procariotas unicelulares, se encuentran en casi todas las partes de la tierra. son vitales para los ecosistemas del planeta.

Calor: Energía que se manifiesta por una aumento de temperatura y proceso de la transferencia de otras energías; es originado por los movimientos vibratorios de los átomos y las moléculas que forman los cuerpos.

"el calor dilata los cuerpos"

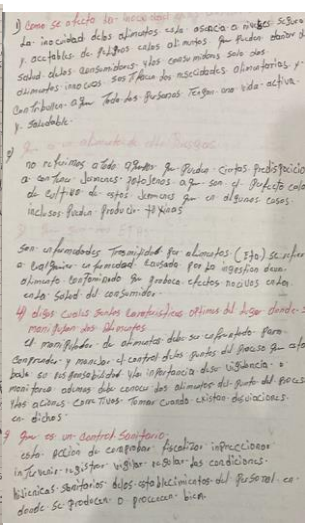
VIRUS: Microorganismo compuestos de material genético, que causa diversas enfermedades introduciéndose parasito en una célula para reproducirse en ella.

PATÓGENO: que causa o produce enfermedad.

"virus patógeno:

Hongos: Recubrimiento velloso o filamentoso producido por diversos tipos de hongos sobre materia orgánica, que puede ser de dos colores; forma una capa de color negro, azul, verde o blanca.

Biológico: Perteneciente a la biología, o a la vida y los vivos: prevenir, o evitar o aliviar los síntomas de una enfermedad.



1) Como se afecta la inocuidad?

La inocuidad de los alimentos esta asociada a riesgos sobre la inocuidad de los alimentos que pueden afectar la salud y aceptables de peligros para los consumidores. Para la salud de los consumidores, los cuales son los alimentos inocuos son factor de los asociados alimentarios y alimentos inocuos son factor de los asociados alimentarios y saludable.

2) no refrigeran a todo alimentos que pueden contaminación a sustancias químicas peligrosas que son el proceso calor de estos químicos que en algunos casos incluso pueden producir toxinas

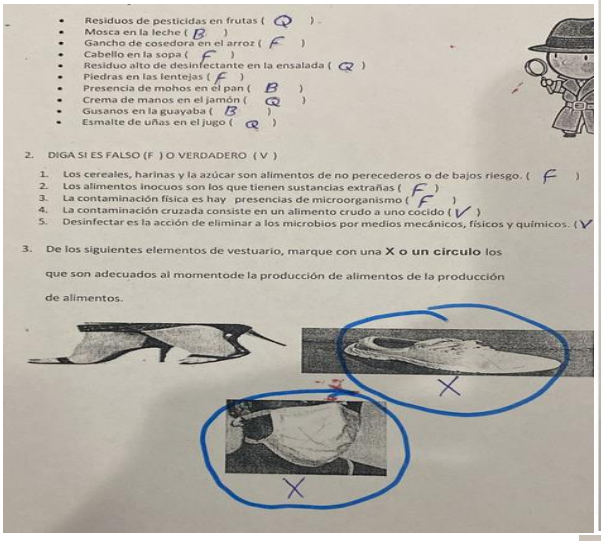
3) son enfermedades transmitidas por alimentos (eta) se refiere a cualquier enfermedad causado por la ingestión de un alimento contaminado que produce efectos nocivos en la salud del consumidor.

4) cuales son los cambios físicos químicos del lugar donde se manipulan los alimentos

El manipulador de alimentos debe ser capacitado para controlar y mantener el control de los puntos del proceso que sea necesario para prevenir la ocurrencia o reducir a niveles aceptables los peligros para la salud de los consumidores. Para monitorear alimentos debe conocer los alimentos del punto del proceso en los cuales son críticos. Tomar cuando existan desviaciones en dichos.

5) que es un control sanitario

Esta acción de comprobar, fiscalizar, inspeccionar, investigar, vigilar, estudiar las condiciones higiénicas sanitarias de los establecimientos del personal en donde se producen o procesan bien.

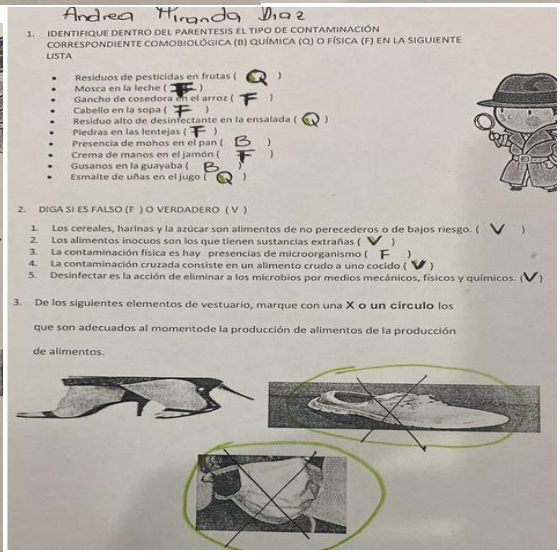


- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



Andrea Miranda Diaz

1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (F)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (V)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.

Luisana Calderon

1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

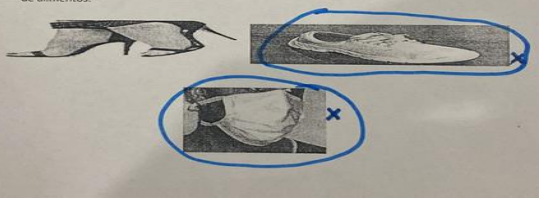
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)



2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



Nidia Guerra

1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

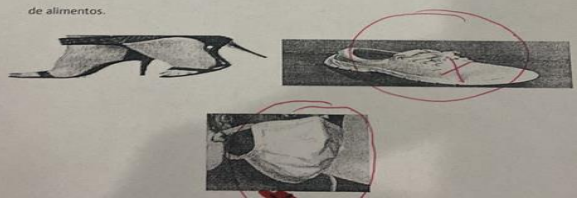
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)



2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. ( )
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. ( )

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



Sandra Mendoza

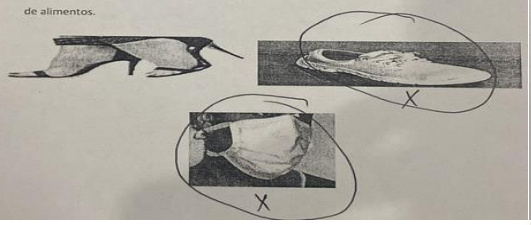
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un circulo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Claudia Andrade Arroyo

1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (B)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (Q)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una X o un circulo los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



Nombre(s): Kendry Adriana Bermudez Barrera

1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una X o un circulo los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Maria Claudia Carrillo Pava

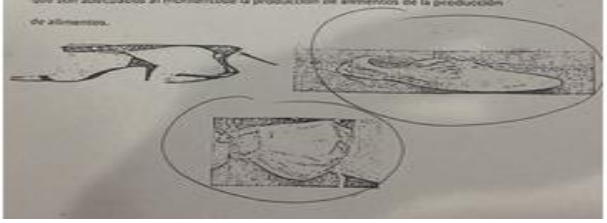
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una X o un circulo los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.



María Claudia Carrillo Pava.

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de l microorganismos. en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	R	E
O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

NOMBRE: Yenis Epiayu.

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de lo microorganismos. en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con lo microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	R	E
O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

NOMBRE: Lusaha Calderon

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos. en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	R	E
O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Sandra Mendoza

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos. en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	R	E
O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

ACTIVIDAD: 4 Andrea Miranda Blas

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de microorganismos. en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	T	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	R	E
O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A

TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

OMBRE: Claudy Andrade Arroy

eridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los roorganismos. en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los roorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

B	C	A	I	R	E	T	C	A	B	A	M	E	B	A
A	L	L	P	B	E	N	E	F	I	C	O	M	R	E
O	E	F	O	R	M	A	S	U	G	C	T	O	I	F
N	R	Z	R	E	O	G	S	E	I	R	I	N	R	E
E	W	E	T	I	N	A	E	G	T	O	X	I	N	A
G	I	S	P	B	O	T	O	S	O	H	O	M	O	S
O	V	P	E	R	R	L	I	B	R	E	A	U	G	A
T	I	O	S	Y	O	Y	O	B	L	U	H	E	C	O
A	D	R	U	I	B	D	E	V	I	R	U	S	E	D
P	R	A	B	Q	U	I	U	N	O	A	E	R	I	A
L	I	S	M	R	O	L	A	C	Z	L	G	O	N	R
H	F	E	T	I	E	M	P	O	C	A	L	B	R	E
A	I	R	E	M	I	S	A	Z	A	I	S	A	G	T
C	O	N	T	R	O	L	E	V	I	R	O	S	O	L
T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	A	M	N	L	A