EVIDENCIAS MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA: 2846715

Desde el 20 de septiembre hasta el 29 de septiembre 2023, se capacitaron a 19 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.

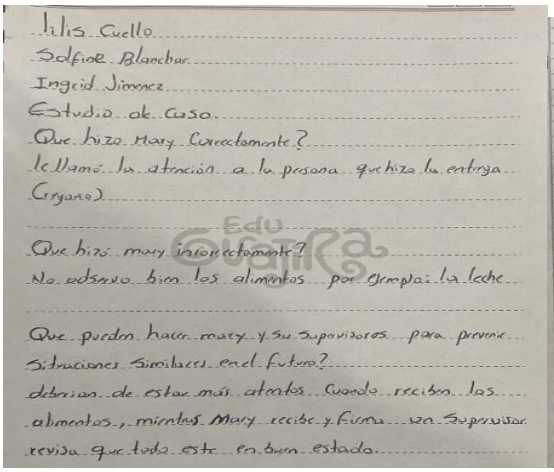
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

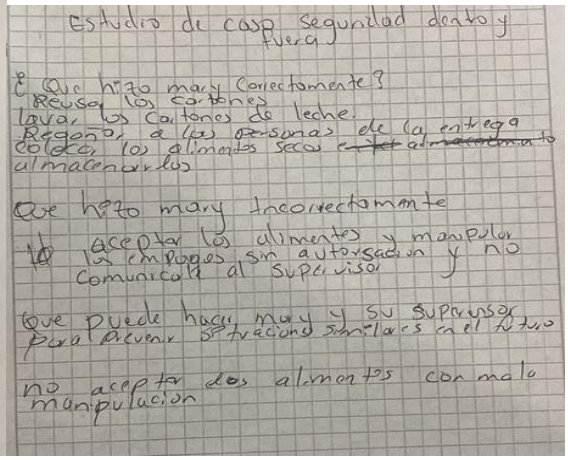
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

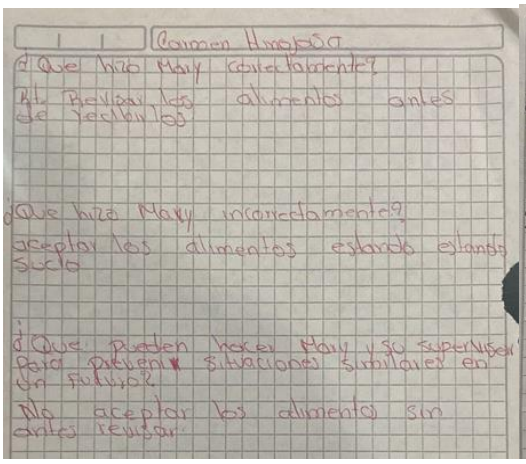
Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

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.







Carmen Hinojosa

¿Que hizo Mary correctamente?

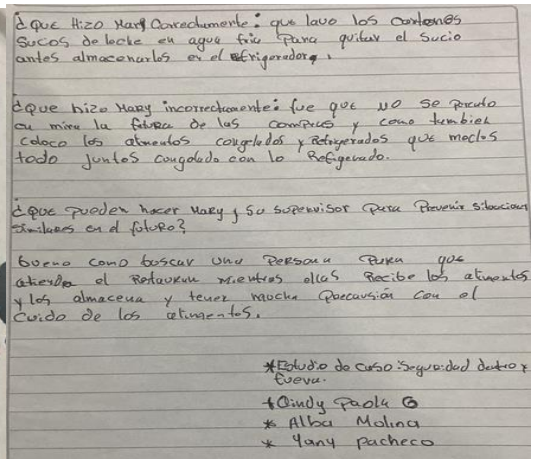
Rt. Revisar los alimentos antes de recibirlos

¿Que hizo Mary incorrectamente?

aceptar los alimentos estando estando sucio

¿Que pueden hacer Mary y su supervisor para prevenir situaciones similares en un futuro?

No aceptar los alimentos sin antes revisar.



¿Que hizo Mary correctamente? que lavo los cartones sucos de leche en agua fria para quitar el sucio antes almacenarlos en el refrigerador.

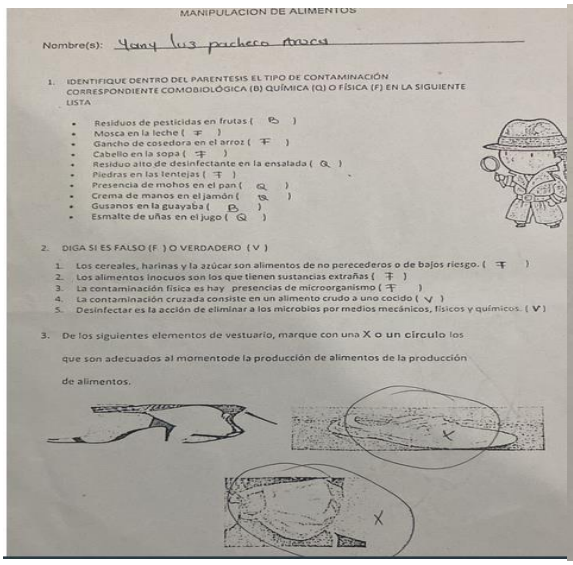
¿Que hizo Mary incorrectamente? fue que no se percato en mirar la ficha de los compras y como tambien coloco los alimentos congelados y refrigerados que mezclo todo juntos congelado con lo Refigerado.

¿Que pueden hacer Mary y su supervisor para prevenir situaciones similares en el futuro?

Bueno como buscar una Persona para que atienda el Refrigerador mientras ellas Recibe los alimentos y los almacena y tener mucha precaucion con el Cuido de los alimentos.

*Estudio de caso: Seguridad dentro y fuera.

*Cindy Paola G
* Alba Molina
* Yany pacheco



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Yany luz pacheco Arcos

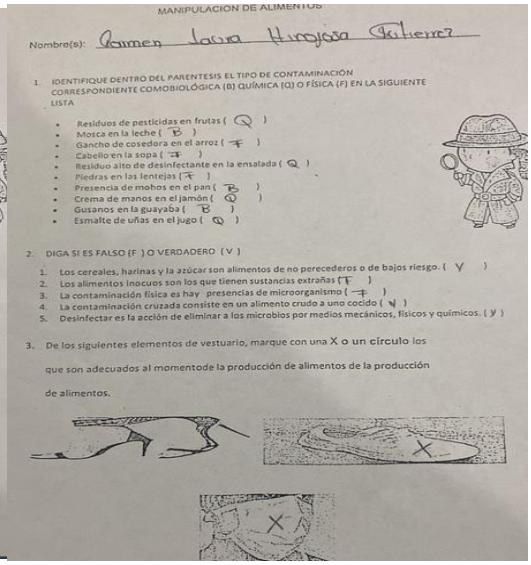
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- 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.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Carmen Laura Hinojosa Gutierrez

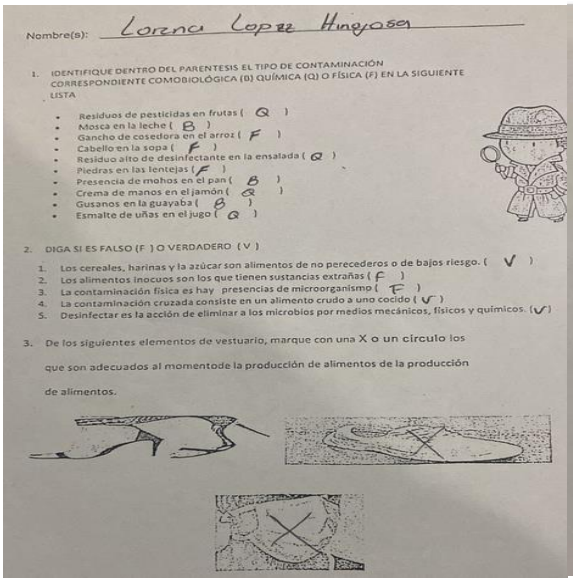
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- 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. (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.



Nombre(s): Lorena Lopez Hinojosa

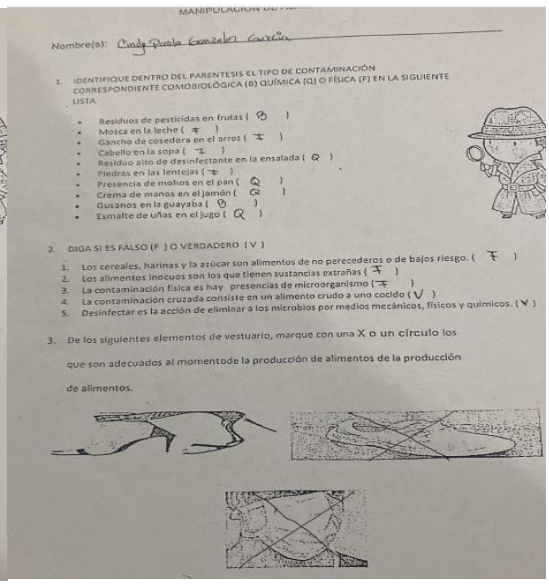
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- 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. (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): Cindy Paola Gonzalez Garcia

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): Ingrid Yoberlys Jimenez Blanchar

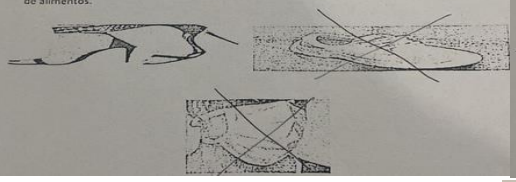
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- 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 (F)

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.



Nombre(s): Evar Sayarith Lora Plata

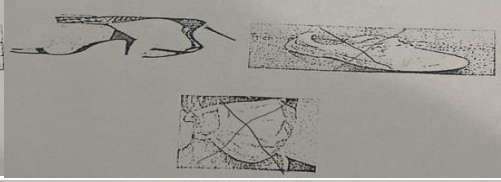
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- 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 (F)

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.



Nombre(s): Luis Castillo Romero

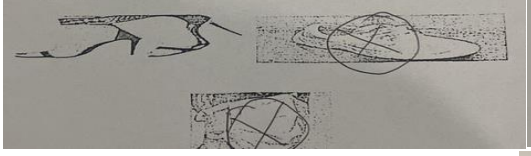
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- 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 (F)

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): Salome Esther Blanchar cuello

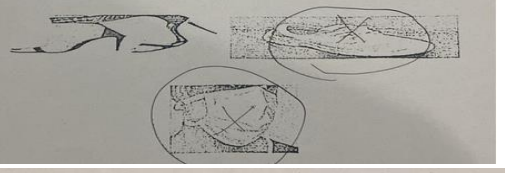
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- 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 (F)

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): ALBA MOLINA ARCA

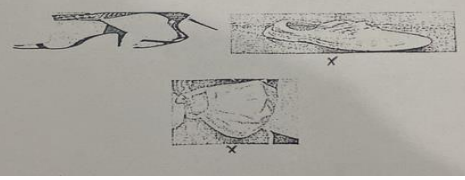
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- 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): Eiseth David Bellosteros Lemos

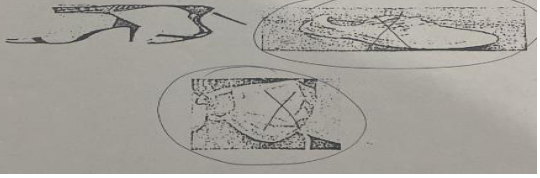
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

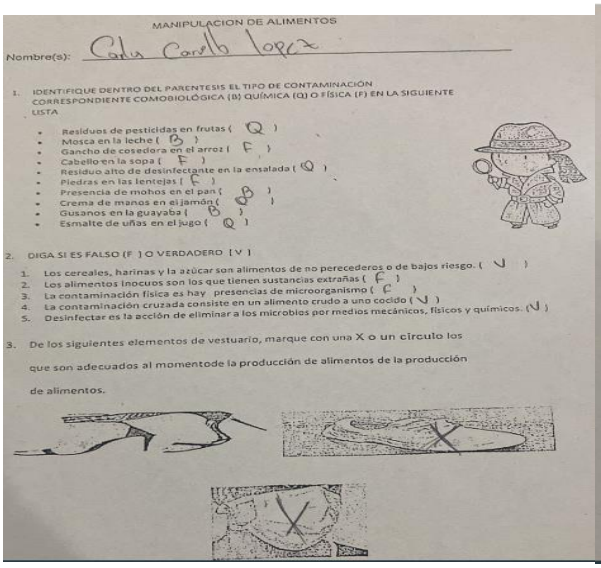
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (Q)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)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

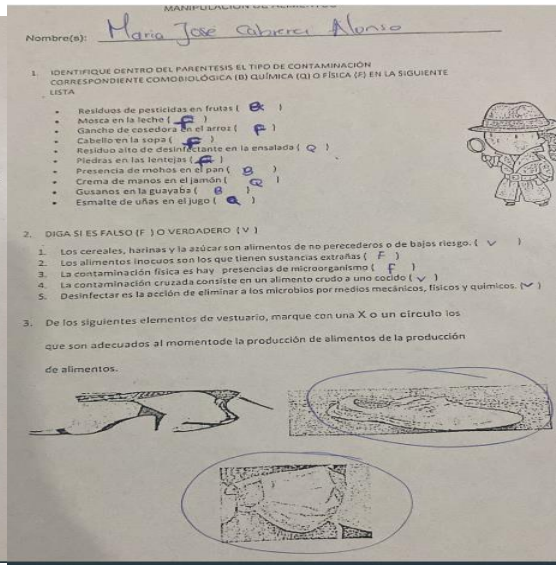
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- 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 (B)
- 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 Jose Cabrera Alonso

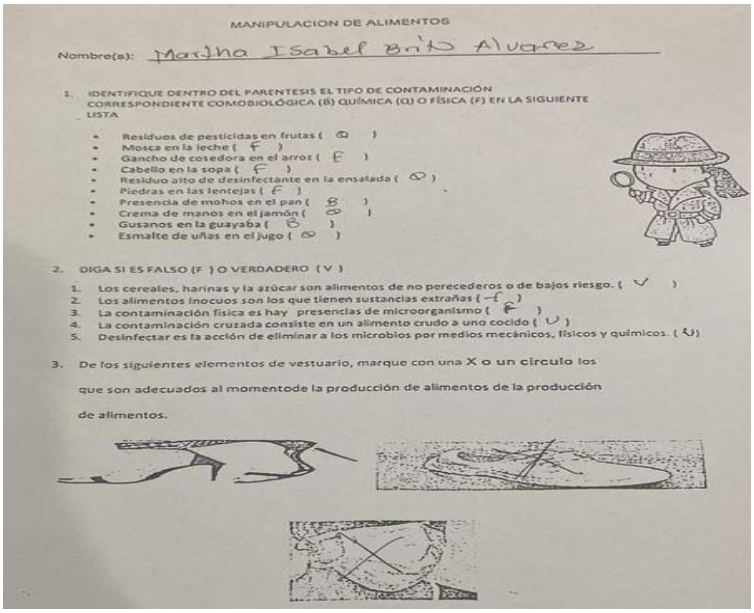
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- 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): Martha Isabel Brito Alvarez

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.