EVIDENCIAS MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA: 2846715

Desde el 20 de septiembre hasta el 30 de septiembre 2023, se capacitaron a 19 Aprendices en MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Villanueva, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

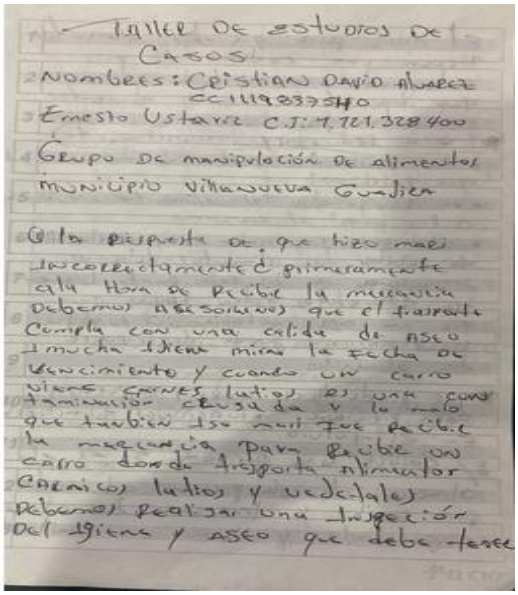
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

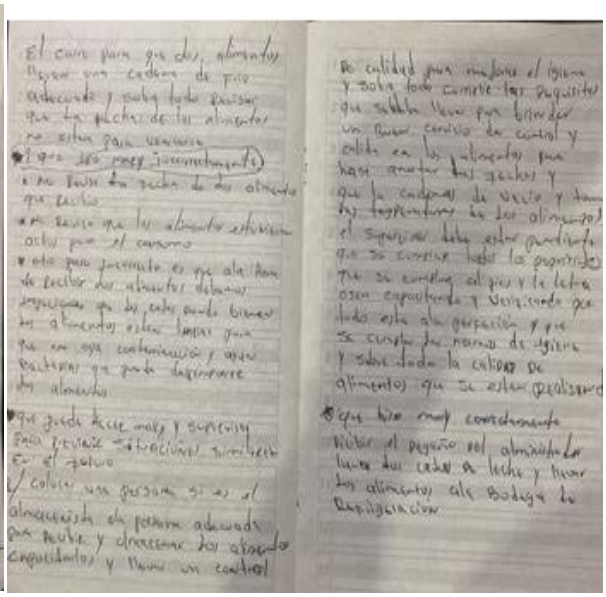
Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

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.

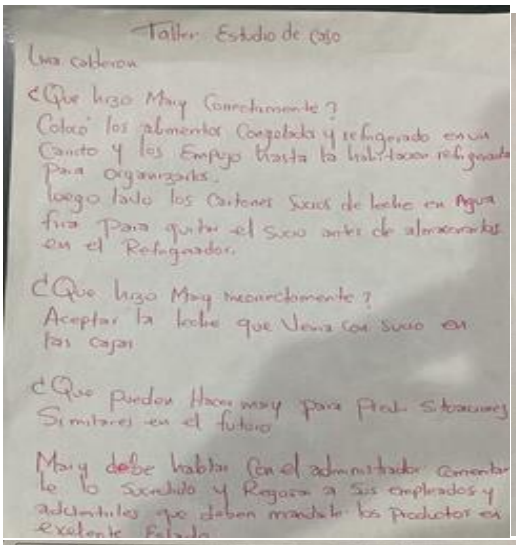
Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la pública de los consumidores.

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


Taller de estudios de Casos
Nombres: Cristian Dario Alvarez CC 1119833540
Ernesto Ustariz C.I: 1.121.328.400
Grupo de manipulación de alimentos
Municipio Villanueva Guajira
La respuesta de que hizo mal incorrectamente primeramente alla Hora de Recibir la mercancia Debemos Asegurarnos que el transporte Cumpla con una calidad de aseo mucha Higiene mirar la fecha de Vencimiento y cuando un carro viene Carnes Lacteos es una con Examinacion Cruzada y lo malo que tuvieron fue que Recibie la mercancia Para Recibe un carro donde transporta alimentos Carnicos lacteos y verduras Debemos realizar una Inspección Del Higiene y aseo que debe tener


El carro para que dos alimentos tengan una cadena de frio adecuada y sobre todo revisar que la fecha de los alimentos no estan para vencerse
Que los pesos juramentados
No tener la fecha de los alimentos que recibe
Revisar que los alimentos esten bien aseo por el carro
esto para garantizar es que alla Hora de recibir los alimentos debemos asegurarnos que los carros donde los alimentos esten limpios para que no aya contaminación y aparte revisar que para transportarse los alimentos
que fueda hacer mas y supervisar para prevenir situaciones similares en el futuro
Cobrar una persona si es el almacenista de forma adecuada para recibir y almacenar los alimentos capacitados y tener un control

De calidad para mejorar el higiene y sobre todo cumplir los requisitos que sabia tener para brindar un buen servicio de control y calidad en los alimentos para hacer atender los pedidos y que la cadena de frio y temperaturas de los alimentos el supervisar todo estar pendiente que se cumplan todos los requisitos que se cumplan al pie y la letra estar capacitados y verificando que todo este de perfección y que se cumpla las normas de higiene y sobre todo la calidad de alimentos que se estan realizando
que bien muy concluyente
Recibir el pedido del almacenista luego los pasa a la nevera y buscar los alimentos ala bodega la Refrigeración



Taller Estudio de caso

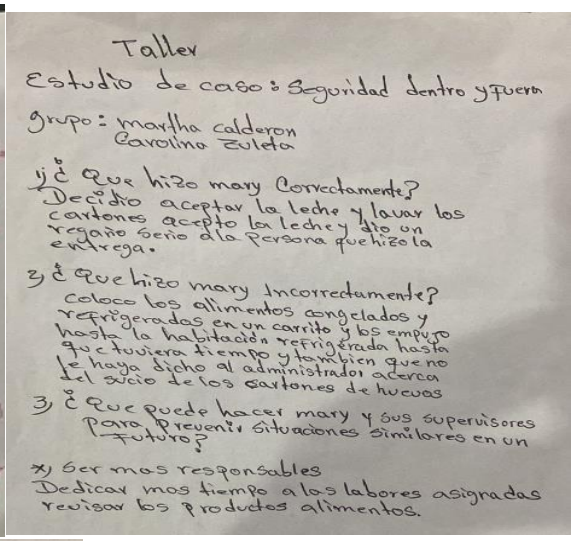
Lina calderon

¿Que hizo Mary Correctamente?
Colocó los alimentos congelados y refrigerado en un Canto y los Empujo hasta la habitacion refrigerada Para organizarlos.
luego lado los Cartones Sucios de leche en Agua fria Para quitar el Sucio antes de almacenarlos en el Refrigerador.

¿Que hizo Mary incorrectamente?
Aceptar la leche que Venia con Sucio en las cajas

¿Que Pueden Hacer mary Para Prevenir Situaciones Similares en el futuro

Mary debe hablar con el administrador Comentar le lo Sucedido y Regañar a Sus empleados y advertirles que deben mandar los Productos en excelente Estado



Taller

Estudio de caso: Seguridad dentro y fuera

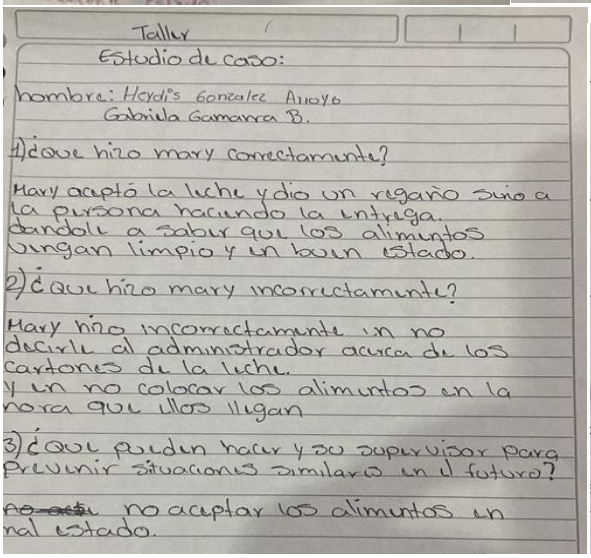
Grupo: martha calderon
Carolina Zuleta

1) ¿Que hizo mary Correctamente?
Decidio aceptar la leche y lavar los cartones acepto la leche y dio un regaño serio a la persona que hizo la entrega.

2) ¿Que hizo mary Incorrectamente?
coloco los alimentos congelados y refrigerados en un carrito y los empujo hasta la habitación refrigerada hasta que tuviera tiempo y tambien que no le haya dicho al administrador acerca del sucio de los cartones de huevos

3) ¿Que puede hacer mary y sus supervisores para prevenir situaciones similares en un futuro?

*) Ser mas responsables
Dedicar mas tiempo a los labores asignadas revisar los productos alimentos.



Taller

Estudio de caso:

hombre: Heidis Gonzalez Arroyo
Gabriela Camarra B.

1) ¿que hizo mary correctamante?

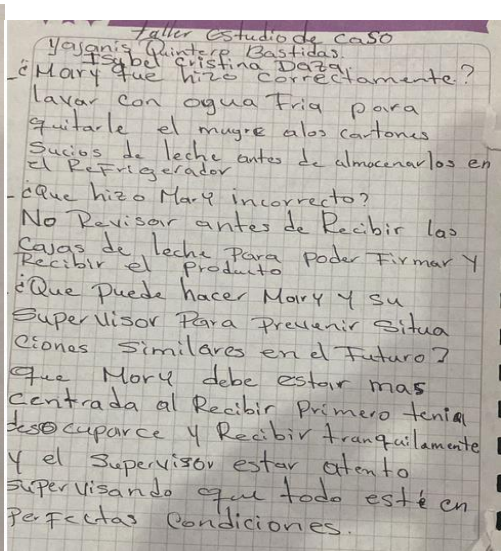
Mary aceptó la leche y dio un regaño serio a la persona hacundo la entrega.
dandole a saber que los alimentos vengan limpio y en buen estado.

2) ¿Que hizo mary incorrectamante?

Mary hizo incorrectamante en no decirle al administrador acerca de los cartones de la leche.
y en no colocar los alimentos en la nora que ellos llegan

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

no aceptar los alimentos en mal estado.



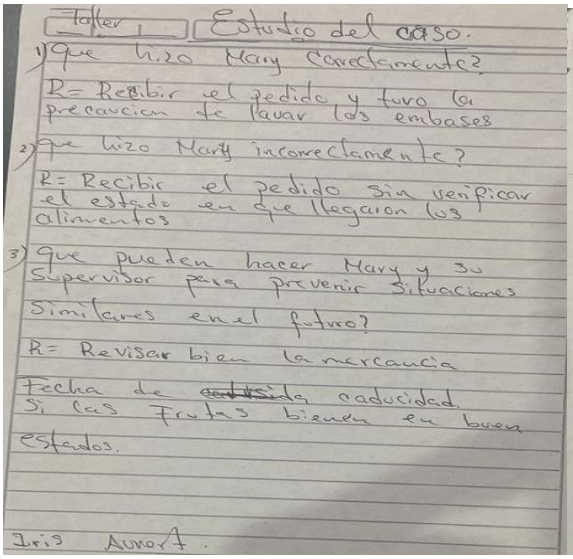
Taller Estudio de caso

Yasanis Quintero Bastidas.
Isybel Cristina Daza.

¿Mary que hizo correctamente?
lavar con agua fria para quitarle el mugre a los cartones sucios de leche antes de almacenarlos en el Refrigerador

¿Que hizo Mary incorrecto?
No Revisar antes de Recibir las cajas de leche Para poder Firmar y Recibir el Producto

¿Que Puede hacer Mary y su Supervisor Para Prevenir Situaciones Similares en el Futuro?
que Mary debe estar mas centrada al Recibir primero tenia deso cuparce y Recibir tranquilamente y el Supervisor estar atento supervisando que todo esté en Perfectas Condiciones.



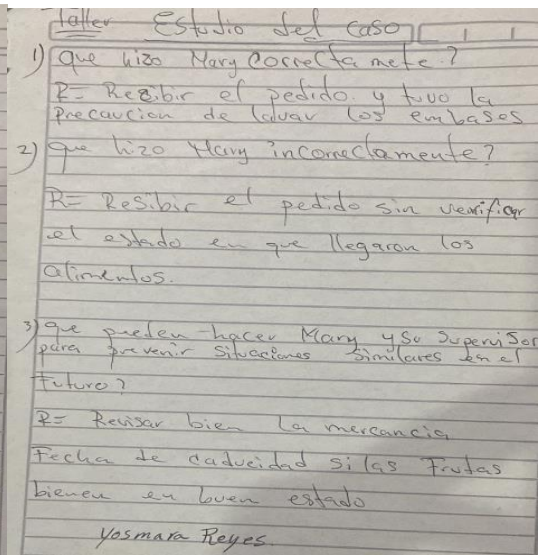
Taller Estudio del caso.

1) Que hizo Mary Correctamente?
R= Recibir el pedido y tuvo la precaucion de lavar los embases

2) Que hizo Mary incorrectamente?
R= Recibir el pedido sin verificar el estado en que llegaron los alimentos

3) Que pueden hacer Mary y su supervisor para prevenir Situaciones Similares en el futuro?
R= Revisar bien la mercancia
Fecha de ~~caducidad~~ caducidad
Si las frutas bienen en buen estados.

Iris Aurora.



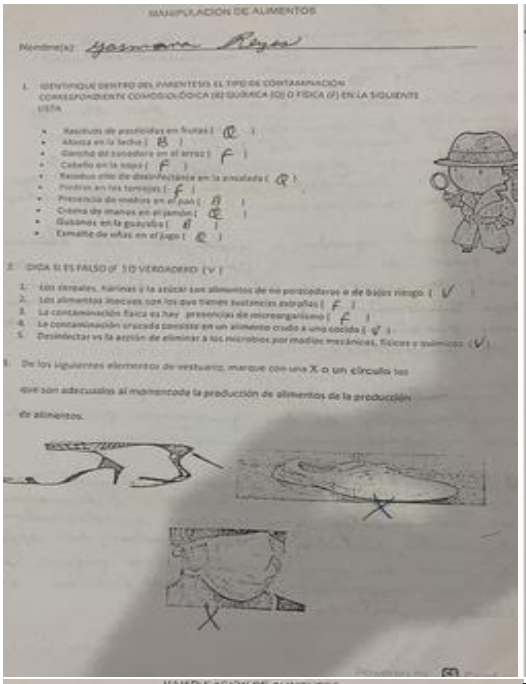
Taller Estudio del caso

1) Que hizo Mary Correcta mente?
R= Recibir el pedido y tuvo la precaucion de lavar los embasos

2) Que hizo Mary incorrectamente?
R= Recibir el pedido sin verificar el estado en que llegaron los alimentos.

3) Que pueden hacer Mary y su supervisor para prevenir Situaciones Similares en el Futuro?
R= Revisar bien la mercancia
Fecha de caducidad si las frutas bienen en buen estado

Yosmara Reyes.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Yasmina Reyes

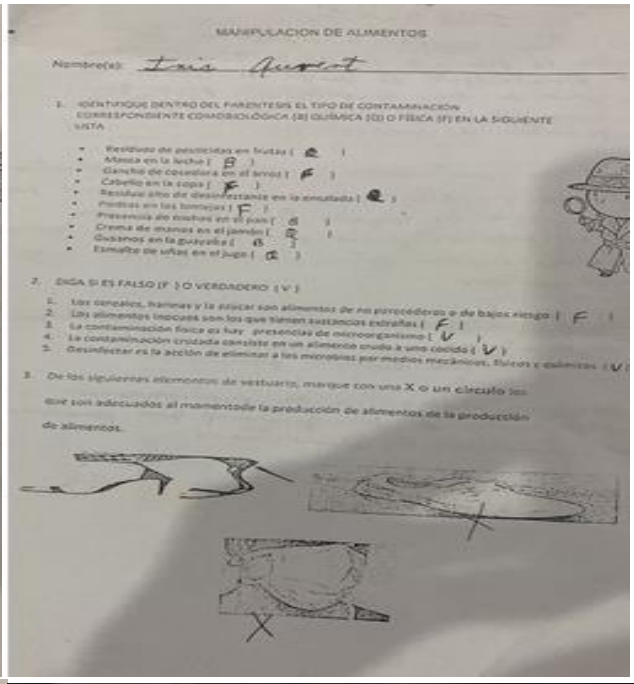
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscа 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 círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Iris Aurot

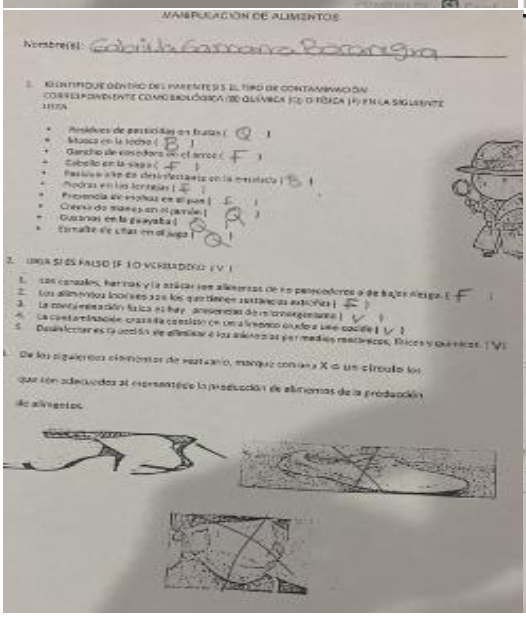
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscа 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 círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Gabriela Carranza Barranco

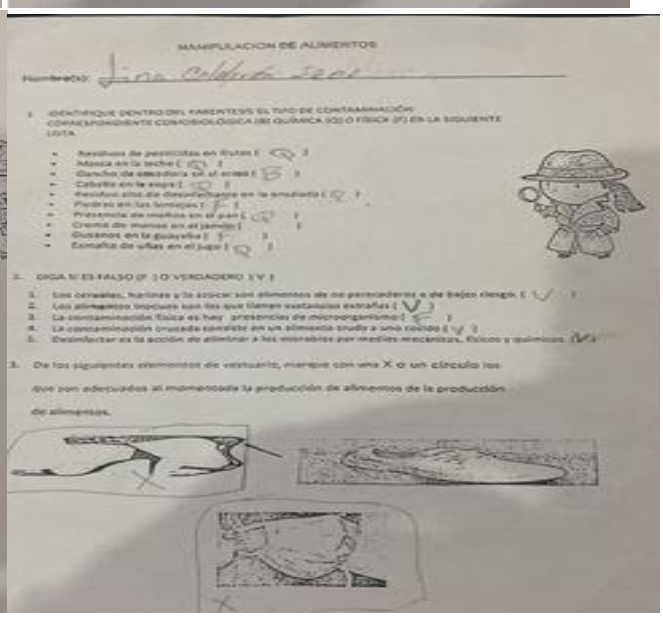
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscа en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (B)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (F)
- 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 (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 círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Lina Estefanía Sea

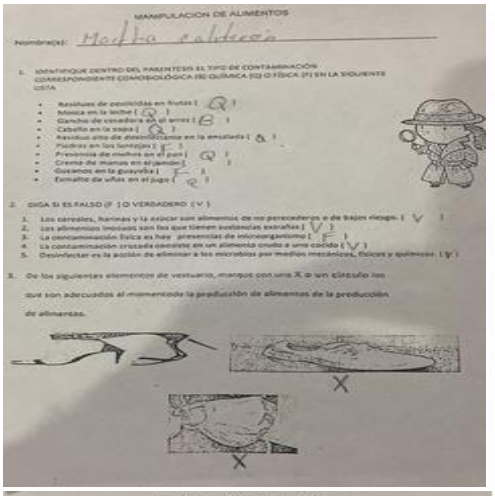
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscа en la leche (Q)
- Gancho de cosedora en el arroz (B)
- Cabello en la sopa (Q)
- 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 ( )
- Gusanos en la guayaba ( )
- 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 círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Martha calderon

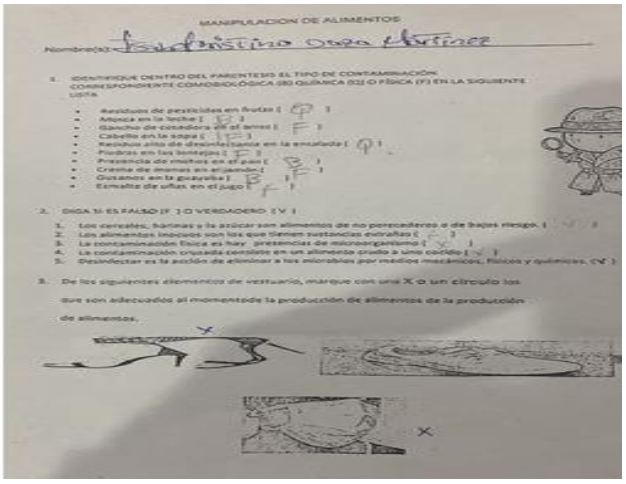
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscа en la leche (Q)
- Gancho de cosedora en el arroz (B)
- Cabello en la sopa (Q)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de moños en el pan (Q)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (F)
- 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 círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Estefania Ospina Martinez

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

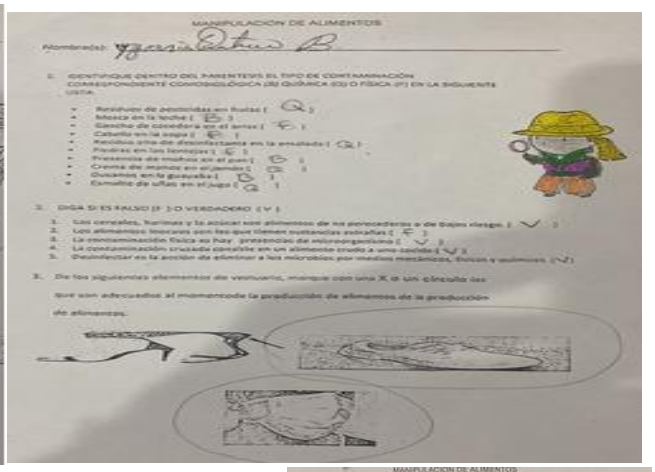
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscа en la leche (Q)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de moños en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (B)
- Gusanos en la guayaba (B)
- 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 (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 círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.





MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Yesica Ortiz B

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

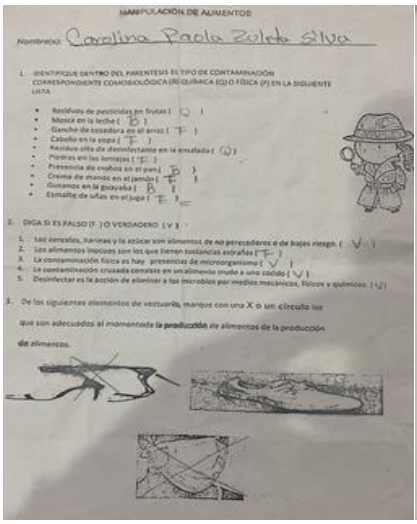
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscа en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de moños en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (B)
- Gusanos en la guayaba (B)
- 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 (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 círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.





MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre(s): Carolina Paola Zuleta Silva

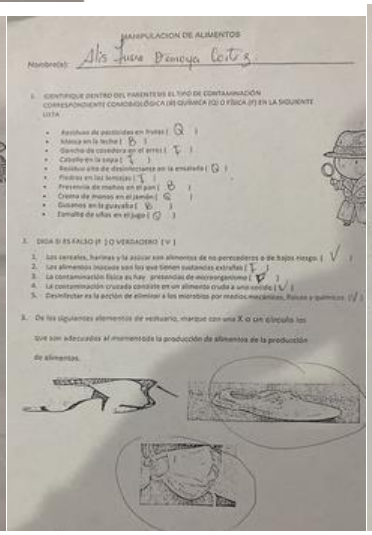
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Moscа 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 moños en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (F)
- 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 (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 círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Alix Laura Pranoya Cortez

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)
- Moscа 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 moños 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 círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): CRISTIAN DAVID ALVAREZ SUAREZ

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)
- Moscа en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada ( )
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de moños en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (V)
- Gusanos en la guayaba (F)
- Esmalte de uñas en el jugo (V)

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 (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 círculo los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.