EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2839409_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

sigа

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ Alimento: es un producto apto para el consumo humano
- ✓ Alimento perecedero: producto alimenticio que tiene poco tiempo de almacenamiento y conservacion
- ✓ Alimento no perecedero: producto que tienden a conservar mas tiempo
- ✓ Alimento adulterado: Producto que se le ha añadido algun producto ingrediente que no esta en su fabricacion
- ✓ Alimento contaminado: Producto que por su almacenamiento esta cerca de sustancias toxicas o animales
- ✓ Alimento falsificado: producto que no tiene las caracteristicas del productor falsificando componentes o nombres
- ✓ Aditivos en alimentos: producto que no aporta ningun nutriente

Marcela Yamile

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?

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

(1) Contar con una certificacion medica que consta la aptitud para manipular alimentos. la empresa debe hacer un pase medico al menos una vez al año
- hacer controles periodicos a mas si estuvo ausente por alguna enfermedad, expediendo un certificado que esta en optimas condiciones

(2) los equipos y utencilios utilizados en procesamiento fabricacion, preparacion, envasado y expendio de alimentos desde la materia o insumo a. tratar, deben estar hechos para conservar y manipular correctamente los alimentos.
Deben estar expuestos a la corrosion y utilizar frecuentemente limpieza y desinfeccion

(3) deben estar lejos de cualquier foco de contaminacion, no poner en riesgo la salud de las personas libre de basura o po

siga

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ **Alimento** Es un producto apto para el Consumo humano

- ✓ **Alimento perecedero** Producto alimenticio que tiene poco tiempo de almacenamiento y de Conservación.

- ✓ **Alimento no perecedero** Producto que tiene mucho mas tiempo de Conservación

- ✓ **Alimento adulterado** Producto al cual sele ha añadido algun ingrediente que no esta en su fabricación

- ✓ **Alimento contaminado** Producto que por su almacenamiento queda expuesto a sustancias toxicas o a desechos de animales

- ✓ **Alimento falsificado** aquellos que han sido falsificados por otra compañia y que NO Cumple con los Requisitos Sanitarios. Nº permisos

- ✓ **Aditivos en alimentos** alimentos que por su composición NO Aportan Ningun Nutriente.

REGISTRO FOTOGRAFICO

2839409_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



ACTIVIDAD: INDUCCIÓN Y APRENDIZAJES PREVIOS



AACTIVIDAD: NORMATIVIDAD VIGENTE



ACTIVIDAD: CONCEPTOS BASICOS