SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

CONOCIMIENTOS PREVIOS
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

1. Que es un alimento

   _____

2. ¿Qué son los microrganismos?

   _____

3. ¿Que es una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA)? Dé dos ejemplos.

_____

_____ _____

4. ¿Qué entiende por contaminación cruzada? _____

_____

5. ¿A quiénes se considera como manipulador de alimentos?

_____

6. ¿Qué es limpieza y qué es desinfección?

_____

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

EVALUACIÓN
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

1- ¿QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO?

_____

2- ¿En qué momentos debemos lavarnos las manos?

_____

3- ¿Cómo afecta la temperatura la actividad de los microorganismos? Y ayuda a la conservación de los alimentos?

_____
_____
_____

4- ¿Qué programas contempla el Plan de saneamiento básico, para disminuir los riesgos de la contaminación de los alimentos?

_____, _____, _____,

_____

5- Qué características deben cumplir los uniformes y elementos de protección de los manipuladores de alimentos, son:

_____

_____

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

TALLER

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

RELACION DE COLUMNAS

- **ALIMENTO.**
- **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.**
- **Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.**
- **Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.**
- **DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN.**
- **Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.**
- **ALIMENTOS PERECEDEROS:**
- **PLAGA.**
- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

- **Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos en la salud…**
- **Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.**
- **LIMPIEZA.**
- **Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.**
- **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.**
- **Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.**
- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.**
- **Leche, Carne, Frutas, Pescados.**
- **Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos**