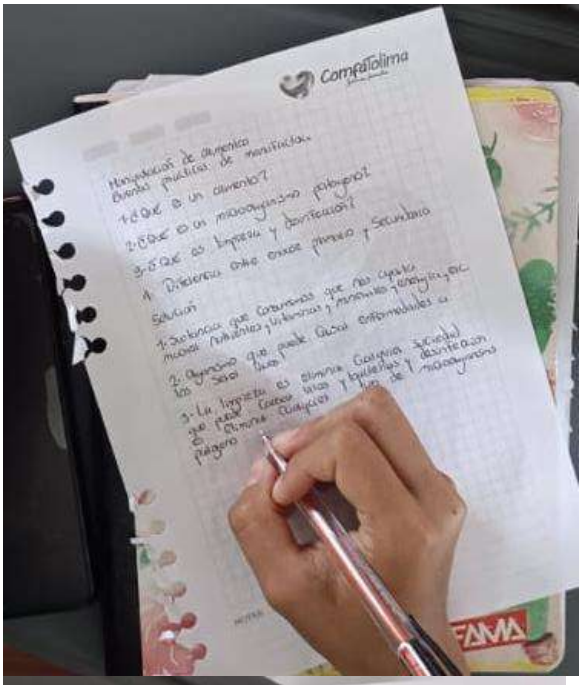
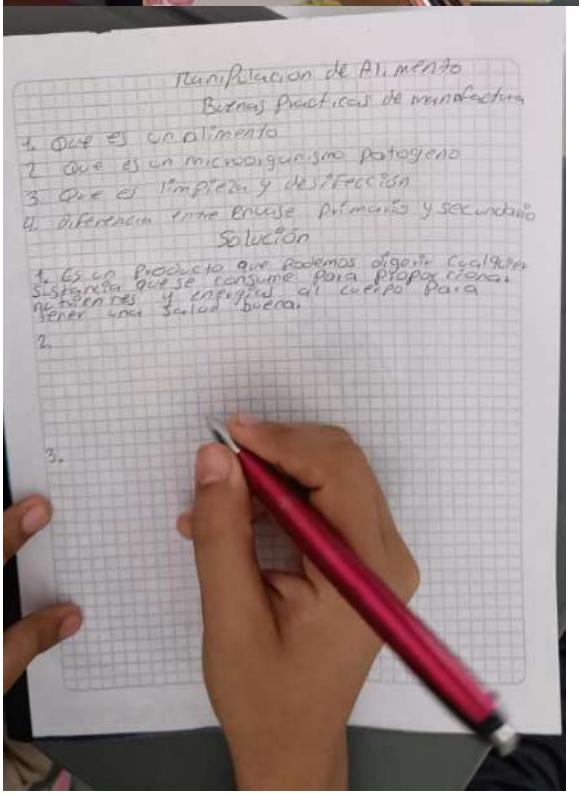
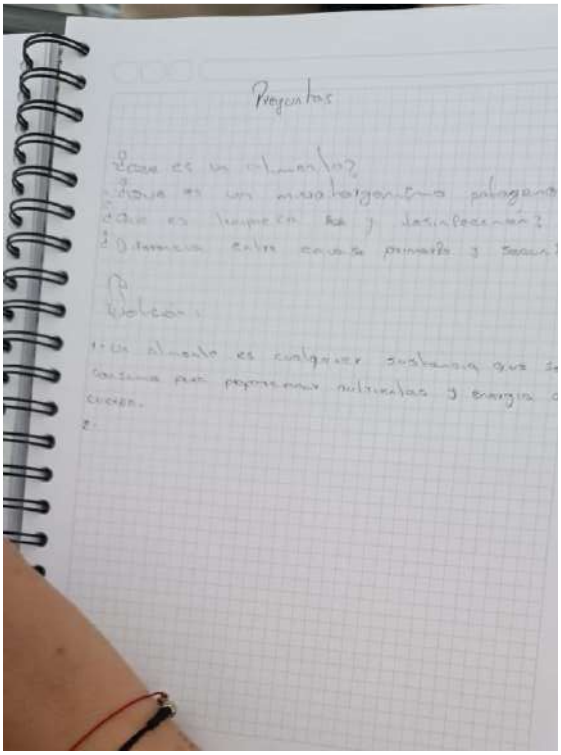
CONOCIMIENTOS PREVIOS APRENDICES FICHAS 2894846 – 2894847

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS







SENA

CONOCIMIENTOS PREVIOS
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

1. Que es un alimento
   Lo que al comerlo aporta al organismo nutrientes y energía
2. ¿Qué son los microorganismos?
   Hongos, bacterias, virus, parasitos
3. ¿Que es una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA)? Dé dos ejemplos.
   Son las que se originan por consumir alimentos contaminados.
   Intoxicaciones Infecciones
4. ¿Qué entiende por contaminación cruzada? Cuando los alimentos limpios se contaminan por mala manipulación
5. ¿A quiénes se considera como manipulador de alimentos?
   Cosineros, panaderos, tenderos, vendedores de comida
6. ¿Qué es limpieza y qué es desinfección?
   Son procesos de eliminación de residuos de alimentos

SENA

CONOCIMIENTOS PREVIOS
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

1. Que es un alimento

lo que comemos y nutre

2. ¿Qué son los microrganismos?

seres vivos microscópicos, bacterias, hongos

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

la que ocurre posterior al consumo de comida en mal estado

Vómito Diarrea

4. ¿Qué entiende por contaminación cruzada? cuando lo sucio contamina lo limpio por mala manipulación

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

personas que intervienen en la preparación, venta de alimentos.

6. ¿Qué es limpieza y qué es desinfección?

remover impurezas, mugre y luego aplicar tratamiento químico para desinfectar