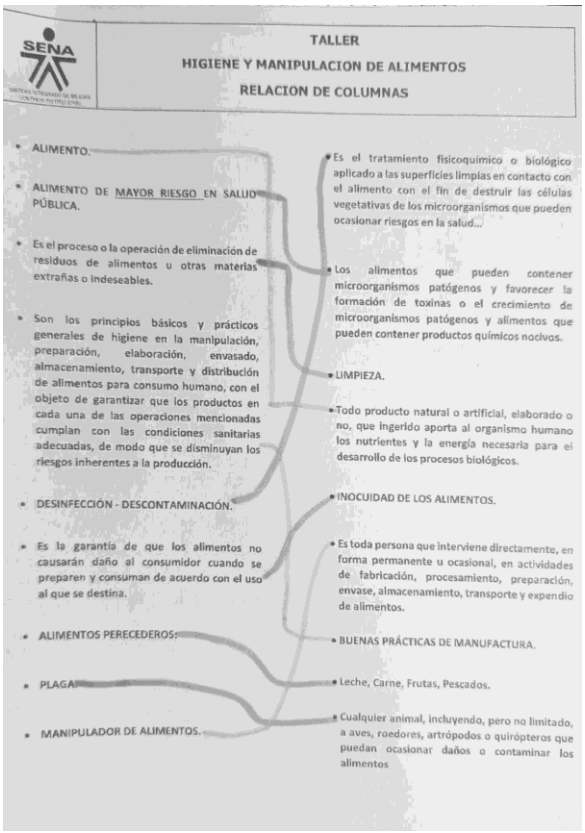
FECHAS: 30 NOVIEMBRE Y 05-11-12-13 DICIEMBRE

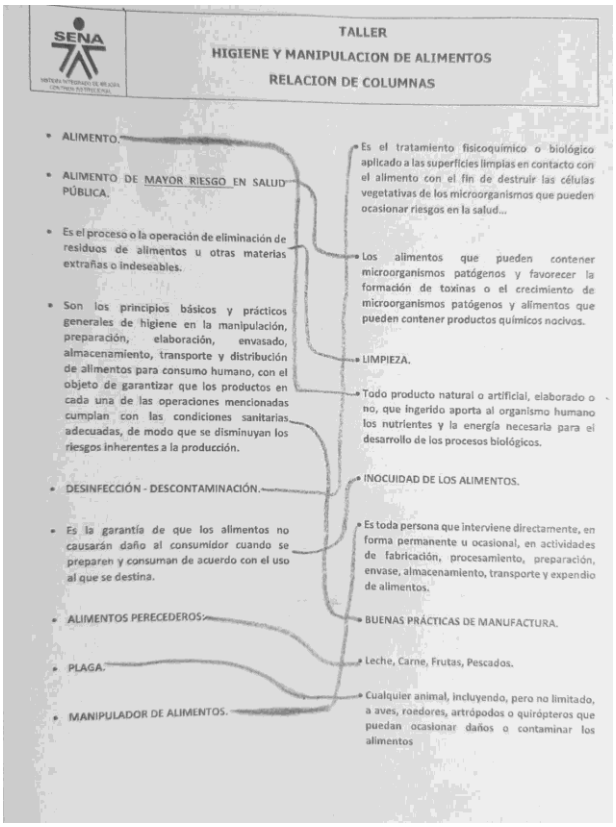
FICHA 2894846

PROGRAMA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Actividades realizadas: aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura e identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

Talleres – Evaluaciones





SENA

TALLER
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
RELACION DE COLUMNAS

• ALIMENTO.	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...
• ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.	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.
• Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.	LIMPIEZA.
• 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.	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.
• DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN.	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.
• 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.	Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
• ALIMENTOS PERECEDEROS.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
• PLAGA.	Leche, Carne, Frutas, Pescados.
• MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos

SENA

EVALUACIÓN
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

1- ¿QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO?

No causan daño al consumidor cuando se preparan

2- ¿En qué momentos debemos lavarnos las manos?

Antes, durante y despues de la preparación de alimentos

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

El frio los inactiva y el calor los mata

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

Manejo de basuras, agua potable, control de plagas, limpieza y desinfección

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

Color claro, impermeables, con cremalleras en vez de botones

SENA

EVALUACIÓN
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

1- ¿QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO?

Alimentos que no causan daño al consumirlos

2- ¿En qué momentos debemos lavarnos las manos?

Antes, despues y durante la preparación de alimentos

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

Caliente se mueren, frio se inactivan, templada se multiplican

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

Desinfección, mantenimiento equipos, manejo de residuos,

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

Impermeables, sin botones, claros, zapatos antideslizante

SENA

EVALUACIÓN
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

1- ¿QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO?

el que no causa daño al consumirse

2- ¿En qué momentos debemos lavarnos las manos?

al llegar a trabajar, al iniciar, mientras manipulemos, en todo momento.

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

frio: detiene la actividad microbiana.
Calor: destruye microbios.

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

limpieza, desinpeccion, Control de plagas manejo residuos solidos-liquidos, mantenimiento equipos

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

adecuados para la labor, claros, sin botones, sin bolsillos impermeables.







