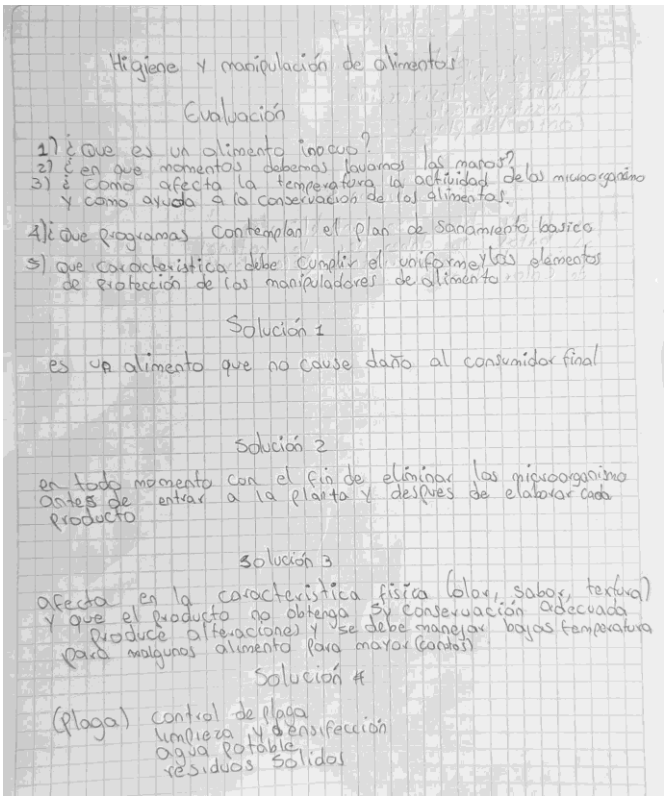
FECHAS: 22-27-29 NOVIEMBRE Y 04 – 06 DICIEMBRE

FICHA 2894847

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


Higiene y manipulación de alimentos

Evaluación

1) ¿Que es un alimento inocuo?
2) ¿en que momentos debemos lavarnos las manos?
3) ¿ como afecta la temperatura la actividad de los microorganismo y como ayuda a la conservación de los alimentos.
4) ¿Que Programas contempla el plan de saneamiento basico
5) que caracteristica debe cumplir el uniforme y los elementos de protección de los manipuladores de alimento

Solución 1

es un alimento que no cause daño al consumidor final

Solución 2

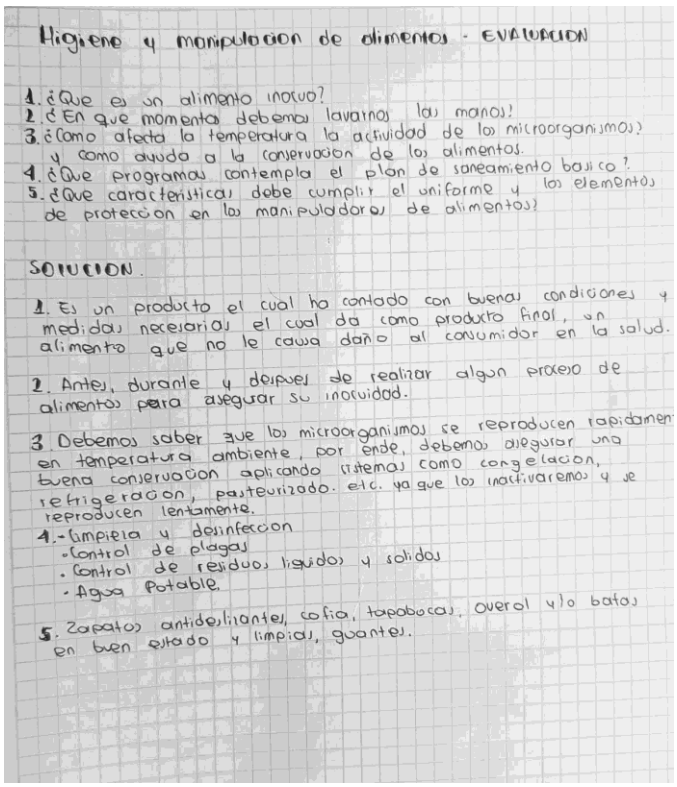
en todo momento con el fin de eliminar los microorganismo Antes de entrar a la planta y despues de elaborar cada Producto

Solución 3

afecta en la caracteristica fisica (olor, sabor, textura) y que el producto no obtenga su conservación adecuada Produce alteraciones y se debe manejar bajas temperatura para algunos alimento para mayor (cardos)

Solución 4

(Plaga) control de plaga
limpieza y desinfección
Agua Potable
residuos Solidos


Higiene y manipulacion de alimentos - EVALUACION

1. ¿Que es un alimento inocuo?
2. ¿En que momento debemos lavarnos las manos?
3. ¿Como afecta la temperatura la actividad de los microorganismos y como ayuda a la conservacion de los alimentos.
4. ¿Que programas contempla el plan de saneamiento basico?
5. ¿Que caracteristicas debe cumplir el uniforme y los elementos de proteccion en los manipuladores de alimentos?

SOLUCION.

1. Es un producto el cual ha contado con buenas condiciones y medidas necesarias el cual da como producto final, un alimento que no le causa daño al consumidor en la salud.

2. Antes, durante y despues de realizar algun proceso de alimentos para asegurar su inocuidad.

3. Debemos saber que los microorganismos se reproducen rapidamen en temperatura ambiente, por ende, debemos asegurar una buena conservacion aplicando sistemas como congelacion, refrigeracion, pasteurizado. etc. ya que los inactivaremos y se reproducen lentamente.

4. - Limpieza y desinfeccion
   - Control de plagas
   - Control de residuos, liquidos y solidos
   - Agua Potable

5. Zapatos antideslizantes, cofia, tapabocas, overol y/o batas en buen estado y limpias, guantes.

SENA

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

TALLER

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

RELACION DE COLUMNAS

• ALIMENTO.	• Es el tratamiento fisicoquimico 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

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

TALLER

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

RELACION DE COLUMNAS

• ALIMENTO.	• Es el tratamiento fisicoquimico 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

Higiene y manipulación de alimentos
evaluación

1. ¿Que es un alimento "inocuo"?
2. ¿En que momentos debemos lavarnos las manos?
3. ¿Como afecta la temperatura la actividad de los microorganismos y como ayuda a la conservación de los alimentos?
4. ¿Que programas contempla el programa de saneamiento basico?
5. ¿Que caracteristicas debe cumplir el uniforme y los elementos de protección en los manipuladores de alimentos?

Solución

1 Rta: es un alimento que al ser ingerido no causara ningún tipo de daño al consumidor final.

2 Rta: debemos lavarnos las manos ante, durante y despues de realizar algun tipo de actividad, para asi no generar ninguna clase de contaminación.

3 Rta: La actividad de los microorganismo es afectada cuando la temperatura es alta por la razon de que ellos empezaran a trabajar mas lento y ayuda a los alimentos a que no pierdan las caracteristicas.

4 Rta:
- limpieza y desinfección
- Agua potable
- Control de plagas
- Residuos solidos

SENA

SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

TALLER

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

RELACION DE COLUMNAS

• ALIMENTO.	• Es el tratamiento fisicoquimico 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





