

	Nombre: Pablo Emilio Muñoz Rodríguez	Actividad Manipulación De Alimentos	
Cocina	Bueno	Malo	Soluciones
Riesgo De Contaminación	• Alimentos en estado de cocción bien cubiertos y Tapados.	• Carnes y Sopas destapados.	• Mejorar y Tecnificar los recipientes en la cocina como sus Tapas y Plásticos, Ollas, para Guardar sus alimentos.
Higiene De Alimentos	• Los alimentos bien Tapados y sellados y Las sopas en las Recipientes bien Limpios	• Tuberculos como la Sanahoria sin lavar y alimentos destapados como carnes.	• Lavando Los alimentos con agua limpia y las Frutas y Tuberculos bien Tapados. • lavar los alimentos. Decreto 3075
Salud Publica	• Personas de manipulación bien acaados y los alimentos de Protección como Guantes y Tapabocas.	• Alimentos se manipulan y no hay concerbación ni Sitio de Protección Ambiental.	• Guardando los alimentos cocinados ya que faltan utensilios y Recipientes plasticos con sello evitando la contaminación cruzada.
Alimentos en Riesgo	• Productos coñinados y Tapados.	• Como la Sanahoria carne descubierta y destapados.	• Colocar las carnes y Productos bien Tapados para evitar, contaminación de los Alimentos.
perigro De ETAS	• personal de alimentación sano	• alimentos cocinados como la carne, ensalada y sopas sin Tapa y descubiertas.	• mejorar la manipulación de los alimentos cocinados Guardar los utensilios Tapados y bien sellados mientras se comen para evitar las ETAS.

	Bueno	Malo	Solución ②
Higiene	no tiene	no cuenta con una nevera en el sitio de trabajo	Comprar congelador adecuado
Alimentos	Productos almacenados		
Alimentos de riesgo	Que el pollo llega un día antes de su uso	no había producción el día de la visita	tener producción mas seguido
Salud Publica	Cuando ago uso del Producto se encuentra bien preparado	un cuarto de vajaras al frente de la polleria	cambiar el sitio de vajaras
Equipos y Utensilios	Que se ve un buen ase del lugar	Que los equipos se ven como viejas	reemplazar los equipos por otros nuevos

Alejandro Herrera CC 74 328544

Nombre: Luis Alexander Lopez p SENA, Instructor Nidya Riscanevo

(3)

Tiempo de manipulación de alimentos

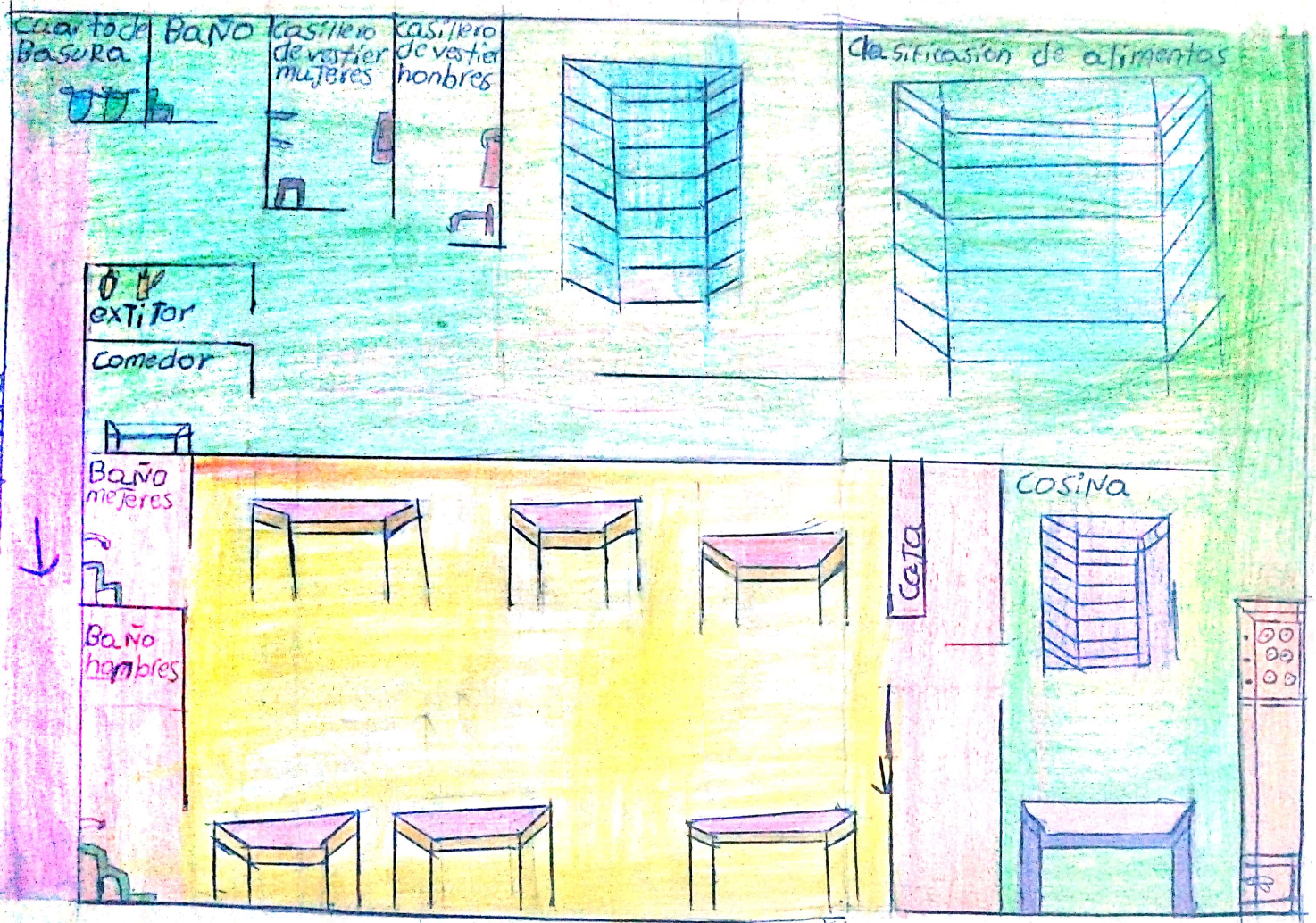
Cocina	Bueno	Mal	Solución
Fuente de alimentos	Los alimentos tapados cocinado y en salada se cubre y tapado y la sopa en las y las y ordenada	tuberculos como zanahoria sin lavar y alimentos des tapados como carnes y el sitio de basura muy se y des tapada muy	lavando los alimentos con agua y el producto especiales que se desinfectantes o darles una inducción cada 3 meses y la cocina lavar alimentos de ceto 3075
Riesgo de contaminación	alimentos en estado de cogen bien cubiertos y tapados	Carnes y sopas des tapados	mejorar nuevas cosas de cocina como ollas con sus tapas y plástico para guardar alimentos y sellados y no reboles
Riesgo en alimentos	Productos cocinados y tapados	como la zanahoria carne descubierta y des tapados	colocar las carnes y productos bien tapados para evitar contaminación de los alimentos
Riesgo de manipulación	Personas de manipulación bien acidos y los elementos de protección como guantes y tapa bocas	alimentos se manipulan y no hay concubación plástico para protección ambiental	Guardado los alimentos cocinados ya que faltan utencios y recipientes plásticos con sello evitando la contaminación cruzada
Del grupo de estas	Personal de alimentación sano y su curso	alimentos cocinados como la carne en salada y sopas sin tapa y des cubiertos y espajillos de mal estado	mejorar los y manipulación de los alimentos cocinados guardarlos en utencilios tapados bien sellados y alsados mientos secamente para evitar las ETAS

NTOS A EVALUAR	BUENO	MAI MALO	solución SOLUCION
FABRICA DE ALIMENTOS.	<p><u>COCINA</u>: los estan preparando bien, es decir los cocinan bien evitan que el ppl se enferme con un alimento mal cocido</p> <p><u>PANADERIA</u>: que hay buenos equipos para la elaboracion del producto</p>	<p><u>COCINA</u>: NOTÉ QUE ALGUNOS ALIMENTOS NO LOS LAVAN ANTES DE PREPARARLOS Y QUE LOS DEJAN DESTAPADO ESPUESTOS A PLAGAS COMO MOSCAS.</p> <p><u>PANADERIA</u>: ESTÁ MAL MANIPULADA LA MATERIA PRIMA DEJAN LA HARINA ESPUESTA AL INTER PERIE, PROPENSA A QUE LE CAIGA POLVO Y OTRAS COSAS</p>	<p><u>COCINA</u>: PROCURAR LAVAR Y DESINFECTAR TODOS LOS ALIMENTOS Y UTENCILIOS ANTES DE MANIPULARLOS. por HIGIENE Y SALUD PUBLICA</p> <p><u>PANADERIA</u>: EVITAR DEJAR ESPUESTA LA MATERIA PRIMA Y PROCURAR LIMPIAR LOS EQUIPOS NO DEJARLOS SUCIOS EN TIEMPO PROLONGADO</p>
CONTAMINACIÓN CRUZADA.	<p><u>COCINA</u>: los alimentos y MATERIA PRIMA ESTAN BIEN ALMACENADOS Y NO ESTAN REBUELTOS O MEZCLADOS UNO CON OTRO</p> <p><u>PANADERIA</u>: QUE HAY UNA BODEGA DESTINADA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA</p>	<p><u>COCINA</u>: EL USAR CUCHILLO Y TABLA PARA PICAR VARIOS ALIMENTOS CON LA MISMA PIEZA SE CONTAMINA EL ALIMENTO Y EL NO LAVAR LAS VERDURAS ANTES DE PICARLAS</p> <p><u>PANADERIA</u>: ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA INADECUADO Y ESPUESTA A INOCUIDAD QUE PRODUCE EL PISO Y EL AMBIENTE.</p>	<p><u>COCINA</u>: USAR UN UTENCILIO LIMPIO PARA CADA OPERACION Y NO USAR UNA MISMA PIEZA PARA VARIAS ACTIVIDADES SECUNDAS</p> <p><u>PANADERIA</u>: EN LO POSIBLE PROCURAR ALMACENAR BIEN LA MATERIA PRIMA, ESTRAVARLA Y MANTENERLA TAPADA PARA EVITAR SE CONTAMINE CON OTRAS PARTICULAS COMO POLVO O PLAGA ETC..</p>

TRABAJO FINAL: CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
PRESENTADO POR

Anderson Mosquera Mena
CC 3.674.293
TD: 3396

Ju's Lopez



TRABAJO Final Individual para ENTREGAR

- * Personal manipulador
- * Higiene Alimentaria
- * Riesgo de contaminación
- * Contaminación cruzada
- * Equipos Hériles
- * Fabricación de Alimentos
- * Identificar Alimentos de riesgo

JULIO
Alberto Caboya

(5)

SITIO	Bueno	Lo malo	Solución
Panadería	1 que estaban asiendo asear. O las elementos donde preparan los alimentos q vamos a consumir	q tenia la materia prima en el piso y se puede contami- nar, y puede aver en riesgo para el consu- mo humano	debe tener una estiva para sepa- rar la materia prima del piso y asi no contami- naria y mantenerla bien
Cosina	a las cosas estaban limpias y lavantadas del piso para una buena higiene para la preparacion correcta	que no lavan los alimentos antes de picarlos y asi puede aver una enfermedad para el consumo humano	mantener los alimentos limpo antes de yegar a manipolitos y asi tener una buena manipolier
Cuarto de Basura	q tienen canecas limpias pero estas deben ser clasificadas para un buen manejo de los residuos	q estaban en on estado de abandono roles y una sobre la otra	deben ser pagado o mantener unas balsas para q los residuos no se riegan en el Cuarto y evitemos la contaminación de plagas
Cosina	q los manipuladores estan con sus onit rma correspondientes para la higiene	q no mantenian los tapa boca cuando estaban preparando los alimentos y pue- contaminar los alimen- tos. cuando taca el pie de los alimen- tos	debe de utilizar al maximo los tapabocas asi les incomodo pero es bueno para el proceso de la preparacion
Bodega	que esto apartada y tiene lo necesario para depositar los residuos clasificados en su diferentes clases de desperdicios	q las canastilla estaba destapado y esta buscando la reproduccion de o plagas a contaminar los sitios de trabajo y posesion de	mantener la bodega con la puerta serrada y mantener los residuos tapado para evitar la contaminación ambiental del sitio

Personal computador	Buena medida cuenta que tenia uniforme que era blanco como lo manda la ley	Mal que el personal no tiene donde desahogar cosas personales como su ropa de cambio	Solucion que se tenga un citio para eso aocer un bestier para que se dea mas ordenado todo
Dificucion e siabaciones	que cuenta con buen espacio para trabajar pero se puede ampliar mas	que estan muy cerca de un taller y una perrera	que toca comor al guano de estos para otro lado y ocultar algun riesgo
Contaminacion por odo	que los equipos como nevera y congelador tienen buen espacio	que avia un producto cerca a otro y desahogado y con falta de ventilacion	que estos productos deben estar cubiertos y en la nevera y en otras cosas
Iluminacion y seccion	que hay horas constantes que los vi limpias y organizados acedados	que cuando Reciba los verduras y los alimentos los materiales del taller estan prendidos mal	que en el momento de Recibir los productos estan los materiales del taller apagados para evitar la contaminacion
<p>Nombre: Juan de Jesus Sanchez Bello</p> <p>T.D. 3080</p>			

José Ernesto López Aldana 28/02/2020

ELEMENTOS DE EVALUAR	BUENO	MALO	SOLUCIÓN
Higiene de Alimentos	Es Buena porque los alimentos están en su orden como la papa los jugos las carnes las verduras y los granos	Lo malo es que es muy pequeño el espacio donde se almacenan los alimentos y es muy enserrado	Los alimentos deberían estar en un sitio mas amplio y mas ventilado para mas limpieza de el lugar
Riesgo de contaminación	para evitar riesgos de contaminación deben estar los utiles de aseo en orden como el jabon claro entre otros	Lo malo es que los utiles de aseo están cerca de donde se preparan los alimentos	Los Riesgos de contaminación están en los utiles de cocina como Jabon esponjillas por Ejemplo Escobas traperas el espacio del lugar muy reducido para su manipulación y muy enserrado para ventilación
Alimentos en Riesgos	Los alimentos como carnes papa granos están en su respectivo lugar para no tener inconvenientes	Los alimentos en Riesgo son las carnes los huevos los sancochos cebollas tomates por que no cuentan con su refrigeración	Los alimentos como cebollas sancochos tomates deberían contar con una refrigeración para evitar que se pudran para consumo humano
Salud publica	La salud publica está en perfecto estado por la cual no auido Riesgos de contaminación	La salud publica no cuenta con los hospitales correspondientes y medicamentos para la salud	La salud debería contar con buenos medicamentos medicos odontologos maquinas ospitalarias

NOMBRE: LUIS CARLOS HURTADO HURTADO INSTRUCTORA SEMA
TRABAJO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS NIDYN RISCANEVO

	BUENO	MALO	Soluciones
COCINA	unos alimentos tapados cocinándose y en salado. Echa y tapado sobre en olla limpia	Tuberculos como zanahorias sin lavar y alimentos terminados destapados como carnes	mejorar el lavado de los alimentos, con agua y productos especiales que venden en el mercado como la vador de frutas y verduras como desinfectantes
ALIMENTOS DE RIESGO DE CONTAMINACION	alimentos en estado de cocción bien cubierto con tapas	alimentos terminados destapados como sopa, salsas y la carne	Mejoras de nuevos utensilios de cocina como ollas con sus respectivas tapas, utensilios plásticos. con sus tapas para guardar alimentos herméticamente sellados
ALIMENTOS EN RIESGO	productos de cocina tapados	tuberculos como la zanahoria, carne al descubierta productos en el almacenamiento destapados	Tener o comprar utensilios con tapas para colocar las carnes y productos terminados bien tapados para evitar su contaminación. mejorar el almacenamiento de los productos y alimentos para cocinar
SALUD PUBLICA	PERSONAL DE MANIPULACION BIEN aseados	Los alimentos se manipulan y no hay una buena conservación porque no se guardan en sitios para protección ambiental	MEJORAR LA CONSERVACION Y GUARADO DE LOS ALIMENTOS COCINADOS YA QUE FALTAN ARTICULOS UTENSILIOS Y RECIPIENTES PLASTICOS CON UN SELLO HERMETICO PARA SU CONSERVACION EVITANDO LA CONTAMINACION CRUZADA.
PELIGRO DE ETAS	PERSONAL DE MANIPULACION SANO con tapa boca	alimentos cocinados sin tapa y des cubiertos como la carne sopa y ensaladas	MEJOR CONSERVACION Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS COCINADOS GUARDARLOS EN UTENSILIOS TAPADOS Y BIEN SELLADOS ME ENTRA SE CON SUMEN PARA EVITAR LAS ETAS
CONSERVACION	congelador en buen estado y bien refrigerador estufa para la cocción tambien.	los productos cocinados algunos estaban al descubiertos como la carne y salsas	EXIGIR al personal de la cocina mas cuidado y mejor tratamiento a las comidas cocinadas, utilizando utensilios con sus respectivas tapas. Para evitar su contaminación

TRABAJO FINAL 2

Fabio ALFONSO Sanchez
3147

Higiene Alimentaria:

Bueno: que los productos en la cocina estaban en orden en una de las estanterías. Y aparte de toda suciedad

Malo: Desorden en cuarto de basuras había un gran desorden

Solución: poner en mas orden el cuarto de basuras desocuparlas mas seguido o contar con mas canchales de basura ponerles tapa y hacerle un lavado y limpiado diario al ambiente

Riesgos de contaminación:

Bueno: que los embutidos y carnes estaban en los refrigeradores

Malo que la papa estaba fuera de su bodega al lado del cuarto de basuras

Solución: poner el producto en si de unas estibas al lado del cuarto de basuras en su momento

Fabio ALFONSO Sanchez
3147

Fabricación de alimento

Bueno que la estufa industrial que se utiliza a cada con la buena cocción de los alimentos los puede esterilizar a los 120 grados necesarios

Malo que en la panadería hacen los piques de queso blandillo en tablas de madera y eso no queda ya que tienen que ser en aluminio

Solución cambiar tablas de pique por tablas en aluminio

Contaminación cruzada

Bueno que los embutidos y carnes a como se mantienen en congelador

Malo la ubicación de la papa estaba al lado del cuarto de basura

Solución cambiar el sitio de la papa almacenarla en otro lugar donde no haya humedad ni contaminación cruzada

Polilleria	Bueno	Malo	Soluciones
	Decreto 30.75 Tiene como objetivo proteger la salud pública	PEREZ Arrieta Javier Ricardo	2674 Implica vigilancia para todas las personas que tengan que ver con manipulación de alimentos.
Almacenamiento y Recepcion mp	tiene un sitio optimo para la llegada de los productos	Los productos que allí se encuentran requieren un óptimo cuidado.	Una buena capacitación acerca de el almacenamiento y recepción de los productos
Equipos y Utensilios	Cuenta con óptimos utensilios para las labores cotidianas	Los equipos son antiguos, con una depreciación marcada	hallar la forma de obtener una mejora de tecnología para un mejor pollo.
Conservación	Cuenta con un lugar para poder refrigerar el pollo	El lugar donde se refrigera el pollo es el rancho.	Hacerse de una nevera o un refrigerador propio para poder conservar los pollos en buen estado
Riesgo de Contaminación	El protocolo de llegada y de almacenamiento es bueno	El manejo por cuestiones como la nevera y porque es un producto de cuidado	Una capacitación acerca de las enfermedades alimentarias, de las formas más comunes de contaminación y demás
Contaminación Cruzada	Se tiene un buen Aseo y orden del lugar.	La mezcla o el exceso en el manejo del pollo por la refrigeración y demás.	Tener un cuidado especial de donde, como, se conserva y se dejan los pollos, con un control óptimo para este fin.

SENA

Manipulación de Alimentos

Sergio Alecxis Mayorga Candil

Instructora: Nidya Riscanevo.

Manipulación de alimentos

Ley de alimentos

Decreto 3074

Esta ley está encargada de vigilar, proteger y controlar toda la línea alimentaria controlando la calidad de los productos alimenticios y de quienes los manipulan desde su producción, transportes y preparación de los alimentos hasta el consumo, con el fin de evitar malas prácticas, alteración, degradación de un producto que puede generar enfermedades de Transmisión alimentaria en nuestra sociedad.

Según la resolución 2074 el inuima está encargado de controlar los establecimientos expendedores de alimentos con la finalidad de proteger la salud pública.

A continuación aplicaremos algunos aspectos del decreto 3074 a un establecimiento manipulador de alimentos.

- Higiene alimentaria
- Riesgo de contaminación
- Alimentos de riesgo
- Salud pública
- Enfermedades de Transmisión alimentaria
- Conservación de alimentos
- Edificación y instalación de un Restaurante.

Este estudio permitirá conocer el grado de excelencia en la manipulación de los alimentos, destacando las buenas prácticas, las falencias y como mejorar el proceso de manipulación para brindar un mejor servicio y calidad al consumidor.

Panadería

Aspecto a evaluar.	Bueno	Malo	Por mejorar.
higiene Alimentaria.	Es importante destacar que en la inspección se estaba realizando el aseo de latas del pan, molde y horno	Es necesario tener en cuenta que se garantice la calidad de la Materia prima - Se encontró un bulto de harina destapado y en el piso y junto a él unos zapatos	Que se almacene correctamente la materia prima. Y a sea Harina, Azúcar, Sellando correctamente los lonos de producto y alzarlos del piso donde está expuesta a contaminación

Jose Luis
Ramos Jiménez

①
Higiene de
La panadería

Buena

La batidora
que se ve
que funciona

Mala

Las latas
están muy
contaminadas
por la falta
de aceite

Solución 12

Que le traigan
conque labe

② Riesgo de
contaminación

También por
los contactos
con el

También por
los contactos
con el
Taller de
Carpintería

Que la dejen
Totalmente
independiente

③ Contaminación
de alimentos

Todos los
productos
están en el
piso y con
la bolsa
destapada

Decirle al
panadero
Para que le
ponga más
cuidado a eso

④ Edificación
e Instalación

Esta bien
enchapada

Que toca
hacerle lim-
pieza

llamarle la
atención al
panadero para
que le ponga
aceite

HIGIENE ALIMENTARIA

19

Hay 5 normas importantes Decreto 30-75 objetivo proteger la salud pública

La norma 2674 implica vigilancia para todas las personas que tengan que ver con manipulación de alimentos.

Es a raíz de las muchas riesgos para la salud de los seres humanos que se a de observar todas las recomendaciones en salud calidad de vida e incluso económicamente. Entre las principales están, primero que todo, la salud del manipulador el aseo personal y sobre todo el conocimiento de trabajo en que se desempeña carniceros, lacteos, embutidos, verduras, alimentos agrícolas y otros. Lo mismo las instalaciones recomendadas en cada una de estas labores pues cada una conllevan a un tratamiento diferente.

Por ejemplo los carniceros se requieren de una instalación pulcras, se embutidos, embudados, lo mismo servicio de refrigeración y otros muy arduos y desinfectados.

Al igual los lacteos son productores de alto riesgo para la salud. En cuanto a los embutidos hay que tener otros muy preciso para su conservación, estas pendientes de fechas de vencimiento y su procedencia.

Las verduras y alimentos agrícolas aunque son menos peligrosos para la salud de todas formas hacen parte de alimentos y se observan su buena manipulación.

Riesgos de contaminación

Los riesgos de contaminación son principalmente por el desconocimiento de las personas manipuladoras pues como en el punto anterior se a de observar que no se pueden resolver unos alimentos son otros. Las instalaciones donde se trabaja con alimentos deben ser muy bien hechas acorde a lo que se trabaja por ejemplo en zonas de restaurantes y comedores rápidos. Las utencias deben ser apropiadas sinas para abastecer a muchos de manipulados de el tipo de cocción adecuada. Ser viables.

INSTITUCIÓN:	FECHA:	CURSO:
ALUMNO:	5-3-2020	
ASIGNATURA:		
PROFESORA:		
TEMA:		
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		

(1) TRABAJO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DECRETO 3075 LEY COLOMBIA DE ALIMENTOS

14

Nombre: Jairo de Jesus Martinez M.

	Bueno	Malo	Solución
Cosina	Bueno	Malo	
Higiene de alimentos	Despenza. todo los alimentos se encontraban en orden Cosina. los alimentos se encontraban bien preparado en sus respectivos o/las.	La carne que estaba preparada se encontraba (preparada) destapada y lo mismo la ensalada.	Mantener los alimentos cosidos bien tapados y los que estan por preparar en refrigerio
Riesgo de contaminación	Todos los alimentos se encontraban en buen estado y bien preparados.	Los alimentos que estaban destapados. estaban expuestos a contaminación	los alimentos despues de preparados debemos mantenerlos respectivamente tapados
Alimentos riesgo	Los alimentos estaban en buen estado y orden	por debido a la temperatura los alimentos pueden descomponerse rapidamente.	Se podria refrigerar un poco el cuarto para que los alimento permanescan mas frescos.
Aligo de TAS.	Persona Se encontraban muy bien presentados y pendientes	el persona no todos tenian tapavocas y otros no lo usan correctamente.	que el persona utilice correctamente su dotación y mantengan bien acaados

SENA

Materia: Manipulacion de Alimentos

Nombre: Wilson Enrique Diaz Martinez

Instructor: Nidia Riscanevo

INPC
Atencion al
Tratamiento
2020

Pollexia	BUENO	MALO	SOLUCION
Higiene de Alimentos. →	-Pollexia: No se tiene Productos guardados	-Pollexia: No cuenta con un congelador en el sitio de trabajo.	Tener una Nevera Para recibir el Pollo.
Alimentos de Riesgo. →	-Pollexia: Que el Pollo llega fresco y en buen estado.	-Pollexia: No Pecen Congelador propio para recibir el Pollo.	Tener su propio Congelador para recibir sus productos
Salud Pública →	-Pollexia: Estaba bien preparado y de buen Sabor.	-Pollexia: Un taller de Maderas y un cuarto de desechos afrente de la Pollexia	Cambiar de lugar el taller y el cuarto de Basuras
Equipos y Utencilios →	-Pollexia: Seve un buen Aseo en los Equipos y Utencilios de trabajo.	-Pollexia: Son Equipos Viejos que usa an cumplido su tiempo Util.	Remplazar por Maquinaria Nueva y Modernas para mejorar la calidad.
Personal Manipulador →	-Pollexia: Cuenta con indumentaria apropiada Para este oficio	-Pollexia: el Personal No cuenta con un Vestier con casillero Para guardar sus cosas Personales.	hacer un lugar don el personal de trabajo pueda guardar sus implementos Personales

	Bueno	malo	Solución.
salud publica lo estos manipulados alimentos.	<u>Rancho</u> lo bueno es que todo los alime los laban para comensar cocina y todo separados en cada vollla para cada uno.	<u>Rancho</u> es que los rancheros eston manipulando que no se ponen los guantes y tapa bocas.	salud publica es que es encardo del personal que les digen que utiliz los implementos personales para que no contamine un alimento que ba consumir un ser humano.
ificaciones la stalizaciones.	lo bueno del rancho que tiene las estalizaciones necesarios que son baño cuarto de basura bodega de alimentos cuarto de basuras con conecos y botellas ect.	lo malo es que estan saca del rancho y cuato de basuras no tiene enchapes ni conecos puercas ni escobas.	la solución es que el baño este mas retirados el cuarto de basuras. mas aplios para poder reciclar el carton y plastico botellas brito y que las conecas hoy que cambiarlas para que no baterios ni caraditas ect.
macenamiento y cepción de materia ma.	cuarto de la materia prima es que el mercados como la fruta que esta dona da y la escogen para que no se contamine. de baterias.	bueno cuarto de la materia prima que esta los alimentos pueden estado y cada alimento separado de uno a otro y del piso y las paredes.	se necesita un como un cuarto que tenga respiración para que no se dañe los alimentos como un cuarto frio para que este en pueden estado los alimentos.

uerto Fernandez Iruana.

Yoanni Castellanos Lavande

17

	BUENO	SOLUSION
HIGIENE ALIMENTARIA	<p><u>Rancho</u> - dejar los sobrantes de materia prima indispuerta a una bacteria</p> <p><u>Panaderia</u> - tener abierta las lonas donde tiene la materia prima</p>	<p><u>Rancho</u> - no dejar el sobrante de la materia prima por ai</p> <p><u>Panaderia</u> - no dejar las lonas donde dejan la materia prima abiertas</p>
Riesgos de Contaminacion	<p><u>Rancho</u> - dejar la materia prima sin escoger ni tener en el en la cocina</p> <p><u>Panaderia</u> - dejar las lonas de la materia abierta</p>	<p><u>Rancho</u> - mantener la materia prima sellada y bien escogida</p> <p><u>Panaderia</u> - mantener las lonas donde tiene la materia prima cerradas</p>
Identificar Alimentos de Riesgos	<p><u>Rancho</u> - dejar indispuertos los alimentos al ambiente</p> <p><u>Panaderia</u> - Tener las lonas de la materia prima abiertas</p>	<p><u>Rancho</u> - mantener todo completamente sellado y congelado</p> <p><u>Panaderia</u> - tener su materia prima bien tapada</p>
Almacenamiento y Recepcion de la materia Prima	<p><u>Rancho</u> - no tiene un cuarto frio para q la fruta no se daie tan rapido</p> <p><u>Panaderia</u> - no tener un sitio con buena ventilacion</p>	<p><u>Rancho</u> - Poder tener un cuarto frio para q no se daie la materia prima</p> <p><u>Panaderia</u> - Poder tener un sitio mas adecuado para poder dejar la materia prima</p>
Contaminacion Cruzada	<p><u>Rancho</u> - Es cuando Poner en el queso con la carne o los la leche</p> <p><u>Panaderia</u> - cuando se vuelve la lechadura con otros productos</p>	<p><u>Rancho</u> - Poder tener unos congeladores mas grandes</p> <p><u>Panaderia</u> - Poder tener un sitio mas grande para poder dejar los productos</p>

TRABAJO EN GRUPO
DE
PLAN DE SANEAMIENTO

POR:

- ANDERSON MOSQUERA MENA TD: 3396
- JOSE LOPEZ TD: 3393
- ALBERTO FERNANDEZ TRIANA BD: 3042
- YOANNI CASTELLANOS LAVERDE
- PABLO EMILIO MUÑOZ
- LUIS LOPEZ BD: 3379