Nini Johana Gomez
Edith Medina

SENA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
ACTIVIDAD Y EVALUACION SOBRE
MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD
CONOCIMIENTOS PREVIOS

1. ¿Que es un alimento?

Es algo q' nos nutre y nos proporciona energia

2. ¿Qué es un microorganismo patógeno?

és el q descompone los alimentos para provocar infecciones y enfermedades

3. ¿Qué es limpieza?

es la accion de remover la sociedad de los alimentos

4. ¿Qué es desinfección?

es eliminar los microorganismos de nuestro cuerpo y alimentos

5. ¿Qué medidas de protección e higiene personal realiza usted al manejar alimentos?

Usar guantes, limpiar con agua y vinagre desinfectando los recipientes, usar tapabocas

4. ¿ De ejemplos de agentes patógenos involucrados en las ETAs?

Almonela
Ecoli E-coli
Virus SIS tuberculosis

5. ¿Qué entiende por contaminación cruzada?

Se produce cuando los alimentos entran en contacto y se contaminan entre si

6. Enuncie Factores de riesgo y fuentes de contaminación cruzada en la cocina?

alimento a alimento demanos a alimento superficie, equipos y utencillo al alimento

7. En qué momento debe hacerse lavado de manos?

antes, durante y despues de la manipulacion de alimentos

8. Cual es la norma sobre BPM, que deben cumplir los manipuladores de alimentos?

9. Qué es un alimento INOCUO?

Son los alimentos que no causan daño a nuestro organismo

10. Qué son plagas? Y cómo evitar su presencia en los lugares de preparación, almacenamiento de alimentos?

Pamela y Farid

EVALUACION FINAL

1. Como se clasifican los alimentos según su duración, y según el riesgo en salud pública. Enuncie dos ejemplos de cada uno de ellos

Perecederos, No Perecederos,
Semi perecederos,
ALTas Temperatura, MEDIOS Temp. medio riesgo
BAJas temperaturas, riesgo
ejemplos: Verduras, frutas, carnes frescas, ensaladas, leche azucar cafe, Granos, cereales

2. Cuáles son los Principales contaminantes que afectan a los alimentos (tipos)

Material biologico
Medio ambiente, Biologicos,
Quimicos, Fisicos.

2. Diga que le sucede A un microorganismo a temperaturas bajas por debajo de 5°C., a temperaturas ambiente entre 5 a 60 °C y superiores a 65 a 100 o más grados.

Zona fria menos de 4°C se evita la multiplicacion de microorganismos 5-60° zona de peligro ellos se multiplican rapidamente y es a 100 zona caliente calor destruye microorganismos

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

=> lo que se produce de la mala manipulacion de alimentos
infeccion alimentaria
Intoxicacion alimentaria
toxico infeccion alimentaria

SENA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

ACTIVIDAD Y EVALUACION FINAL

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

- **Qué necesita una bacteria para vivir?**
- Nutrición : alimentos. Agua. Calor.
- Acidez (H). Oxígeno : la mayoría necesitan oxígeno para vivir, pero no todas.
- Tiempo: cuanto más tiempo pasen las bacterias bajo condiciones favorables para vivir, mayor es el peligro de contaminación

Responda:

De acuerdo a los rangos de temperatura como Método de Conservación de Alimentos, la

Refrigeración tiene temperaturas (entre 1 y 5 ºC) y la Congelación es (inferior a - 18ºC)

Entre los 10°C y los 60°C, los microroganismos: estan activos.

Por encima de los 65°C, los microroganismos: mueren la mayoria.

Completar: Las Buenas Practicas de Manufactura (BPM), son un conjunto de *principios básicos cuyo objetivo* es garantizar que los Productos se fabriquen en condiciones Sanitarias adecuadas y se disminuyen los riesgos inherentes en la producción y distribución.

Relacione con una línea el significado para cada uno de los 5 elementos clave para BPM

PERSONAS	Especificaciones claras en cada fase de producción
PRODUCTOS	Documentados, sencillos y coherentes
PROCESOS	Comprender las funciones, cumplir normas de higiene y protección
PROCEDIMIENTOS	Limpieza, desinfección y calibración de equipos
INSTALACIONES	Directrices para emprender procesos

Nombre de cada elemento protector:



guantes
delantal
botas.

gorro
Tapabocas
Chaqueta
Pantalon

Completar: **Las Instalaciones y Equipos** En general deben estar diseñados y construidos en materiales resistentes, impermeables no porosos, no absorbentes y de fácil acceso para su limpieza y estar distribuidos de una forma secuencial y lógica. Debe haber servicios sanitarios suficientes y suministro de recursos como el agua, jabon desinfectante, secador de manos, papel higiénico entre otros.

Completar: SISTEMA PEPS significa Primera en entrar primero en salir.

El Plan de Saneamiento básico contiene los siguientes programas:

un Programa de Limpieza D Psinfeccion

un programa de Manejo integral de Residuos

un programa de Prevención o Control de Plagas y roedores

SENA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

ACTIVIDAD Y EVALUACION FINAL

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

- **Qué necesita una bacteria para vivir?**
- Nutrientes: alimentos. Agua. calor.
- Ph (H). Oxigeno: la mayoría necesitan Oxigeno para vivir, pero no todas.
- Tiempo: cuanto más tiempo pasen las bacterias bajo condiciones favorables para vivir, mayor es el peligro de contaminación

Responda:

De acuerdo a los rangos de temperatura como Método de Conservación de Alimentos, la

Refrigeración tiene temperaturas (entre 1 y 5 ºC) y la Congelación es (inferior a - 18 ºC)

Entre los 10°C y los 60°C, los microroganismos: zona de peligro.

Por encima de los 65°C, los microroganismos: mueren.

Completar: Las Buenas Practicas de Manufactura (BPM), son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.

Relacione con una línea el significado para cada uno de los 5 elementos clave para BPM

PERSONAS	Especificaciones claras en cada fase de producción
PRODUCTOS	Documentados, sencillos y coherentes
PROCESOS	Comprender las funciones, cumplir normas de higiene y protección
PROCEDIMIENTOS	Limpieza, desinfección y calibración de equipos
INSTALACIONES	Directrices para emprender procesos

Nombre de cada elemento protector:



guantes
delantal
zapatos antideslizante,
casco
tapabocas
chaqueta
pantalon

Completar: **Las Instalaciones y Equipos** En general deben estar diseñada y construidas en materiales resistentes, impermeables, no porosos, no absorbentes de fácil acceso para su limpieza y estar distribuidos de una forma secuencial y lógica. Debe haber servicios sanitarios suficientes y suministro de recursos como el agua, jabon desinfectante, secado de manos, papel higiénico entre otros.

Completar: SISTEMA PEPS significa primeras en entrar primeras en salir.

El Plan de Saneamiento básico contiene los siguientes programas:

un Programa de Limpieza Desinfectiva,

un programa de Manejo integral de Residuos,

un programa de Prevención o Control de Plagas y roedores.

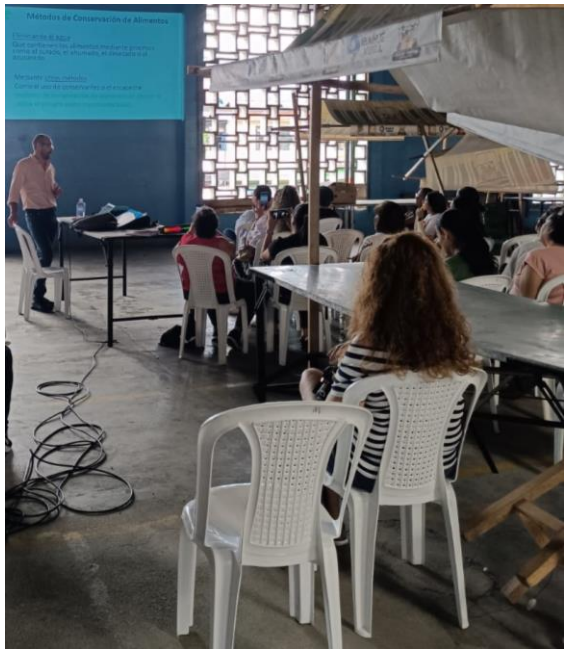
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA DIARIA

REGIONAL:	TOLIMA	CENTRO DE FORMACION:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA		CIUDAD/MUNICIPIO:	Ibagué			
PROGRAMA DE FORMACION:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				INSTRUCTOR:	Jorge Andrés Ramírez			
FECHA INICIO:		FECHA FINAL:		HORARIO:		CODIGO FICHA:	3089661		

No.	N. Documento	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	SESION 1 FECHA:	SESION 2 FECHA:	SESION 3 FECHA:	SESION 4 FECHA:	SESION 5 FECHA:	SESION 6 FECHA:
1		65734033	Harlon Bejarano	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2		71606266	Luis Quiceno	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3		51641636	Alba Lucia Gonzalez	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4		65759783	Clara Ines Gonzalez	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5		93377303	Rafael Antonio Sanchez	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6		14243982	Gilberto Mejia	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7		38249615	Anatilia Salazar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8		1105507986	Yady Yajaira Jimenez	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9		1053800001	Rosanto Otero	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10		65759307	Judith DIAZ	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11		14138781	Nelson David	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12		38140361	Nini Johanna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13		41900837	Luz Jenith Tacoa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
14		65796263	Edith Medina	✓	✓	✓	✓	✓	✓
15		65797497	Maria Isabel Aldana	✓	✓	✓	✓	✓	✓
16		65776257	Faid Garcia	✓	✓	✓	✓	✓	✓
17		1110582811	Pamela Aldana Garcia	✓	✓	✓	✓	✓	✓
18		1234640612	Daniela Alejandra Cardona	✓	✓	✓	✓	✓	✓
19		1110554372	Sergio Andres	-Sergio Vera-	-Sergio Vera-	-Sergio Vera-	-Sergio Vera-	-Sergio Vera-	-Sergio Vera-
20		65631054	Lida Marcela Quiroga	Marcela Quiroga	Marcela Quiroga	Marcela Quiroga	Marcela Quiroga	Marcela Quiroga	Marcela Quiroga
21		28540426	Magda M. Baneto	Magda B	Magda B	Magda B	Magda B	Magda B	Magda B
22		65743080	Flor Alba Trujillo	✓	✓	✓	✓	✓	✓
23		32345796	Ma. Elena Caballero perez	✓	✓	✓	✓	✓	✓
24		65754027	Consuelo A. Mendez	Consuelo Romero	Consuelo Romero	Consuelo Romero	Consuelo Romero	Consuelo Romero	Consuelo Romero
25		65767881	Sandra Liliana Beltran	Sandra beltran	Sandra beltran	Sandra beltran	Sandra beltran	Sandra beltran	Sandra beltran
26		1116461269	Diana C. Cifuentes	Diana Cifuentes	Diana Cifuentes	Diana Cifuentes	Diana Cifuentes	Diana Cifuentes	Diana Cifuentes
27									
28									
29									


MERCADOS CAMPESINOS
IRAGUE VIBRA


MC


Métodos de Conservación de Alimentos