| | |
|---|---|
| Lugar | Comunidad de cuidado camino de vida |
| Fecha | 31/10/2024 |
| Tema | Socialización BPM contaminación cruzada |
| Desarrollo | ASISTENTES: Formato control de asistencia a capacitación Ver anexo. Lesly Fontalvo- Erica Ortega Silva Nutricionista-Raúl Martínez Moreno Coordinador<br><br>ORDEN DEL DÍA:<br><br>• Introducción<br>• Objetivos<br>• Actividad a desarrollar.<br>• Materiales.<br>• Compromisos.<br>• Anexos (evidencia fotográfica y listado de asistencia)<br><br>• **Introducción:**<br><br>El Centro De Comunidad De Cuidado Caminos de vida se socializa por medio de los protocolos de la secretaria de Integración social, en el cual se busca establecer las orientaciones de Buenas Prácticas de manufactura con el fin de brindar alimentos inocuos y reforzar las practicas higiénicas en el servicio de alimentos. Para garantizar que en la unidad operativa CC Caminos de vida se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.<br><br>La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, servido y distribución de los alimentos, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos. Para el lavado de manos se les recuerda a los auxiliares que se debe hacer cada vez que se cambie de actividad en el servicio de alimentos y al salir del baño. Tener en cuenta el protocolo de |

servido y distribución de los alimentos.  Tipos de contaminación cruzada
Además de la definición de contaminación cruzada (teniendo en cuenta las alergias e intolerancias) es importante destacar que existen dos tipos de contaminación: Por contacto directo e indirecto.

- **Directo**: Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro.
- **Indirecto**: Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro a través de la utilización de utensilios, superficies o intermediarios ya contaminados.

Cuando ocurre la contaminación cruzada?

Normalmente la contaminación cruzada (el momento en el que la bacteria es transferida de una superficie externa a la comida) ocurre en dos procesos:

Durante la preparación de la comida

La contaminación cruzada puede producirse durante la preparación de la comida a través de las manos de quien elabora la comida y los utensilios que emplea.

Sin olvidar que hay malos hábitos que también pueden liberar sustancias que pueden pasar fácilmente a los alimentos (fumar, mascar chicle, depositar la basura cerca de la zona en la que se preparan o consumen alimentos).

Durante el almacenado de la comida

No es lo mismo un alimento crudo que uno ya preparado para ingerir. En la comida cruda se encuentran bacterias que pueden contaminar la comida ya cocida o preparada. Para evitar este cruce de bacterias y contaminación, tenemos que almacenar los alimentos por separado.

Es probable que la mayoría de las personas del hogar no dispongan de varias neveras para poder almacenar los alimentos por separado: Uno para los que están crudos y otro para los cocinados, por ejemplo.

Así que la solución más sencilla para prevenir es colocar la comida cruda en la parte más baja de la nevera, y así evitar los posibles “goteos” de líquidos encima de otros alimentos.

Tips para evitar la contaminación cruzada

Entonces, ¿qué tenemos que hacer para evitar la contaminación cruzada? Tanto en el momento del preparado como durante el almacenado, estos son los tips que puedes seguir para evitar la contaminación cruzada.

Separación de los alimentos:

- **Separa los alimentos crudos de los alimentos cocinados.** Tal y como hemos visto en el punto anterior, hay que separar los alimentos en distintas ubicaciones del frigorífico, dejando los alimentos crudos en la parte inferior para evitar goteos.
- **Echa mano de recipientes herméticos.** Pueden ser muy útiles para guardar la carne cruda, el pescado u otros alimentos frescos. Además, puedes cubrir el fondo de estos recipientes (previamente higienizados) con papel de aluminio o un paño limpio.

Higiene

- **Higiene imprescindible.** Es primordial tener un lavado de manos adecuado con agua y jabón antes y después de cocinar -y de comer-. Sin olvidarnos que la higiene de manos también tenemos que tenerla presente al tocar alimentos diferentes, abrir o cerrar la nevera, etc. Es decir, en las distintas acciones que realizados de forma inconsciente.

Limpieza de utensilios

- **Alimentos diferentes, utensilios distintos**. No uses el mismo cuchillo para cortar carne y pescado y luego verdura. Limpia los utensilios de cocina en profundidad antes de utilizarlos.
- **Presta mucha atención a las tablas de cortar.** Son las principales culpables de la contaminación cruzada ya que las usamos para cortar carne, pescado, verduras… Recuerda lavarlas y desinfectarlas después de cada uso. Teniendo en cuenta que para cada grupo de alimento y según el tipo se tiene el código de colores de las tablas.
- **Limpieza y desinfección.** Así como antes hablábamos de la higiene de manos, ahora es importante que todos los recipientes y materiales que emplees estén limpios, además de tener tu espacio de cocina totalmente desinfectado. Limpiar la cocina con agua caliente y detergente es una buena forma de evitar restos de comida que puedan causar una contaminación cruzada.

Tips extra en el cocinado

- **El acompañamiento prepáralo al final.** Coloca las ensaladas en la mesa en el último momento, así aseguramos que los ingredientes que requieren refrigerio lo mantengan hasta el momento de ser consumidos.
- **¿Has lavado los vegetales?** Este aspecto tiene relación con el punto anterior. Lava bien los vegetales (ayúdate de un cepillo si lo ves necesario) y, por ejemplo en el caso de las lechugas, es idóneo que retires y deseches las hojas externas.

**Objetivo**: capacitar según lo estipulado en el anexo técnico con todo el talento humano durante aproximadamente 60 minutos, con el fin de socializar el manual de BPM de la comunidad de cuidado.

- **Desarrollo:**

  - Se realiza convocatoria el equipo profesional y técnicos para la socialización del tema.
  - Aplicación del pre test y pos test
  - Se aclaran dudas e inquietudes

**Logro:** dominio del tema contaminación cruzada y aplicación de las normas de higiene.

**Dificultades:** Ninguna.

**Acción de mejora:** Continuar realizando mensualmente la socialización de temas de buenas practicas de manufactura

- **Materiales**: Computador, listado de modificaciones por participante.

**Asistentes**

| Nombre | Cargo/Rol | Dependencia |
|---|---|---|
| ERICA PATRICIA ORTEGA | Nutricionista | Nutrición |
| LESLY PAOLA FONTALVO | Nutricionista | Nutrición |
| RAUL MARTINEZ MORENO | Coordinador | Coordinación |
| | | |

**Compromisos**

| Actividad | Responsable | Fecha límite |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | |
|---|---|
| Próxima reunión | Noviembre de 2024 |
| Elaboró | *Erica Patricia Ortega – Lesly Paola Fontalvo Nutricionistas* |


31/10/2024 10:57:36 a. m.
Calle Los Ocobos
Chinauta
La Serena
Fusagasugá
Cundinamarca

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

1. Tema: PSO contingencia Covid-19 2. Lugar o Localidad o Sede : CAMINOS DE VIDA 3. Fecha y hora: 31/10/24

4. Nombre responsable: LESLY PAOLA FONTALVO - ERICA ORTEGA 5. Dependencia responsable: NUTRICION

| 6. ítem | 7. Nombres y Apellidos | 8. Documento de identidad | | 9. Entidad / Dependencia | 10. Rol / Cargo | 11. Planta / Contratista | 12. Correo electrónico | 13. Teléfono y Ext. / Celular | 14. Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 8.1 Tipo | 8.2 Número | | | | | | |
| 1 | Cristian Galindo | C.C | 1069757766 | Caminos de vida | AUX COCINA | PLANTA | Cristiangalindo0716@gmail.com | 3118570758 | |
| 2 | Lesly Fontalvo | CC | 57106350 | Caminos de vida | Nutricionista | Contratista | nutricionistacaminos@gmail.com | 3249314274 | |
| 3 | MAGDA VEGA REYES | CC | 46370368 | Caminos de vida | AUX COCINA | planta | | 3132821902 | MAGDA VEGA |
| 4 | Elvia Beltran | CC | 39627175 | Caminos de vida | AUX COCINA | planta | elvia beltran 6@gmail.com | 3213252745 | Elvia Beltran |
| 5 | Carmen Veloza | CC | 51750484 | Caminos | AUX COCINA | planta | | 3107891802 | |
| 6 | Liliana Clavijo Sierra | CC | 53936023 | Caminos de vida | AUX COCINA | planta | rosalilaclavijo86@gmail.com | 3133352563 | Liliana Clavijo |
| 7 | Angelica Rodriguez | CC | 37253935 | Caminos de vida | Cocinera | Planta | angelicaromo2008@gmail.com | 3145595778 | |
| 8 | Rosa Elena Gonzalez | CC | 39615822 | Caminos de vida | AUX COCINA | Planta | rosihelen96@hotmail.com | 3144132216 | Rosa Gonzalez |
| 9 | Raul Martinez M | CC | 1083997228 | caminos de vida | coordinador | contratista | comunidad.caminos87@gmail.com | 3114154979 | |
| 10 | Erica Ortega Silva | CC | 1001804372 | "caminos de vida | Nutricionista | contratista | nutricionistaerica@gmail.com | 3137817721 | Erica Ortega |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | |

Powered by CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**
**PRE-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES CONTAMINACION CRUZADA
es el mal manejo de los alimentos al hacer de preparacion

2. RESPONDA CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA ¿CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

A. SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, GUANTES, GORROS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS
B. ALIMENTOS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALÉRGENOS, PRODUCTOS QUÍMICOS
C. PRODUCTOS QUÍMICOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALIMENTOS, GUANTES

3. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA PARA EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA con un buen manejo a la hora de recepcionar los alimentos

NOMBRES Y APELLIDOS Angelica Rodriguez
Fecha: 31/10/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**
**POS-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES MANIPULACIÓN SEGURA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS
es el perfecto estado y limpieza y desinfeccion para la preparación

2. MARQUE LA RESPUESTA CON (V) SI CREE QUE ES VERDADERO O (F) SI CREE QUE ES FALSO ¿LA LIMPIEZA ADECUADA PARA EVITAR UNA CONTAMINACION ES?

LAVAR LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN ANTES Y DESPUÉS DE MANIPULAR ALIMENTOS. LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES DE TRABAJO, TABLAS DE CORTAR, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA. (V)

3. MENCIONES 5 EJEMPLOS DE COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA
lavar recipientes con toda rapidez

NOMBRES Y APELLIDOS Angelica Rodriguez
Fecha: 31/10/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

Powered by CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**
**PRE-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES CONTAMINACION CRUZADA
   Cuando se mesclan productos que no son de la misma familia
2. RESPONDA CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA ¿CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

A. SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, GUANTES, GORROS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS
X ALIMENTOS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALÉRGENOS, PRODUCTOS QUÍMICOS
C. PRODUCTOS QUÍMICOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALIMENTOS, GUANTES

3. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA PARA EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA las buenas practicas de manufactura no mesclar los quimicos con alimentos

NOMBRES Y APELLIDOS Carmen Ocboza.

Fecha: 31/10/2024

APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**
**POS-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES MANIPULACIÓN SEGURA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS
   El perfecto lavado de desinfección todos los lugares
2. MARQUE LA RESPUESTA CON (V) SI CREE QUE ES VERDADERO O (F) SI CREE QUE ES FALSO ¿LA LIMPIEZA ADECUADA PARA EVITAR UNA CONTAMINACION ES?

V. LAVAR LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN ANTES Y DESPUÉS DE MANIPULAR ALIMENTOS. LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES DE TRABAJO, TABLAS DE CORTAR, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA. ( )

3. MENCIONES 5 EJEMPLOS DE COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA guardar recipientes con tapa por separado
   lavar los implementos de cuando a la labor desempeñado

NOMBRES Y APELLIDOS Carmen Ocboza

Fecha: 31/10/2024

APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

Powered by CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**

**PRE-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES CONTAMINACION CRUZADA
   mezcla los alimentos. como fruta - carne
2. RESPONDA CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA ¿CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

A. SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, GUANTES, GORROS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

X B. ALIMENTOS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALÉRGENOS, PRODUCTOS QUÍMICOS

C. PRODUCTOS QUÍMICOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALIMENTOS, GUANTES

3. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA PARA EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA Las buenas practicas de manipulacion

NOMBRES Y APELLIDOS Aura Bolva G.

Fecha: 31/10/2024

APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**

**POS-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES MANIPULACIÓN SEGURA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS
   el perfecto lavado de los utensilios
2. MARQUE LA RESPUESTA CON (V) SI CREE QUE ES VERDADERO O (F) SI CREE QUE ES FALSO ¿LA LIMPIEZA ADECUADA PARA EVITAR UNA CONTAMINACION ES?

LAVAR LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN ANTES Y DESPUÉS DE MANIPULAR ALIMENTOS. LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES DE TRABAJO, TABLAS DE CORTAR, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA. (V)

3. MENCIONES 5 EJEMPLOS DE COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA
   * Seguir las correctas ayudas de las cocineras
   * lavar los utensilios.
   * limpiar las mesones.
   * desinfectar las manos.

NOMBRES Y APELLIDOS Aura Bolva G

Fecha: 31/10/2024

APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

Powered by CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**

**PRE-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES CONTAMINACION CRUZADA
   Cuando se ponen alimentos crudos con cocidos
2. RESPONDA CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA ¿CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

A. SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, GUANTES, GORROS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

B. ALIMENTOS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALÉRGENOS, PRODUCTOS QUÍMICOS X

C. PRODUCTOS QUÍMICOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALIMENTOS, GUANTES

3. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA PARA EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA Buenas practicas de manufacturas

NOMBRES Y APELLIDOS Liliana Clavijo Sierra

Fecha: 31/10/2024

APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**

**POS-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES MANIPULACIÓN SEGURA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS
   la mejor desinfección a la hora de elaboración para iniciar, mediante y terminar el servicio
2. MARQUE LA RESPUESTA CON (V) SI CREE QUE ES VERDADERO O (F) SI CREE QUE ES FALSO ¿LA LIMPIEZA ADECUADA PARA EVITAR UNA CONTAMINACION ES?

LAVAR LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN ANTES Y DESPUÉS DE MANIPULAR ALIMENTOS. LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES DE TRABAJO, TABLAS DE CORTAR, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA. (V)

3. MENCIONES 5 EJEMPLOS DE COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA separar y guardar alimentos en las vasijas con sus tapas
   lavar bien utensilios.

NOMBRES Y APELLIDOS Liliana Clavijo Sierra

Fecha: 31/10/2024

APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

Powered by CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**
**PRE-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES CONTAMINACION CRUZADA
   Cuando mesclamos los alimentos
2. RESPONDA CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA ¿CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

A. SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, GUANTES, GORROS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS
B. X ALIMENTOS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALÉRGENOS, PRODUCTOS QUÍMICOS
C. PRODUCTOS QUÍMICOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALIMENTOS, GUANTES

3. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA PARA EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA las buenas practicas de manejo

NOMBRES Y APELLIDOS Rosa Elena Gonzalez
Fecha: 31/10/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**
**POS-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES MANIPULACIÓN SEGURA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS
   La forma en que desinfectamos los utensilios que usectemos
2. MARQUE LA RESPUESTA CON (V) SI CREE QUE ES VERDADERO O (F) SI CREE QUE ES FALSO ¿LA LIMPIEZA ADECUADA PARA EVITAR UNA CONTAMINACION ES?

LAVAR LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN ANTES Y DESPUÉS DE MANIPULAR ALIMENTOS. LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES DE TRABAJO, TABLAS DE CORTAR, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA. (V)

3. MENCIONES 5 EJEMPLOS DE COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA Guardar los alimentos con sus respectivos tapas, lavar utensilios cada vez que cambiemos

NOMBRES Y APELLIDOS Rosa Elena Gonzalez
Fecha: 31/10/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

Powered by CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**
**PRE-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES CONTAMINACION CRUZADA
Se produce cuando se mezclan productos cocidos con crudos- frutas ou verduras

2. RESPONDA CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA ¿CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

A. SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, GUANTES, GORROS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS
(B) ALIMENTOS, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALÉRGENOS, PRODUCTOS QUÍMICOS
C. PRODUCTOS QUÍMICOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, ALIMENTOS, GUANTES

3. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA PARA EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA Realizar Buenas practicas de Manufactura

NOMBRES Y APELLIDOS MAGDA VEGA REYES
Fecha: 31/10/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **CONTAMINACION CRUZADA**
**POS-TEST**

1. DEFINA BREVEMENTE QUE ES MANIPULACIÓN SEGURA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS
Garantizar la correcta desinfección de equipos y utensilios cuando se trabaja un alimento

2. MARQUE LA RESPUESTA CON (V) SI CREE QUE ES VERDADERO O (F) SI CREE QUE ES FALSO ¿LA LIMPIEZA ADECUADA PARA EVITAR UNA CONTAMINACION ES?

LAVAR LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN ANTES Y DESPUÉS DE MANIPULAR ALIMENTOS. LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES DE TRABAJO, TABLAS DE CORTAR, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA. (V)

3. MENCIONES 5 EJEMPLOS DE COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA lavar áreas de mesones y equipos donde trabajamos - Alimentos
- lavado de tablas despues de usarlas
- lavado correcto de manos

NOMBRES Y APELLIDOS MAGDA VEGA REYES
Fecha: 31/10/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-ERICA ORTEGA SILVA ND CAMINOS DE VIDA

Powered by CamScanner