Taller 4.

Karen Lizeth Moreno Orjuela
[redacted]
Heidi tatiana agudelo Rojas

José pérez "1 caso"

los errores de jose perez fueron, que no tuvo una higiene personal y una limpieza y desinfección de su uniforme, ademas utilizo, accesorios a la hora de trabajar.

09-12-24

José Pérez "2 caso"

los errores que tuvo jose perez fueron que no obtuvo una adecuada desinfección de sus manos antes de ingresar al trabajo, ingreso al trabajo con el uniforme incompleto y hubo una contaminación cruzada al preparar pollo crudo y encargarse de servir la ensalada.

Administrador "3 caso"

los errores del administrador fueron, la falta de personal en el trabajo, la mala manipulación del alimento al preparar, y por una mala organización al encargar a un solo trabajador para que hisiera varias actividades.

José pérez "4 caso"

los errores de jose pérez no cumplio con las normas sanitarias, hubo una contaminación al tomar una pieza de pollo del horno y ingresar a preparar una ensalada de papa ademas siguio manipulando a pesar que tenia su dedo cortado.

⇒ la relación esque en la mayoria de casos hubieron una mala manipulación y desinfección.

predrito "1 caso"

lo que hizo mal Pedrito fue una mala organización del personal, lo que podria ocurrir es que haya desorden en la cocina. Y una mala entrega de los insumos.

Juan "2 caso"

lo que hizo mal Juan fue que llevo al muelle los 2 productos al mismo tiempo, lo que podria ocurrir es una contaminación cruza, que contaminara el producto.

Juan "3 caso"

lo que hizo mal juan fue que contamino ya que introducio la varilla del termómetro en el interior de las ostras sin conchas quitando la tapa de los envases, lo que podria ocurrir es que no tenga una vida util mas larga, ya que no cumple con la temperatura adecuada.

Juan "4 caso"

lo que hizo mal fue que juan metio la mano en las ostras frescas para saber si estaban frias, lo que podria ocurrir es una contaminación cruzada entre la mano y la materia prima.

¿Como Puede verse José Perez y su administrador Cometieron Varios errores, ¿Cuantos Puede identificar? ¿haga una relación de los errores del administrador y de José Pérez?

9-12-24

R//= Pode identificar 10 errores.

-Errores de José Pérez: no tiene buenas Practicas de Manufactura ya que no se asea adecuadamente, se Pone un uniforme Contaminado, al añadir aceite al deposito del auto, se contamino las manos no uso indumentaria adecuadamente, no se lavo las manos al homear Pollo, se seca las manos con el delantal después de ir al baño al cortarse el dedo Pudo que halla contaminación microbiologica. uso guantes contaminados Para limpiar los mesas.

Errores del administrador: no dejo que José Pérez se desinfectara sus manos antes de cocinar, no controlo Personal Para ese día cada uno se encargara de su labor, el adminystiador no puso toalla de papel en los dispensadores

Alejandra Bustamante Galeano

Alejandra Comdio Mejia

2994836

TALLER 6

Nombre: Ana Fernanda Mendez Romero
Wilder Ramirez

Ficha: 2994836 Fecha: 08/11/24



Preguntas: ¿Qué hizo mal?

R/: 1. Que el cocinero fue quien recibio la mercancia,
2. Ademas contenian envases de plastico con pescado,
3. El cocinero encontro una mala temperatura y no supo si decirlo.
4. Limpio el termometro con el delantar.
5. Verifica las temperaturas de las ostras con la mano y no utiliza el termometro
6. Algunas ostras tienen las conchas rotas y abiertas.

¿Qué podría ocurrir?

R/: 1. Podria ocurrir contaminación cruzada
2. Daños biologicos en el producto
3. Las ostras con defectos pueden representar un peligro para el consumidor.

¿Como se puede evitar?

1. Tener mas control a la hora de la entrega de los pedidos
2. Tener una buena limpieza con los utensilios
3. Tener un buen control de los utensilios para no provocar contaminación cruzada.
4. Tener buen control de temperaturas.

Scanned with CamScanner