Lugar	Centro de cuidado transitorio memoria saber
Fecha	11/12/2024
Tema	Enfermedades transmitidas por alimentos - ETAS
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. Saludo y presentación 2. Aplicación de Pre-Test 3. Socialización tema a tratar: Programa de control de plagas 4. Resolución de dudas 5. Aplicación de Post-Test Acorde al plan de capacitación continua y permanente a manipuladores de alimentos se desarrolla la jornada de cualificación al talento humano con el tema dispuesto en el cronograma de formación para el mes de diciembre. Posteriormente se realiza explicación del tema a socializar: ¿Qué son las Enfermedades transmitidas por los alimentos? (ETA): Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento. Causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es un término que se aplica a todas las enfermedades adquiridas por medio del consumo de alimentos contaminados. Las causas más comunes son intoxicaciones e infecciones. • Infección: Presente cuando se consume un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos. Puede ser el caso de bacterias como Salmonella presente en huevos, carnes, pollos, lácteos, vegetales crudos y frutas cortadas o peladas. • Intoxicación: Presente cuando se consume alimentos contaminados con productos químicos, toxinas producidas por algunos gérmenes, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento. Síntomas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) Las enfermedades que se presentan a continuación no siempre se expresan de la forma que indica este manual, ya que la sintomatología de una enfermedad varía al incorporar distintas variables, como, por ejemplo: cantidad de alimento consumido, estado de salud de la persona, cantidad de bacterias o de toxina en el alimento y otros. Independientemente de la enfermedad que se presente y excluyendo las variables anteriormente mencionadas, las ETA tienden a tener en común los siguientes síntomas:

- Dolor de estómago
- Vómitos
- Diarrea.

Vía de transmisión ciclo epidemiológico fecal-oral Este ciclo es una de las formas más comunes de trasmitir el patógeno a los alimentos.

1. Ciclo fecal oral corto: Se caracteriza cuando una persona enferma de ETA, o portadora sana, no se lava las manos después de ir al baño y luego manipula alimentos que son consumidos por otras personas las que posteriormente se enferman.

2. Ciclo fecal oral largo: Se caracteriza cuando las materias fecales llegan a corrientes de agua que se utilizan para el riego de hortalizas o frutas. Cuando no se hace un lavado y desinfección, se produce la ingestión de las bacterias patógenas.

¿Qué es la contaminación cruzada?

La contaminación cruzada se produce cuando los microbios patógenos, generalmente bacterias, u otras sustancias ajenas, como los alérgenos, se transfieren de forma no intencional de un alimento a través de las manos, cuchillos, trapos, tablas de cortar, etc. a otro alimento, con efectos perjudiciales.

La contaminación cruzada se produce:

- por contacto directo entre un producto crudo y un producto cocinado, o
- por contacto indirecto, es decir, a través de las manos del manipulador o mediante material de cocina, como utensilios, trapos. Por ejemplo, al cortar con el mismo cuchillo un pollo crudo y una lechuga limpio.

¿Cómo evitar la contaminación cruzada?

- Lávese las manos a menudo, sobre todo después de manipular alimentos crudos.
- Separe siempre los alimentos crudos de los alimentos cocinados y también de los que se consumirán crudos y ya están limpios.
- Utilice utensilios diferentes (tenedores, cuchillos, platos, etc.) para manipular estos alimentos.
- Limpie las superficies y utensilios de cocina antes de utilizarlos y, especialmente, después de manipular alimentos crudos, como carne, pescado, huevos, pollo, etc.
- Evite el uso de trapos, que no sean una fuente de contaminación. Utilice papel de un solo uso.
- Cocine completamente los alimentos de origen animal.
- Lave las frutas y hortalizas, especialmente si se comen crudas.
- Dentro de la nevera, conserva los alimentos crudos y los cocinados en espacios diferenciados y en recipientes tapados para evitar la contaminación entre ellos.

Adicionalmente se explican las cuatro normas que garantizan la seguridad de los alimentos son:

Limpiar:

- Lávese las manos antes de empezar a preparar alimentos, después de manipular alimentos crudos y siempre que, durante la preparación de las comidas, manipule basura,
  pañales, dinero, etc.
- Lávese las manos después de ir al WC, estornudar, toser, sonarse, y después de tocar animales domésticos.
- Limpie las superficies y los utensilios de cocina antes de utilizarlos y, especialmente, después de manipular alimentos crudos, como carne, pescado, huevos, pollo, etc.
- Proteja los alimentos y la cocina de insectos y animales domésticos.
- Lave las frutas y hortalizas, especialmente si se comen crudas.

Separar:

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados. Sepárelos también de los que se consumirán en crudo y ya están limpios.
- Utilice utensilios de cocina diferentes (tenedores, cuchillos, platos, etc.) para manipular estos alimentos.
- En la nevera, conserve los alimentos crudos y los cocinados en espacios diferenciados y en recipientes tapados para evitar la contaminación entre ellos.

Cocinar:

- Cueza suficientemente los alimentos especialmente, la carne, el pollo, los huevos y el pescado.
- Cueza los alimentos que contengan huevo a una temperatura superior a los 75°C en el centro del producto. Cuaje bien las tortillas.
- Los asados de carne y pollo tienen que llegar a los 75°C en el centro de la pieza. Asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados.
- Recaliente bien la comida. Un alimento está suficientemente caliente cuando hay que dejarlo enfriar para poder consumirlo.

Enfriar:

- Prepare las comidas con la mínima antelación posible antes de consumirlas y, cuando esto no sea posible, consérvelas refrigeradas.
- Refrigere lo antes posible los alimentos cocinados. No los mantenga a temperatura ambiente durante más de dos horas.
- Reparta la comida en recipientes pequeños para facilitar su enfriamiento.
- Descongele los alimentos dentro del frigorífico o en el microondas justo antes de prepararlos; no los descongele a temperatura ambiente.

Para finalizar la sesión, se resuelven dudas y se realiza la aplicación del post test.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Sharik Alejandra Guzmán	Nutricionista	CCT Memoria Saber
	Lucero Sánchez	Operario servicio de alimentos	CCT Memoria Saber
	Yessika Pérez	Operario servicio de alimentos	CCT Memoria Saber
	Yolanda Durán	Operario servicio de alimentos	CCT Memoria Saber

	Maria del Carmen Moreno	Operario servicio de alimentos	CCT Memoria Saber
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Realizar la medición de los desperdicios de alimentos del centro de cuidado transitorio memoria.	Operarios servicios generales y operarios servicio de alimentos	Diario
Próxima reunión	Enero.		
Elaboró	Sharik Alejandra Guzmán H.		

Anexos: Material de apoyo
Registro fotográfico
Listado de asistencia FOR-GD-023
Pres test y post test

Síntomas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)

Las enfermedades que se presentan a continuación no siempre se expresan de la forma que indica este manual, ya que la sintomatología de una enfermedad varía al incorporar distintas variables, como por ejemplo: cantidad de alimento consumido, estado de salud de la persona, cantidad de bacterias o de toxina en el alimento y otros.

Independientemente de la enfermedad que se presente y excluyendo las variables anteriormente mencionadas, las ETA tienden a tener en común los siguientes síntomas:

- Dolor de estómago;
- Vómitos, y
- Diarrea.



¿Qué se entiende por alimentos contaminados?

Un alimento contaminado es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas (tierras, trozos de palo, pelos) o contaminantes químicos, tales como detergentes, insecticidas o productos químicos (7).



Causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es un término que se aplica a todas las enfermedades adquiridas por medio del consumo de alimentos contaminados. Las causas más comunes son intoxicaciones e infecciones (9).

1. **Infección:** Presente cuando se consume un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos. Puede ser el caso de bacterias como *Salmonella* presente en huevos, carnes, pollos, lácteos, vegetales crudos y frutas cortadas o peladas (8).



2. **Intoxicación:** Presente cuando se consume alimentos contaminados con productos químicos, toxinas producidas por algunos gérmenes, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento (8).

AMUCI
UN COMPROMISO SOCIAL
ASOCIACIÓN DE MUJERES MUJER Y CIUDAD
NIT. 830093106-1

REGISTRO FOTOGRAFICO

FECHA: 11/12/2024
HORA: 13:50 p.m.
TEMA: Enfermedades transmitidas por alimentos
RESPONSABLE: Sharik Alejandra Guzmán



Cra 9 No. 81 -22 SUR
TEL. 6014795494 CEL. 3158685886
asociacionamuci@gmail.com



ASOCIACIÓN DE MUJERES
MUJER Y CIUDAD

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

1. Tema: Enfermedades transmitidas por alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Puente Aranda 3. Fecha y hora: 11-Dic-2024 13:50 pm

4. Nombre responsable: Sharik Alejandra Guzmán 5. Dependencia responsable: Nutrición

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	Raviad del C. Moreno	CC	39687349	Memoria y saber	operaria cocina	contratista	—	3142525275	R. del C. M.
2	Jucero Sanchez	CC	39176734	Memoria y Saber	cocina	contrat.	—	3222938818	Jucero
3	Alba yolanda den	CC	52188548	Memoria-S	cocina	contrato	—	3208682368	yolanda
4	Yessika Perez	PPT	4674570	Memoria y Saber	Aux/Cocina	Contratista	yessieveln2408@gmail.com	3143982208	Cuyo Yust
5	Sharik Alejandra Guzmán	CC	1032493998	Memoria & saber	Nutricionista	Contratista	sd alejandra guzman@gmail.com	3208153456	Sharik Guzmán
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

AMUCI
UN COMPROMISO SOCIAL
ASOCIACION DE MUJERES MUJER Y CIUDAD
NIT. 830093106-1

CAPACITACIÓN MENSUAL BPM CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA SABER - ASOCIACIÓN DE MUJERES MUJER Y CIUDAD (AMUCI)

PRE TEST

Nombre: Yveen Sanchez Uribe.

Cargo: Aux cocina.

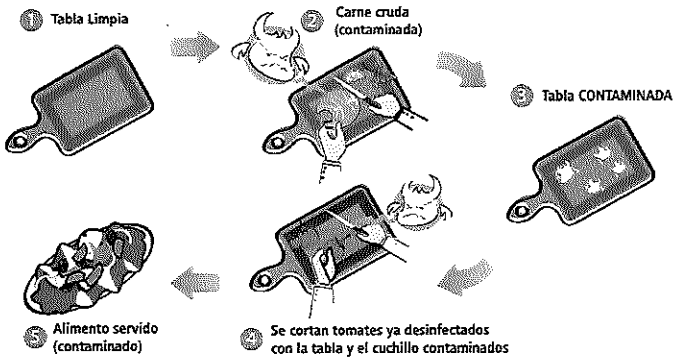
1. ¿Qué es vida útil? Tiempo de duración de un producto perecedero

2. Mencione 3 diferentes etapas o procesos en los que se puede contaminar un alimento: 1 congelar y Descongelar. 2- Mescla de Alimentos cocidos y crudos 3. (Reunir) 3 temperaturas inadecuada.

3. Lea los enunciados y escriba verdadero (V) o falso (F), según corresponda:

- Se considera que, bajo los 5°C, se retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias, entre los 60°C y 70°C la reproducción de bacterias es escasa o nula, y sobre los 70°C (cocción adecuada) asegura un alimento inocuo y seguro: V
- Las bacterias son microorganismos que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millonesde bacterias provocando la contaminación de los alimentos (en promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos): V
- Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar unriesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligrosquímicos: V

4. De acuerdo con la siguiente imagen ¿Qué tipo de contaminación se realizó en la siguiente preparación de alimentos



Contaminacion Cruzada.

AMUCI
UN COMPROMISO SOCIAL
ASOCIACION DE MUJERES MUJER Y CIUDAD
NIT. 830093106-1

CAPACITACIÓN MENSUAL BPM CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA SABER - ASOCIACIÓN DE MUJERES MUJER Y CIUDAD (AMUCI)

PRE TEST

Nombre: Alba Yolinder duran vega

Cargo: Auxiliar de cocina

1. ¿Qué es vida útil?

Es el tiempo en que un alimento conserva sus condiciones química, microbiologicas sensoriales nutricionales

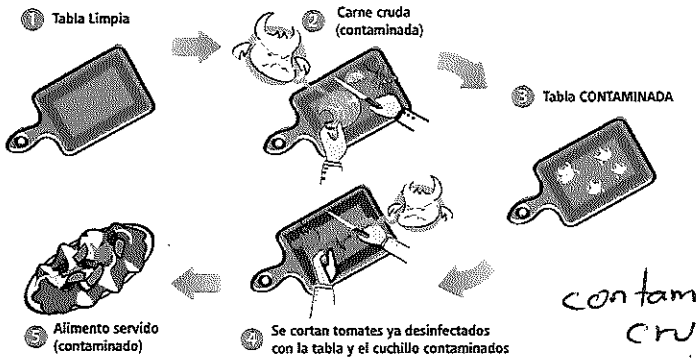
2. Mencione 3 diferentes etapas o procesos en los que se puede contaminar un alimento:

produccion - distribucion, - procesamiento.

3. Lea los enunciados y escriba verdadero (V) o falso (F), según corresponda:

- Se considera que, bajo los 5°C, se retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias, entre los 60°C y 70°C la reproducción de bacterias es escasa o nula, y sobre los 70°C (cocción adecuada) asegura un alimento inocuo y seguro: V
- Las bacterias son microorganismos que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millonesde bacterias provocando la contaminación de los alimentos (en promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos): ____
- Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar unriesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligrosquímicos: V

4. De acuerdo con la siguiente imagen ¿Qué tipo de contaminación se realizó en la siguiente preparación de alimentos



contaminacion cruzada.

AMUCI
UN COMPROMISO SOCIAL
ASOCIACION DE MUJERES MUJER Y CIUDAD
NIT. 830093104-1

CAPACITACIÓN MENSUAL BPM CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA SABER - ASOCIACIÓN DE MUJERES MUJER Y CIUDAD (AMUCI)

PRE TEST

Nombre: Mª del Carmen Moreno Bermudez

Cargo: operaria de cocina

1. ¿Qué es vida útil?

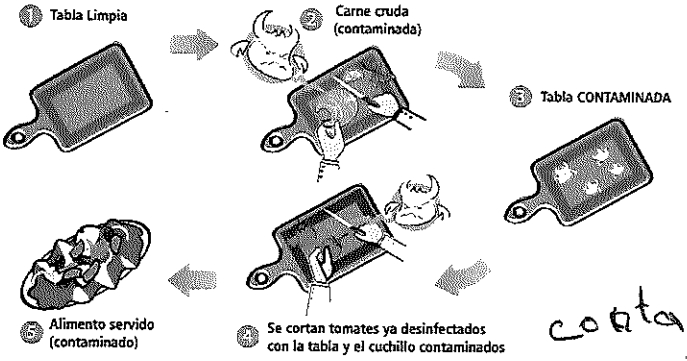
Cuando un utensilio esta en buen estado

2. Mencione 3 diferentes etapas o procesos en los que se puede contaminar un alimento:
Utilizar el cuchillo sin lavar en otro alimento contaminación cruzada, carne contaminada

3. Lea los enunciados y escriba verdadero (V) o falso (F), según corresponda:

- Se considera que, bajo los 5°C, se retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias, entre los 60°C y 70°C la reproducción de bacterias es escasa o nula, y sobre los 70°C (cocción adecuada) asegura un alimento inocuo y seguro: V
- Las bacterias son microorganismos que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millonesde bacterias provocando la contaminación de los alimentos (en promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos): V
- Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar unriesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligrosquímicos: V

4. De acuerdo con la siguiente imagen ¿Qué tipo de contaminación se realizó en la siguiente preparación de alimentos



contaminación cruzada

AMUCI
UN COMPROMISO SOCIAL
ASOCIACIÓN DE MUJERES MUJER Y CIUDAD
NIT. 830093106-1

CAPACITACIÓN MENSUAL BPM CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA SABER - ASOCIACIÓN DE MUJERES MUJER Y CIUDAD (AMUCI)

PRE TEST

Nombre: Yessivka Perez

Cargo: Auxiliar de Cocina

1. ¿Qué es vida útil?

El tiempo en el que un alimento Conservado en unas condiciones determinadas. mantiene las características físicas químicas y microbiológica

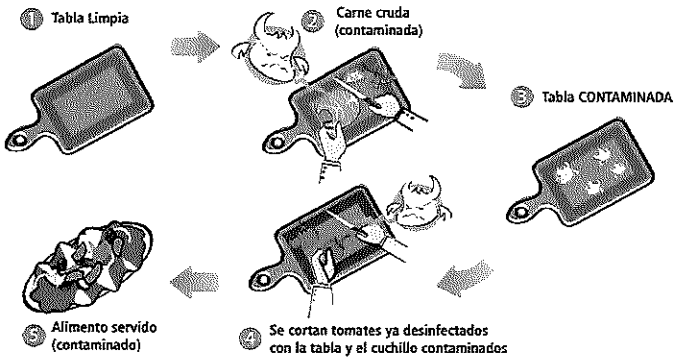
2. Mencione 3 diferentes etapas o procesos en los que se puede contaminar un alimento:

Producción, Procesamiento y distribución

3. Lea los enunciados y escriba verdadero (V) o falso (F), según corresponda:

- Se considera que, bajo los 5°C, se retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias, entre los 60°C y 70°C la reproducción de bacterias es escasa o nula, y sobre los 70°C (cocción adecuada) asegura un alimento inocuo y seguro: V
- Las bacterias son microorganismos que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millonesde bacterias provocando la contaminación de los alimentos (en promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos): V
- Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar unriesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligrosquímicos: V

4. De acuerdo con la siguiente imagen ¿Qué tipo de contaminación se realizó en la siguiente preparación de alimentos



Contaminación Cruzada

AMUCI
UN COMPROMISO SOCIAL
ASOCIACION DE MUJERES MUJER Y CIUDAD
NIT. 830093104-1

CAPACITACIÓN MENSUAL BPM CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA SABER - ASOCIACIÓN DE MUJERES MUJER Y CIUDAD (AMUCI)

POST TEST

Nombre: Joeen Sandra Vides
Auxiliar cocina.

Cargo:

1. ¿Qué es vida útil?
Tiempo que un alimento conserva su vida útil y mantiene sus caracteristicas quimicas y fisicas. Microbiologicas adecuadas para cumplir especificas nutricionales.

2. Mencione 3 diferentes etapas o procesos en los que se puede contaminar un alimento:
1 En produccion, 3. Distribucion. 2. procesamiento

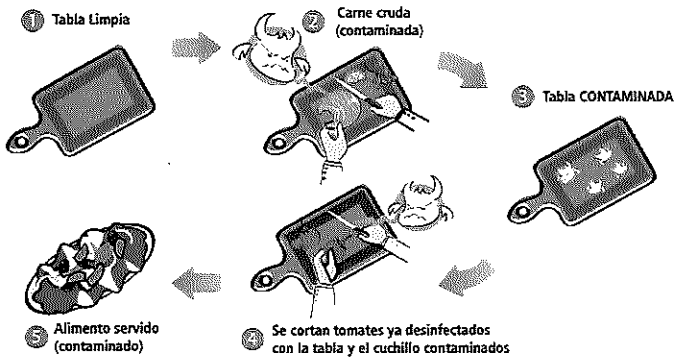
3. Lea los enunciados y escriba verdadero (V) o falso (F), según corresponda:

- Se considera que, bajo los 5°C, se retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias, entre los 60°C y 70°C la reproducción de bacterias es escasa o nula, y sobre los 70°C (cocción adecuada) asegura un alimento inocuo y seguro: V

- Las bacterias son microorganismos que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millonesde bacterias provocando la contaminación de los alimentos (en promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos): V

- Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar unriesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligrosquímicos: V

4. De acuerdo con la siguiente imagen ¿Qué tipo de contaminación se realizó en la siguiente preparación de alimentos



Contaminacion Cruzada.

AMUCI
UN COMPROMISO SOCIAL
ASOCIACION DE MUJERES MUJER Y CIUDAD
NIT. 830051104-1

CAPACITACIÓN MENSUAL BPM CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA SABER - ASOCIACIÓN DE MUJERES MUJER Y CIUDAD (AMUCI)

POST TEST

Nombre: Alba Yolanda Duran Vega, auxiliar de cocina.

Cargo:

1. ¿Qué es vida útil?

Es el tiempo que el alimento conserva las condiciones de seguridad Física - Química Microorganismo.

2. Mencione 3 diferentes etapas o procesos en los que se puede contaminar un alimento:

Proteccion, procedimiento distribucion.

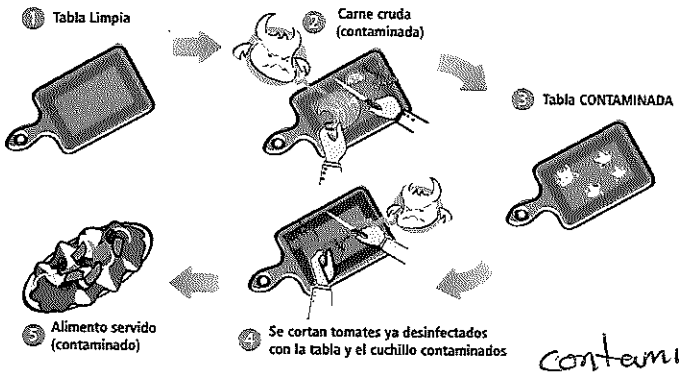
3. Lea los enunciados y escriba verdadero (V) o falso (F), según corresponda:

- Se considera que, bajo los 5°C, se retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias, entre los 60°C y 70°C la reproducción de bacterias es escasa o nula, y sobre los 70°C (cocción adecuada) asegura un alimento inocuo y seguro: V

- Las bacterias son microorganismos que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millonesde bacterias provocando la contaminación de los alimentos (en promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos): V

- Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar unriesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligrosquímicos: V

4. De acuerdo con la siguiente imagen ¿Qué tipo de contaminación se realizó en la siguiente preparación de alimentos



contaminacion cruzada

AMUCI
UN COMPROMISO SOCIAL
ASOCIACION DE MUJERES MUJER Y CIUDAD
NIT. 811009106-1

CAPACITACIÓN MENSUAL BPM CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA SABER - ASOCIACIÓN DE MUJERES MUJER Y CIUDAD (AMUCI)

POST TEST

Nombre: Maria del Carmen Moreno Bermudez
cc 39687349 tel 3142152575

Cargo: operaria de cocina

1. ¿Qué es vida útil?

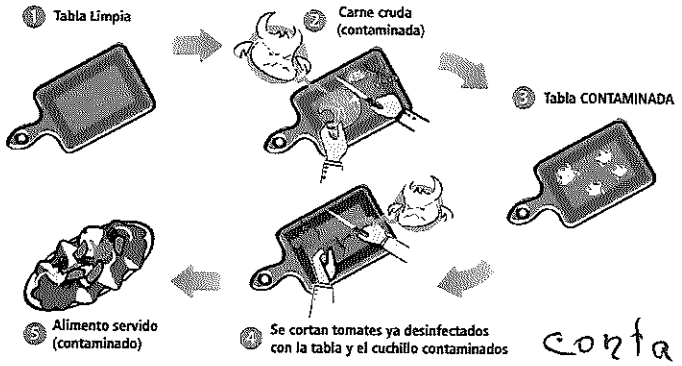
Es el tiempo en q un alimento conserva las condiciones de seguridad, fisicas, quimicas microbiologicas, sensoriales y nutricionales.

2. Mencione 3 diferentes etapas o procesos en los que se puede contaminar un alimento:
Va plodución, procesamiento, distribución

3. Lea los enunciados y escriba verdadero (V) o falso (F), según corresponda:

- Se considera que, bajo los 5°C, se retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias, entre los 60°C y 70°C la reproducción de bacterias es escasa o nula, y sobre los 70°C (cocción adecuada) asegura un alimento inocuo y seguro: V
- Las bacterias son microorganismos que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millonesde bacterias provocando la contaminación de los alimentos (en promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos): V
- Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar unriesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligrosquímicos: V

4. De acuerdo con la siguiente imagen ¿Qué tipo de contaminación se realizó en la siguiente preparación de alimentos



contaminación cruzada

AMUCI
UN COMPROMISO SOCIAL
ASOCIACION DE MUJERES MUJER Y CIUDAD
NIT. 811009106-1

CAPACITACIÓN MENSUAL BPM CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA SABER - ASOCIACIÓN DE MUJERES MUJER Y CIUDAD (AMUCI)
POST TEST

Nombre: Yessika Perez

Cargo: auxiliar de cocina

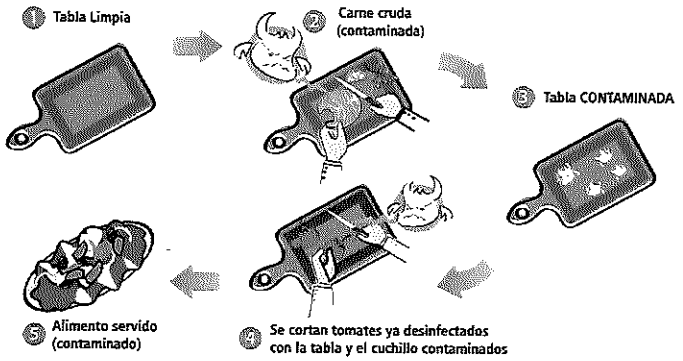
1. ¿Qué es vida útil?
Es el tiempo que el alimento conserva las condiciones de seguridad Física química microbiológicas

2. Mencione 3 diferentes etapas o procesos en los que se puede contaminar un alimento:
Producción, procesamiento y distribución

3. Lea los enunciados y escriba verdadero (V) o falso (F), según corresponda:

- Se considera que, bajo los 5°C, se retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias, entre los 60°C y 70°C la reproducción de bacterias es escasa o nula, y sobre los 70°C (cocción adecuada) asegura un alimento inocuo y seguro: V
- Las bacterias son microorganismos que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millonesde bacterias provocando la contaminación de los alimentos (en promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos): V
- Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar unriesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligrosquímicos: V

4. De acuerdo con la siguiente imagen ¿Qué tipo de contaminación se realizó en la siguiente preparación de alimentos



Contaminación Cruzada