EVIDENCIAS DE APRENDICES ENVIO POR MEDIO DEL WHATSAPP

Programa: Higiene para Manipuladores de alimentos

Ficha: 2144440

Instructora: Lola Jimena Toro

Taller enviado por el aprendiz Dimer Bermúdez Daza, tema manipulador de alimentos.



FORMATO ENVIO DE EVIDENCIAS

Programa: Higiene para Manipuladores de Alimentos

Ficha: 2144440

Instructora: Lola Jimena Toro

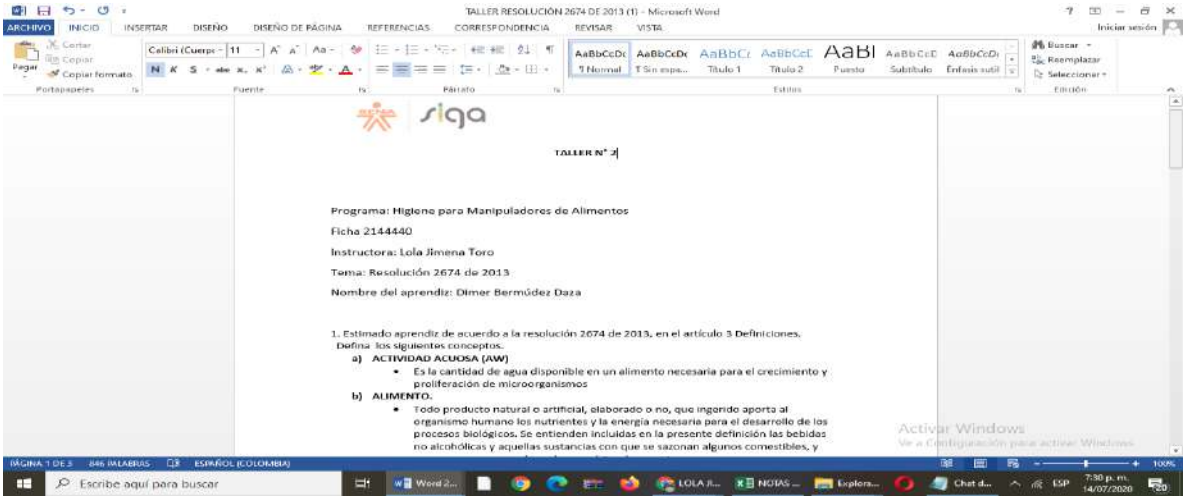
Área panadería

Nombre del aprendiz: Dimer Bermúdez Daza

Tema: Definición de Manipulador de Alimentos

Desarrollo: Según el material de apoyo un manipulador de alimentos es aquella persona que en su trabajo tiene contacto con alimentos durante su proceso ya sea de fabricación, envasado, transporte, distribución, almacenamiento, venta o servicio y por ende debe seguir ciertas normas para tener contacto con estos alimentos.

Taller enviado por el aprendiz Dimer Bermúdez Daza, tema resolución 2674



TALLER N° 2

Programa: Higiene para Manipuladores de Alimentos

Ficha 2144440

Instructora: Lola Jimena Toro

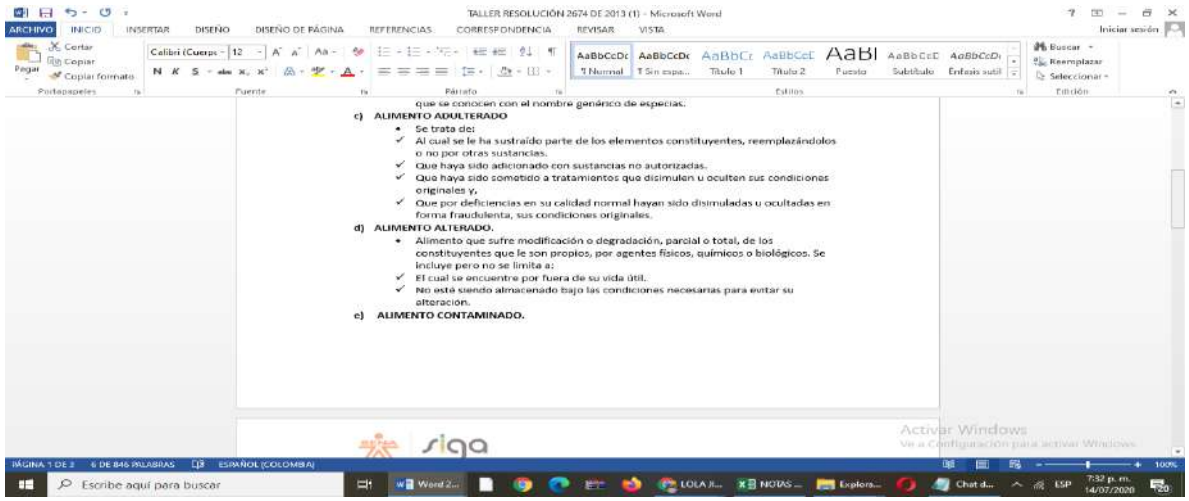
Tema: Resolución 2674 de 2013

Nombre del aprendiz: Dimer Bermúdez Daza

1. Estimado aprendiz de acuerdo a la resolución 2674 de 2013, en el artículo 3 Definiciones. Defina los siguientes conceptos.

a) **ACTIVIDAD ACUOSA (AW)**
- Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos

b) **ALIMENTO.**
- Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y



que se conocen con el nombre genérico de especias.

c) **ALIMENTO ADULTERADO**

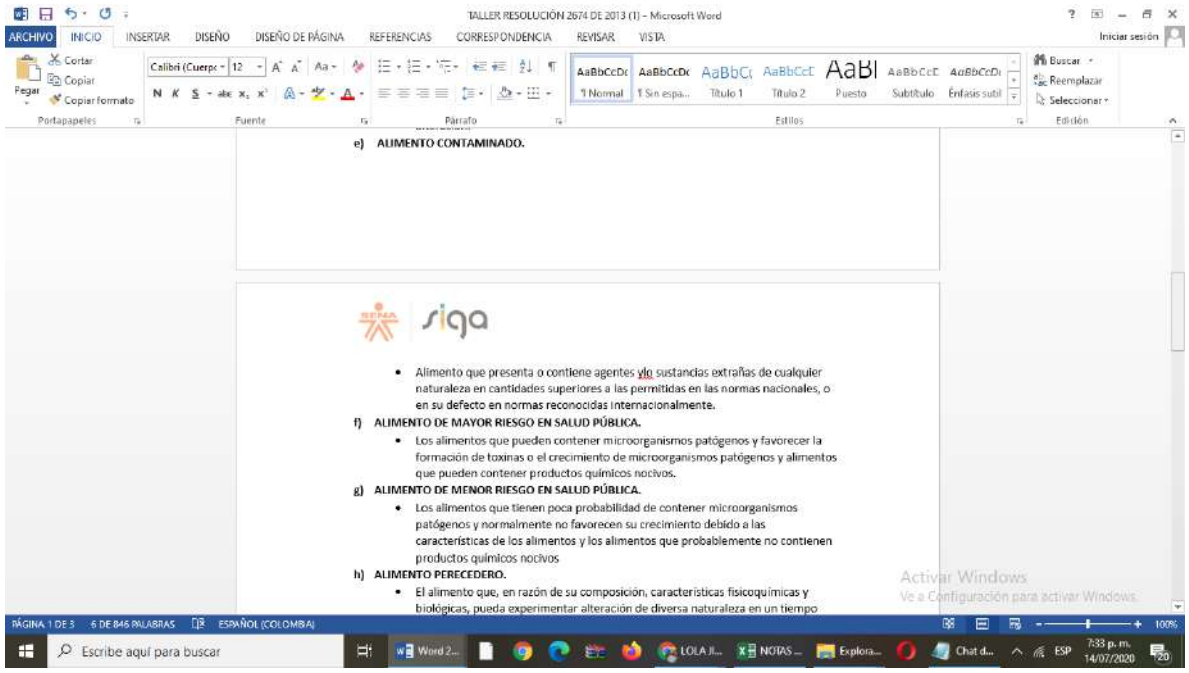
- Se trata de:
  - ✓ Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
  - ✓ Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
  - ✓ Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
  - ✓ Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

d) **ALIMENTO ALTERADO.**

- Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:
  - ✓ El cual se encuentre por fuera de su vida útil.
  - ✓ No está siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

e) **ALIMENTO CONTAMINADO.**

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



e) **ALIMENTO CONTAMINADO.**

- Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

f) **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.**

- Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

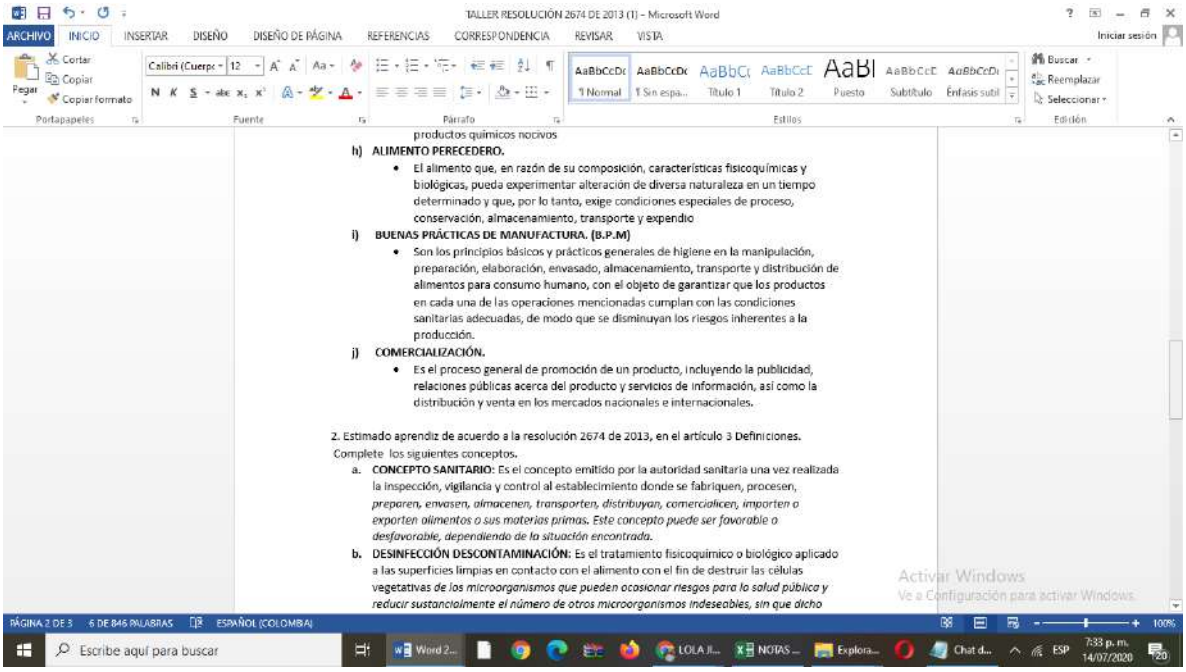
g) **ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.**

- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos

h) **ALIMENTO PERECEDERO.**

- El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



productos químicos nocivos

h) **ALIMENTO PERECEDERO.**
- El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio

i) **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. (B.P.M)**
- Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

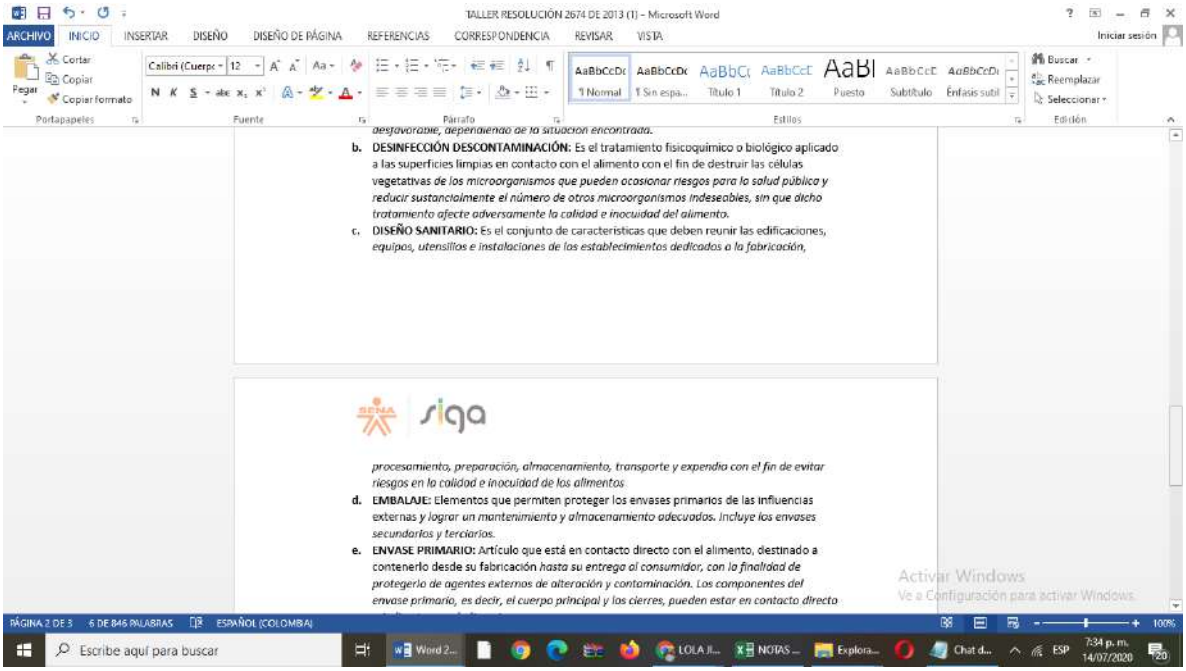
j) **COMERCIALIZACIÓN.**
- Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

2. Estimado aprendiz de acuerdo a la resolución 2674 de 2013, en el artículo 3 Definiciones. Complete los siguientes conceptos.

a. **CONCEPTO SANITARIO:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, *preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.*

b. **DESINFECCIÓN DESCONTAMINACIÓN:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas *de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho*

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

b. **DESINFECCIÓN DESCONTAMINACIÓN:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas *de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.*

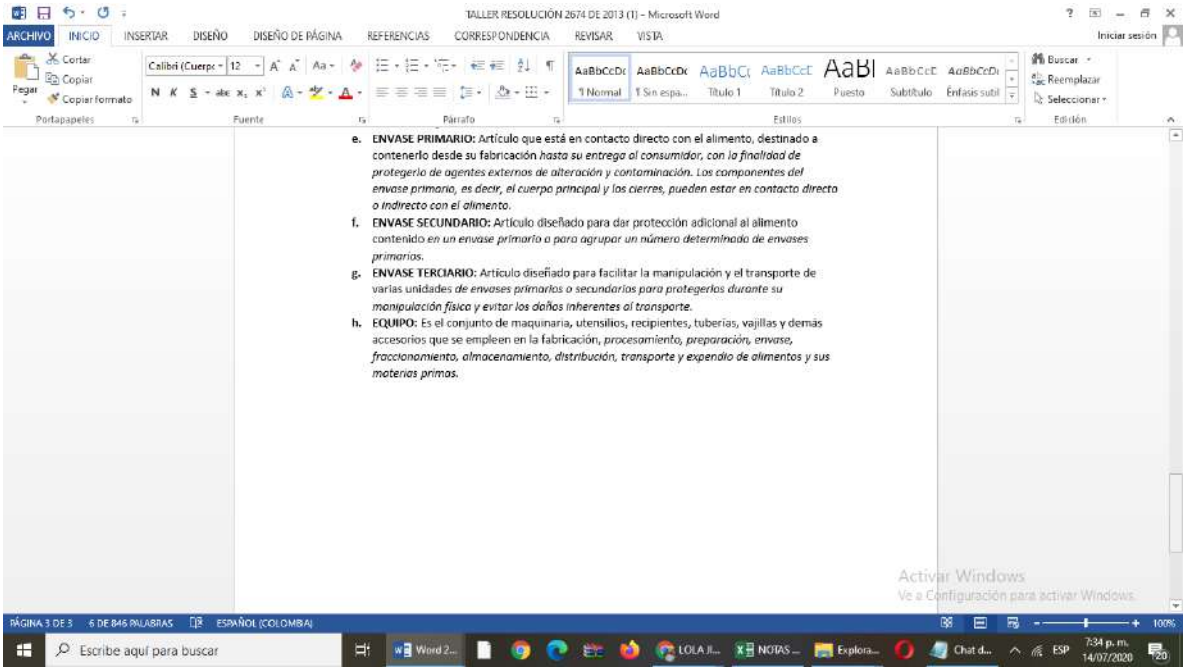
c. **DISEÑO SANITARIO:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, *equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación,*

procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

d. **EMBALAJE:** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas *y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.*

e. **ENVASE PRIMARIO:** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación *hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo*

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



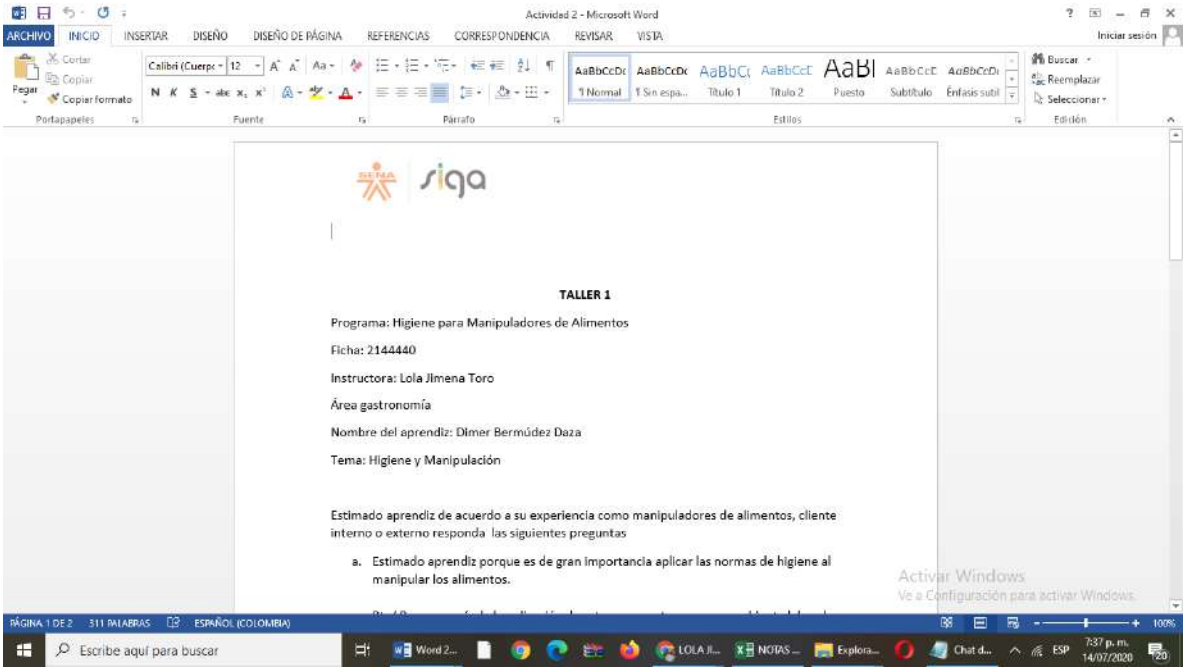
e. **ENVASE PRIMARIO:** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación *hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.*

f. **ENVASE SECUNDARIO:** Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido *en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.*

g. **ENVASE TERCIARIO:** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades *de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.*

h. **EQUIPO:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, *procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.*

Taller enviado por el aprendiz Dimer Bermúdez Daza, tema higiene y manipulación



TALLER 1

Programa: Higiene para Manipuladores de Alimentos

Ficha: 2144440

Instructora: Lola Jimena Toro

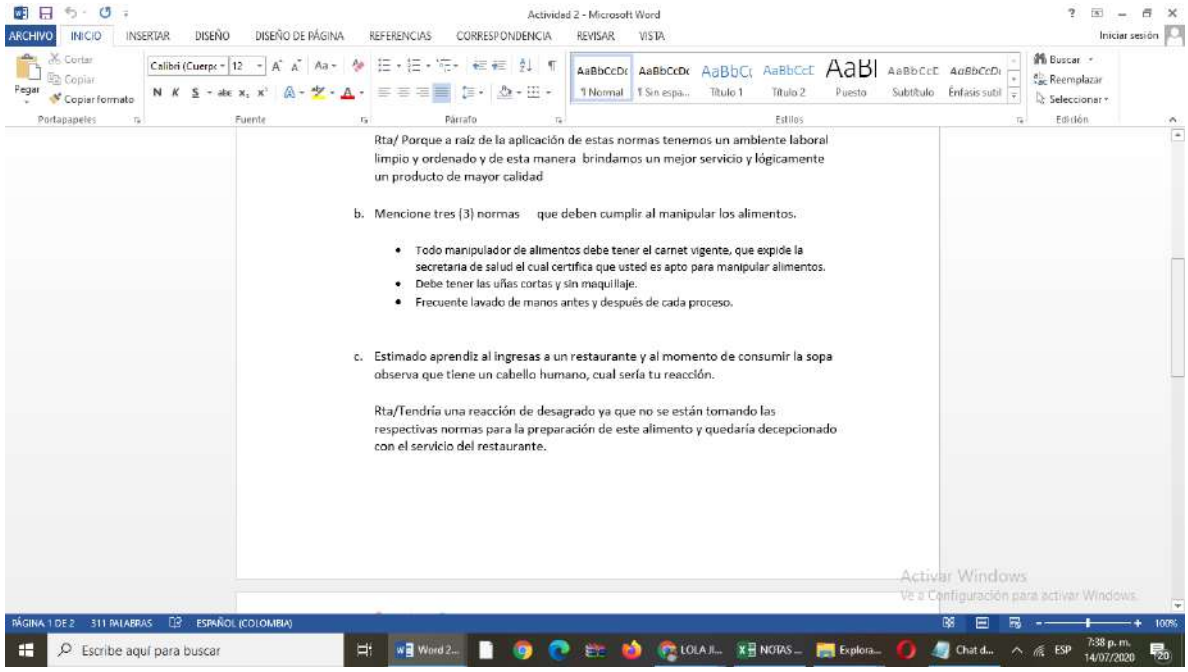
Área gastronomía

Nombre del aprendiz: Dimer Bermúdez Daza

Tema: Higiene y Manipulación

Estimado aprendiz de acuerdo a su experiencia como manipuladores de alimentos, cliente interno o externo responda las siguientes preguntas

a. Estimado aprendiz porque es de gran importancia aplicar las normas de higiene al manipular los alimentos.



Actividad 2 - Microsoft Word

Rta/ Porque a raíz de la aplicación de estas normas tenemos un ambiente laboral limpio y ordenado y de esta manera brindamos un mejor servicio y lógicamente un producto de mayor calidad

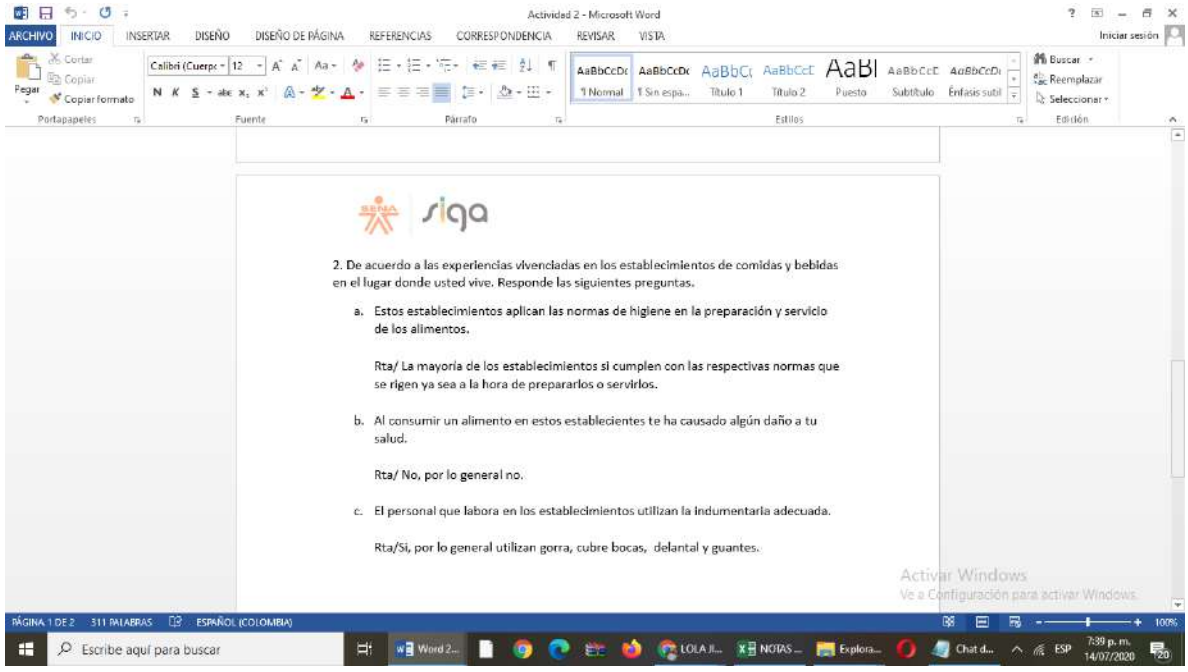
b. Mencione tres (3) normas que deben cumplir al manipular los alimentos.

- Todo manipulador de alimentos debe tener el carnet vigente, que expide la secretaria de salud el cual certifica que usted es apto para manipular alimentos.
- Debe tener las uñas cortas y sin maquillaje.
- Frecuente lavado de manos antes y después de cada proceso.

c. Estimado aprendiz al ingresas a un restaurante y al momento de consumir la sopa observa que tiene un cabello humano, cual sería tu reacción.

Rta/Tendría una reacción de desagrado ya que no se están tomando las respectivas normas para la preparación de este alimento y quedaría decepcionado con el servicio del restaurante.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



Actividad 2 - Microsoft Word

2. De acuerdo a las experiencias vivenciadas en los establecimientos de comidas y bebidas en el lugar donde usted vive. Responde las siguientes preguntas.

a. Estos establecimientos aplican las normas de higiene en la preparación y servicio de los alimentos.

Rta/ La mayoría de los establecimientos si cumplen con las respectivas normas que se rigen ya sea a la hora de prepararlos o servirlos.

b. Al consumir un alimento en estos establecientes te ha causado algún daño a tu salud.

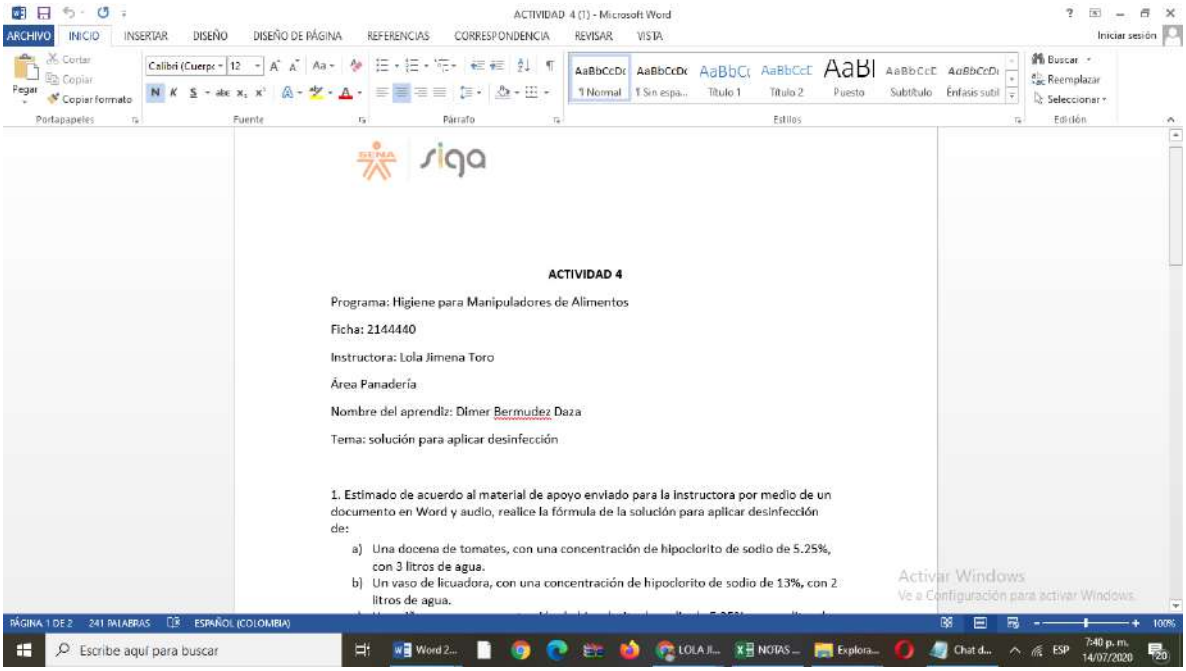
Rta/ No, por lo general no.

c. El personal que labora en los establecimientos utilizan la indumentaria adecuada.

Rta/Si, por lo general utilizan gorra, cubre bocas, delantal y guantes.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Taller enviado por el aprendiz Dimer Bermúdez Daza, tema fórmula para elaborar solución para aplicar desinfección



ACTIVIDAD 4 (1) - Microsoft Word

ACTIVIDAD 4

Programa: Higiene para Manipuladores de Alimentos

Ficha: 2144440

Instructora: Lola Jimena Toro

Área Panadería

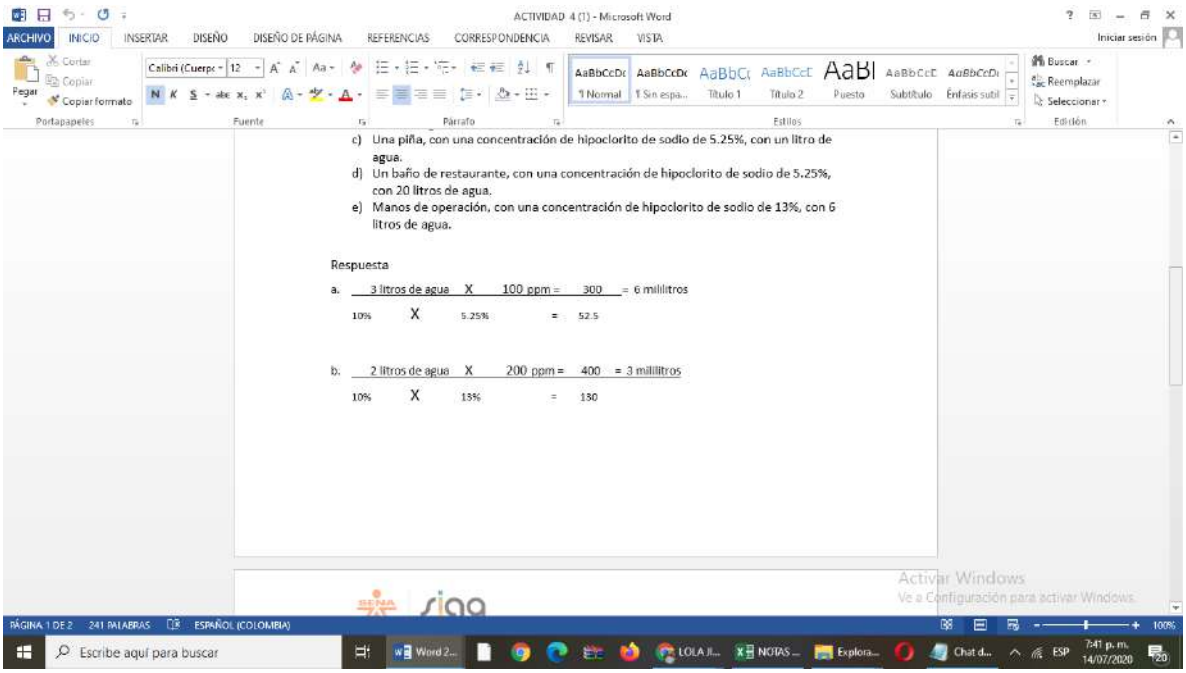
Nombre del aprendiz: Dimer Bermudez Daza

Tema: solución para aplicar desinfección

1. Estimado de acuerdo al material de apoyo enviado para la instructora por medio de un documento en Word y audio, realice la fórmula de la solución para aplicar desinfección de:

a) Una docena de tomates, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 3 litros de agua.
b) Un vaso de licuadora, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 2 litros de agua.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



ACTIVIDAD 4 (1) - Microsoft Word

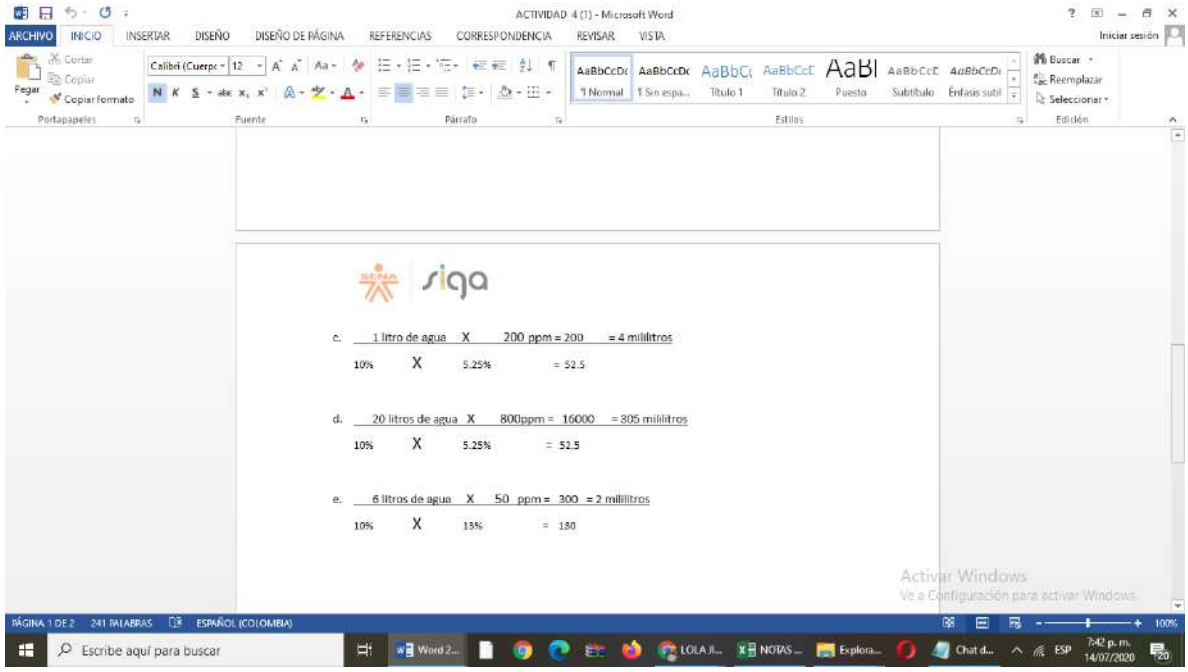
c) Una piña, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con un litro de agua.
d) Un baño de restaurante, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 20 litros de agua.
e) Manos de operación, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 6 litros de agua.

Respuesta

a. 3 litros de agua X 100 ppm = 300 = 6 mililitros
10% X 5.25% = 52.5

b. 2 litros de agua X 200 ppm = 400 = 3 mililitros
10% X 13% = 130

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

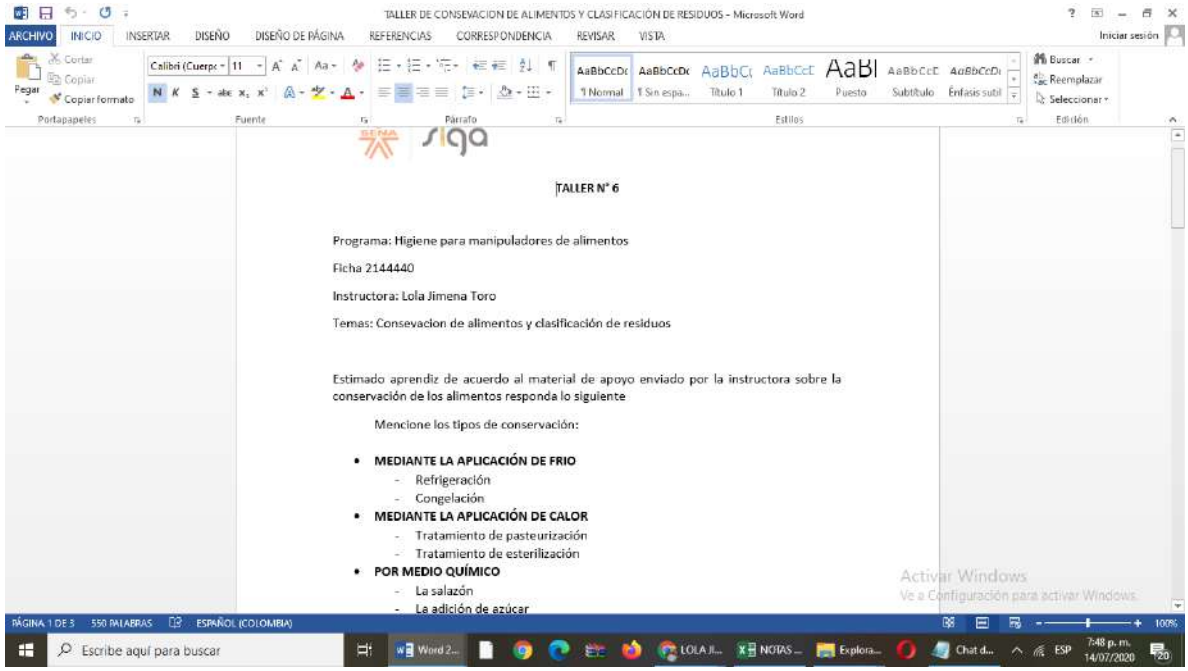


c. 1 litro de agua X 200 ppm = 200 = 4 mililitros
10% X 5.25% = 52.5

d. 20 litros de agua X 800ppm = 16000 = 305 mililitros
10% X 5.25% = 52.5

e. 6 litros de agua X 50 ppm = 300 = 2 mililitros
10% X 15% = 180

Taller enviado por el aprendiz Dimer Bermúdez Daza, tema conservación de alimentos y clasificación de residuos.



TALLER N° 6

Programa: Higiene para manipuladores de alimentos

Ficha 2144440

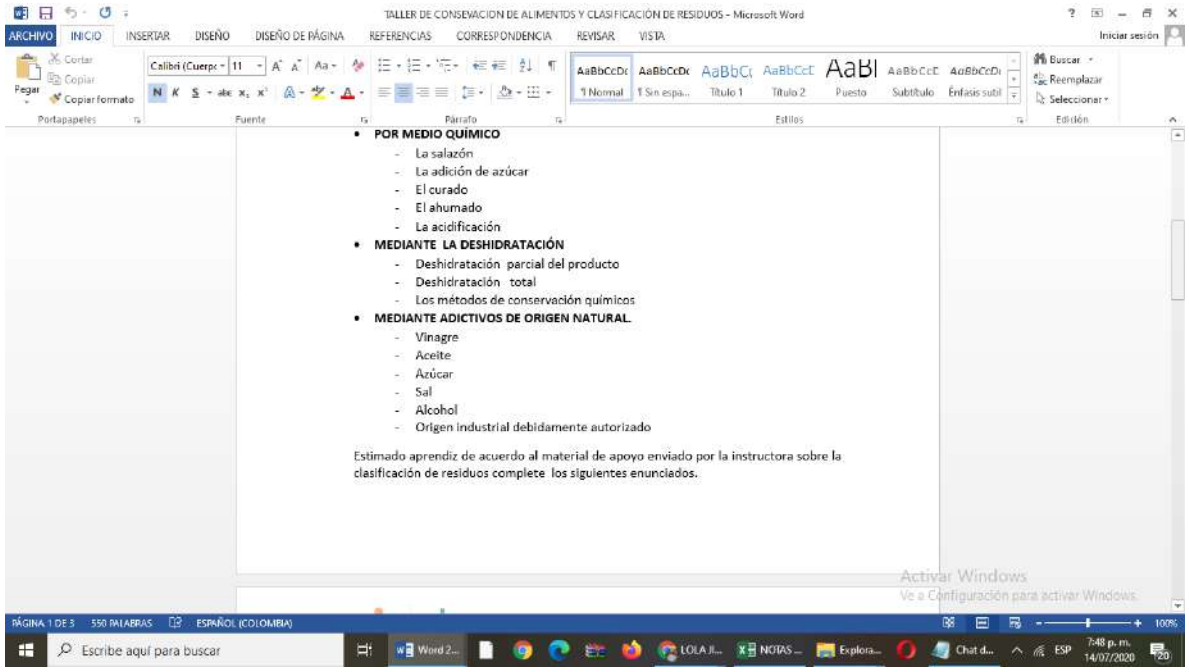
Instructora: Lola Jimena Toro

Temas: Consevacion de alimentos y clasificación de residuos

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre la conservación de los alimentos responda lo siguiente

Mencione los tipos de conservación:

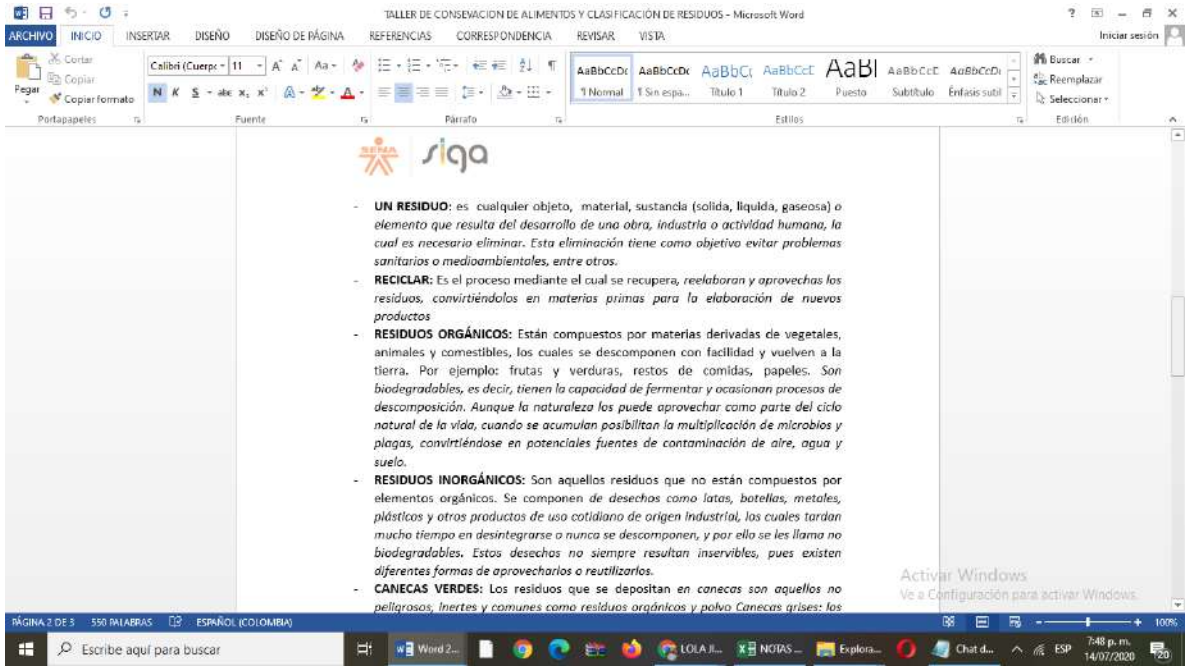
- **MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FRIO**
  - Refrigeración
  - Congelación
- **MEDIANTE LA APLICACIÓN DE CALOR**
  - Tratamiento de pasteurización
  - Tratamiento de esterilización
- **POR MEDIO QUÍMICO**
  - La salazón
  - La adición de azúcar



- **POR MEDIO QUIMICO**
  - La salazón
  - La adición de azúcar
  - El curado
  - El ahumado
  - La acidificación
- **MEDIANTE LA DESHIDRATACIÓN**
  - Deshidratación parcial del producto
  - Deshidratación total
  - Los métodos de conservación químicos
- **MEDIANTE ADICTIVOS DE ORIGEN NATURAL.**
  - Vinagre
  - Aceite
  - Azúcar
  - Sal
  - Alcohol
  - Origen industrial debidamente autorizado

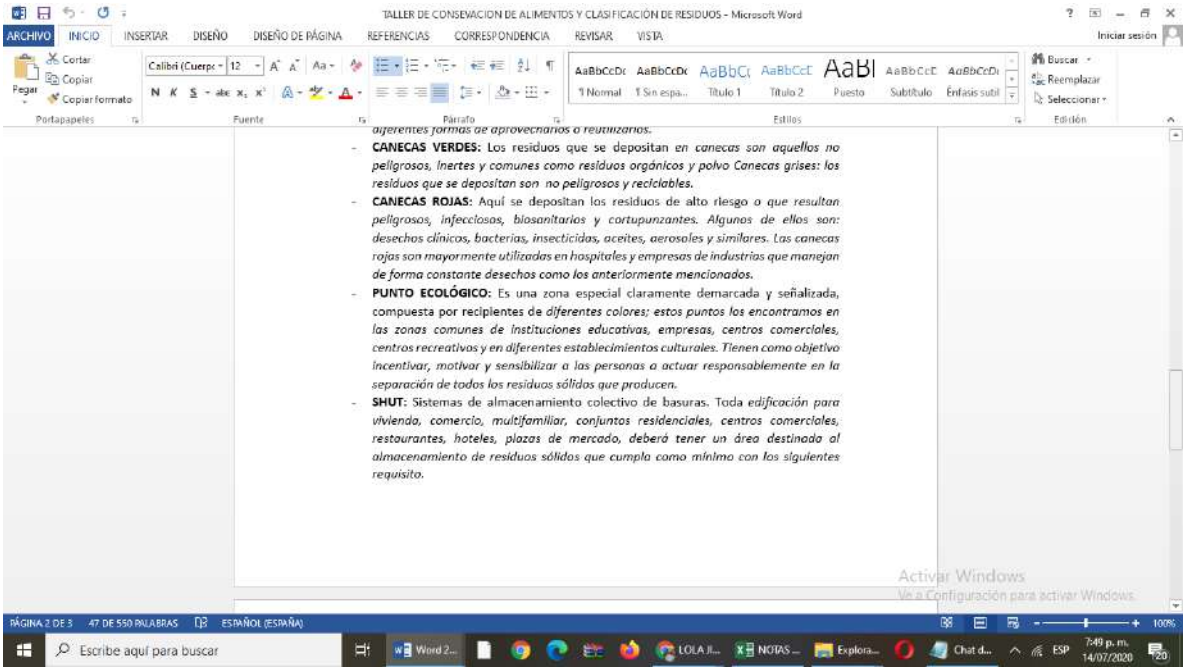
Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre la clasificación de residuos complete los siguientes enunciados.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

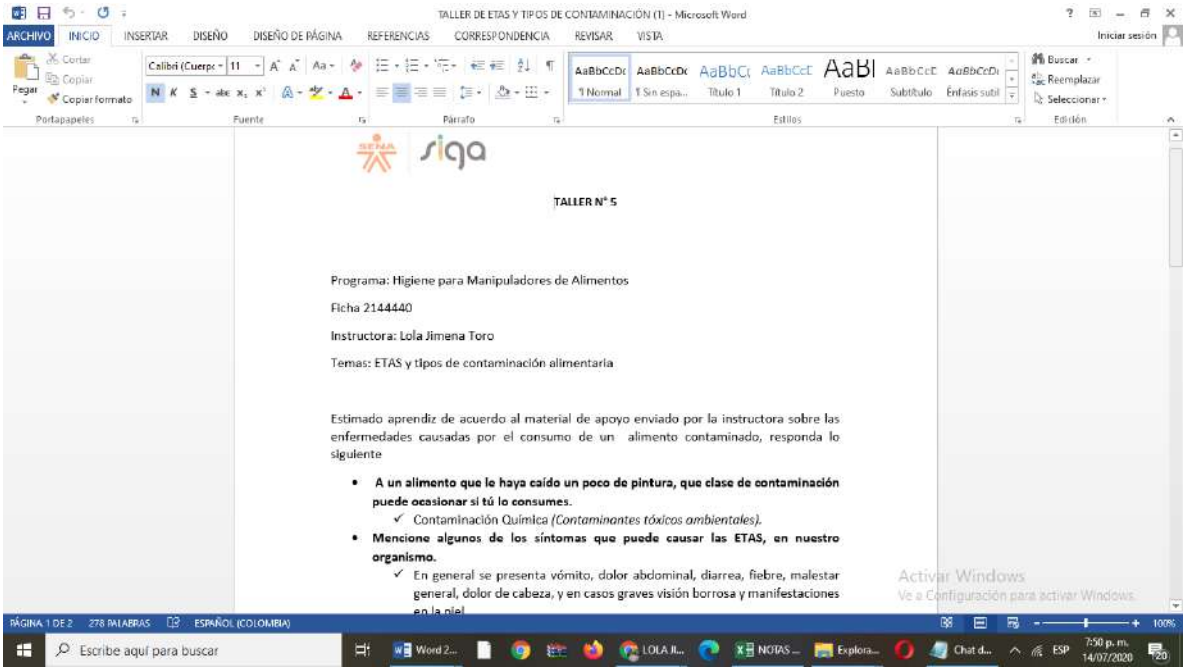


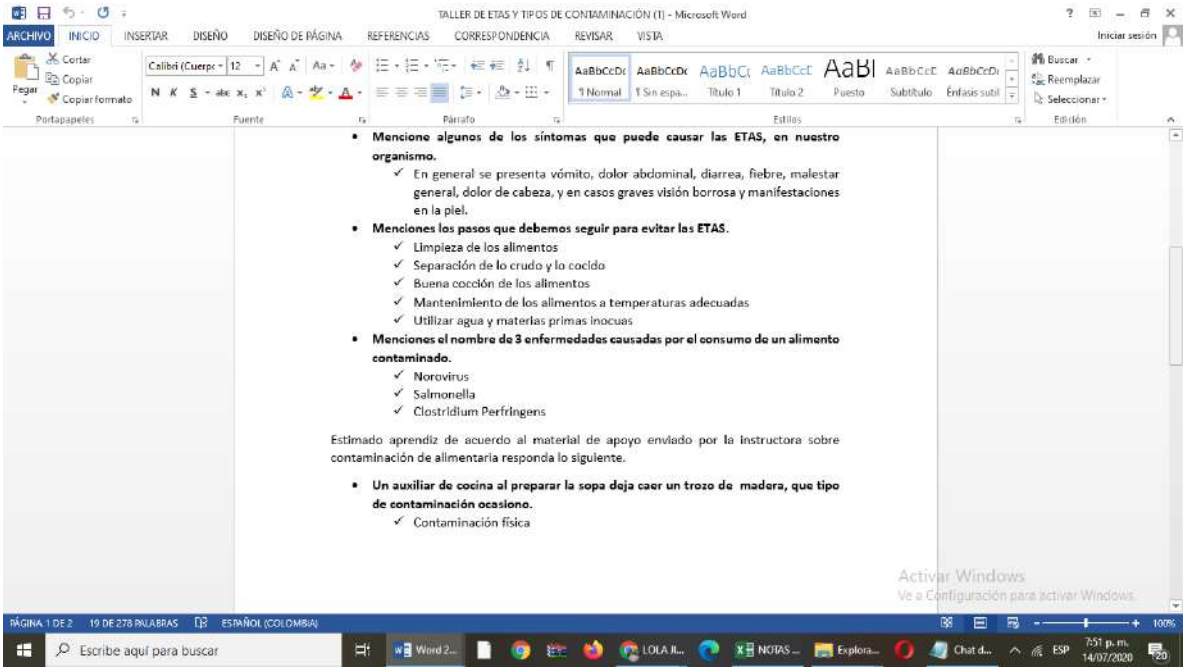
- **UN RESIDUO:** es cualquier objeto, material, sustancia (solida, liquida, gaseosa) *o elemento que resulta del desarrollo de una obra, industria o actividad humana, la cual es necesario eliminar. Esta eliminación tiene como objetivo evitar problemas sanitarios o medioambientales, entre otros.*
- **RECICLAR:** Es el proceso mediante el cual se recupera, *reelaboran y aprovechas los residuos, convirtiéndolos en materias primas para la elaboración de nuevos productos*
- **RESIDUOS ORGÁNICOS:** Están compuestos por materias derivadas de vegetales, animales y comestibles, los cuales se descomponen con facilidad y vuelven a la tierra. Por ejemplo: frutas y verduras, restos de comidas, papeles. *Son biodegradables, es decir, tienen la capacidad de fermentar y ocasionan procesos de descomposición. Aunque la naturaleza los puede aprovechar como parte del ciclo natural de la vida, cuando se acumulan posibilitan la multiplicación de microbios y plagas, convirtiéndose en potenciales fuentes de contaminación de aire, agua y suelo.*
- **RESIDUOS INORGÁNICOS:** Son aquellos residuos que no están compuestos por elementos orgánicos. Se componen *de desechos como latas, botellas, metales, plásticos y otros productos de uso cotidiano de origen industrial, los cuales tardan mucho tiempo en desintegrarse o nunca se descomponen, y por ello se les llama no biodegradables. Estos desechos no siempre resultan inservibles, pues existen diferentes formas de aprovecharlos o reutilizarlos.*
- **CANECAS VERDES:** Los residuos que se depositan *en canecas son aquellos no peligrosos, inertes y comunes como residuos orgánicos y polvo Canecas grises: los*

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



Taller enviado por el aprendiz Dimer Bermúdez Daza, tema ETAS y contaminación alimentaria

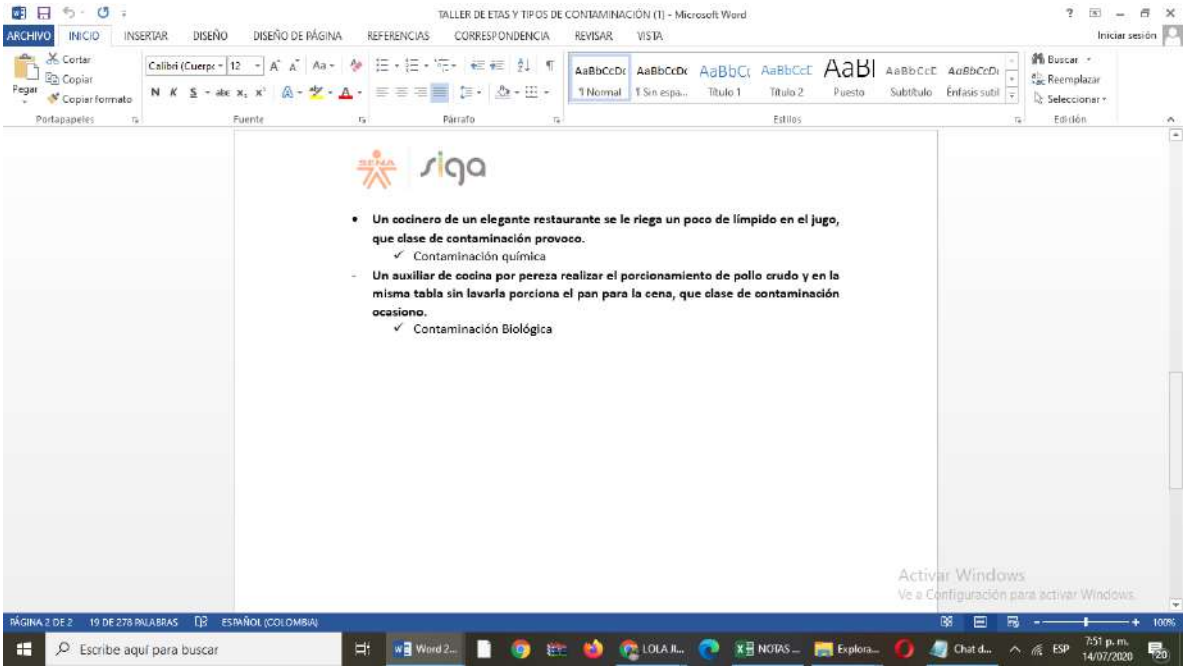




- **Mencione algunos de los síntomas que puede causar las ETAS, en nuestro organismo.**
  - ✓ En general se presenta vómito, dolor abdominal, diarrea, fiebre, malestar general, dolor de cabeza, y en casos graves visión borrosa y manifestaciones en la piel.
- **Menciones los pasos que debemos seguir para evitar las ETAS.**
  - ✓ Limpieza de los alimentos
  - ✓ Separación de lo crudo y lo cocido
  - ✓ Buena cocción de los alimentos
  - ✓ Mantenimiento de los alimentos a temperaturas adecuadas
  - ✓ Utilizar agua y materias primas inocuas
- **Menciones el nombre de 3 enfermedades causadas por el consumo de un alimento contaminado.**
  - ✓ Norovirus
  - ✓ Salmonella
  - ✓ Clostridium Perfringens

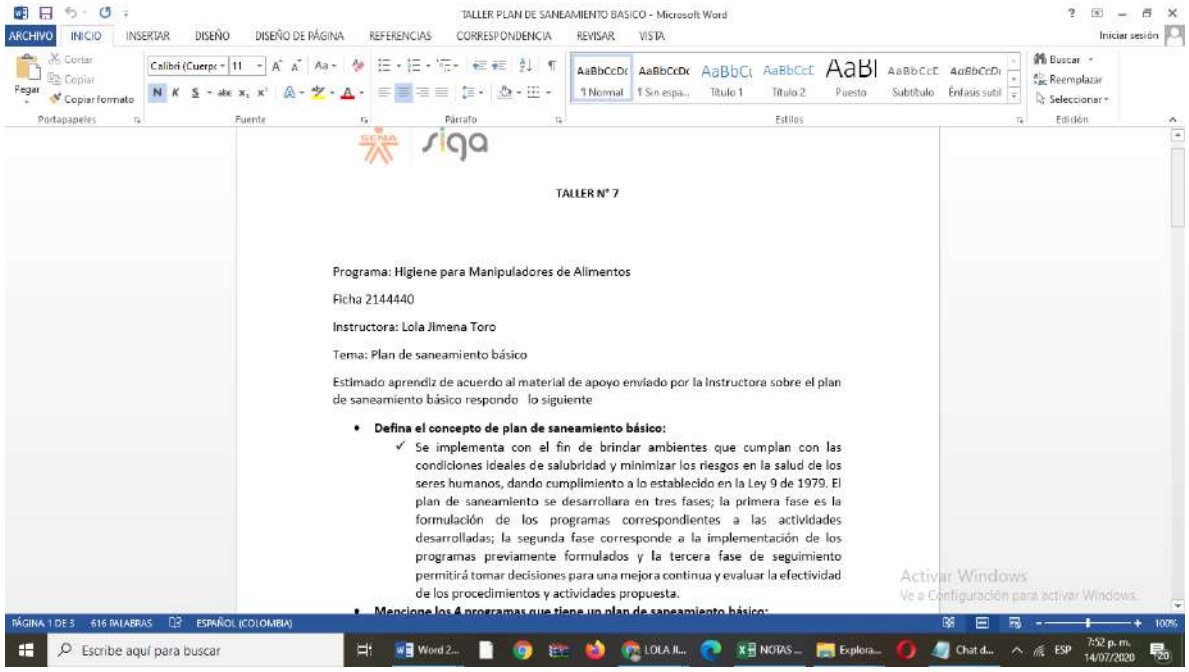
Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre contaminación de alimentaria responda lo siguiente.

- **Un auxiliar de cocina al preparar la sopa deja caer un trozo de madera, que tipo de contaminación ocasiono.**
  - ✓ Contaminación física



- **Un cocinero de un elegante restaurante se le riega un poco de limpido en el jugo, que clase de contaminación provoco.**
  - ✓ Contaminación química
- **Un auxiliar de cocina por pereza realizar el porcionamiento de pollo crudo y en la misma tabla sin lavarla porciona el pan para la cena, que clase de contaminación ocasiono.**
  - ✓ Contaminación Biológica

Taller enviado por el aprendiz Dimer Bermúdez Daza, tema plan de saneamiento básico



TALLER PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - Microsoft Word

TALLER N° 7

Programa: Higiene para Manipuladores de Alimentos

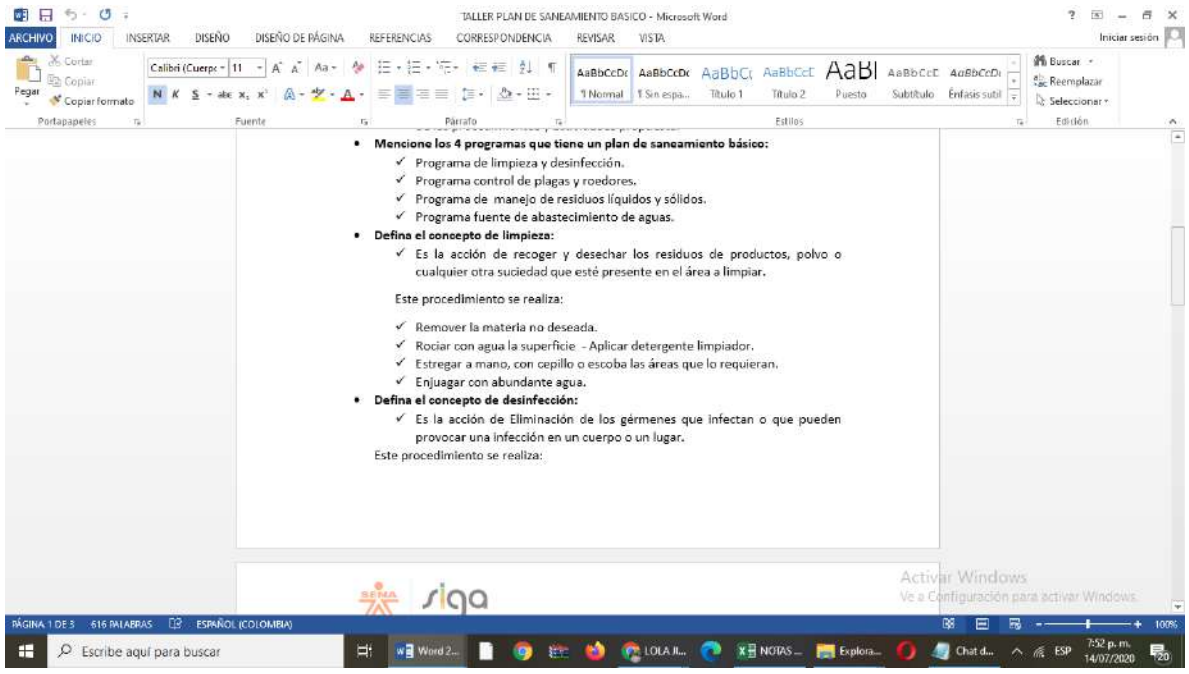
Ficha 2144440

Instructora: Lola Jimena Toro

Tema: Plan de saneamiento básico

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la Instructora sobre el plan de saneamiento básico respondo lo siguiente

- **Defina el concepto de plan de saneamiento básico:**
  - ✓ Se implementa con el fin de brindar ambientes que cumplan con las condiciones ideales de salubridad y minimizar los riesgos en la salud de los seres humanos, dando cumplimiento a lo establecido en la Ley 9 de 1979. El plan de saneamiento se desarrollara en tres fases; la primera fase es la formulación de los programas correspondientes a las actividades desarrolladas; la segunda fase corresponde a la implementación de los programas previamente formulados y la tercera fase de seguimiento permitirá tomar decisiones para una mejora continua y evaluar la efectividad de los procedimientos y actividades propuesta.
- **Mencione los 4 programas que tiene un plan de saneamiento básico:**



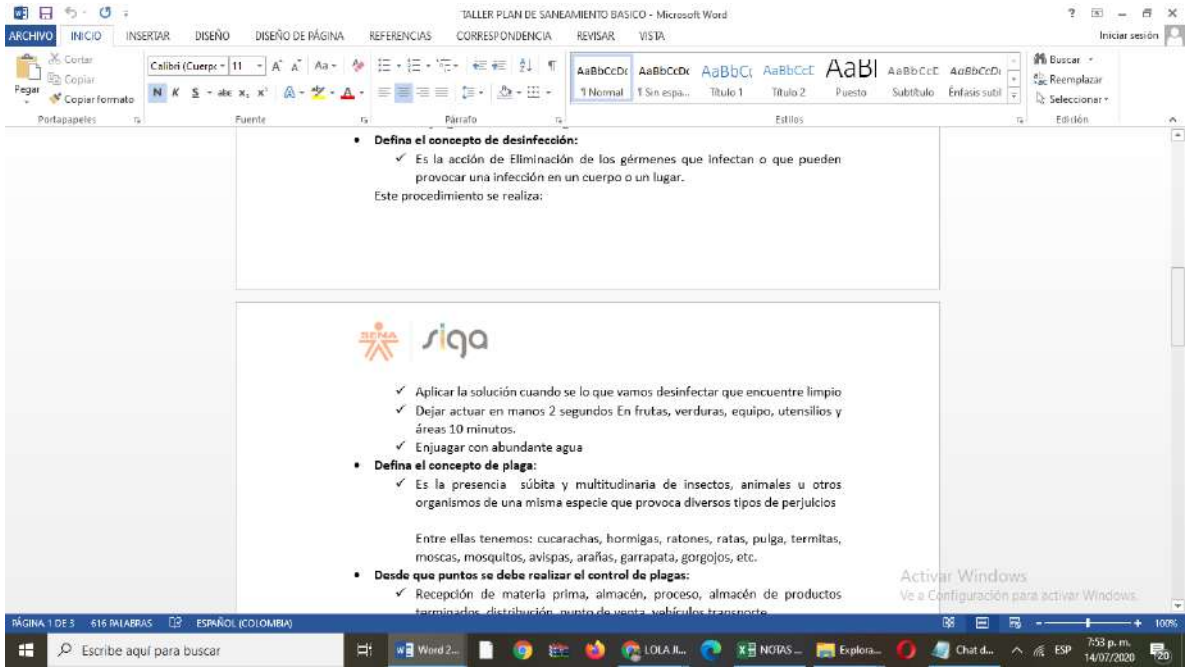
TALLER PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - Microsoft Word

- **Mencione los 4 programas que tiene un plan de saneamiento básico:**
  - ✓ Programa de limpieza y desinfección.
  - ✓ Programa control de plagas y roedores.
  - ✓ Programa de manejo de residuos líquidos y sólidos.
  - ✓ Programa fuente de abastecimiento de aguas.
- **Defina el concepto de limpieza:**
  - ✓ Es la acción de recoger y desechar los residuos de productos, polvo o cualquier otra suciedad que esté presente en el área a limpiar.

  Este procedimiento se realiza:

  - ✓ Remover la materia no deseada.
  - ✓ Rociar con agua la superficie - Aplicar detergente limpiador.
  - ✓ Estregar a mano, con cepillo o escoba las áreas que lo requieran.
  - ✓ Enjuagar con abundante agua.
- **Defina el concepto de desinfección:**
  - ✓ Es la acción de Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar.

  Este procedimiento se realiza:



- **Defina el concepto de desinfección:**
  - ✓ Es la acción de Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar.

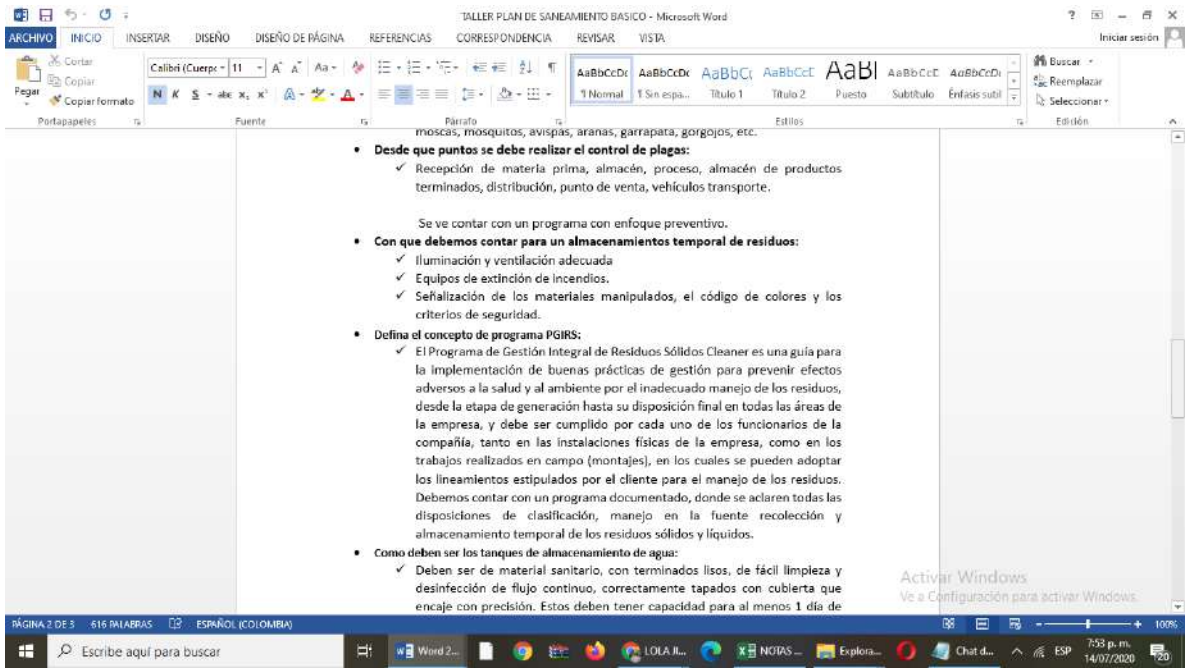
  Este procedimiento se realiza:

- ✓ Aplicar la solución cuando se lo que vamos desinfectar que encuentre limpio
- ✓ Dejar actuar en manos 2 segundos En frutas, verduras, equipo, utensilios y áreas 10 minutos.
- ✓ Enjuagar con abundante agua

- **Defina el concepto de plaga:**
  - ✓ Es la presencia súbita y multitudinaria de insectos, animales u otros organismos de una misma especie que provoca diversos tipos de perjuicios

  Entre ellas tenemos: cucarachas, hormigas, ratones, ratas, pulga, termitas, moscas, mosquitos, avispas, arañas, garrapata, gorgojos, etc.
- **Desde que puntos se debe realizar el control de plagas:**
  - ✓ Recepción de materia prima, almacén, proceso, almacén de productos terminados, distribución, punto de venta, vehículos transporte

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

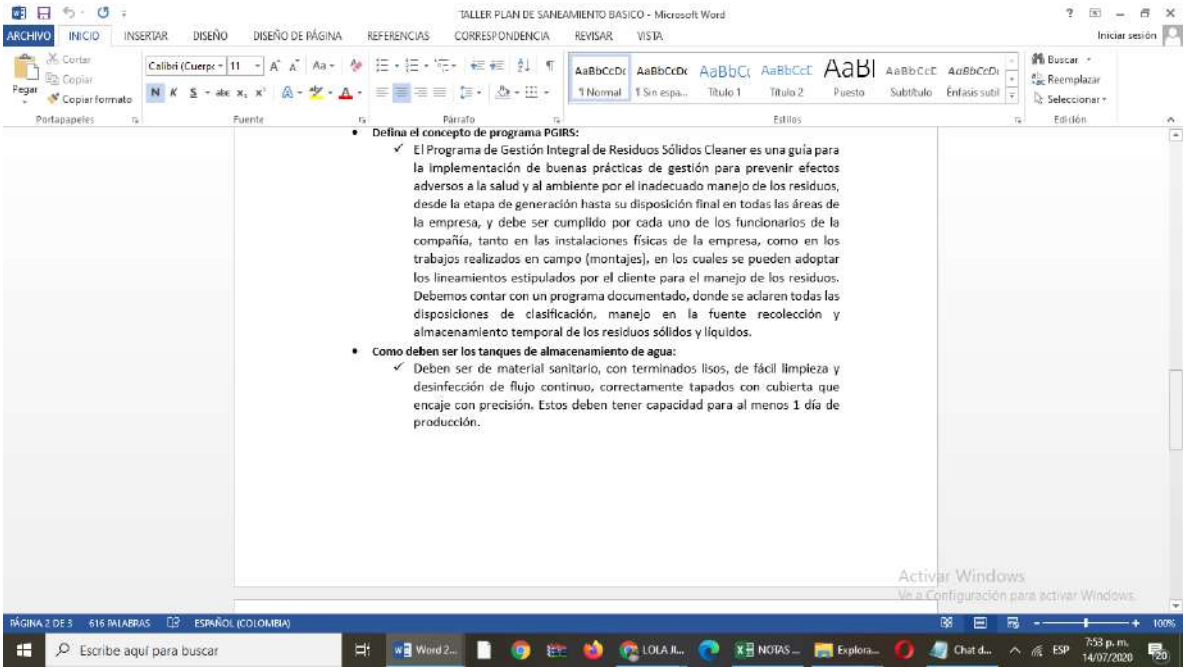


moscas, mosquitos, avispas, arañas, garrapata, gorgojos, etc.

- **Desde que puntos se debe realizar el control de plagas:**
  - ✓ Recepción de materia prima, almacén, proceso, almacén de productos terminados, distribución, punto de venta, vehículos transporte.

  Se ve contar con un programa con enfoque preventivo.
- **Con que debemos contar para un almacenamientos temporal de residuos:**
  - ✓ Iluminación y ventilación adecuada
  - ✓ Equipos de extinción de incendios.
  - ✓ Señalización de los materiales manipulados, el código de colores y los criterios de seguridad.
- **Defina el concepto de programa PGIRS:**
  - ✓ El Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos Cleaner es una guía para la implementación de buenas prácticas de gestión para prevenir efectos adversos a la salud y al ambiente por el inadecuado manejo de los residuos, desde la etapa de generación hasta su disposición final en todas las áreas de la empresa, y debe ser cumplido por cada uno de los funcionarios de la compañía, tanto en las instalaciones físicas de la empresa, como en los trabajos realizados en campo (montajes), en los cuales se pueden adoptar los lineamientos estipulados por el cliente para el manejo de los residuos. Debemos contar con un programa documentado, donde se aclaren todas las disposiciones de clasificación, manejo en la fuente recolección y almacenamiento temporal de los residuos sólidos y líquidos.
- **Como deben ser los tanques de almacenamiento de agua:**
  - ✓ Deben ser de material sanitario, con terminados lisos, de fácil limpieza y desinfección de flujo continuo, correctamente tapados con cubierta que encaje con precisión. Estos deben tener capacidad para al menos 1 día de

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



- **Defina el concepto de programa PGIRS:**
  - ✓ El Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos Cleaner es una guía para la implementación de buenas prácticas de gestión para prevenir efectos adversos a la salud y al ambiente por el inadecuado manejo de los residuos, desde la etapa de generación hasta su disposición final en todas las áreas de la empresa, y debe ser cumplido por cada uno de los funcionarios de la compañía, tanto en las instalaciones físicas de la empresa, como en los trabajos realizados en campo (montajes), en los cuales se pueden adoptar los lineamientos estipulados por el cliente para el manejo de los residuos. Debemos contar con un programa documentado, donde se aclaren todas las disposiciones de clasificación, manejo en la fuente recolección y almacenamiento temporal de los residuos sólidos y líquidos.
- **Como deben ser los tanques de almacenamiento de agua:**
  - ✓ Deben ser de material sanitario, con terminados lisos, de fácil limpieza y desinfección de flujo continuo, correctamente tapados con cubierta que encaje con precisión. Estos deben tener capacidad para al menos 1 día de producción.