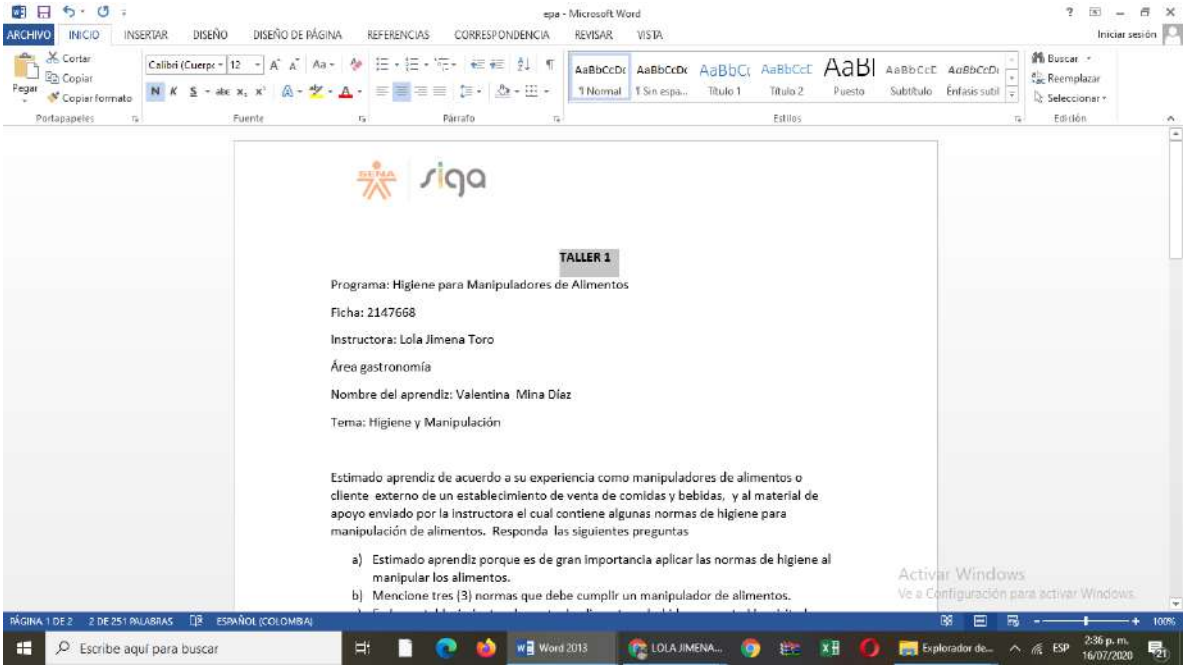
**PANTALLAZOS ENVIÓ DE EVIDENCIAS DE LOS APRENDICES POR MEDIO DEL WHATSAPP PROGRAMA HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS FICHA 2147668.**

Programa: higiene para manipuladores de alimentos

Ficha: 2147668

Instructora: Lola Jimena Toro

Pantallazos de envió de evidencias del aprendiz Valentina Mina Díaz



TALLER 1

Programa: Higiene para Manipuladores de Alimentos

Ficha: 2147668

Instructora: Lola Jimena Toro

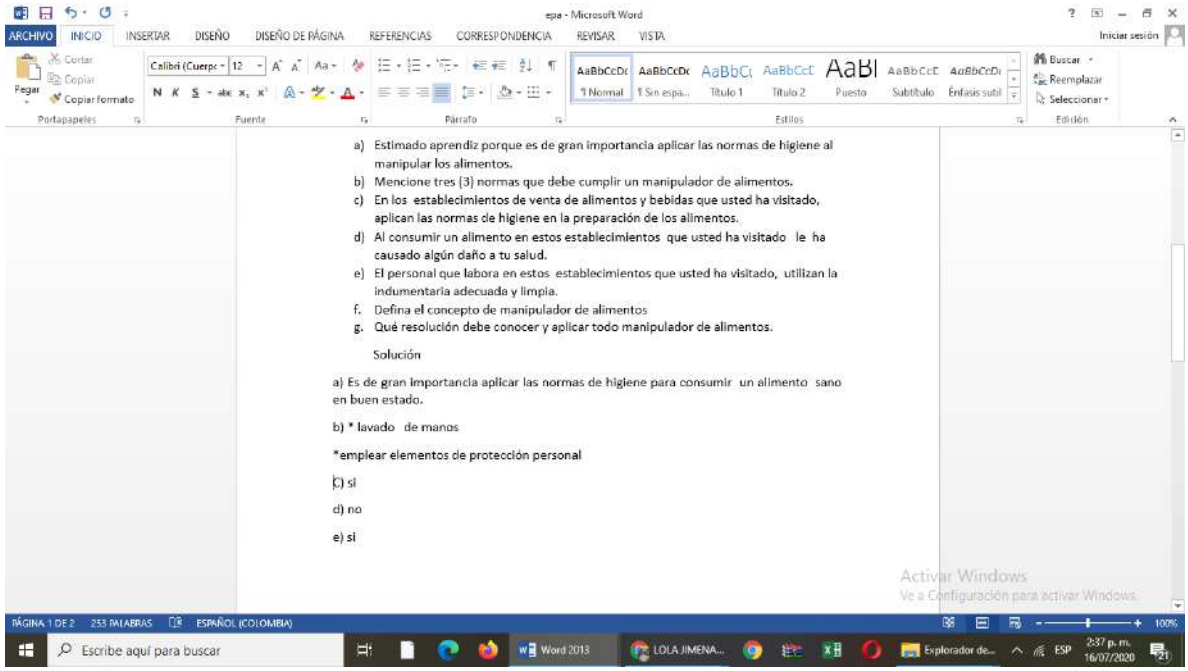
Área gastronomía

Nombre del aprendiz: Valentina Mina Díaz

Tema: Higiene y Manipulación

Estimado aprendiz de acuerdo a su experiencia como manipuladores de alimentos o cliente externo de un establecimiento de venta de comidas y bebidas, y al material de apoyo enviado por la instructora el cual contiene algunas normas de higiene para manipulación de alimentos. Responda las siguientes preguntas

a) Estimado aprendiz porque es de gran importancia aplicar las normas de higiene al manipular los alimentos.
b) Mencione tres (3) normas que debe cumplir un manipulador de alimentos.



a) Estimado aprendiz porque es de gran importancia aplicar las normas de higiene al manipular los alimentos.
b) Mencione tres (3) normas que debe cumplir un manipulador de alimentos.
c) En los establecimientos de venta de alimentos y bebidas que usted ha visitado, aplican las normas de higiene en la preparación de los alimentos.
d) Al consumir un alimento en estos establecimientos que usted ha visitado le ha causado algún daño a tu salud.
e) El personal que labora en estos establecimientos que usted ha visitado, utilizan la indumentaria adecuada y limpia.
f. Defina el concepto de manipulador de alimentos
g. Qué resolución debe conocer y aplicar todo manipulador de alimentos.

Solución

a) Es de gran importancia aplicar las normas de higiene para consumir un alimento sano en buen estado.

b) * lavado de manos

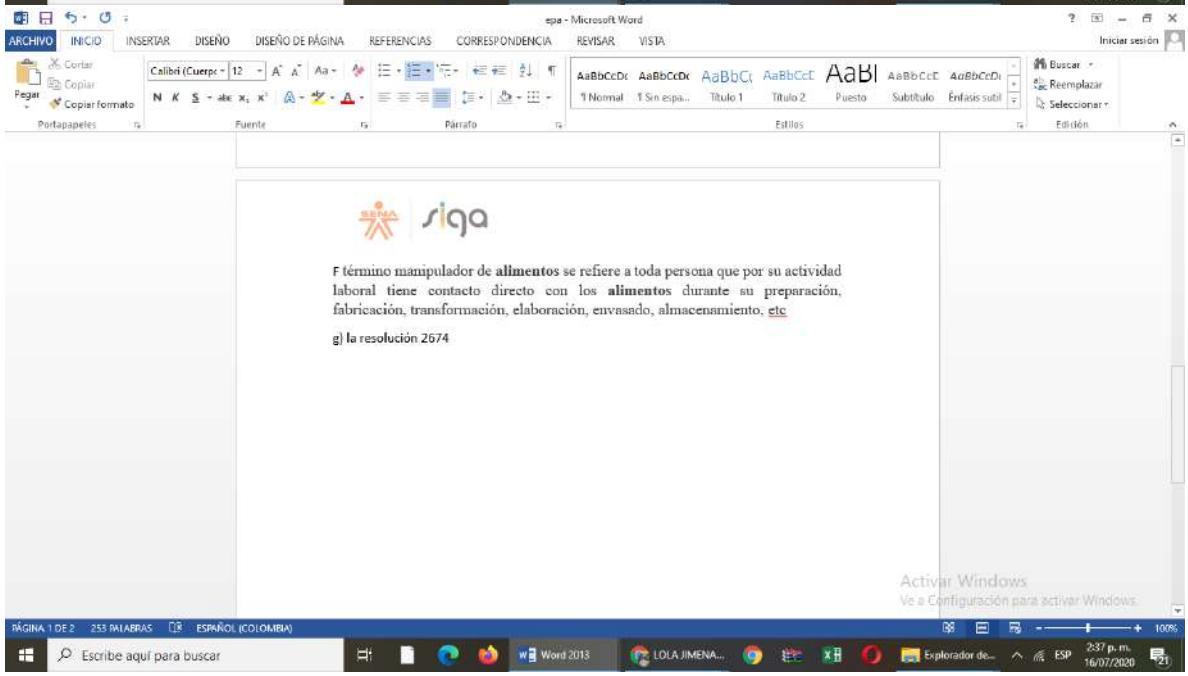
*emplear elementos de protección personal

c) si

d) no

e) si

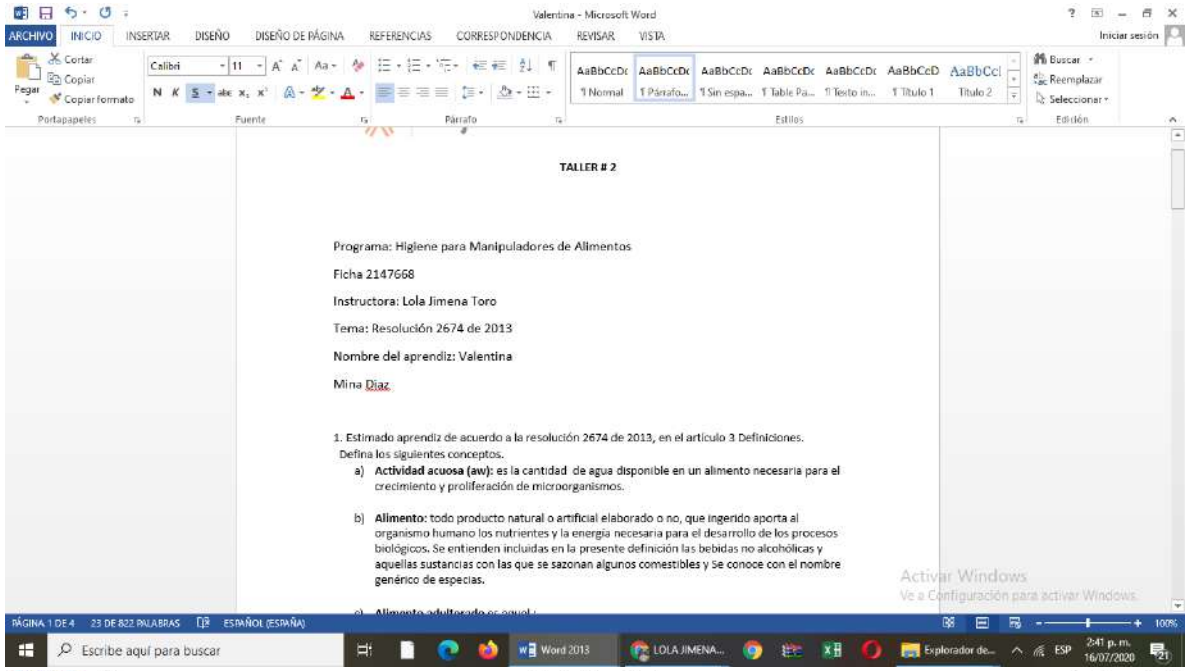
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

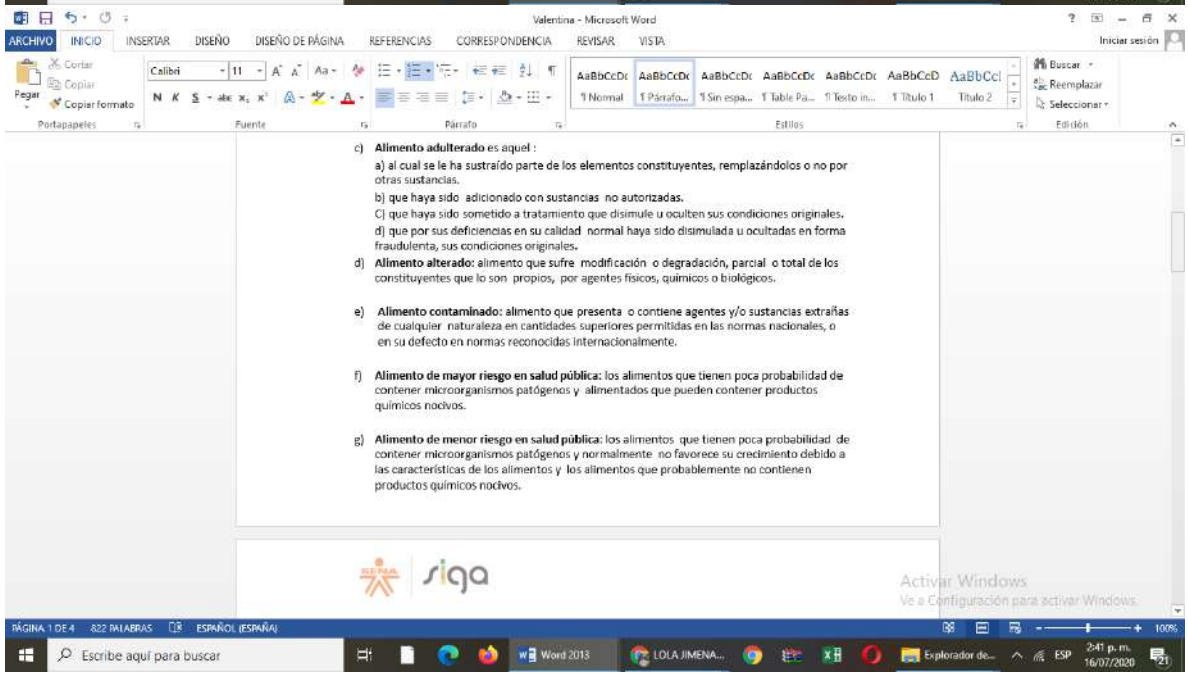


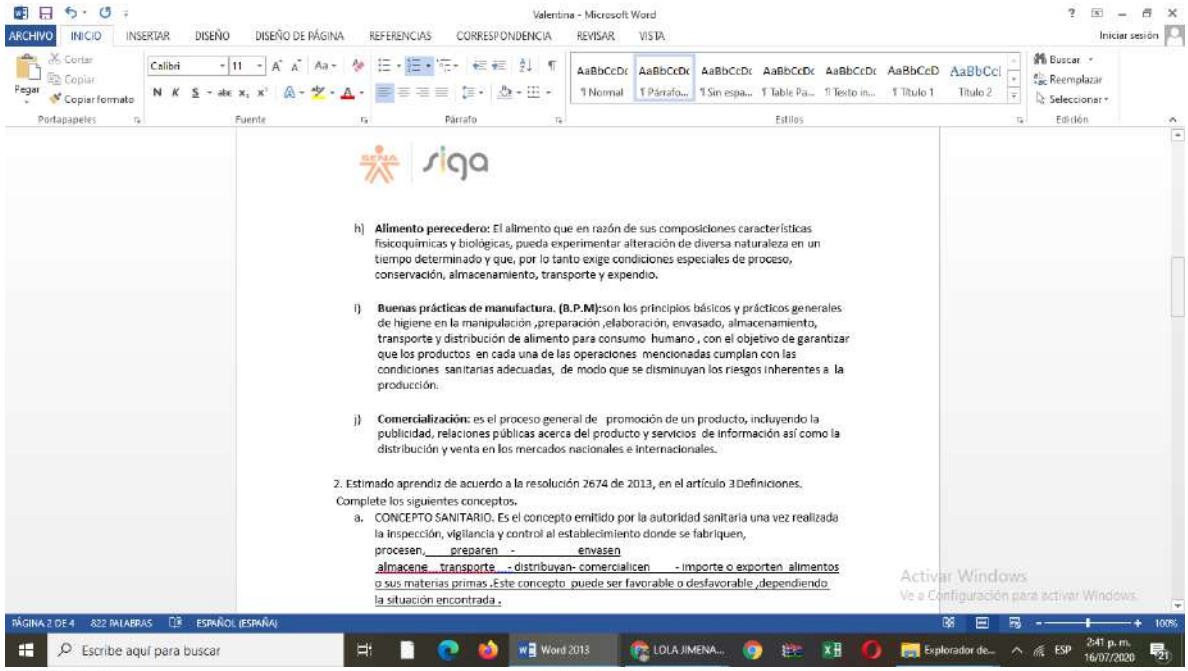
El término manipulador de **alimentos** se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los **alimentos** durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, etc

g) la resolución 2674

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.


Valentina - Microsoft Word
TALLER # 2
Programa: Higiene para Manipuladores de Alimentos
Ficha 2147668
Instructora: Lola Jimena Toro
Tema: Resolución 2674 de 2013
Nombre del aprendiz: Valentina
Mina Diaz
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 las que se sazonan algunos comestibles y se conoce con el nombre genérico de especias.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
PÁGINA 1 DE 4 23 DE 822 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA)
Escribe aquí para buscar
Word 2013
LOLA JIMENA...
Explorador de...
ESP
2:41 p. m.
16/07/2020


Valentina - Microsoft Word
c) Alimento adulterado es aquel :
a) al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, remplazándolos o no por otras sustancias.
b) que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
C) que haya sido sometido a tratamiento que disimule u oculten sus condiciones originales.
d) que por sus deficiencias en su calidad normal haya sido disimulada u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.
d) Alimento alterado: alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total de los constituyentes que lo son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
e) Alimento contaminado: alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
f) Alimento de mayor riesgo en salud pública: los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y alimentados 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 favorece su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
PÁGINA 1 DE 4 822 PALABRAS ESPAÑOL (ESPAÑA)
Escribe aquí para buscar
Word 2013
LOLA JIMENA...
Explorador de...
ESP
2:41 p. m.
16/07/2020



h) **Alimento perecedero:** El alimento que en razón de sus composiciones 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 alimento para consumo humano , con el objetivo 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.

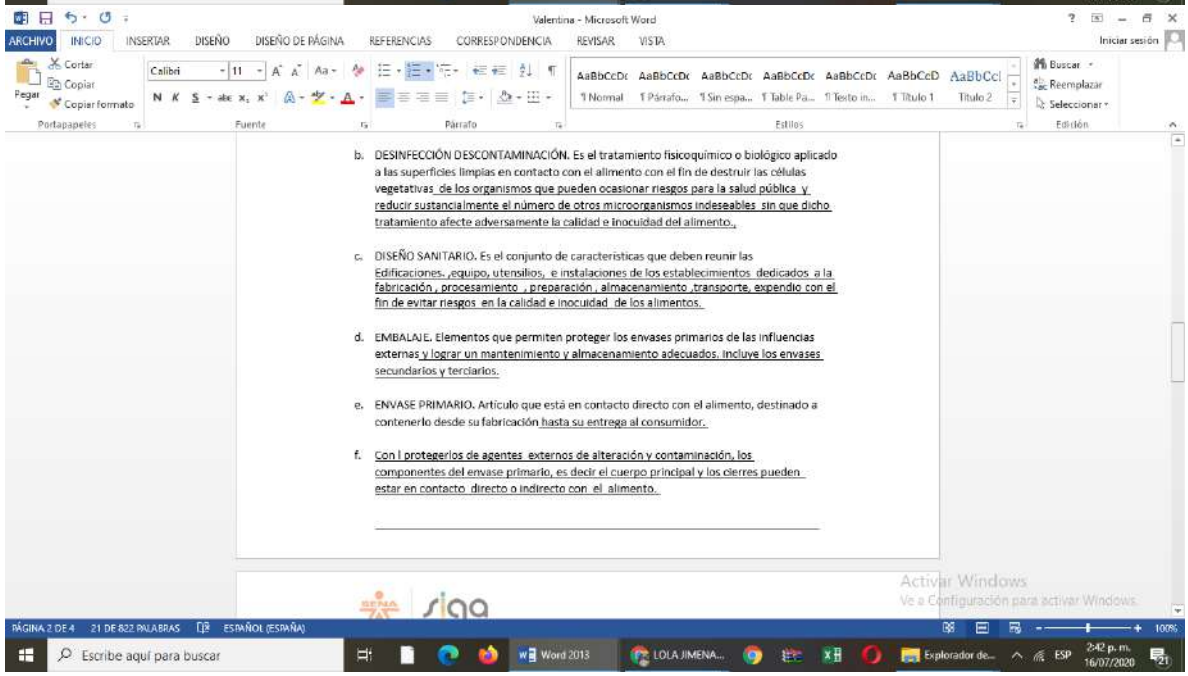
j) **Comercialización:** es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

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 almacene transporte - distribuyan- comercialicen - importe o exporten alimentos o sus materias primas .Este concepto puede ser favorable o desfavorable ,dependiendo la situación encontrada .

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.





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 organismos 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.,

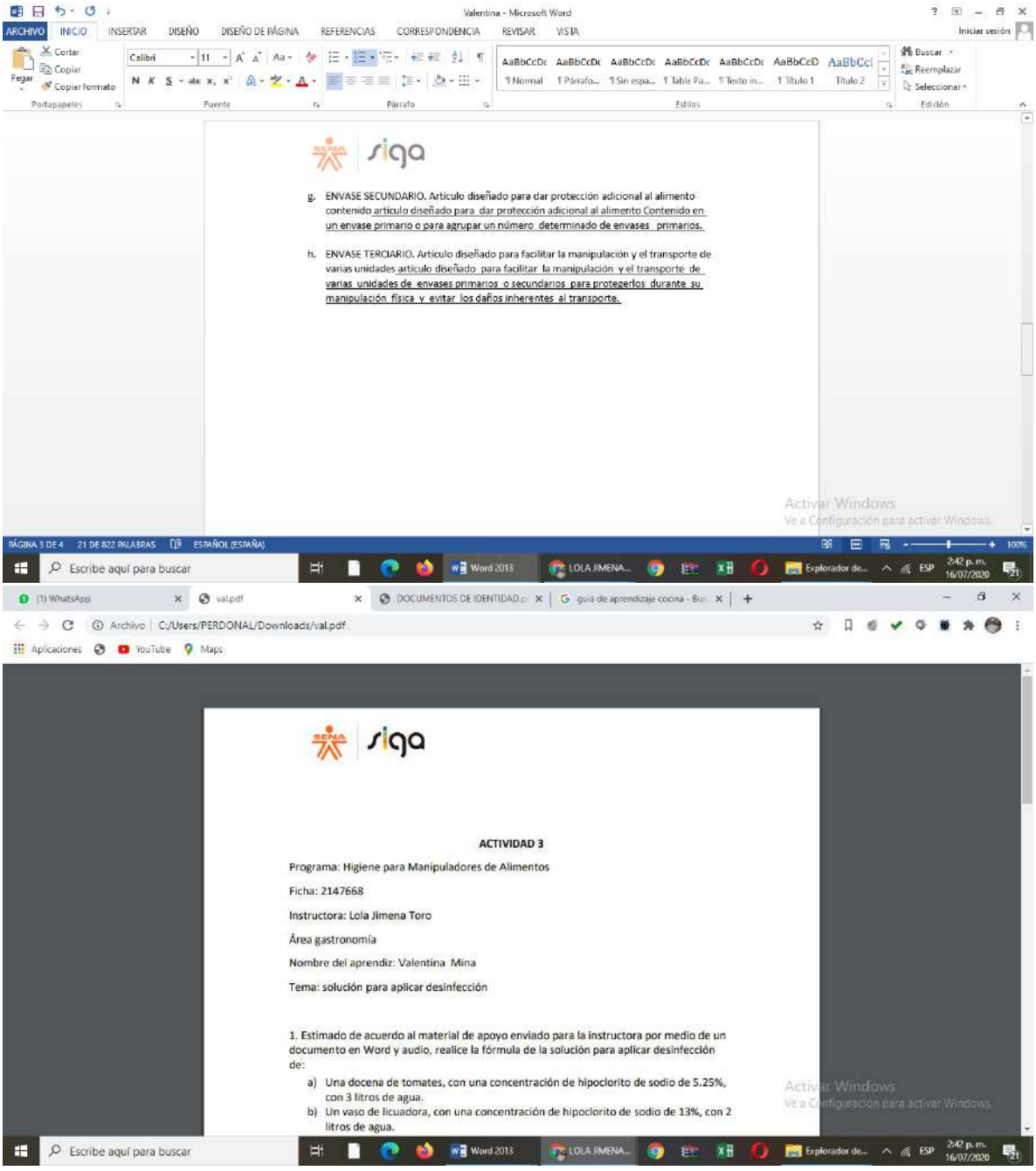
c. DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las Edificaciones. ,equipo, utensilios, e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación , procesamiento , preparación , almacenamiento ,transporte, expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad 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.

f. Con l protegerlos 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.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



g. ENVASE SECUNDARIO. Articulo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido articulo diseñado para dar protección adicional al alimento Contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

h. ENVASE TERCIARIO. Articulo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades articulo 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.

**ACTIVIDAD 3**

Programa: Higiene para Manipuladores de Alimentos

Ficha: 2147668

Instructora: Lola Jimena Toro

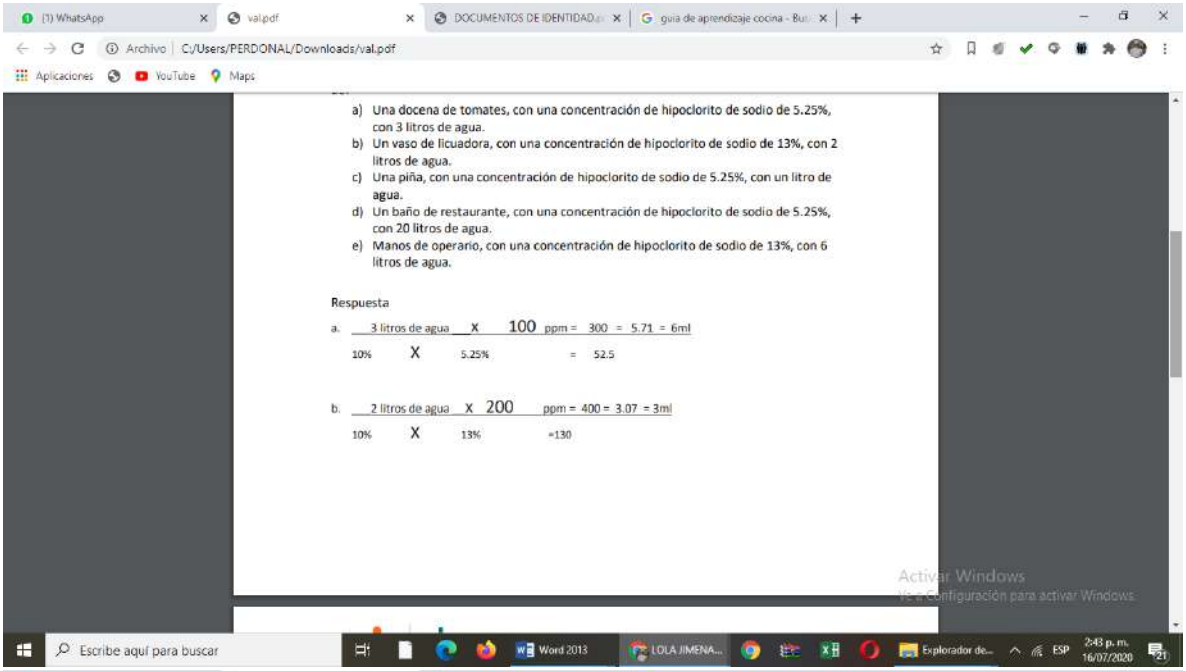
Área gastronomía

Nombre del aprendiz: Valentina Mina

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.



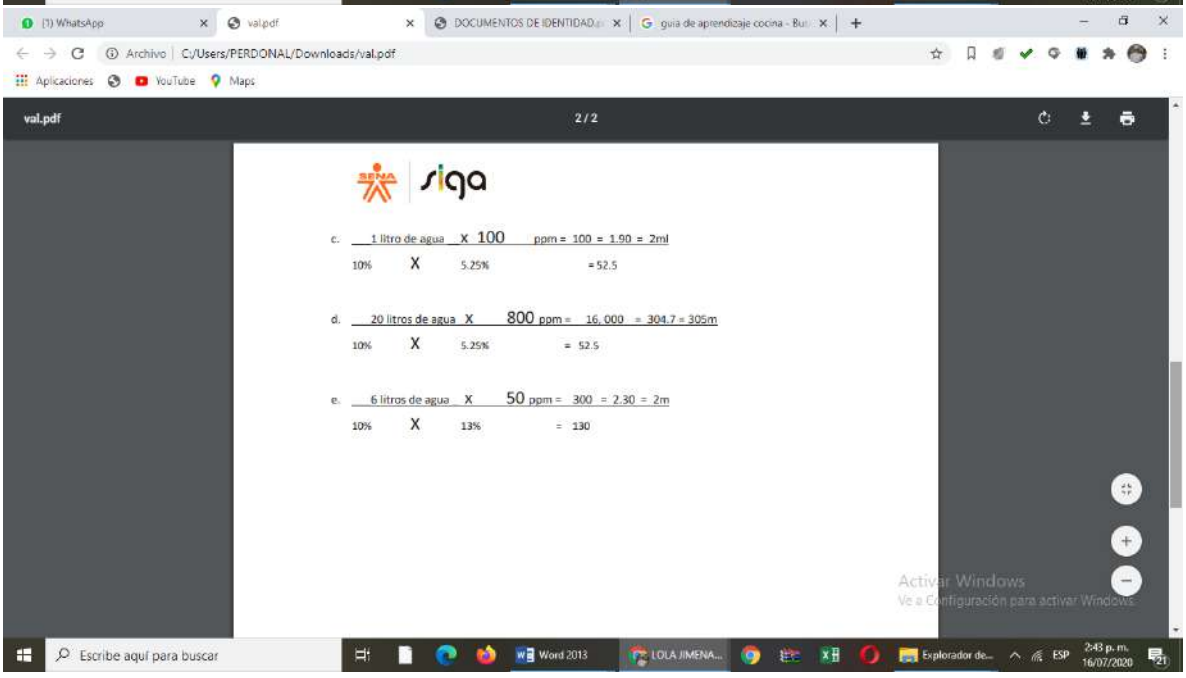
a) Una docena de tomates, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 3 litros de agua.
b) Un vaso de licuadora, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 2 litros de agua.
c) Una piña, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con un litro de agua.
d) Un baño de restaurante, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 20 litros de agua.
e) Manos de operario, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 6 litros de agua.

Respuesta

a. 3 litros de agua X 100 ppm = 300 = 5.71 = 6ml
10% X 5.25% = 52.5

b. 2 litros de agua X 200 ppm = 400 = 3.07 = 3ml
10% X 13% =130

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.





c. 1 litro de agua X 100 ppm = 100 = 1.90 = 2ml
10% X 5.25% =52.5

d. 20 litros de agua X 800 ppm = 16. 000 = 304.7 = 305m
10% X 5.25% = 52.5

e. 6 litros de agua X 50 ppm = 300 = 2.30 = 2m
10% X 13% = 130

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.