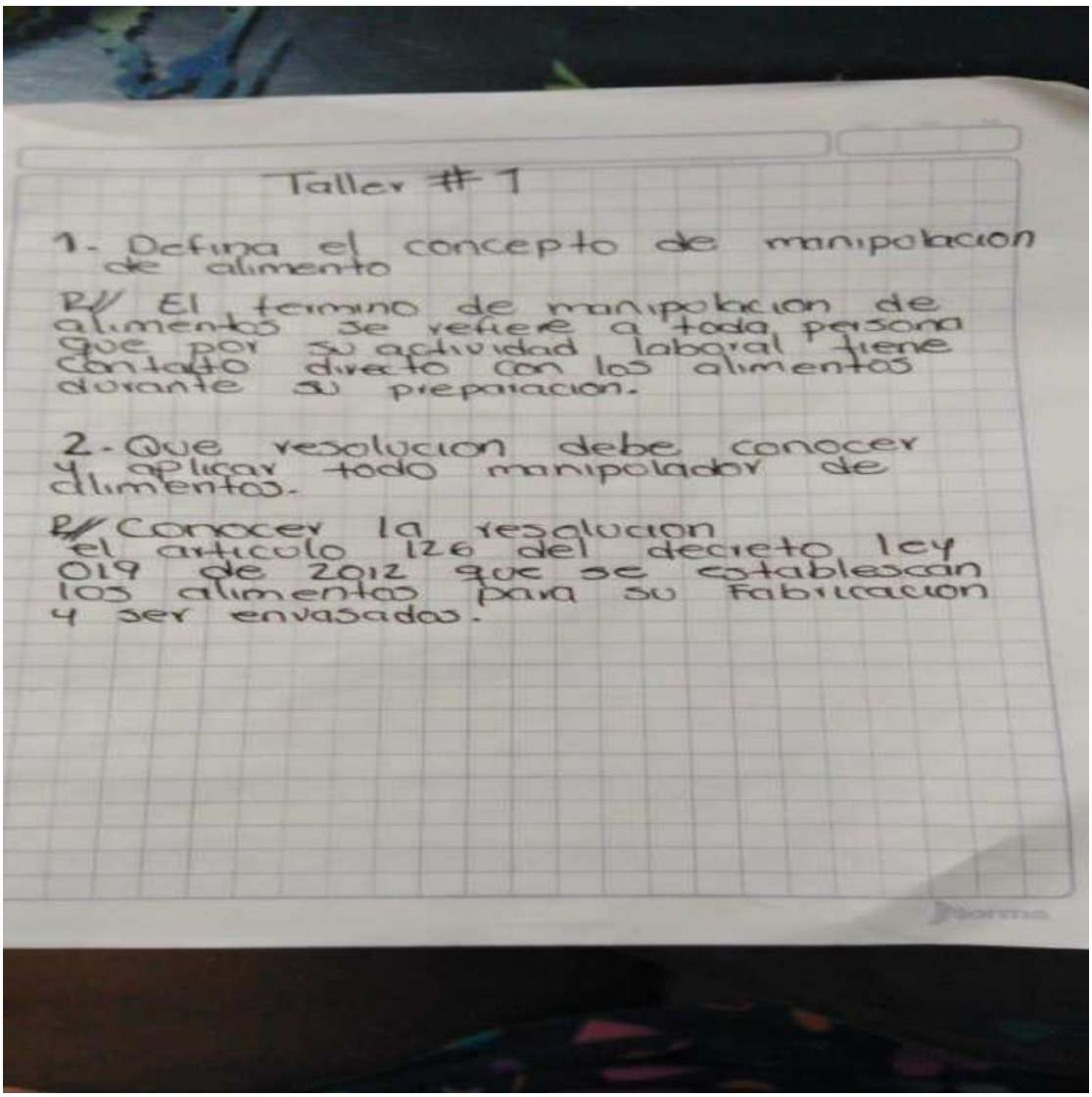
EVIDENCIAS DE APRENDICES ENVIO POR MEDIO DEL WHATSAPP

Programa: Higiene para Manipuladores de alimentos

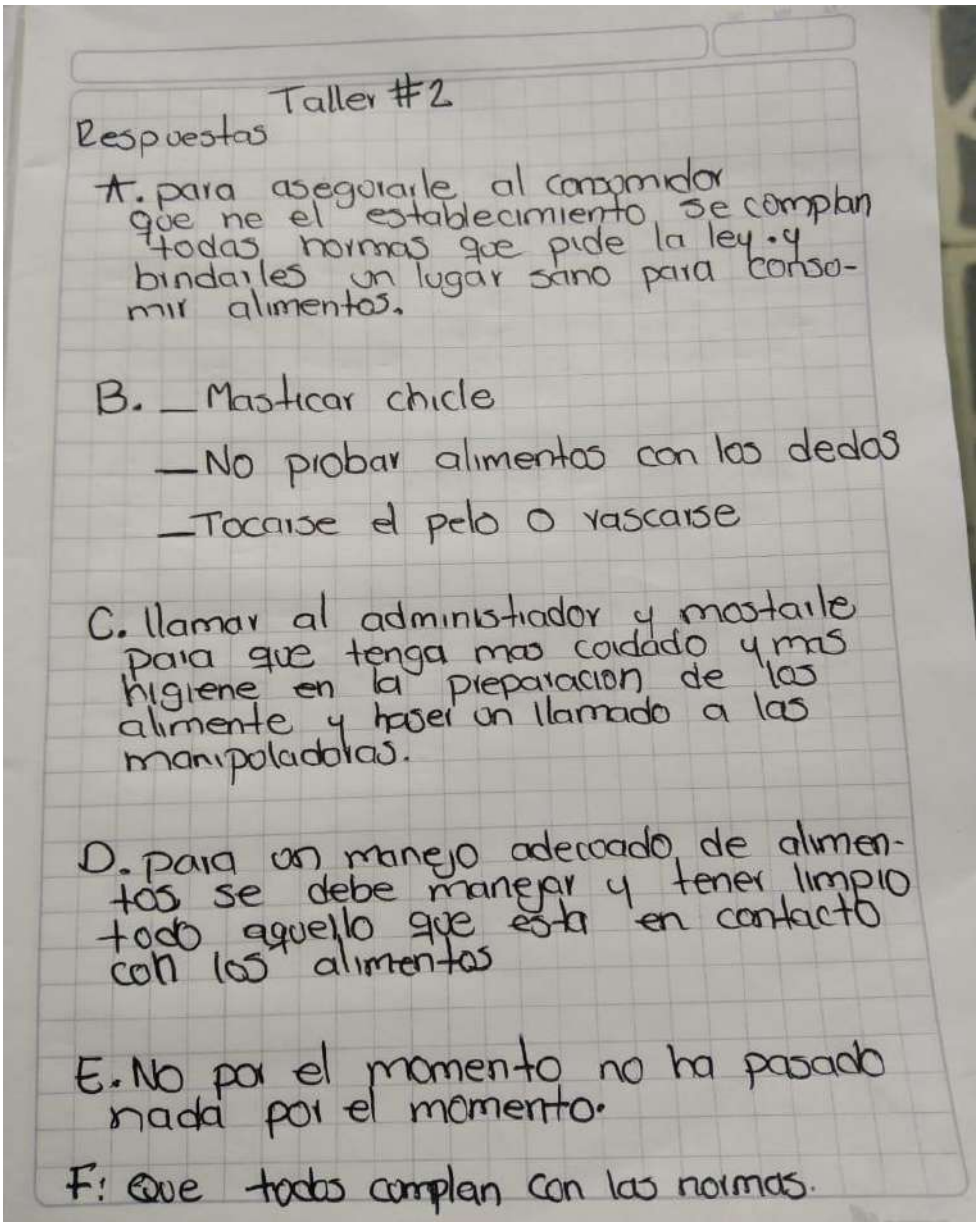
Ficha: 2150237

Instructora: Lola Jimena Toro

APRENDIZ ZULEIMA MORENO LUCUMI TALLER 1



APRENDIZ ZULEIMA MORENO LUCUMI TALLER 2



Taller #2

Respuestas

A. para asegurarle al consumidor que ne el establecimiento se complan todas normas que pide la ley. y bindarles un lugar sano para consomir alimentos.

B. _ Masticar chicle

_ No probar alimentos con los dedos

_ Tocarse el pelo o rascarse

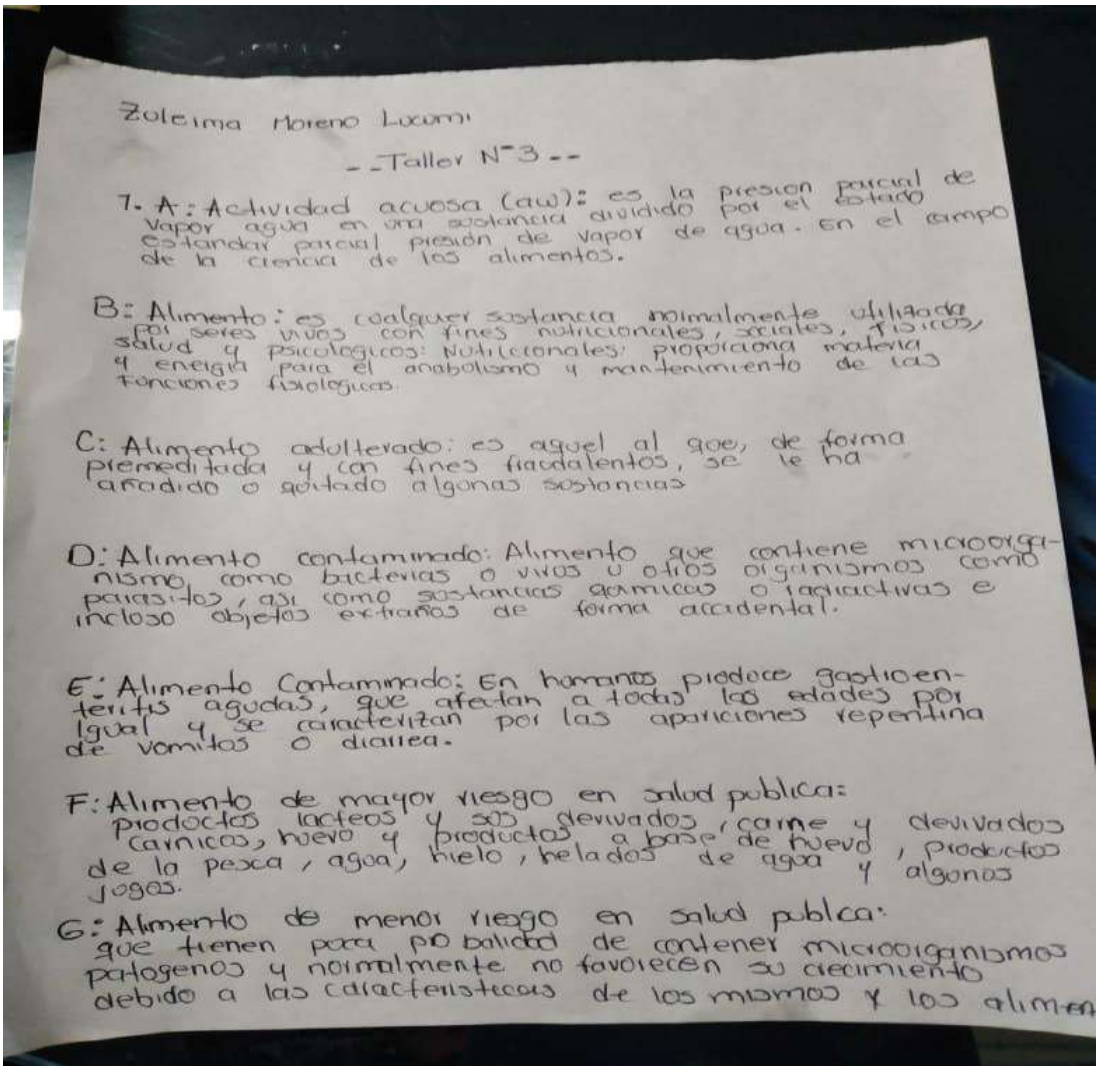
C. llamar al administiador y mostarle para que tenga mas cuidado y mas higiene en la preparacion de los alimente y hacer un llamado a las manipoladoras.

D. para un manejo adecuado de alimentos se debe manejar y tener limpio todo aquello que esta en contacto con los alimentos

E. No por el momento no ha pasado nada por el momento.

F: Que todos complan con las normas.

APRENDIZ ZULEIMA MORENO LUCUMI TALLER 3



Zuleima Moreno Lucumi

--Taller N°3--

7. A: Actividad acuosa (aw): es la presion parcial de vapor agua en una sustancia dividido por el estado estandar parcial presión de vapor de agua. En el campo de la ciencia de los alimentos.

B: Alimento: es coalquier sostancia normalmente utilizada por seres vivos con fines nutricionales, sociales, Toxicos, salud y psicologicos: Nutricionales: proporciona materia y energia para el anabolismo y mantenimiento de las funciones fisiologicas.

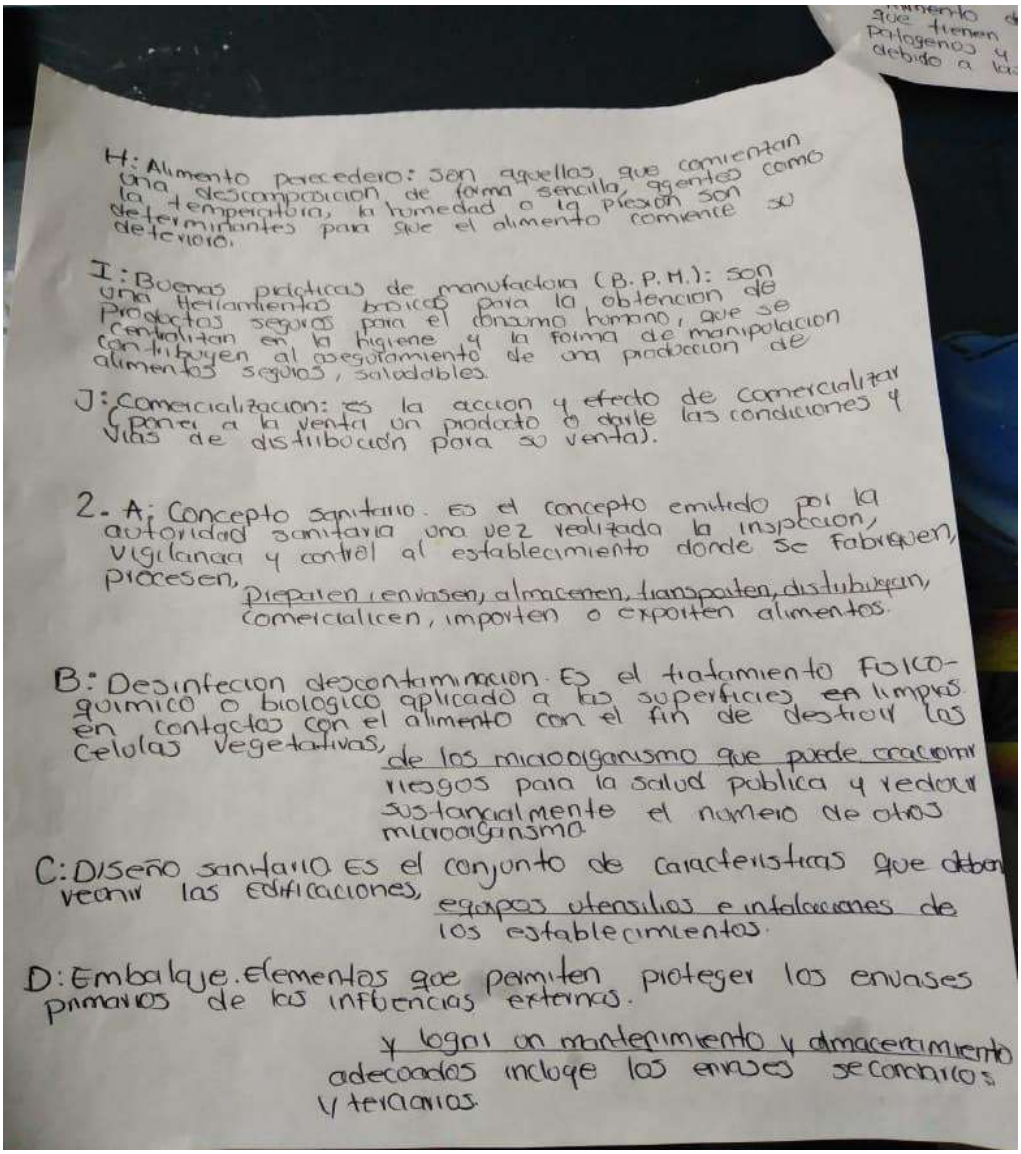
C: Alimento adulterado: es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudalentos, se le ha añadido o quitado algunas sustancias

D: Alimento contaminado: Alimento que contiene microorganismo como bacterias o virus u otros organismos como parasitos, asi como sustancias quimicas o radiactivas e incluso objetos extraños de forma accidental.

E: Alimento Contaminado: En humanos produce gastroenteritis agudas, que afectan a todas las edades por igual y se caracterizan por las apariciones repentina de vomitos o diarrea.

F: Alimento de mayor riesgo en salud publica: Productos lacteos y sus derivados, carne y derivados carnicos, huevo y productos a base de huevo, Productos de la pesca, agua, hielo, helados de agua y algunos jugos.

G: Alimento de menor riesgo en salud publica: que tienen poca probalidad de contener microorganismos patogenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las caracteristicas de los mismos y los alimen



que tienen ... patogenos y ... debido a ...

H: Alimento perecedero: son aquellos que comienzan una descomposicion de forma sencilla, agentes como la temperatura, la humedad o la presion son determinantes para que el alimento comience su deterioro.

I: Buenas practicas de manufactura (B.P.M.): son una herramienta basica para la obtencion de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulacion contribuyen al aseguramiento de una produccion de alimentos seguros, saludables.

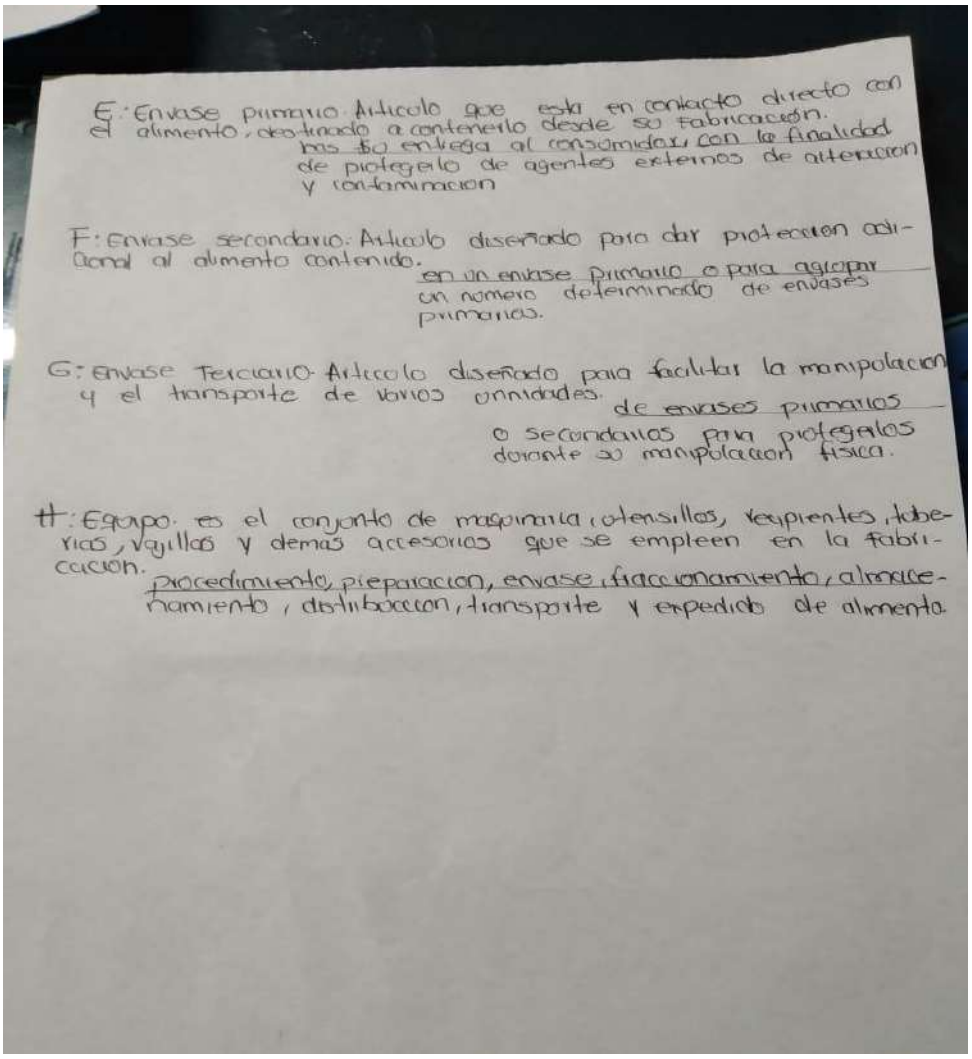
J: Comercializacion: es la accion y efecto de comercializar (poner a la venta un producto o darle las condiciones y vias de distribucion para su venta).

2. A; Concepto sanitario. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspeccion, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos.

B: Desinfecion descontaminacion. Es el tratamiento fisico-quimico o biologico aplicado a las superficies en limpias en contactos con el alimento con el fin de destruir las celulas vegetativas, de los microorganismo que puede ocacionar riesgos para la salud publica y reducir sustancialmente el numero de otros microorganismo.

C: Diseño sanitario es el conjunto de caracteristicas que deben reunir las edificaciones, equipos utensilios e instalaciones de los establecimientos.

D: Embalaje. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas. y logri un mantenimiento y almacenamiento adecuados incluye los envases secundarios y terciarios.



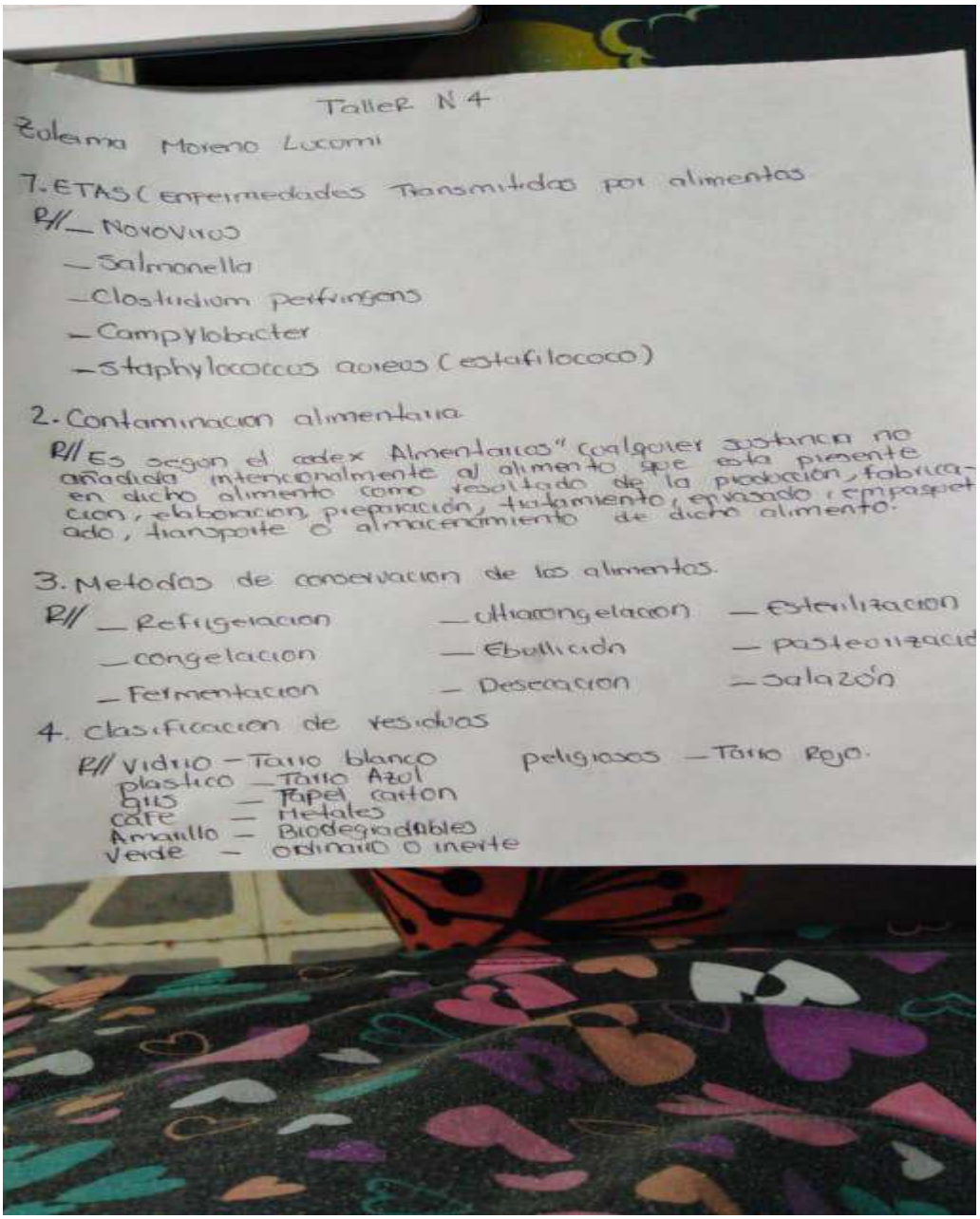
E: Envase primario. Articulo que esta en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricacion hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteracion y contaminacion

F: Envase secundario. Articulo diseñado para dar proteccion adicional al alimento contenido. en un envase primario o para agrupar un numero determinado de envases primarios.

G: Envase Terciario. Articulo diseñado para facilitar la manipulacion y el transporte de varios unidades. de envases primarios o secundarios para protegelos durante su manipulacion fisica.

H: Equipo. es el conjunto de maquinaria, utensillos, recipientes, tuberias, vajillas y demas accesorios que se empleen en la fabricacion. procedimiento, preparacion, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribuccion, transporte y expedido de alimento.

APRENDIZ ZULEIMA MORENO LUCUMI TALLER 4



Taller N 4

Zuleima Moreno Lucumi

7. ETAS (Enfermedades Transmitidas por alimentos

R// — Norovirus
— Salmonella
— Clostridium perfringens
— Campylobacter
— Staphylococcus aureus (estafilococo)

2. Contaminacion alimentaria

R// Es segun el codex Alimentarius "Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento que esta presente en dicho alimento como resultado de la produccion, fabricacion, elaboracion, preparacion, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento.

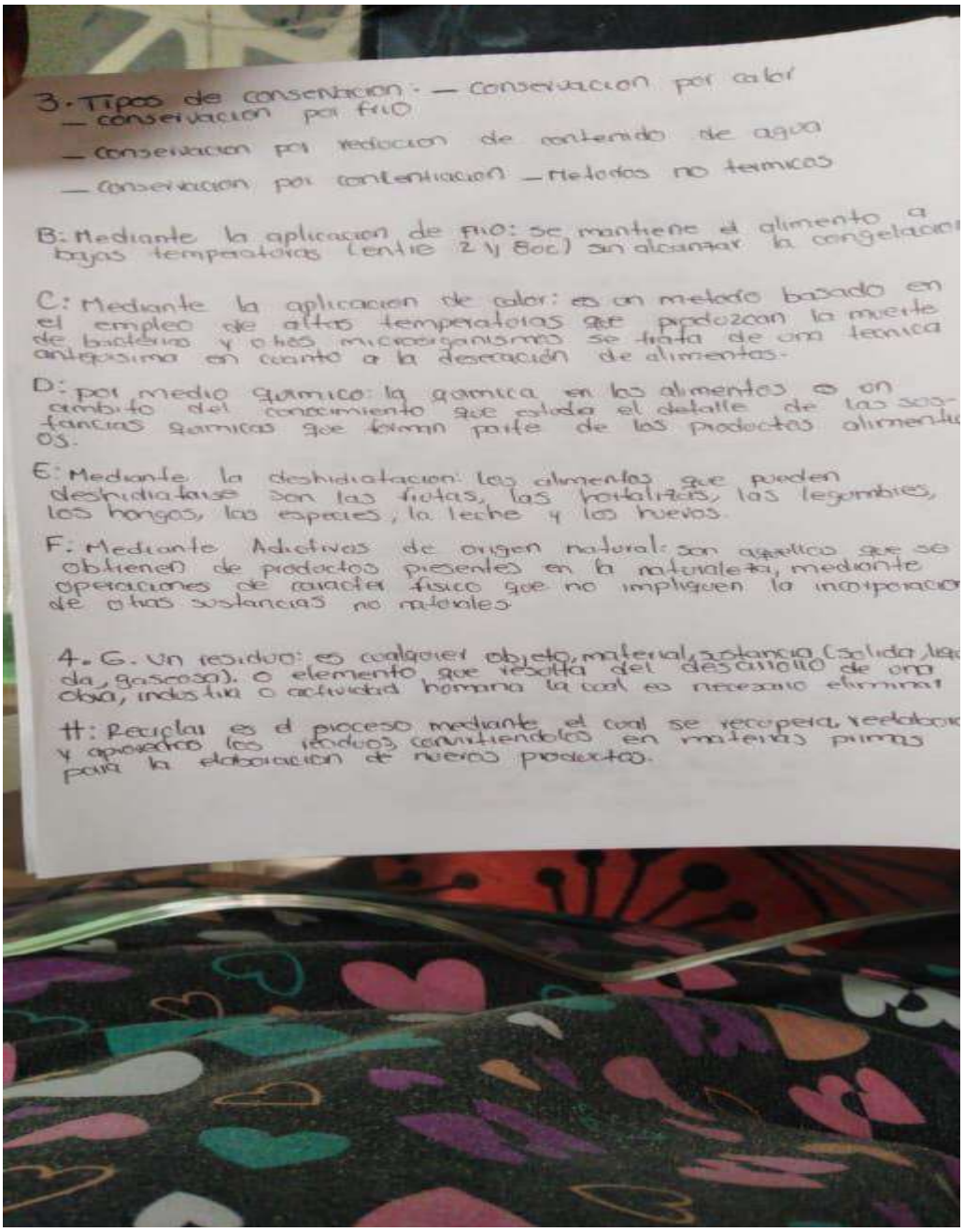
3. Metodos de conservacion de los alimentos.

R// — Refrigeracion — Ultracongelacion — Esterilizacion
— congelacion — Ebullicion — pasteurizacion
— Fermentacion — Desecacion — salazón

4. Clasificacion de residuos

R// Vidrio — Tarro blanco
plastico — Tarro Azul
Gris — Papel carton
Cafe — Metales
Amarillo — Biodegradables
Verde — ordinario o inerte

peligrosos — Tarro Rojo.



3. Tipos de conservacion: — conservacion por calor
— conservacion por frio
— conservacion por reduccion de contenido de agua
— conservacion por contencion — Metodos no termicos

B: Mediante la aplicacion de frio: se mantiene el alimento a bajas temperaturas (entre 2 y 8oc) sin alcanzar la congelacion

C: Mediante la aplicacion de calor: es un metodo basado en el empleo de altas temperaturas que produzcan la muerte de bacterias y otros microorganismos se trata de una tecnica antiquisima en cuanto a la desecación de alimentos.

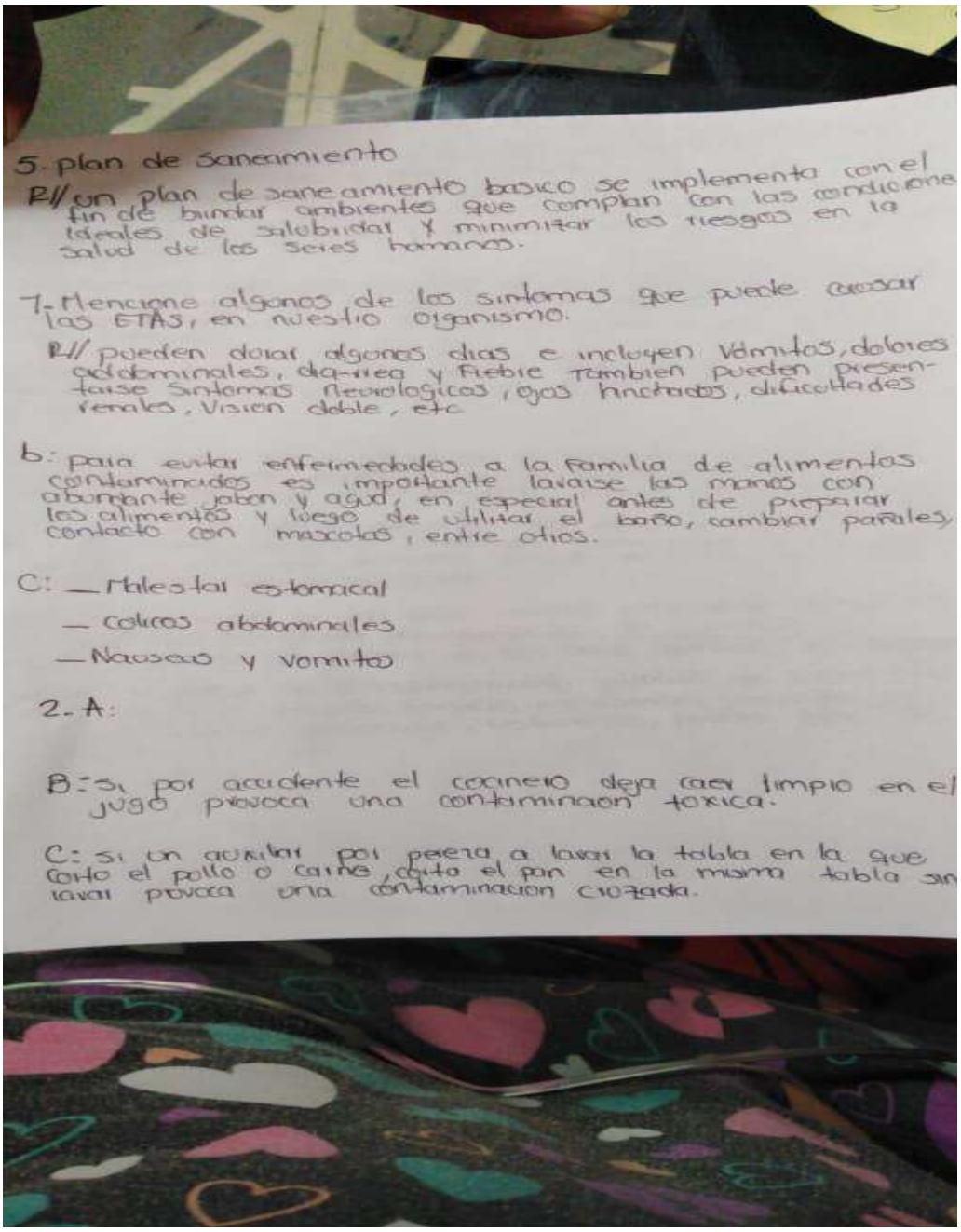
D: por medio quimico: la quimica en los alimentos o en ambito del conocimiento que estudia el detalle de las sustancias quimicas que forman parte de los productos alimenticios.

E: Mediante la deshidratacion: los alimentos que pueden deshidratarse son las frutas, las hortalizas, las legumbres, los hongos, las especies, la leche y los huevos.

F: Mediante Aditivos de origen natural: son agentes que se obtienen de productos presentes en la naturaleza, mediante operaciones de caracter fisico que no impliquen la incorporacion de otras sustancias no naturales

4. G. 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

H: Reciclar es el proceso mediante el cual se recupera, reelabora y aprovecha los residuos convirtiendolos en materias primas para la elaboracion de nuevos productos.



5. plan de saneamiento

R// un plan de saneamiento basico 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.

7- Mencione algunos de los sintomas que puede causar las ETAS, en nuestro organismo.

R// pueden durar algunos dias e incluyen Vómitos, dolores abdominales, diarrea y Fiebre tambien pueden presentarse Sintomas Neurologicos, ojos hinchados, dificultades renales, Vision doble, etc

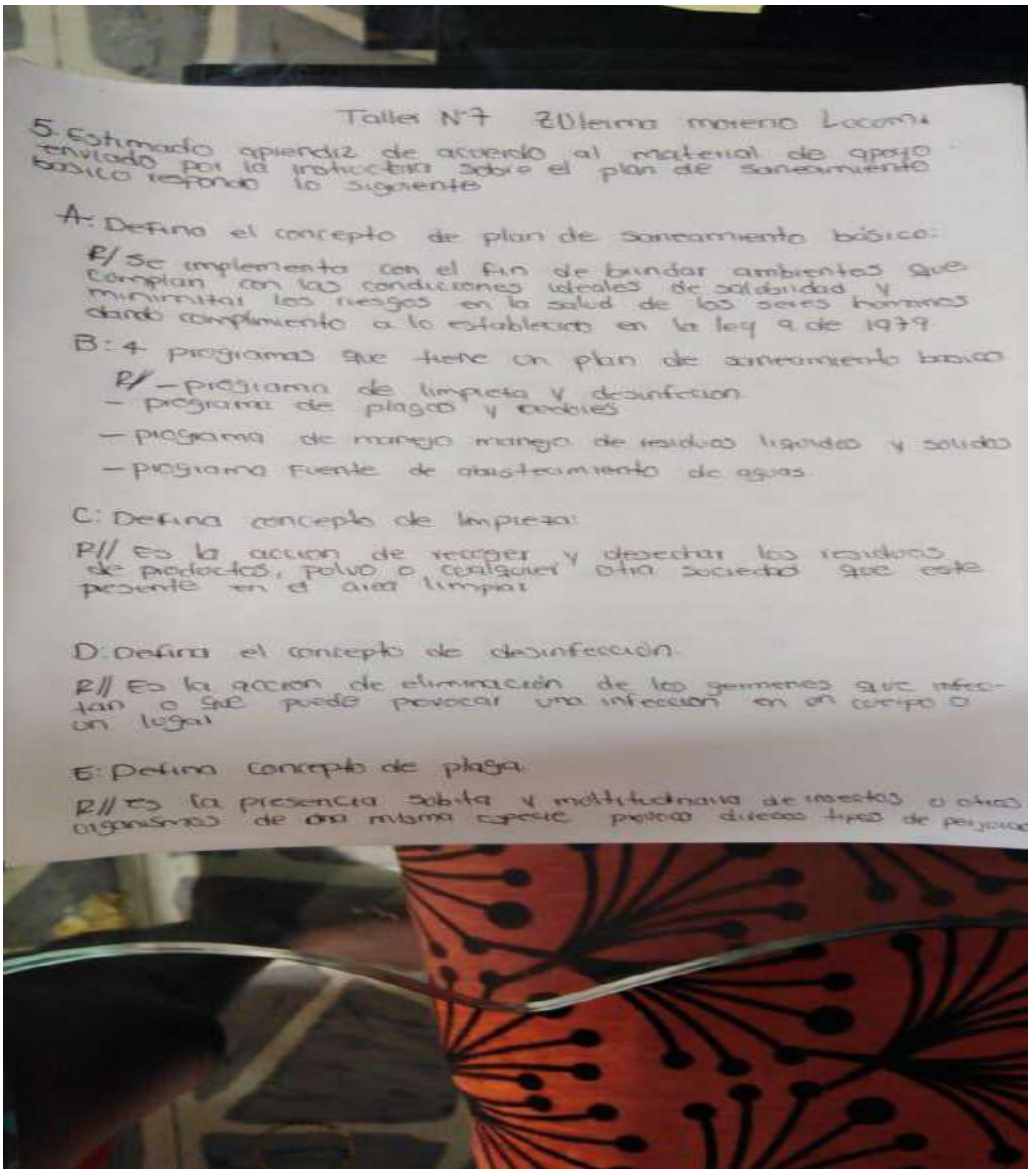
b: para evitar enfermedades a la familia de alimentos contaminados es importante lavarse las manos con abundante jabon y agua, en especial antes de preparar los alimentos y luego de utilizar el baño, cambiar pañales, contacto con mascotas, entre otros.

C: — Malestar estomacal
— Colicos abdominales
— Nauseas y vomitos

2. A:

B: si por accidente el cocinero deja caer limpio en el jugo provoca una contaminacion toxica.

C: si un auxiliar por pereza a lavar la tabla en la que corto el pollo o carne, corta el pan en la misma tabla sin lavar provoca una contaminacion cruzada.



Taller N°7 Zuleima moreno Lacom

5. Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo enviado por la instructora sobre el plan de saneamiento básico responda lo siguiente

A: Defina el concepto de plan de saneamiento básico:

R// 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 complimiento a lo establecido en la ley 9 de 1979

B: 4 programas que tiene un plan de saneamiento básico

R// – programa de limpieza y desinfección
– programa de plagas y roedores
– programa de manejo manejo de residuos liquidos y solidos
– programa fuente de abastecimiento de aguas

C: Defina concepto de limpieza:

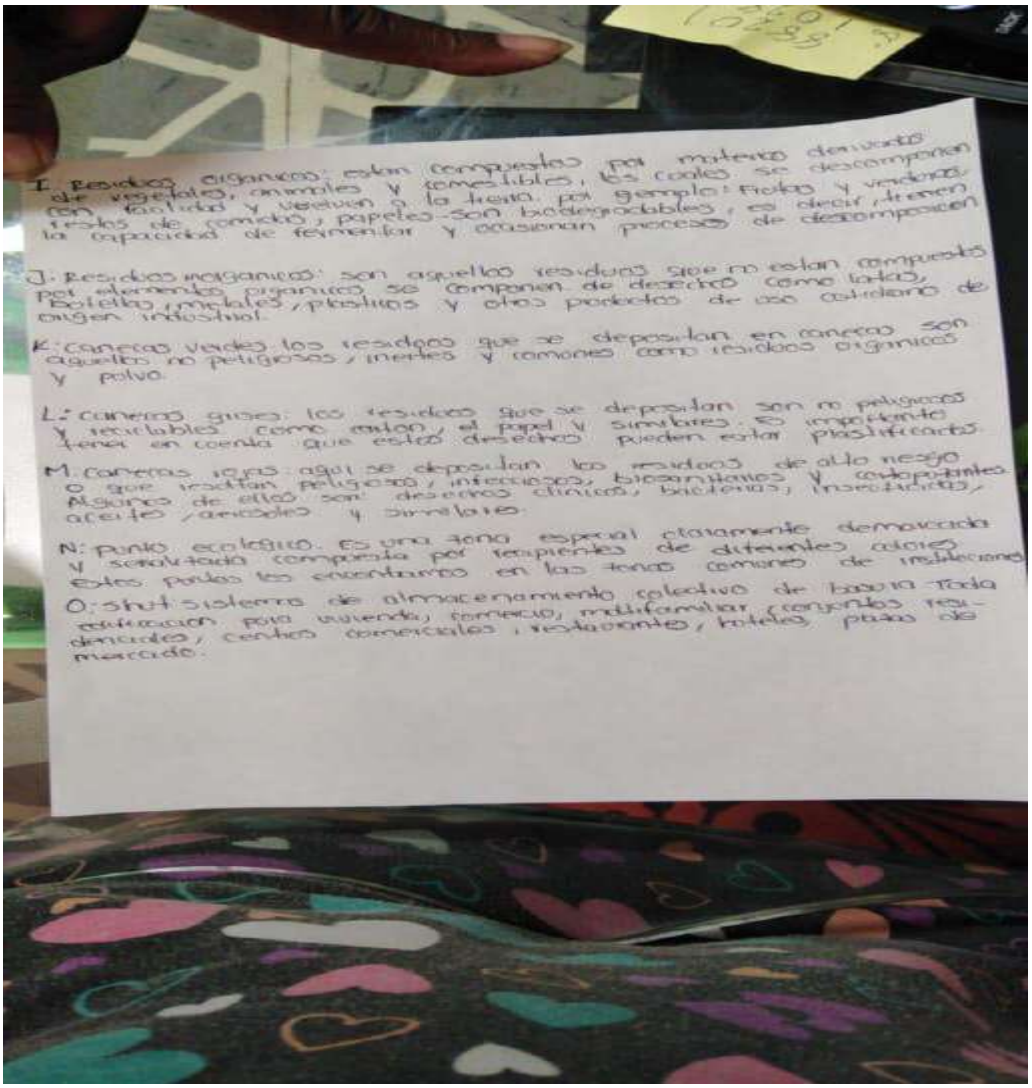
R// Es la acción de recoger y desechar los residuos, de productos, polvo o cualquier otra sociedad que este presente en el area limpia

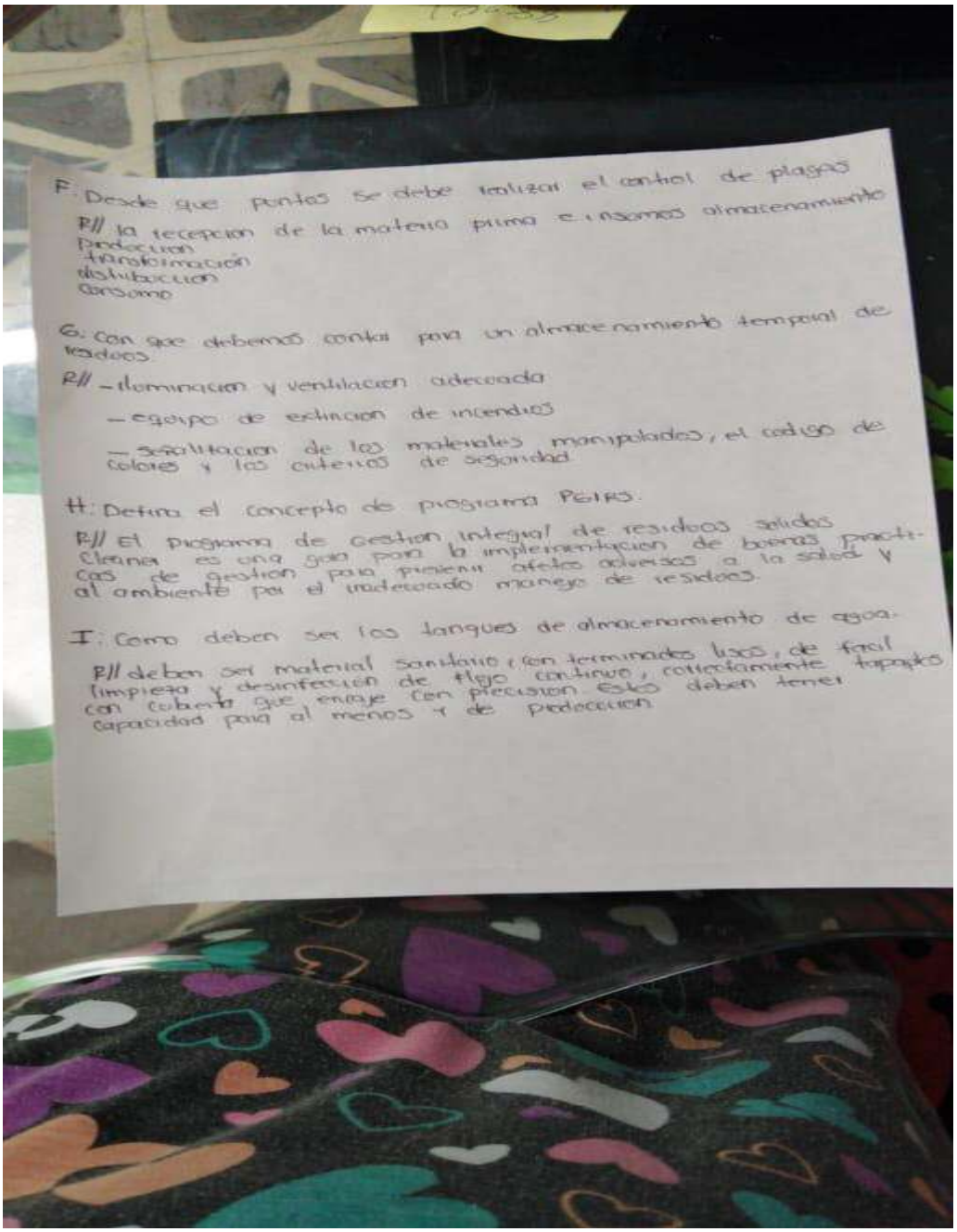
D: Defina el concepto de desinfección

R// Es la acción de eliminación de los gérmenes que infectan o que puede provocar una infección en un cuerpo o un lugar

E: Defina concepto de plaga

R// Es la presencia sobita y multitudinaria de insectos o otros organismos de una misma especie pueden diversos tipos de perjuicio


I. Residuos organicos: estan compuestos por materia derivada de vegetales, animales y comestibles, los cuales se descomponen con facilidad y vuelven a la tierra. por ejemplo: Frutas y verduras, restos de comida, papeles-son biodegradables, es decir, tienen la capacidad de fermentar y emsenan procesos de descomponen
J. Residuos inorganicos: son aquellos residuos que no estan compuestos por elementos organicos se componen de desechos como latas, botellas, muebles, plasticos y otros productos de origen industrial.
K: canecas verdes los residuos que se depositan en canecas son aquellos no peligrosos, inertes y comunes como residuos organicos y polvo.
L: canecas grises: los residuos que se depositan son no peligrosos y reciclables como papel y similares. es importante tener en cuenta que estos desechos pueden estar plastificados.
M. canecas rojas: aqui se depositan los residuos de alto riesgo o que resultan peligrosos, infecciosos, bioamitales y contaminantes algunos de ellos son: desechos clinicos, bacterias, insecticidas, aceite, aerosoles y similares.
N: punto ecologico. es una zona especial claramente demarcada y señalizada compuesta por recipientes de diferentes colores estos puntos los encontramos en las zonas comunes de instalaciones
O: shut sistema de almacenamiento colectivo de basura toda edificacion para vivienda comercio, multifamiliar (conjuntos residenciales), centros comerciales, restaurante, hoteles, plaza de mercado.



F: Desde que puntos se debe realizar el control de plagas

R// la recepcion de la materia prima e insumos almacenamiento
Produccion
transformación
distribucion
consumo

G: Con que debemos contar para un almacenamiento temporal de residuos

R// - iluminacion y ventilacion adecuada

- equipo de extincion de incendios

- señalizacion de los materiales manipulados, el codigo de colores y los criterios de seguridad

H: Defina el concepto de programa PGIRS.

R// El programa de gestion integral de residuos solidos Cleanea es una guia para la implementacion de buenas practicas de gestion para prevenir afetos adversos a la salud y al ambiente por el inadecuado manejo de residuos.

I: Como deben ser los tanques de almacenamiento de agua.

R// deben ser material sanitario, con terminados lisos, de facil limpieza y desinfeccion de flujo continuo, correctamente tapados con cubierta que encaje con precision Estos deben tener capacidad para al menos 1 de produccion