TALLER TIPOS DE CONTAMINACIÓN

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

NOMBRE DE LOS APRENDICES:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Estimados aprendices de acuerdo a consultas, lectura, análisis, socialización realizada por cada equipo de trabajo de acuerdo al material de apoyo, sobre la contaminación alimentaria, cree un equipo de trabajo máximo de 4 aprendices y responda los siguientes interrogantes de acuerdo a cada caso.

1. Un auxiliar de cocina al preparar la sopa deja caer su argolla de matrimonio en la sopa ¿qué tipo de contaminación ocasiono? _____
2. Un cocinero de un elegante restaurante se le riega un poco de límpido en el jugo, ¿qué clase de contaminación provoco? _____
3. 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. ¿qué clase de contaminación ocasiono? _____
4. El chef de un restaurante de comida rápida mezcla unos huevos para realizar una torta y el mismo recipiente sin lavar agrega la fruta para hacer un jugo ¿qué clase de contaminación provoco? _____
5. La cocinera de un restaurante de comida mexicana va a preparar un pico de gallo, pero el tomate tiene la mitad dañada, ella decide cortar esa parte y utilizar el tomate. ¿qué clase de contaminación provoco? _____

2. Estimados aprendices de acuerdo a consultas, lectura, análisis y material de apoyo, sobre la contaminación alimentaria, responda los siguientes interrogantes.

- Defina el concepto de contaminación biológica
- Defina el concepto de contaminación química
- Defina el concepto de contaminación física

- Defina el concepto de contaminación cruzada directa
- Defina el concepto de Bacteria
- Defina el concepto de virus
- Defina el concepto de hongos
- Defina el concepto de parásitos