	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **Centro Comercio y Servicios – Regional Cauca PROGRAMAS ESPECIALES** **Instructora: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE**	

TALLER NÚMERO 1. (SOLUCION)

DENOMINACION DELPROGRAMA DE FORMACION:
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE LAIMENTOS
CODIGO DEL DISEÑO: 63550085 V/ 3
COMPETENCIA:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
FICHA N° 2185663
INTEGRANTES: PRISCILA LLANTEN ZAPATA –SURISADAY YONDA PISACUE
1.-REFLEXION INICIAL

En la actualidad**,** ha descendido el consumo de algunos alimentos debido a malas prácticas de elaboración y fabricación por tal motivo nos hemos propuesto a desarrollar algunas actividades que nos serán de gran ayuda en la formación e implementación de buenas prácticas a la hora de trabajar con los alimentos por tal motivo te invito a responder las siguientes preguntas:

a. ¿Que son las buenas prácticas de manufactura?

R:/Las Buenas Prácticas de manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación. Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

b. ¿Qué establecimientos comerciales conoce que apliquen dichas prácticas?

Los establecimientos comerciales que se conocen que llevan a cabo algunas prácticas de manufactura son:

- Heladerías mimos
- Heladerías popsy
- Restaurantes Frisby
- Restaurantes pio pio
- comidas Rápidas el corral
- Sándwich cubano
- Mac Donald

- Almacenes de cadena Olímpica
- Almacenes de cadena Exito
- Almacenes de cadena Jumbo

c. ¿Cuál es la normatividad que rige en Colombia para la aplicación de dichas normas?

R/ En Colombia, las buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos están reguladas por el Decreto 3075 de 1997 y vigiladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima). El Decreto 3075 de 1997 fue elaborado por el Ministerio de Salud (hoy Ministerio de Protección Social) que reglamentó la implementación de directrices destinadas a la elaboración inocua de los alimentos, con el objetivo de proteger la salud de los consumidores. El Invima es la institución oficial de vigilancia y control, de carácter técnico-científico, que trabaja en la protección de la salud individual y colectiva de los colombianos, mediante la aplicación de las normas sanitarias como: decretos y resoluciones para alimentos, medicamentos, cosméticos, productos de aseo, bebidas alcohólicas, dispositivos médicos, homeopáticos, entre otros.

De igual forma es de suma importancia tener en cuenta la resolución 2674 del 2013 La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

d. ¿Por qué es importante aplicar los principios básicos de manipulación de alimentos?

R/ Se considera que es de suma importancia aplicar los principios básicos de manipulación de alimentos debido a que se logra la prevención de enfermedades higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos debido a que los alimentos que se preparan con mucha anticipación a su consumo, sin conservación adecuada o al recalentarse no adquieren la temperatura necesaria que permita destruir posibles bacterias patógenas.

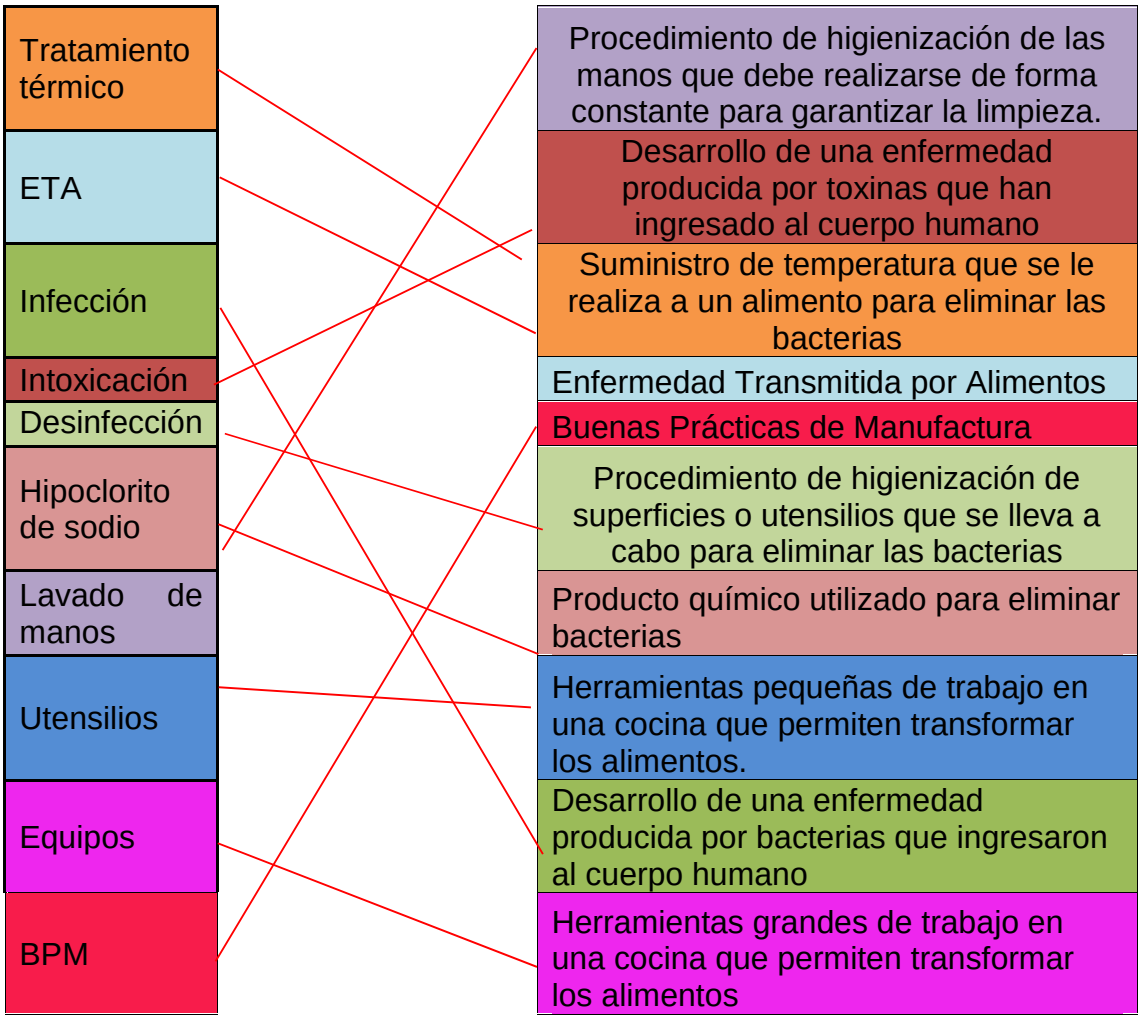
2.-Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Con el fin de desarrollar esta segunda actividad se responderá en el mismo **Taller 1** en la sección, **CUESTIONARIO DE CONTEXTUALIZACIÓN.**

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

Tabla de relación

Relaciones los conceptos de la izquierda con las definiciones de la derecha que usted considere lo definen de la mejor manera, únalas con una línea.



3- ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN):

En equipos de trabajo de 3 a 4 integrantes, como mínimo conservando su distancia y utilizando los métodos de bioseguridad, analizar y resolver los siguientes problemas basados en “estudios de caso”, los cuales están basados en las siguientes temáticas:

1. La tienda de comidas rápidas EL GORDO Y EL FLACO, ha presentado en 3 ocasiones el reclamo de clientes que argumentan que han sufrido enfermedades estomacales por culpa de las comidas allí consumidas. De acuerdo con su concepto argumente si sí es posible que aquello pueda ocurrir y defina 10 medidas que usted implementaría para prevenir nuevos reclamos.

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

R/ De acuerdo al caso anterior, se concluye que esta situación si puede llegar a suceder, debido a la mala manipulación o preparación de los alimentos, por ello se indica estas medias para lograr la prevención con respecto a una intoxicación alimentaria:

- Correcto lavado de manos
- Para la preparación de alimentos uso de agua potable
- Limpieza y desinfección en el área de preparación de alimentos
- Uso de guantes para la manipulación de los alimentos
- Uso de tapabocas, gorro y delantal para las personas que realizan la preparación de los alimentos
- Buen manejo de los residuos sólidos del establecimiento
- Mesones en acero inoxidable para la prevención con respecto a las bacterias que se logren propagar en estas áreas
- Buena cocción de los alimentos
- Lavar y desinfectar los platos y utensilios que se utilicen en el establecimiento
- Contar con los electrodomésticos necesario para el almacenamiento de los alimentos

2. La secretaria de salud municipal llega a la tienda de comidas rápidas y encuentra 10 hallazgos relacionados con la mala manipulación de alimentos y decide cerrar el establecimiento. Dichos incumplimientos son los siguientes
    a. Los manipuladores de alimentos no presentan curso de manipulación de alimentos vigente
    b. Los manipuladores de alimentos no presentan exámenes médicos vigentes
    c. Los manipuladores presentan uñas largas y con esmalte
    d. Los manipuladores tocen encima de los alimentos.
    e. Los manipuladores mastican chicle en la cocina
    f. No cuentan con la dotación de color claro y limpia
    g. Mezclan alimentos crudos con alimentos cocidos (contaminación cruzada)
    h. No utilizan un protocolo de limpieza y desinfección para las áreas.
    i. No tienen separadas las basuras en tarros con su respectiva tapa
    j. La nevera no funciona bien.

De acuerdo con su criterio realice acciones de mejora para cada uno de los hallazgos que permitan que el establecimiento abra nuevamente al público

R/ a. Se debe llevar acabo el curso de Manipulación de alimentos para que los colaboradores del establecimiento conozcan todas las medidas de prevención con respecto al manejo que se debe dar.
b. El establecimiento debe realizar exámenes médicos rutinarios a sus manipuladores para conocer el estado de salud en el que se encuentran y de esta forma prevenir el contagio de enfermedades a sus clientes o entre ellos mismos.

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

c. Los manipuladores deben hacer uso de guantes para evitar contaminar los alimentos, de igual forma el establecimiento debe exigir el aseo personal de los manipuladores.
d. Los manipuladores deben hacer uso de tapabocas.
e. Los manipuladores no deben ingerir ninguna clase de alimentos, mientras se esté en el área laboral o en el área de cocina
f. El establecimiento le debe brindar a sus manipuladores dotación como gorro, delantales camisas de color claro y limpias.
g. Los manipuladores deben darles un buen manejo a los alimentos tanto crudos como a los que se encuentran ya cocinados y no juntar o mesclar estos para evitar la contaminación cruzada.
h. los manipuladores y los colaboradores del establecimiento deben realizar jornadas de limpieza y desinfección llevando a cabo todas las etapas de la misma.
i. El establecimiento debe hacer un correcto uso de los residuos sólidos que salen de las preparaciones de los alimentos, por ende, se recomienda la separación en canecas teniendo a un lado los residuos como el plástico y al otro lo biodegradable.
J. Contar con electrodomésticos en buen estado para el almacenamiento de los alimentos.

4- ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

Para realizar la actividad de aprendizaje, continua con el **Taller 1,** en la sección **transferencia del conocimiento,** la cual consiste en el desarrollo de la guía de

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com

APLICACION E IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM). Utiliza como apoyo el material enviado por el instructor y elabora con las palabras más significativas una sopa de letras, para que nos ayude a recordar con facilidad las recomendaciones más reiterativas que se deben emplear.

B	I	O	D	E	G	R	A	D	A	B	L	E	A
A	D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N	L
E	A	G	U	E	A	I	T	L	Y	M	T	H	I
I	R	E	S	I	D	U	O	S	B	A	I	G	M
O	A	P	L	I	T	O	R	M	E	P	I	K	E
U	L	I	M	P	I	E	Z	A	O	Y	U	M	N
P	L	T	N	M	H	J	K	C	S	N	O	P	T
R	A	H	P	W	I	T	L	A	P	G	W	Q	O
T	T	B	N	T	A	O	S	E	O	H	J	R	S
S	E	Q	S	K	R	N	R	I	Q	D	K	Y	A
D	M	A	M	I	L	U	J	E	T	A	L	U	I
O	L	W	T	K	L	A	V	A	D	O	M	E	O
P	R	O	R	O	D	A	L	U	P	I	N	A	M

1. DESINFECCION
2. LIMPIEZA
3. HIPOCLORITO
4. BPM
5. ETA
6. MANIPULADOR
7. ALIMENTOS
8. RESIDUOS
9. BIODEGRADABLE
10. LAVADO

INSTRUCTORA SENA: AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE
TELEFONO: 3147918480
CORREO: aidahdg314@gmail.com