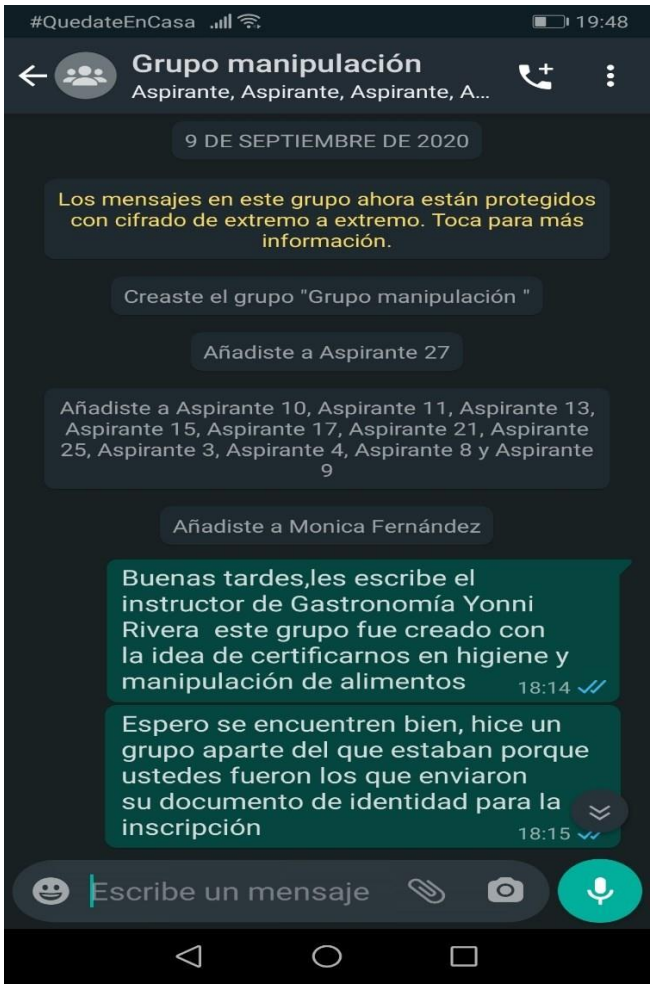
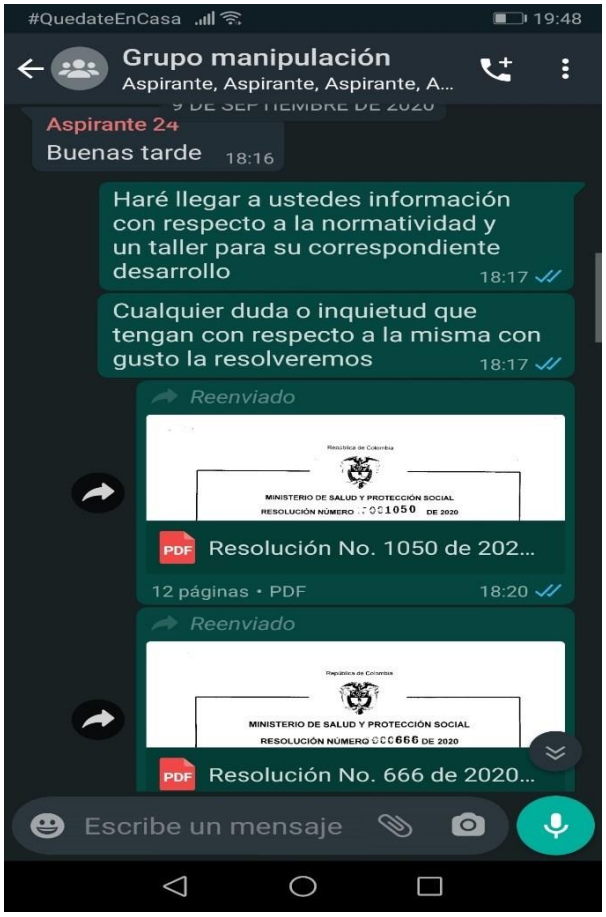
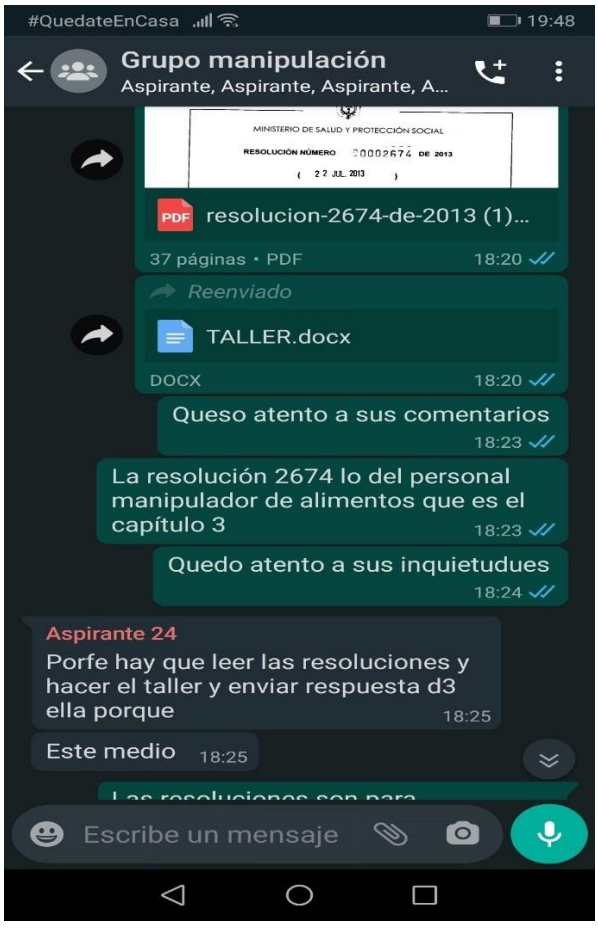
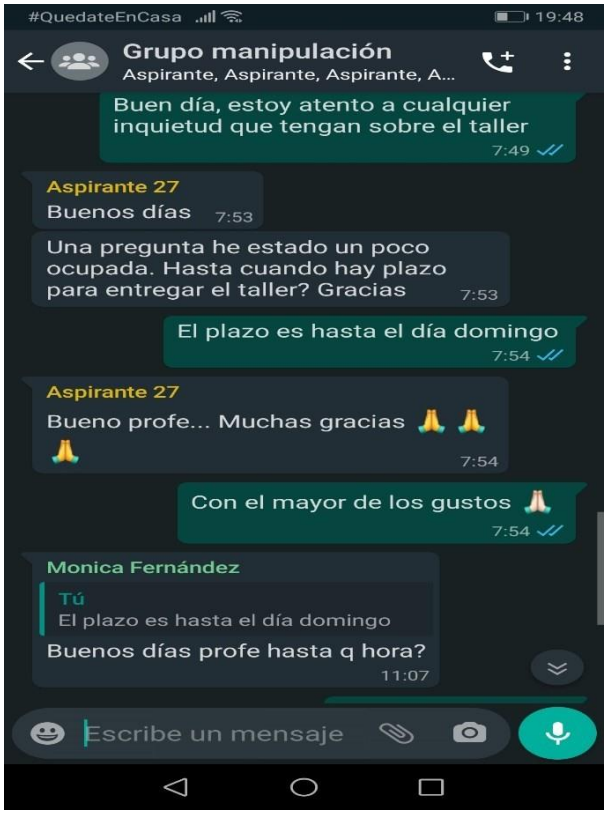
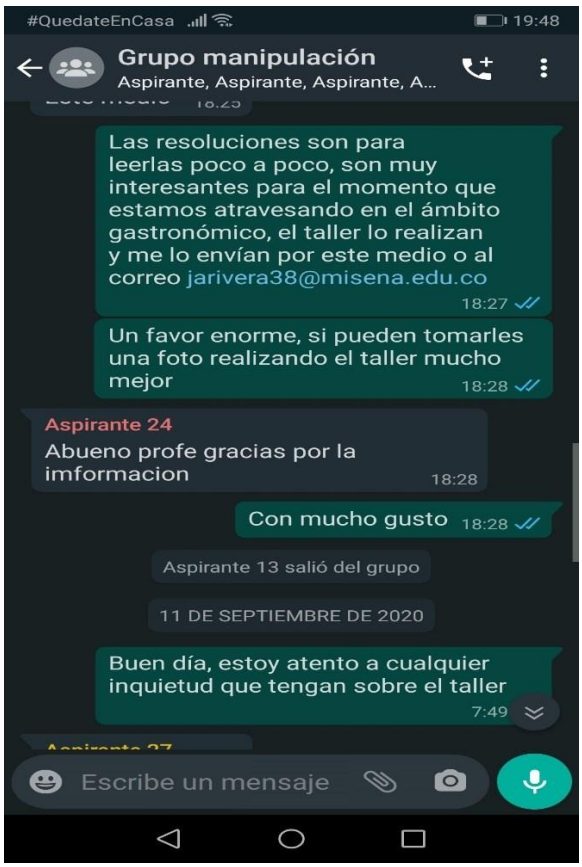
EVIDENCIA FOTOGRAFICA
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA 2193172 Popayán



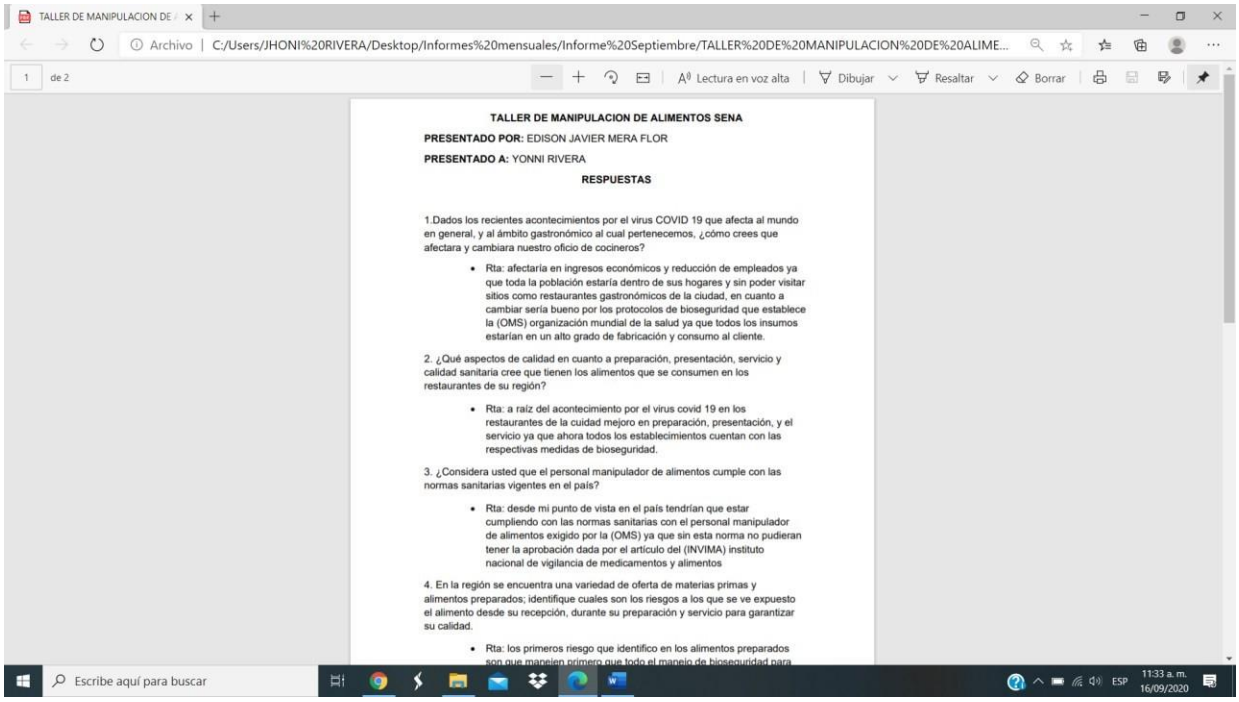

#QuedateEnCasa
19:48
Grupo manipulación
Aspirante, Aspirante, Aspirante, A...
Aspirante 24
Buenas tarde 18:16
Haré llegar a ustedes información con respecto a la normatividad y un taller para su correspondiente desarrollo 18:17
Cualquier duda o inquietud que tengan con respecto a la misma con gusto la resolveremos 18:17
Reenviado
MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
RESOLUCIÓN NÚMERO 001050 DE 2020
Resolución No. 1050 de 202...
12 páginas • PDF 18:20
Reenviado
MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
RESOLUCIÓN NÚMERO 000666 DE 2020
Resolución No. 666 de 2020...
Escribe un mensaje


#QuedateEnCasa
19:48
Grupo manipulación
Aspirante, Aspirante, Aspirante, A...
MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
RESOLUCIÓN NÚMERO 00002674 DE 2013
(22 JUL 2013)
resolucion-2674-de-2013 (1)...
37 páginas • PDF 18:20
Reenviado
TALLER.docx
DOCX 18:20
Queso atento a sus comentarios 18:23
La resolución 2674 lo del personal manipulador de alimentos que es el capítulo 3 18:23
Quedo atento a sus inquietudes 18:24
Aspirante 24
Porfe hay que leer las resoluciones y hacer el taller y enviar respuesta d3 ella porque 18:25
Este medio 18:25
Escribe un mensaje


#QuedateEnCasa
19:48
Grupo manipulación
Aspirante, Aspirante, Aspirante, A...
Buen día, estoy atento a cualquier inquietud que tengan sobre el taller
7:49
Aspirante 27
Buenos días 7:53
Una pregunta he estado un poco ocupada. Hasta cuando hay plazo para entregar el taller? Gracias 7:53
El plazo es hasta el día domingo
7:54
Aspirante 27
Bueno profe... Muchas gracias 🙏 🙏 🙏
7:54
Con el mayor de los gustos 🙏
7:54
Monica Fernández
Tú
El plazo es hasta el día domingo
Buenos días profe hasta q hora?
11:07
Escribe un mensaje


#QuedateEnCasa
19:48
Grupo manipulación
Aspirante, Aspirante, Aspirante, A...
Las resoluciones son para leerlas poco a poco, son muy interesantes para el momento que estamos atravesando en el ámbito gastronómico, el taller lo realizan y me lo envían por este medio o al correo jarivera38@misena.edu.co
18:27
Un favor enorme, si pueden tomarles una foto realizando el taller mucho mejor
18:28
Aspirante 24
Abueno profe gracias por la imformacion
18:28
Con mucho gusto 18:28
Aspirante 13 salió del grupo
11 DE SEPTIEMBRE DE 2020
Buen día, estoy atento a cualquier inquietud que tengan sobre el taller
7:49
Escribe un mensaje

Taller Manipulación
Presentado por :Edison Javier Mera



TALLER DE MANIPULACION DE ALIMENTOS SENA

PRESENTADO POR: EDISON JAVIER MERA FLOR

PRESENTADO A: YONNI RIVERA

RESPUESTAS

1.Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?

- Rta: afectaría en ingresos económicos y reducción de empleados ya que toda la población estaría dentro de sus hogares y sin poder visitar sitios como restaurantes gastronómicos de la ciudad, en cuanto a cambiar sería bueno por los protocolos de bioseguridad que establece la (OMS) organización mundial de la salud ya que todos los insumos estarían en un alto grado de fabricación y consumo al cliente.

2. ¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?

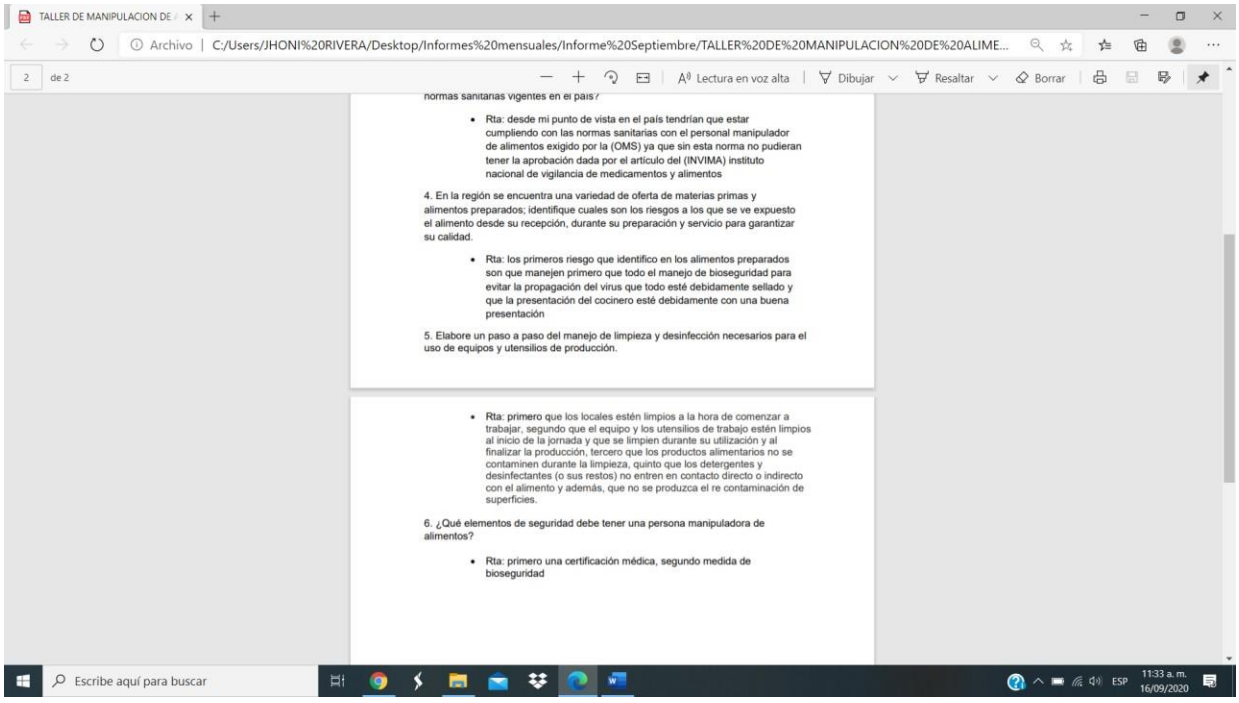
- Rta: a raíz del acontecimiento por el virus covid 19 en los restaurantes de la cuidad mejoro en preparación, presentación, y el servicio ya que ahora todos los establecimientos cuentan con las respectivas medidas de bioseguridad.

3. ¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

- Rta: desde mi punto de vista en el país tendrían que estar cumpliendo con las normas sanitarias con el personal manipulador de alimentos exigido por la (OMS) ya que sin esta norma no pudieran tener la aprobación dada por el artículo del (INVIMA) instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos

4. En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

- Rta: los primeros riesgo que identifico en los alimentos preparados son que manejen primero que todo el manejo de bioseguridad para



normas sanitarias vigentes en el país?

- Rta: desde mi punto de vista en el país tendrían que estar cumpliendo con las normas sanitarias con el personal manipulador de alimentos exigido por la (OMS) ya que sin esta norma no pudieran tener la aprobación dada por el artículo del (INVIMA) instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos

4. En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

- Rta: los primeros riesgo que identifico en los alimentos preparados son que manejen primero que todo el manejo de bioseguridad para evitar la propagación del virus que todo esté debidamente sellado y que la presentación del cocinero esté debidamente con una buena presentación

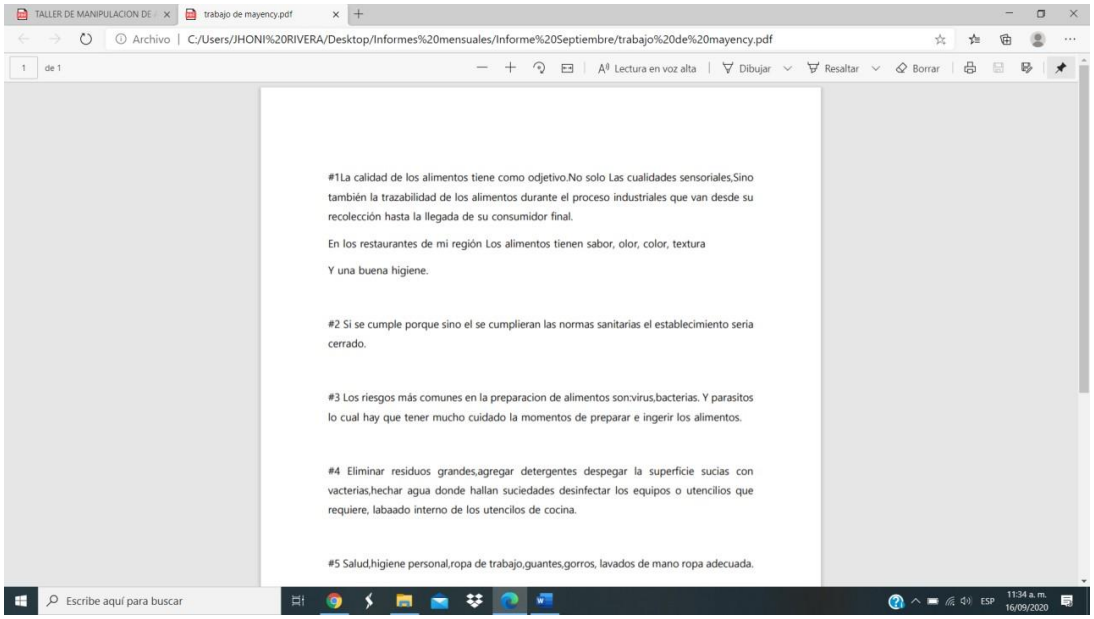
5. Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.

- Rta: primero que los locales estén limpios a la hora de comenzar a trabajar, segundo que el equipo y los utensilios de trabajo estén limpios al inicio de la jornada y que se limpien durante su utilización y al finalizar la producción, tercero que los productos alimentarios no se contaminen durante la limpieza, quinto que los detergentes y desinfectantes (o sus restos) no entren en contacto directo o indirecto con el alimento y además, que no se produzca el re contaminación de superficies.

6. ¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

- Rta: primero una certificación médica, segundo medida de bioseguridad

Taller Manipulación
Presentado por :Mayeneci Mina



#1La calidad de los alimentos tiene como odjetivo.No solo Las cualidades sensoriales,Sino también la trazabilidad de los alimentos durante el proceso industriales que van desde su recolección hasta la llegada de su consumidor final.

En los restaurantes de mi región Los alimentos tienen sabor, olor, color, textura

Y una buena higiene.

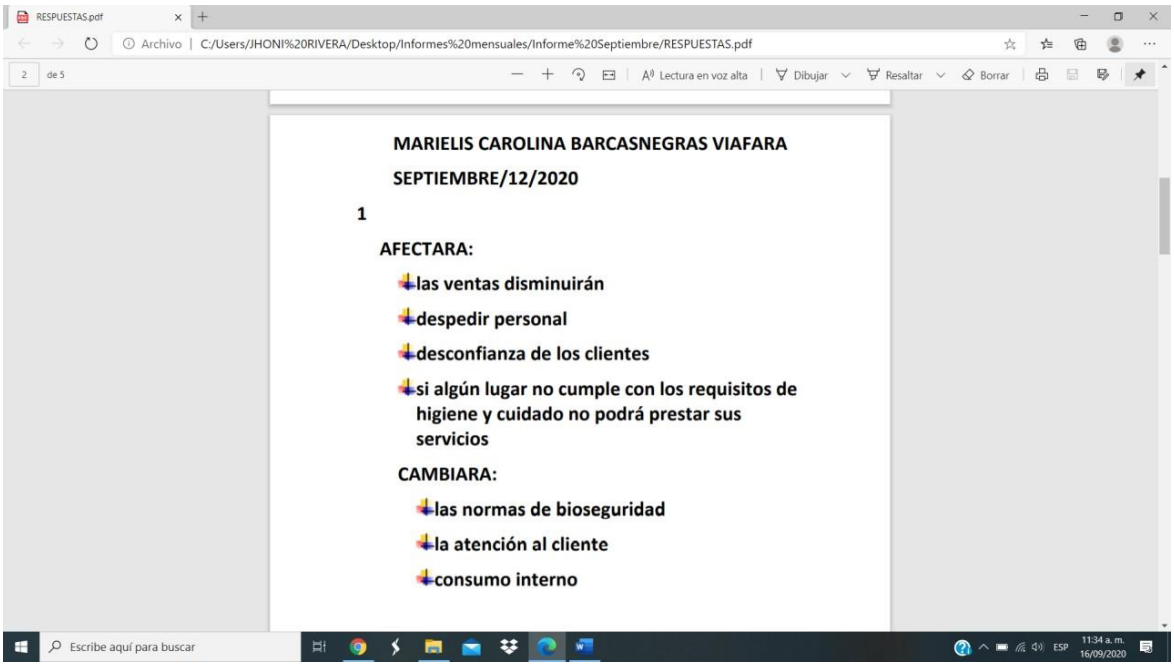
#2 Si se cumple porque sino el se cumplieran las normas sanitarias el establecimiento seria cerrado.

#3 Los riesgos más comunes en la preparacion de alimentos son:virus,bacterias. Y parasitos lo cual hay que tener mucho cuidado la momentos de preparar e ingerir los alimentos.

#4 Eliminar residuos grandes,agregar detergentes despegar la superficie sucias con vacterias,hechar agua donde hallan suciedades desinfectar los equipos o utencilios que requiere, labaado interno de los utencilos de cocina.

#5 Salud,higiene personal,ropa de trabajo,guantes,gorros, lavados de mano ropa adecuada.

Taller Manipulación
Presentado por :Marielis Barcanegras



MARIELIS CAROLINA BARCASNEGRAS VIAFARA

SEPTIEMBRE/12/2020

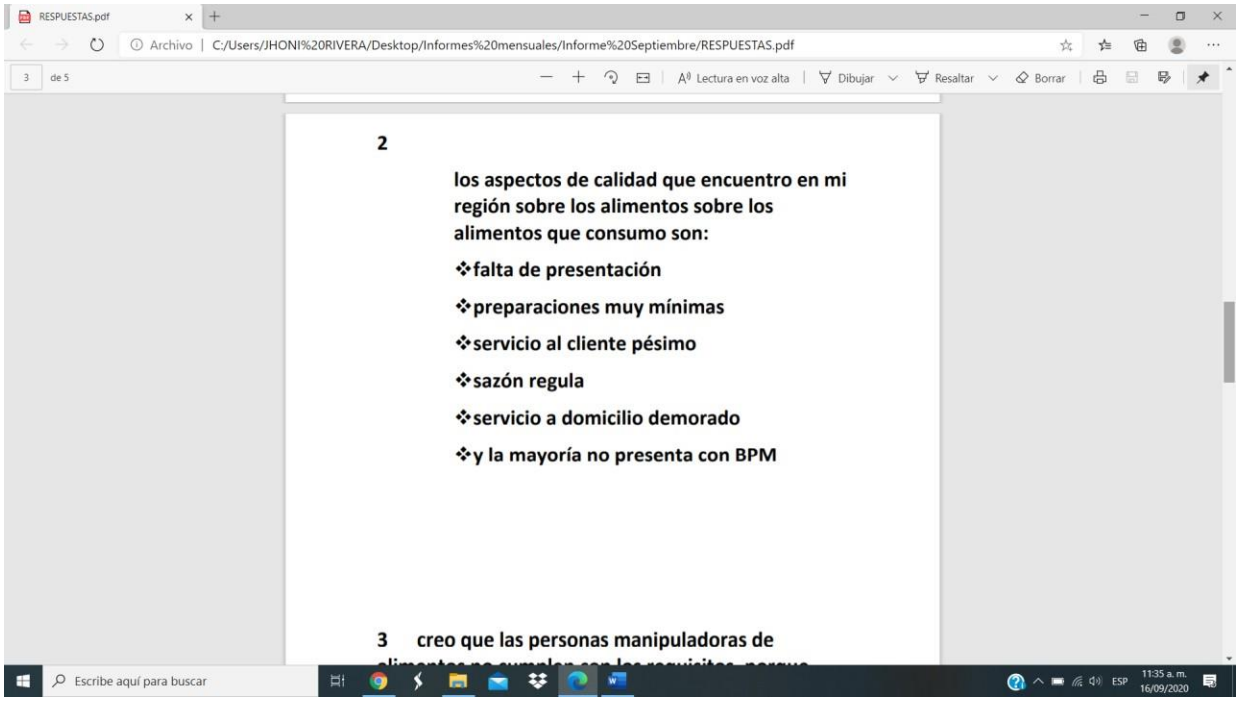
1

AFECTARA:

- **las ventas disminuirán**
- **despedir personal**
- **desconfianza de los clientes**
- **si algún lugar no cumple con los requisitos de higiene y cuidado no podrá prestar sus servicios**

CAMBIARA:

- **las normas de bioseguridad**
- **la atención al cliente**
- **consumo interno**


RESPUESTAS.pdf

Archivo | C:/Users/JHONI%20RIVERA/Desktop/Informes%20mensuales/Informe%20Septiembre/RESPUESTAS.pdf

3 de 5

Lectura en voz alta | Dibujar | Resaltar | Borrar

2

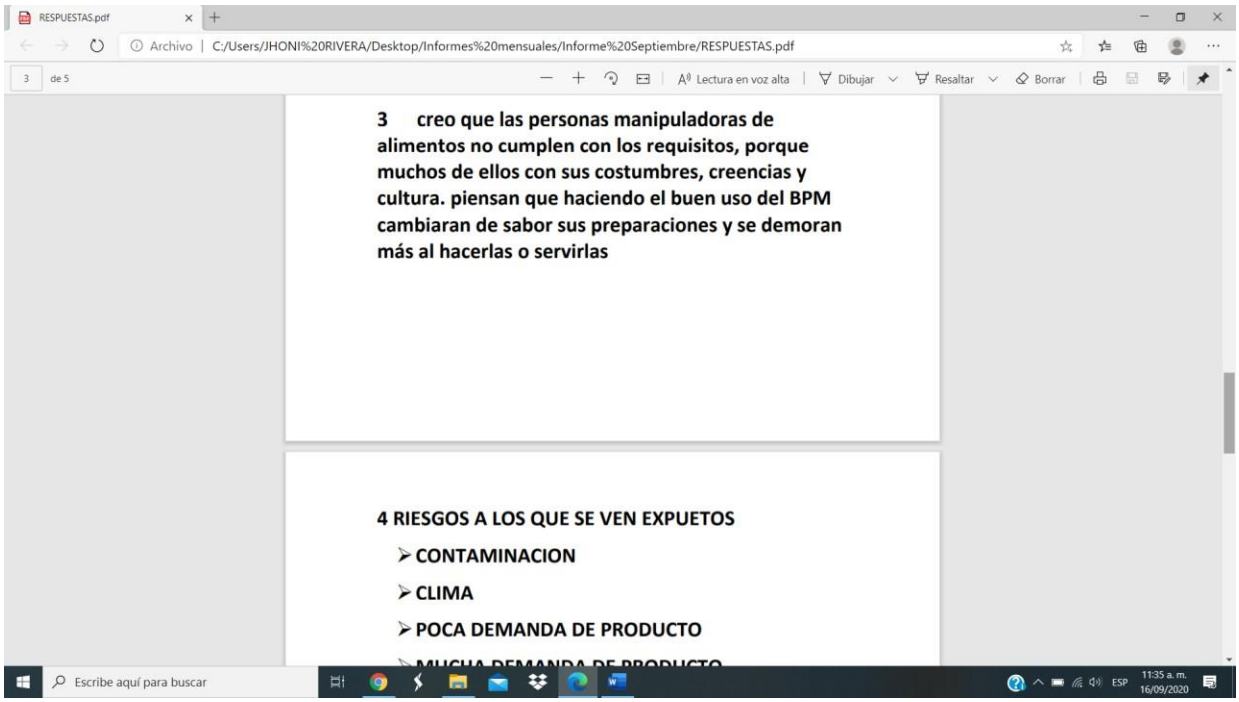
los aspectos de calidad que encuentro en mi región sobre los alimentos sobre los alimentos que consumo son:

- **falta de presentación**
- **preparaciones muy mínimas**
- **servicio al cliente pésimo**
- **sazón regula**
- **servicio a domicilio demorado**
- **y la mayoría no presenta con BPM**

3 creo que las personas manipuladoras de

Escribe aquí para buscar

ESP 11:35 a. m. 16/09/2020


RESPUESTAS.pdf

Archivo | C:/Users/JHONI%20RIVERA/Desktop/Informes%20mensuales/Informe%20Septiembre/RESPUESTAS.pdf

3 de 5

Lectura en voz alta | Dibujar | Resaltar | Borrar

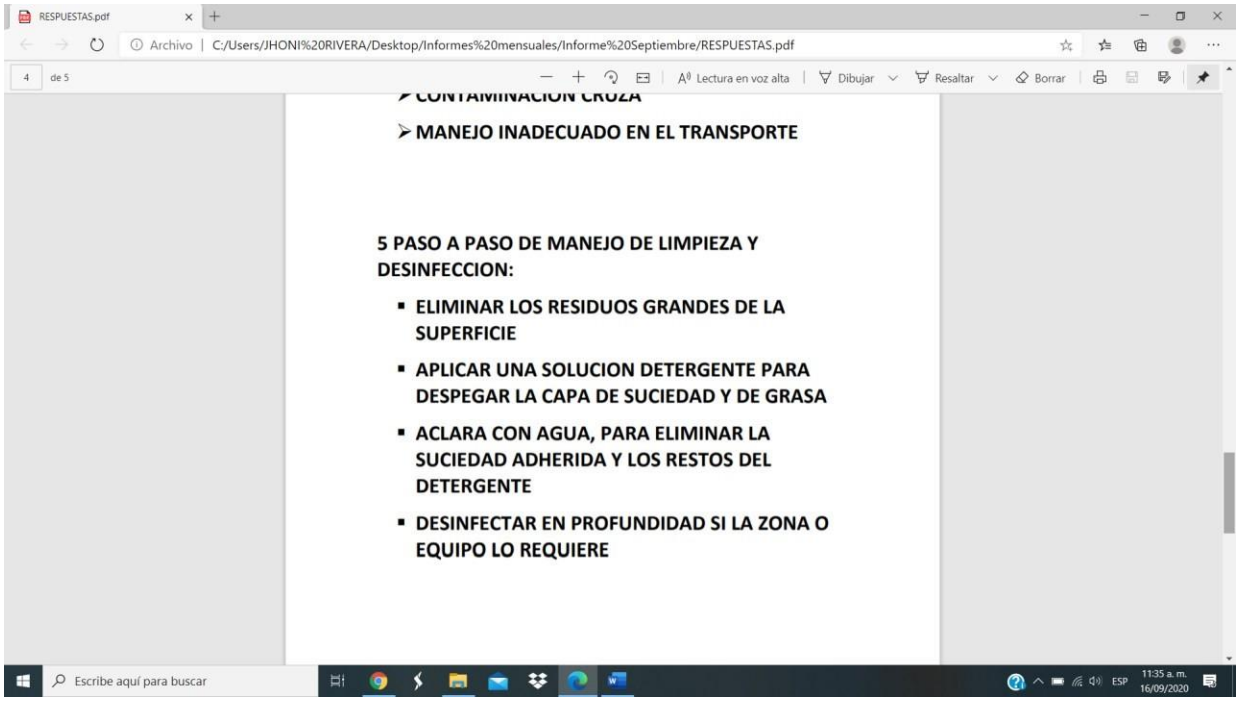
3 creo que las personas manipuladoras de alimentos no cumplen con los requisitos, porque muchos de ellos con sus costumbres, creencias y cultura. piensan que haciendo el buen uso del BPM cambiaran de sabor sus preparaciones y se demoran más al hacerlas o servirlas

4 RIESGOS A LOS QUE SE VEN EXPUETOS

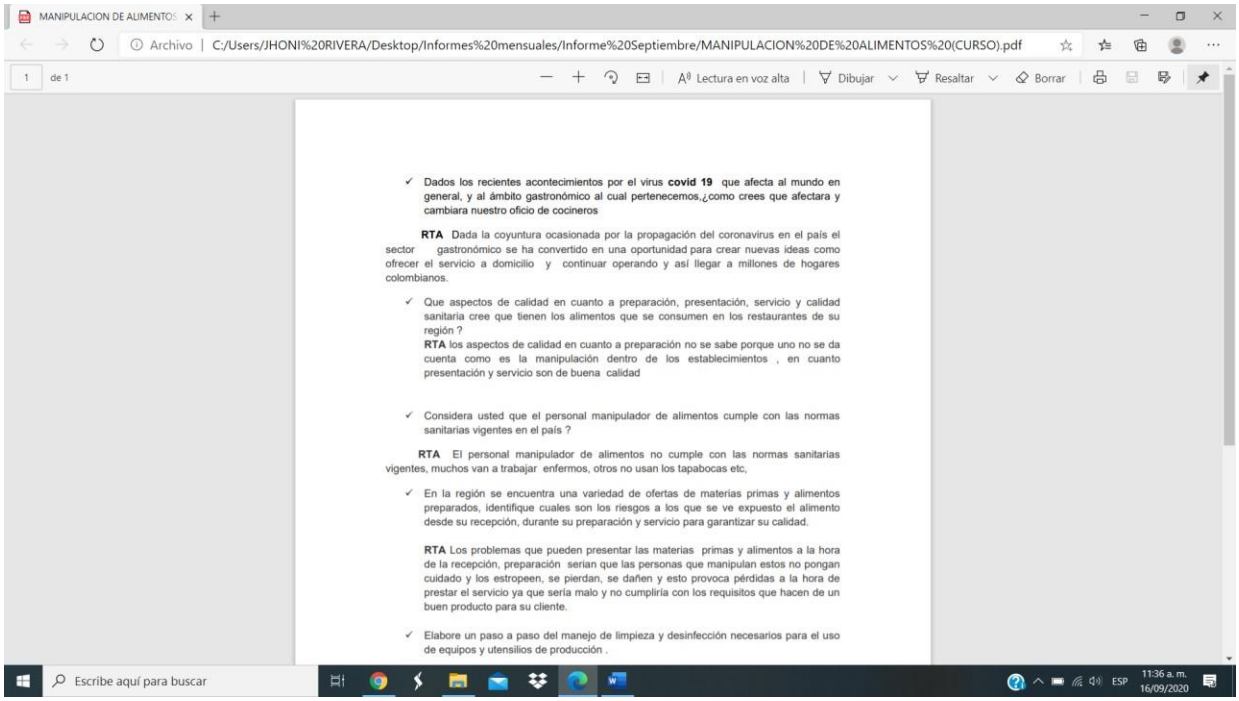
- **CONTAMINACION**
- **CLIMA**
- **POCA DEMANDA DE PRODUCTO**
- **MUCHA DEMANDA DE PRODUCTO**

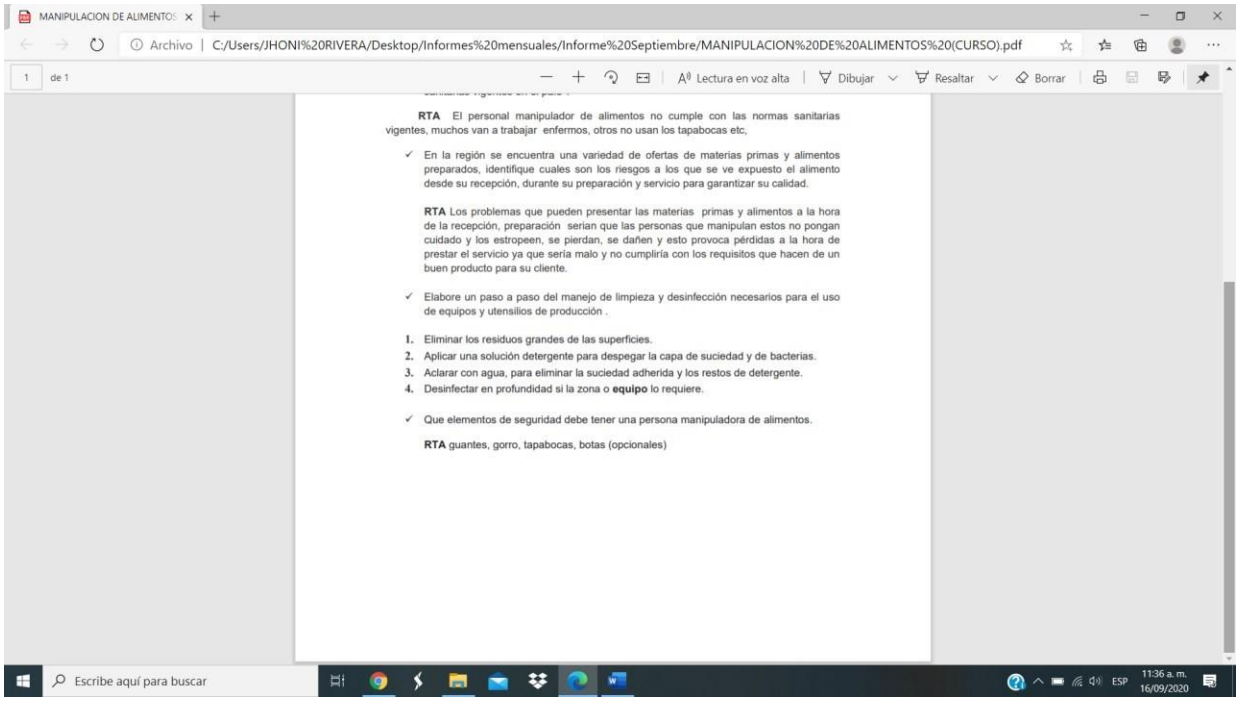
Escribe aquí para buscar

ESP 11:35 a. m. 16/09/2020



Taller Manipulación
Presentado por : Rubiela Morales.




MANIPULACION DE ALIMENTOS
Archivo | C:/Users/JHONI%20RIVERA/Desktop/Informes%20mensuales/Informe%20Septiembre/MANIPULACION%20DE%20ALIMENTOS%20(CURSO).pdf
1 de 1
Lectura en voz alta
Dibujar
Resaltar
Borrar
RTA El personal manipulador de alimentos no cumple con las normas sanitarias vigentes, muchos van a trabajar enfermos, otros no usan los tapabocas etc,
✓ En la región se encuentra una variedad de ofertas de materias primas y alimentos preparados, identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.
RTA Los problemas que pueden presentar las materias primas y alimentos a la hora de la recepción, preparación serian que las personas que manipulan estos no pongan cuidado y los estropeen, se pierdan, se dañen y esto provoca pérdidas a la hora de prestar el servicio ya que sería malo y no cumpliría con los requisitos que hacen de un buen producto para su cliente.
✓ Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción .
1. Eliminar los residuos grandes de las superficies.
2. Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias.
3. Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente.
4. Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.
✓ Que elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos.
RTA guantes, gorro, tapabocas, botas (opcionales)
Escribe aquí para buscar
ESP
11:36 a. m.
16/09/2020