

# MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Presentadora:Profesora: ROSIRIS SOFIA LIZCANO MORALES.

Presenta:Leida Fernandez.

SENA.

Curso Manipulación de Alimentos.  
Popayán (Cauca) 28 de Agosto 2020.

1. ¿Qué es Manipulación de Alimentos?

Es toda persona que interviene directamente o en forma Permanente u Ocasional en un establecimiento de alimentos.

2. ¿Qué es Protocolo de Manipulación de alimentos ?

Toda persona que manipule alimentos debe tener su Uniforme Blanco Zapatos Cerrados Cabello recogido con su debido gorro ,Tapabocas,Uñas Cortas sin maquillaje Excelente presentación impecable.

3. ¿Cómo debe estar la instalación de manejo de alimentos?

Deben tener cocinas frías y calientes paredes lavables preferiblemente Blancas,pisos claros antideslizantes,Mezones o mesas en acero practicas para lavar.

4. Cómo desinfectar Utensilios de Cocina .

En un litro de Agua 10 mililitros de hipoclorito se deben lavar toda la vajilla cocas plásticas todo lo que manejamos en plásticos Cucharas ,cuchillos,tenedores etc.

5. ¿Cómo manejar las tablas de manejar alimentos?

Debemos tener una tabla para diferentes productos.

Ejemplo:Una para carne, otra para fruta ,y verdura.de la misma manera los cuchillos.

6. Por qué no debemos manejar tablas y cucharas de madera?

Por que son muy facil de contaminación y obtienen muy rápido hongos.

7. Cómo se debe lavar el congelador o nevera?

1.Se lava con agua y jabón,todo incluyendo cocas,luego de último pasarlas con agua y límpido,1 litro de agua y 10 mil litros de hipoclorito.

8. ¿Cada cuanto se hace el Aseo general?

lo máximo que se hace aseo es cada 8 días.

9. ¿Cómo se maneja una nevera o congelador?

Yo la manejo de esta manera una coca para frutas,una para verduras,carnes aparte lácteos aparte.

10. ¿Cómo tienes tu merchandise?

Mi mercado lo tengo en una lacena ordenada seca y limpia donde no hay roedores u otros.

11. ¿Cómo se hace la desinfección donde se atiende al público?

Barro, trapeo limpio mesas con un limpión húmedo con hipoclorito.

12. ¿Cómo debe atender a un cliente?

Mi presentación impecable ser muy amable entregar los productos bien ordenados y utensilios limpios para que el cliente regrese.

13. ¿Cómo haces desinfección de verduras?

En un litro de agua cinco mililitros de hipoclorito.