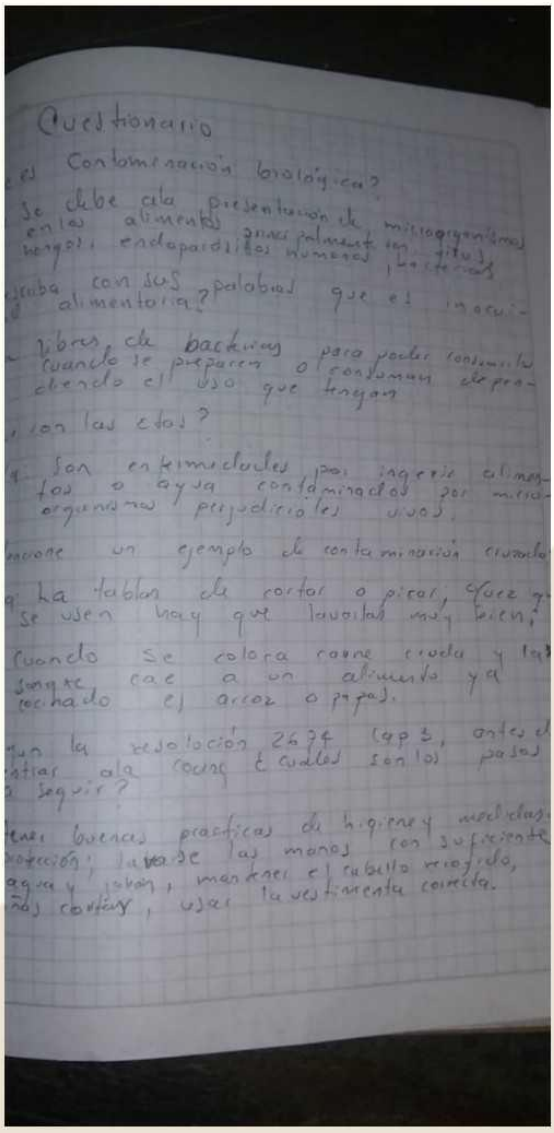
EVIDENCIA FOTOGRAFICA

FICHA N° 2185679

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





PIC•COLLAGE

Aprendiz Yasmín Hermosa



Existen dos ... la directa que es cuando un alimento contaminado se mezcla con un alimento sin contaminar, puede ocurrir durante la preparación o almacenamiento, o la indirecta causad por alimentos sin contaminar mas los utencilios sucios o por mala manipulac

5 Segun la resolución 24 64 capitulo 3, antes de entrar a una cocina ¿cuale son los pasos a seguir?

- lavar las manos con agua y jabon ant de preparar alimentos
- buen uso personal, no utilizar quimic como lociones o esmalte
- utilizar cuchillos diferentes para alime crudos y cocinados
- utilizar ropa adecuada para el traba tapabocas

Cuestionario BPM

1 Que es contaminación biológica?
ES causa por organismos con un determinado ciclo de vida, y para realizar ese ciclo deben habitar entornos en los que sean capaces de degradar, la calidad del aire agua, suelo y los alimentos siendo un gran peligro para los seres vivos.

2 Describa con sus palabras que es inocuidad alimentaria?
Son las condiciones y medidas necesarias durante la produccion, almacenamiento, distribución y preparacion de alimentos para asegurar que una vez ingeridos no presenten un riesgo para la salud.

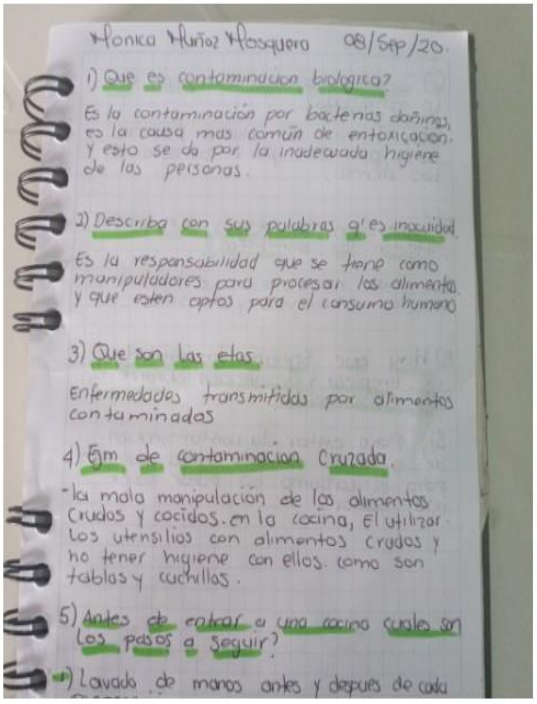
3 Que son las etas?
Son enfermedades transmitidas por los

6 Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el pais?
En muchos lugares y en muchos casos las normas sanitarias no son cumplidas segun las leyes establecidas

7 cuales son los peligros que afectan a los alimentos?
Existen peligros quimicos fisicos y biologicos
- Quimicos: Pesticidas, herbicidas, contaminantes inorganicos toxicos antibioticos, adichivos alimentarios y metales pesados.
- Fisicos: Fragmentos de vidrio metal y madera, piedras u objetos que causen daños al consumir
- Biologicos: bacterias, virus y parasitos patogenos, toxinas naturales toxinas bricobianas.

Aprendiz Claudia Vargas





Monica Muñoz Mosquera 08/Sep/20.

1) Que es contaminacion biologica?

Es la contaminación por bacterias dañinas, es la causa mas común de entoxicación. y esto se da por la inadecuada higiene de las personas.

2) Describa con sus palabras q' es inocuidad

Es la responsabilidad que se tiene como manipuladores para procesar los alimentos y que esten aptos para el consumo humano

3) Que son Las etas.

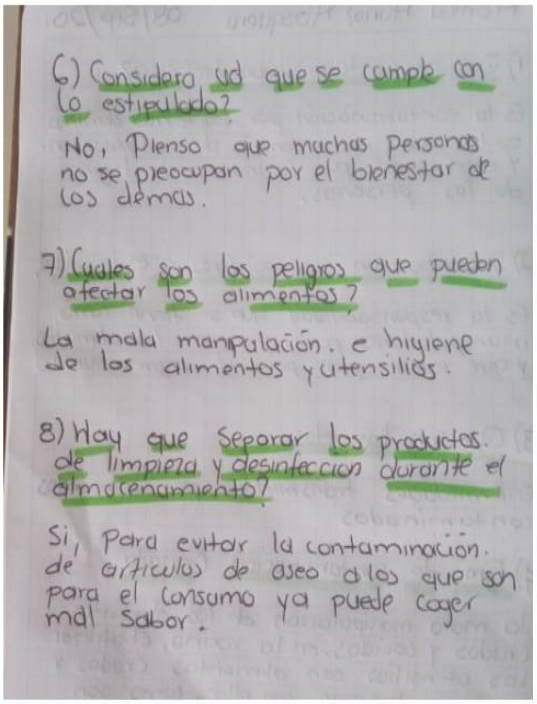
Enfermedades transmitidas por alimentos contaminadas

4) Ejm de contaminacion Cruzada.

-la mala manipulación de los alimentos Crudos y cocidos. en la cocina, El utilizar los utensilios con alimentos crudos y no tener higiene con ellos. como son tablas y cuchillas.

5) Antes de entrar a una cocina cuales son los pasos a seguir?

*) Lavado de manos antes y despues de cada



6) Considera ud que se cumple con lo estipulado?

No, Pienso que muchas personas no se preocupan por el bienestar de los demas.

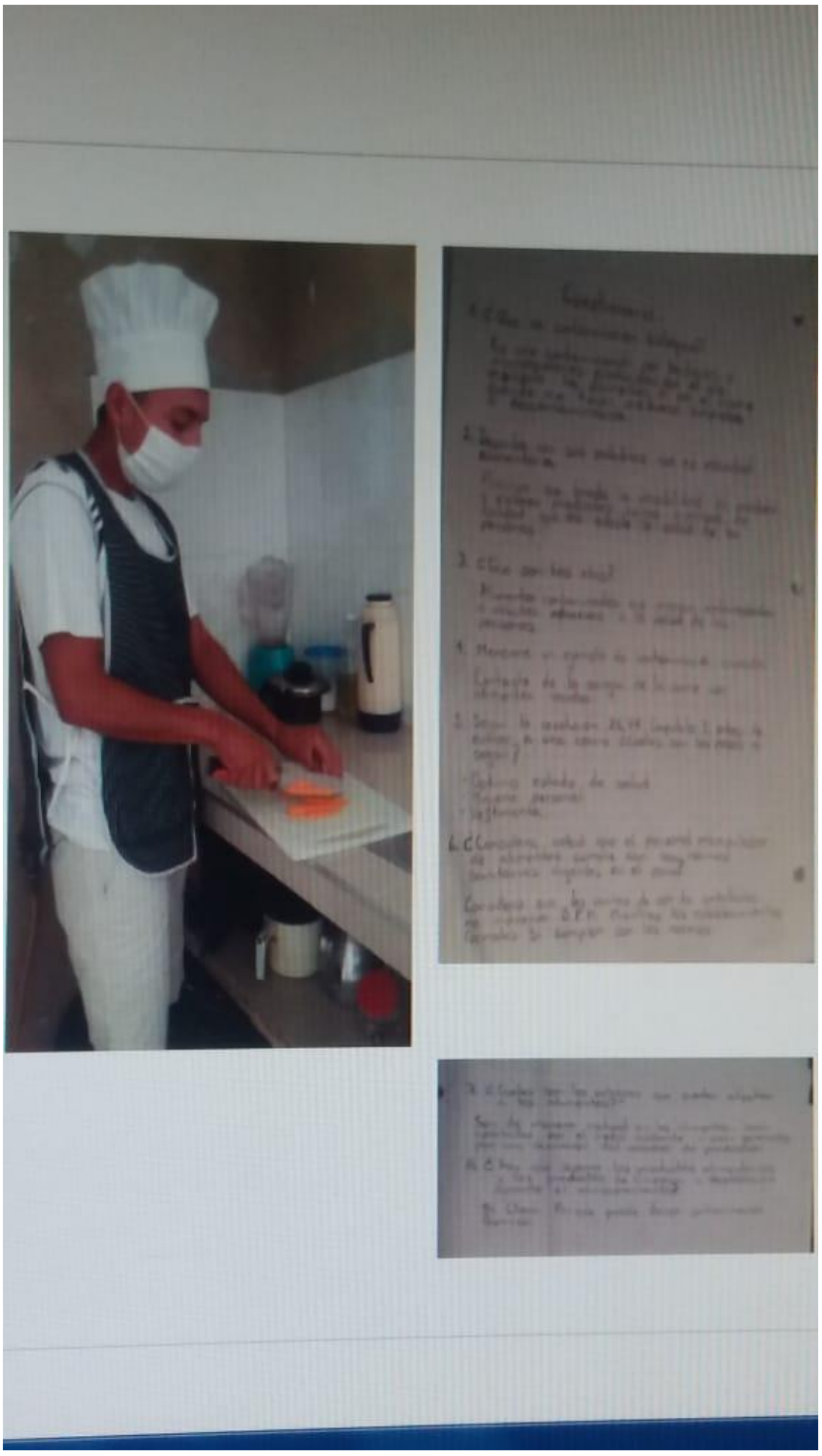
7) Cuales son los peligros que pueden afectar los alimentos?

La mala manipulación. e higiene de los alimentos y utensilios.

8) Hay que separar los productos. de limpieza y desinfeccion durante el almacenamiento?

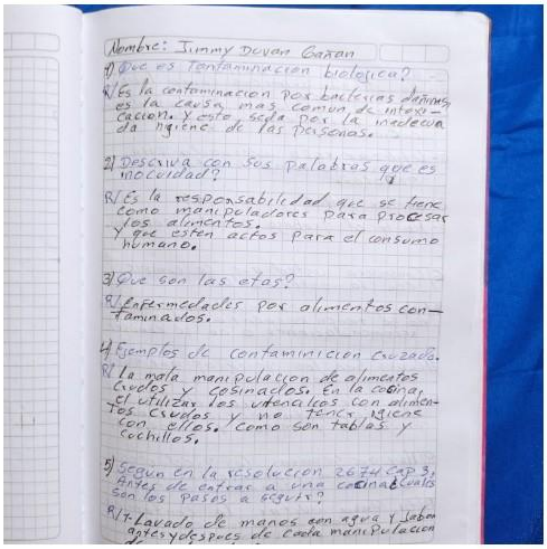
Si, Para evitar la contaminación. de articulos de aseo a los que son para el consumo ya puede coger mal Sabor.

Aprendiz Monica Mosquera



Aprendiz Harold Ivan Joaqui





Nombre: Jimmy Duvan Garzon

1) Que es Tentaminacion biologica?

R/ Es la contaminacion por bacterias dañinas es la causa mas comun de intoxicacion. Y esto sucle por la inadecuada higiene de las personas.

2) Describa con sus palabras que es inocuidad?

R/ Es la responsabilidad que se tiene como manipuladores para preparar los alimentos. Y que esten aptos para el consumo humano.

3) Que son las etas?

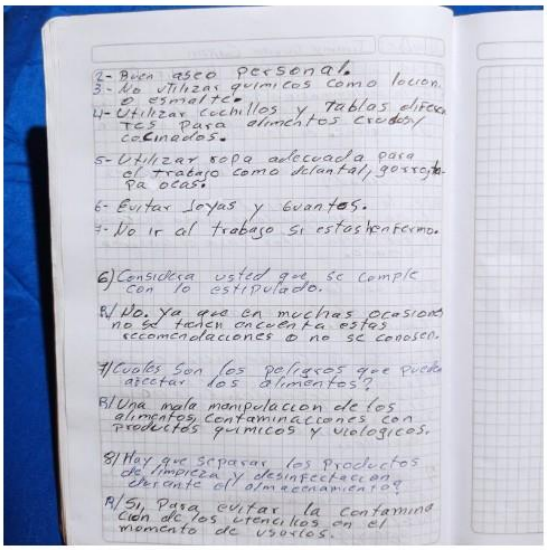
R/ Enfermedades por alimentos contaminados.

4) Ejemplos de contaminacion cruzada.

R/ La mala manipulacion de alimentos Crudos y cosinados. En la cocina, al utilizar los utensilios con alimentos Crudos y no tener higiene con ellos. como son tablas y cuchillos.

5) Segun en la resolucion 2674 Cap 3, Antes de entrar a una cocina cuales son los pasos a seguir?

R/ 1- Lavado de manos con agua y jabon antes y despues de cada manipulacion



2- Buen aseo personal.
3- No utilizar quimicos como locion, o esmalte.
4- Utilizar cuchillos y tablas diferentes para alimentos Crudos y cocinados.
5- Utilizar ropa adecuada para el trabajo como delantal, gorro, tapabocas.
6- Evitar joyas y guantes.
7- No ir al trabajo si estas enfermo.

6) Considera usted que se cumple con lo estipulado.

R/ No. Ya que en muchas ocasiones no se tienen encuenta estas recomendaciones o no se conocen.

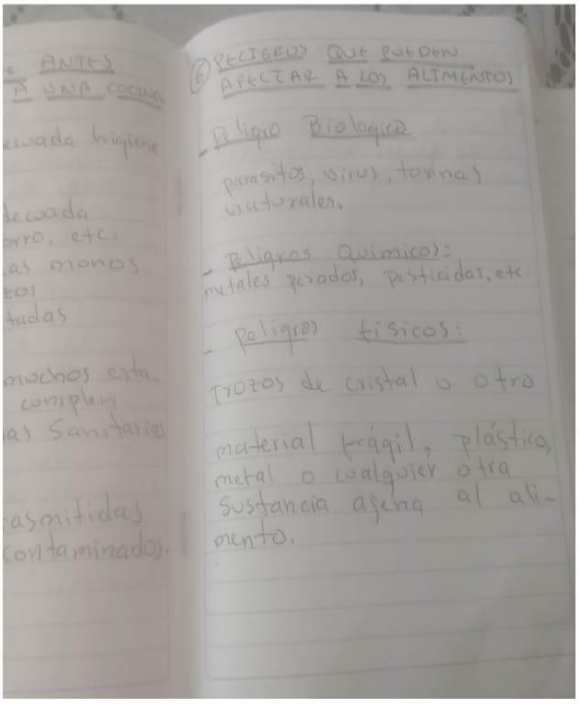
7) Cuales son los peligros que pueden afectar los alimentos?

R/ Una mala manipulacion de los alimentos, Contaminaciones con Productos quimicos y biologicos.

8) Hay que separar los Productos de limpieza y desinfectacion durante el almacenamiento?

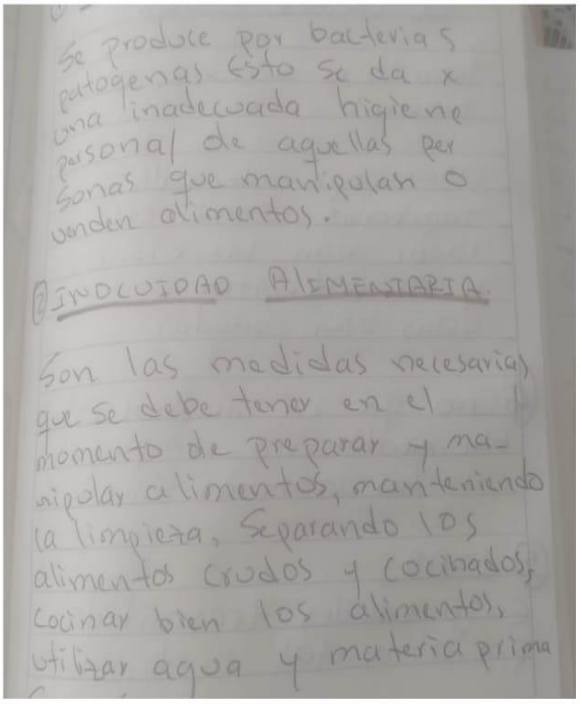
R/ Si, Para evitar la contaminacion de los utensilios en el momento de usarlos.

Aprendiz Jimmy Duvan


ANTES
A UNA COCINA
ecuada higiene
decuada
orro, etc.
as manos
tos
tadas
muchos esta-
complen
as Sanitarias
casmitidas
contaminados.

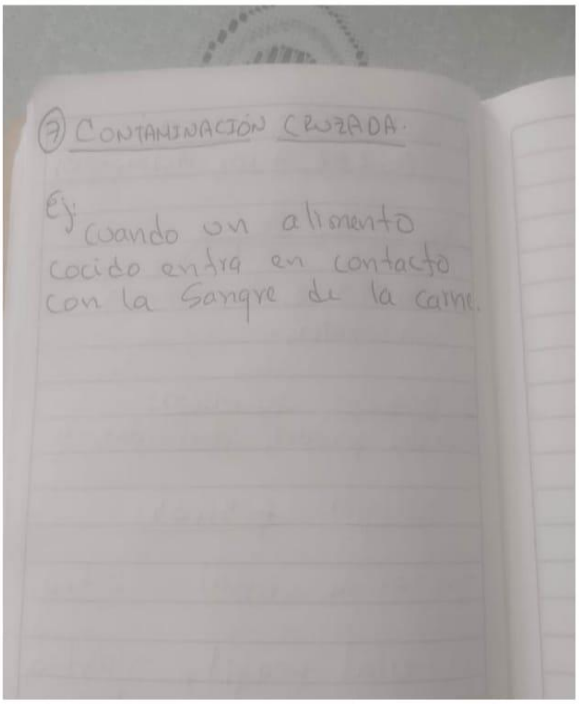
⑥ PECIGROS QUE PUEDEN AFECTAR A LOS ALIMENTOS

- Peligro Biologico
parasitos, virus, toxinas naturales.
- Peligros Quimicos: metales pesados, pesticidas, etc.
- Peligros fisicos:
Trozos de cristal o otro material frágil, plástico, metal o cualquier otra sustancia ajena al alimento.

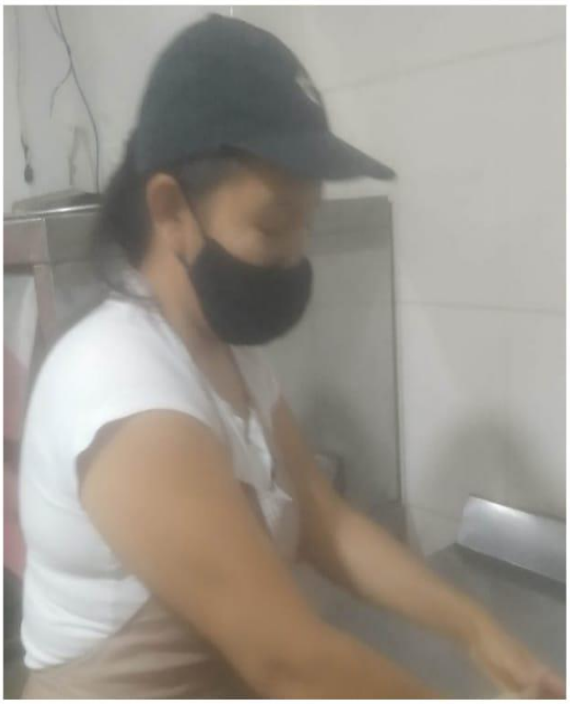

Se produce por bacterias patogenas Esto se da x una inadecuada higiene personal de aquellas personas que manipulan o venden alimentos.

⑦ INOCUIDAD ALIMENTARIA

Son las medidas necesarias que se debe tener en el momento de preparar y manipular alimentos, manteniendo la limpieza, Separando los alimentos crudos y cocinados, cocinar bien los alimentos, utilizar agua y materia prima


⑧ CONTAMINACIÓN CRUZADA.

Ej cuando un alimento cocido entra en contacto con la Sangre de la carne.



Aprendiz Erica Liliana Satizabal



mas comun de bacteria en personas por inadecuada higiene

2= Que es Inocuidad Alimentaria?

Es el proceso que asegura la calidad de la produccion y elaboracion de los alimentos garantizando las condicion de alimentos inocuos y esto implica la conservacion y vida de los productos para que no hayan daño al consumidor.

3: Que son las etas?

Son enfermedades transmitidas por alimentos y esto se refiere a la enfermedad causada por ingenstion de un alimento contaminado que provoca efectos nosivos en la salud del consumidor.

4: Ejemplo de Contaminacion cruzada

Cuando se une por ejemplo arroz con pollo y se le adiciona ensalada al consumido al otro dia y ponerlo a calentar causa daño de estomago.

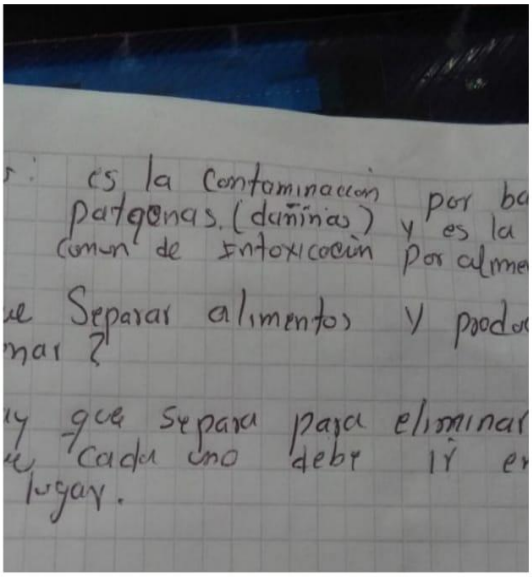
5: lavado de manos con agua y jabon duchorse antes de ir a trabajar mantener uñas cortas y limpias etc.

6 = Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas?

creo que en la mayoria de establecimientos hay X hoy no se cumple porque no tienen vigilancia y muchas veces desconocen la norma.

7: peligros que afectan alimentos?

Quimicos: Cuando los alimentos los exponemos a contactos Quimicos



: es la contaminacion por ba
patogenas. (daminas) y es la
comun de intoxicacion por alime

ue Separar alimentos y produ
nar?

y que separa para eliminar
cada uno debe ir en
lugar.



Olga Lucia Jaramillo ortiz CC 1130668425 8 9 2020

Cuestionario BPM

1. ¿Qué es contaminación biológica?

Es causada por organismos con en determinado ciclo de vida, para realizar ese ciclo deben habitar entornos en los que sean capaces de degradar, la calidad del aire, agua, suelo y los alimentos siendo un gran peligro para los seres vivos.

2. Describa con sus palabras que es inocuidad alimentaria

son las condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos no presenten un riesgo para la salud.

3. ¿Qué son ETAS?

son enfermedades transmitidas por los alimentos por ejemplo: el virus de la epatitis, triquinella espiralis, intoxicación: resulta de la indigestión de toxinas presentes en un alimento producidas por hongos y bacterias.

4. Mencione un ejemplo de contaminación cruzada.

Existen dos tipos, la directa que es cuando un alimento contaminado se mezcla con un alimento sin contaminar, puede ocurrir durante la preparación o almacenamiento, la indirecta causada por alimentos sin contaminar mas los utensilios sucios o por mala manipulación.

2. Describa con sus palabras que es inocuidad alimentaria

son las condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos no presenten un riesgo para la salud.

3. ¿Qué son ETAS?

son enfermedades transmitidas por los alimentos por ejemplo: el virus de la epatitis, triquinella espiralis, intoxicación: resulta de la indigestión de toxinas presentes en un alimento producidas por hongos y bacterias.

4. Mencione un ejemplo de contaminación cruzada.

Existen dos tipos, la directa que es cuando un alimento contaminado se mezcla con un alimento sin contaminar, puede ocurrir durante la preparación o almacenamiento, la indirecta causada por alimentos sin contaminar mas los utensilios sucios o por mala manipulación.

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

En muchos lugares y en muchos casos las normas sanitarias no son cumplidas según las leyes establecidas.

7. ¿Cuales son los peligros que pueden afectar a los alimentos?

Existen peligros químicos, físicos y biológicos

Químicos: pesticidas, herbicidas, contaminantes inorgánicos tóxicos, antibióticos, aditivos alimentarios y metales pesados

Físicos: fragmento de vidrio, metal y madera, piedras o objetos que causen daños al consumir.

biológicos: bacterias, virus y parasitos patogenos, toxinas naturales toxinas micrabianas

8. Hay que separar los productos alimentarios y los productos de limpieza y desinfección durante el almacenamiento?

Si

Aprendiz Olga Lucia Jaramillo



VIVIAN KATHERINE PERDOMO MORENO
CC 1063808939 TIMBIOO
Curso de manipulación de alimentos
SENA (servicio nacional de aprendizaje)

INSTRUCTORA: PAOLA POLINDARA

1. ***Que es contaminación biological***

La contaminación biológica se produce cuando las bacterias o toxinas contaminan los alimentos y es una causa común de intoxicación y deterioro de los alimentos. La intoxicación por alimentos puede ocurrir cuando las bacterias dañinas, también llamadas patógenos, se propagan a los alimentos y se consumen.

2. ***Que es inocuidad alimentaria***

También puede decirse de la seguridad alimentaria que es una disciplina científica que describe el manejo, la preparación y el almacenamiento de alimentos de manera que se prevengan las enfermedades transmitidas por alimentos.

3.que son las etas

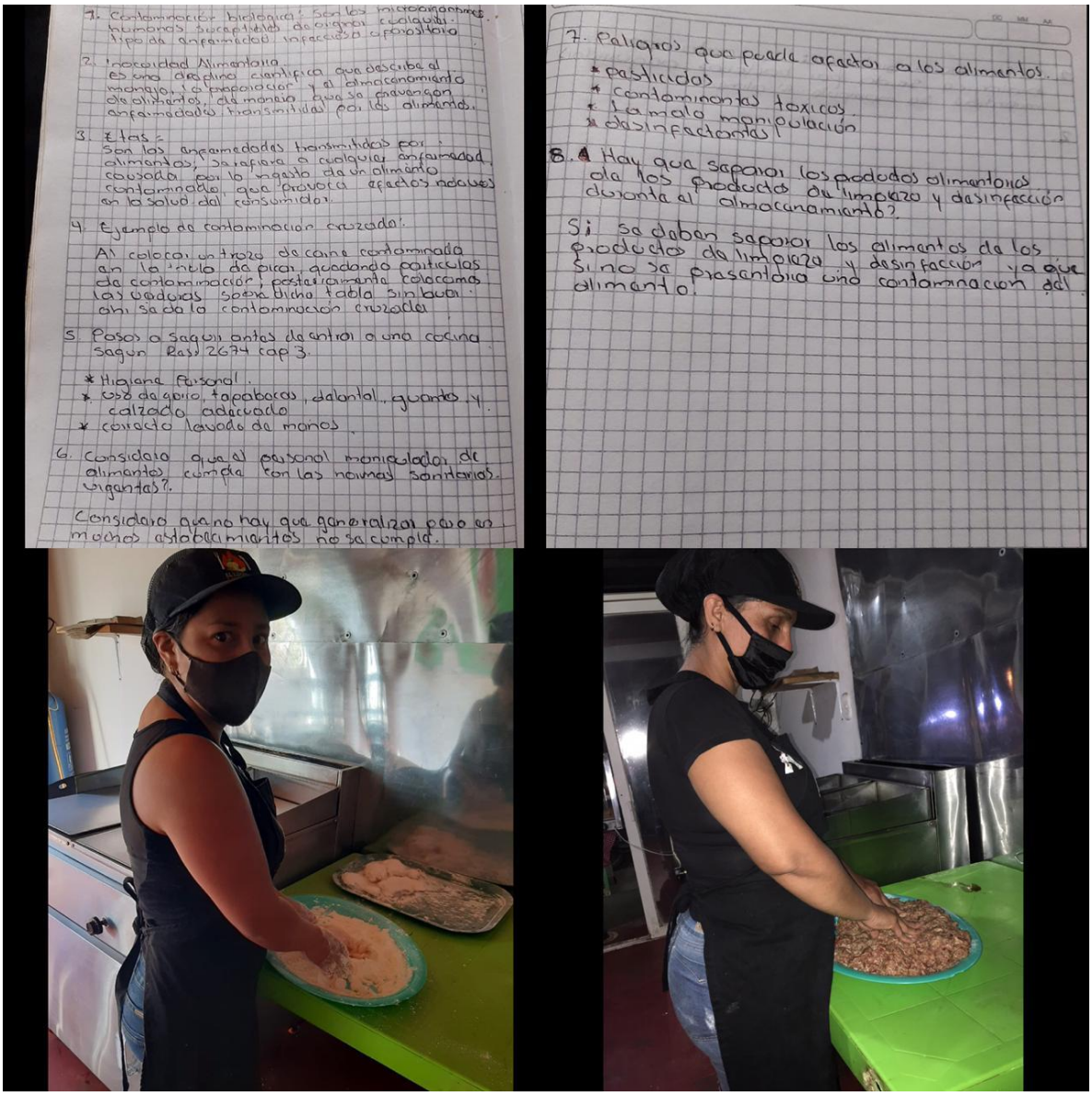
Son enfermedades de transmisión alimentaria que s e produce por la ingesta de alimentos en mal estado, se producen de dos formas toxica e infecciosa e deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire.

La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales, pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo. La ingestión de alimentos contaminados puede provocar una insuficiencia multiorgánica, incluso cáncer, por lo que representa una carga considerable de discapacidad, así como de mortalidad.

3. ***Ejemplo de contaminación cruzada***

La contaminación cruzada es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación

Por ejemplo, poner verduras en el mismo recipiente donde se pone carne cruda. La contaminación cruzada indirecta se da cuando un alimento limpio entra en contacto con una superficie que anteriormente tocó un alimento contaminado cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos.



Aprendices Ana MIleth Diaz y Magda Tores