

Mis Cursos

Mis cursos / Secciones / Mis cursos

¡Hola, DIANA PATRICIA!

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
- Anuncios de la página
- Mis cursos
- P_92130063_V_3320755_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3347210_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3320754_R_11_C_9406

VISTA GENERAL DE CURSO

Todos Buscar Ordenar por último acceso Lista

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3369416)
Formación Complementaria**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3369416)**
Formación Complementaria

- P_92130063_V_3347201_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3369434_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3369416_R_11_C_9406
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía
- Actividad de aprendizaje 1
- AA1-EV01. Clasificación de alimentos según su orig...
- Actividad de aprendizaje 2
- Actividad de aprendizaje 3
- Actividad de aprendizaje 4
- Secciones en línea
- P_92130063_V_3320753_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3320705_R_11_C_9406
- P_33110014_V_3262896_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3034204_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3320755_R_11_C_9406

Seleccionar	Imagen del usuario	Nombres / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	Estado	Calificación	Editar	Última modificación (entrega)	Texto en línea	Archivos enviados
☐	JR	JULIETH ALEJANDRA RODRIGUEZ VIUCHE	100085807cc	Ralejandra979@gmail.com	Enviado para calificar Calificado	Calificar	Editar	Lunes, 3 de noviembre de 2025, 13:29	Higiene y Manipulación de alimentos	Higiene y Manipulación de alimentos_compre...
☐	LR	LAURA LISETH RODRIGUEZ	10123672026	pedrozarodriguezlaura@gmail.com	Sin entrega	Calificar	Editar			
☐	DM	DANA VICTORIA MURCIAARIZA	1003813975cc	danamurciaa@gmail.com	Enviado para calificar Calificado	Calificar	Editar	miércoles, 29 de octubre de 2025, 16:20	Buenas tardes, adjunto actividad 1. Gracias	Actividad de a
☐	YC	YOLIMA	1004541136cc	nicolcolo12@gmail.com	Enviado	Calificar	Editar	miércoles, 29		WhatsApp ima

Mis cursos / P_92130063_V_3369416_R_11_C_9406 / Actividad de aprendizaje 2 / AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA / Calificando

PANEL DE NAVEGACIÓN

- Mis cursos
- Página principal del sitio
- Secciones
- Mis cursos
- P_92130063_V_3320755_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3347210_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3320754_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3347201_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3369434_R_11_C_9406
- P_92130063_V_3369416_R_11_C_9406
- Participantes
- Calificaciones
- Anuncios
- Información del programa
- Cronograma
- Actividades iniciales
- Actividad de aprendizaje Guía

Volver a 'Actividad de aprendizaje 2'
AA2-EV01. Identificación de riesgos de ETA

Atás Descargar todas las entregas										
Entregas										
Acción sobre las calificaciones Elegir...										
Nombre(s) Todos A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V W X Y Z										
Apellido(s) Todos A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V W X Y Z										
1 2 3 4 5 6 7 8										
Seleccionar	Imagen del usuario	Nombres / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	Estado	Calificación	Editar	Última modificación (entrega)	Texto en línea	Archivos enviados
☐	JR	JULIETH ALEJANDRA RODRIGUEZ VIUCHE	100085807cc	Ralejandra979@gmail.com	Enviado para calificar Calificado	Calificar	Editar	Lunes, 3 de noviembre de 2025, 14:25		IDENTIFICACIÓN ENFERMEDADES TI ALIMENTOS.pdf 3 c

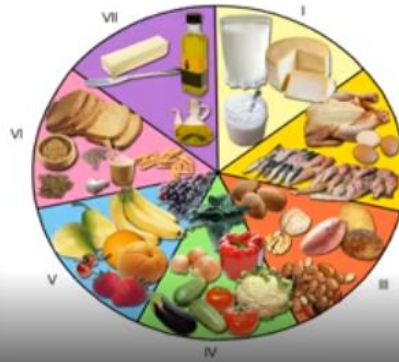
Patricia Avila-Saenz

CONCEPTOS BÁSICOS

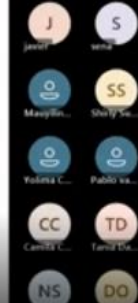


ALIMENTO

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.

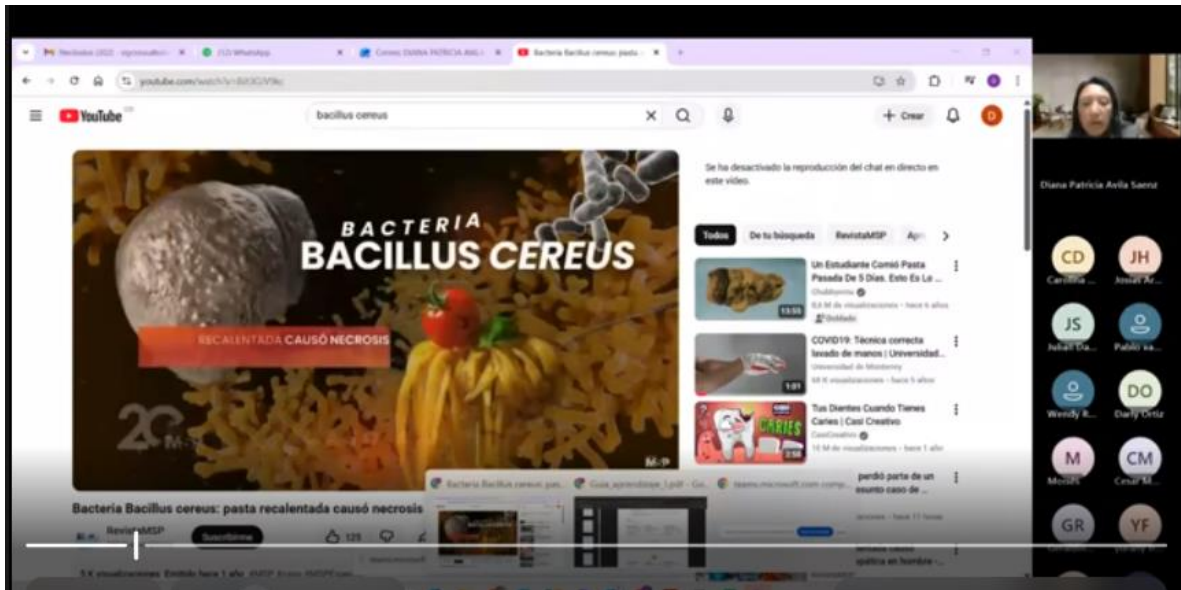
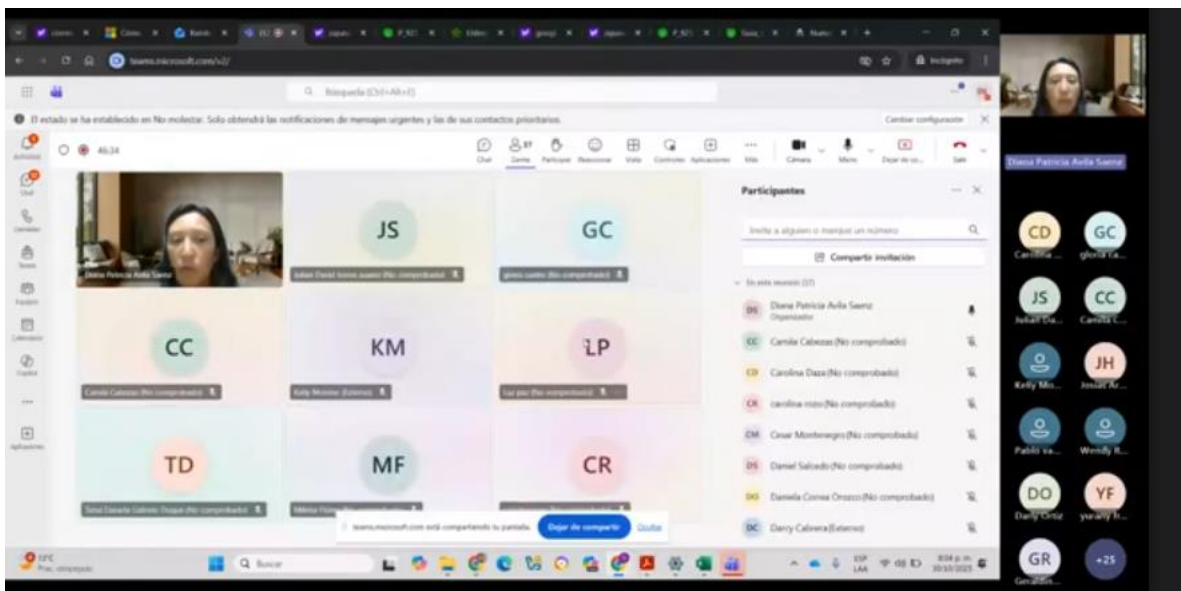


Diana Patricia Avela Sarmiento



Virtual classroom interface showing a course page for 'Información del programa' and 'Documentos de interés para el aprendiz'. The page includes a sidebar with a list of activities and sessions, and a main content area with links to 'Material de apoyo al instructor' and 'Plantilla HTML' documents. The interface also displays a grid of participant avatars and a video feed of a participant.

Virtual classroom interface showing a course page for 'Información del programa' and 'Documentos de interés para el aprendiz'. The page includes a sidebar with a list of activities and sessions, and a main content area with links to 'Material de apoyo al instructor' and 'Plantilla HTML' documents. The interface also displays a grid of participant avatars and a video feed of a participant.



Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y conservación de alimentos

Pérdidas económicas por gastos médicos, medicamentos, pérdida de horas de trabajo.

Responsabilidad civil de los establecimientos causantes de las intoxicaciones alimentarias.

Pérdida de la reputación y la credibilidad de estos establecimientos.

Los microorganismos actúan como fuente de infección o peligro alimentario. También son denominados **gérmenes o microbios**, aunque estos sean tan pequeños, que resultan invisibles a ojo humano; es decir que sin un microscopio, el ser humano no es capaz de verlos.

Están en cualquier parte como: **la piel, pelo, aire, suelo, agua, ambiente**, por esta razón es importante conocerlos y saber qué hacer para evitar su aparición en lugares donde no deben estar. Se clasifican en función del daño que puedan causarle al ser humano:

Beneficios
No todos los microorganismos son malos, puesto que algunos se utilizan para elaborar alimentos como: yogur, queso, pan, entre otros.

Alterantes
Estos son responsables de la putrefacción de los alimentos. Son dañinos en el caso de su presencia, debido a que cuando están en un alimento hacen que este cambie de olor, color, sabor o textura normal. Eso afecta considerablemente.

Patógenos
Estos son los más peligrosos, porque a simple vista no pueden ser detectados en el alimento. Son los principales responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria.

40:08 / 1:18:01

Guía aprendizaje_1.pdf

plagas. A través de la inspección de instalaciones, utensilios y prácticas de limpieza, así como la implementación de un plan para la separación de residuos y la prevención de plagas, se busca proponer mejoras que garanticen un entorno seguro y saludable para la manipulación de alimentos.

GPR-F-125 V06

Para el desarrollo de la evidencia, tenga en cuenta:

1. Inspección y evaluación del área de preparación de alimentos:

- Realizar una visita a una cocina o establecimiento de preparación de alimentos (hogar, escuela o restaurante).
- Utilizar una lista de verificación basada en los puntos clave establecidos en el componente formativo:
 - Ubicación y acceso:** determinar si el área está libre de focos de contaminación y si los alrededores se mantienen limpios.
 - Diseño y construcción:** verificar que los pisos, techos, ventanas y puertas sean de fácil limpieza.

medios están en óptimas condiciones

12°C
14:49 p.m.
5/11/2021

Accede a SCOA Área Personal

Mis cursos / P.92130063_V.3369416_R.11_C.9406 / Actividad de aprendizaje 3 / AA3-EV01. Evaluación e implementación de medidas d...

Ver a Actividad de aprendizaje 3

AA3-EV01. Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas.

Apertura: jueves, 23 de octubre de 2025, 00:00

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Evaluación e implementación de medidas de higiene, manejo de residuos y control de plagas. AA3-EV01.

Click aquí para acceder al instrumento de evaluación.

18:25 / 1:25:22

INSPECCIÓN

CONSERVACIÓN

DIAGNÓSTICO

COLDLINE

18

Tecni-Nornos INDUSTRIAL

264 38 90 • BOGOTÁ

19:58 / 1:25:22

Logros

ANTES

LOGROS

DESPUES

Shelly Sa...
Yineth ...
MO
Militar...
Daisy Ca...
L...
Pablo va...
Yani Ca...
Julian...
M...

Stana Patricia Aulia Sarmiento

Trabaja en equipo. Activa de personal...

Trabaja en equipo con una computadora. Te permite. [Opciones de configuración](#) [Ayuda](#)

Trabaja con Chrome

The image is a screenshot of a video player displaying a presentation slide. The slide has a light beige background with a grid pattern. At the top center, the word 'LOGROS' is written in bold, dark red letters. Below it, there are two columns: 'ANTES' on the left and 'DESPUES' on the right, both in orange boxes. Under 'ANTES', there is a photo of a kitchen sink and a drawing of a hand holding a carrot. Under 'DESPUES', there are two photos: one of a hand holding a white cloth over a sink, and another of a hand holding a white cloth over a sink. On the right side of the slide, there is a list of names in a dark blue box, each with a circular icon next to it. The names are: Shelly Sa..., Yineth ..., MO, Militar..., Daisy Ca..., L..., Pablo va..., Yani Ca..., Julian..., and M... The video player interface includes a progress bar at the bottom, a list of names on the right, and a small video window in the top right corner showing a person's face.