REGISTRO FOTOGRÁFICO_VIDEOS

HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

FICHA N° 2235105

Instructora: AIDA HERNANDEZ

Aprendiz : MARIA ELCY SOTO PAJA

TALLER 1

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL BAÑO



IMPLEMENTOS PARA LLIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



LIMPIEZA



DESINFECCIÓN

TALLER 2

2- ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZ. CUESTIONARIO DE CONTEXTUALIZACIÓN



Un riesgo común que encuentro es cuando los utensilios se encuentran expuestos al medio, es decir, los insectos pueden reposar sobre estos y luego estos son utilizados para consumir los alimentos y es ahí donde se encuentran los microorganismos, para ello debe estar cubiertos o colocarlos en un recipiente adecuado y debidamente tapado.



La contaminación cruzada sería otro riesgo común, ya que es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.

En otras palabras, seria la combinación inadecuada de los alimentos crudos o cocidos, un ejemplo es cuando se pica trozos de carne ya se cruda o cocida en la misma tabla que se cortan los vegetales / frutas, una estrategia para evitar la contaminación cruzada es tener recipientes o tablas para su respectivo uso.