CUESTIONARIO

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?

¿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?

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

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.

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

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

¡¡¡¡MUCHOS EXITOS!!!!

Desarrollo taller de manipulación

Nombre: Sandra Milena Rivera Cruz
Cedula 34570662 pop

(1). ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?

Se ve afectada en el sentido de que no podemos atender de forma presencial y si lo hacemos debemos de tener en cuenta todos los protocolos o uso de bioseguridad para realizar una buena manipulación de los alimentos. Particularmente las crisis son oportunidades de aprendizaje y de crecimiento se debe aprovechar el tiempo que tenemos de una forma eficiente en, capacitarse y poder dar a conocer nuestro oficio por las redes que es lo que ahora se utiliza dar a conocer nuestras recetas, ofrecer servicios a domicilio, una manera de no dejar que la pandemia nos afecte buscar cómo podemos ejercer nuestros oficios sin dejarnos afectar.

(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?

La calidad de los alimentos debe tener a la hora de prepararse la cualidad que los hace aceptable a los consumidores estas cualidades son percibidas por los sentidos (cualidad sensorial), sabor, olor, color, textura, forma y apariencia tanto como las higiénicas y químicas su presentación debe ser agradable a la vista del consumidor, todos los alimentos deben tener un sistema de control de calidad, teniendo en cuenta la buena práctica de manipulación, almacenamiento lejos de olores, químicos y productos nocivos para la salud, la refrigeración también se debe tener en cuenta .

(3). 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.

. En la recepción de los alimentos el riesgo que puede correr es que no se laven y desinfecten y organicen en la nevera u otros sitios disponibles para esto, ya que puede afectar la durabilidad y calidad. durante la preparación al no tener una buena manipulación y desinfección de los alimentos y utensilios podemos generar una contaminación cruzada siendo un riesgo alto, al igual si la persona que manipula alimentos no esta con los implementos de bioseguridad y no tiene buena salud en el momento también puede generar una mayor contaminación de hay la importancia de los exámenes médicos y correcto lavado de manos, no rascarse ni tocarse el cuerpo, no escupir, no tocarse la nariz ,boca y orejas, no fumar no meter los dedos en los alimentos ya preparados y al momento de servir etc. tener capacitaciones para la manipulación (bpm) de esta manera evitar enfermedades causadas por estos malos procedimientos.

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

Materiales:

. agua segura
. Cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos o toallas desechables
. detergente (liquido)
. desinfectante (clorox o el que se tenga disponible para esto)

Frecuencia:

. Se debe hacer a diario al terminar los oficios y también tener en cuenta la tabla dispuesta para tal fin.

Precauciones de seguridad:

. manipular el detergente y desinfectante con precaución, usando delantal de plástico y guantes para evitar el contacto directo de los productos con la piel, mucosas y ojos.

Procedimiento:

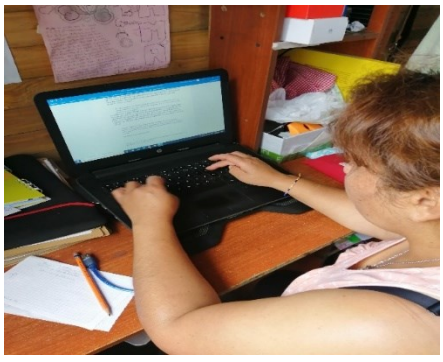
. preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la tabla de preparación y para lo que se va lavar y desinfectar.
. lavar con detergente lo mas recomendable debe ser líquido.
. enjuagar con abundante agua hasta sacar todo el detergente
. sumergir en la solución desinfectante y dejar actuar según las instrucciones recomendadas en el producto o tabla de desinfección
. enjuagar con abundante agua
. secar con toallas desechables en lo posible, toallas limpias o dejar escurrir.

La limpieza y desinfección varia de acuerdo al sitio o lo que se va a lavar ejemplo, pisos, paredes, cocina utensilios de cocina, baños igual la cantidad de desinfectante y tiempo que se debe dejar.

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

. Primero se debe tener un aseo personal antes de manipular los alimentos, usar ropa protectora como, gorro o cofia que cubra la totalidad del cabello, delantal que debe ser colores claros preferiblemente de color blanco, las uñas deben ser cortas y sin esmalte, no llevar pulseras ni anillos, calzado de suela antideslizante, uso del tapabocas exámenes médicos al día, capacitación y estar bien de salud portar el carnet de manipulación en una parte visible.

Foto realizando
El taller.



CUESTIONARIO

Martha Cecilia Hurtado León
CC 34562874

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?
Debido a los acontecimientos dados por el virus del covid 19 el oficio como cocinero se ha afectado en múltiples acciones, puesto que es nuestro compromiso y responsabilidad cuidarnos y cuidar a los demás, atravez de las buenas prácticas de manufactura, conocer los artículos que rigen las practicas higiénicas y medidas de protección.

¿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?

En cuanto a la presentación servicio y calidad sanitaria, creo que es aceptable pero en cuanto a la preparación no tengo conocimiento como se realiza el proceso ya que a la mesa llega el producto terminado.

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país? NO

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. El riesgo que corre un alimento desde su recepción su preparación y servicio es muy alto, ya que se puede contaminar fácilmente por su mal almacenamiento, la inadecuada desinfección tanto del producto como del lugar, el mal proceso de refrigeración de los alimentos que lo requieren y la falta de higiene del manipulador.

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

Despejar el área a desinfectar, lavar adecuadamente con abundante agua y jabón y luego realizar el debido proceso de desinfección, utilizando las cantidades pertinentes de hipoclorito y agua.

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?
-Tapabocas
-Gorro
-Guantes
-Delantal
-Zapatos adecuados

CUESTIONARIO

Presentado por Olivia Hoyos

Madre comunitaria

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. El covid 19 afectara las ventas por lo que los empleadores y trabajadores de cocina del servicio gastronómico cambiaron sus métodos de atención y tener un plan de salud y seguridad para el COVID-19 para proteger a sus empleados y clientes.

¿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. De acuerdo ala *(composición, estabilidad, pureza, estado, color, aroma) son sobresalientes en nuestra región del cauca*

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

Si en Colombia se cumplen con las normas sanitarias vigentes

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.

Solución al cuestionario

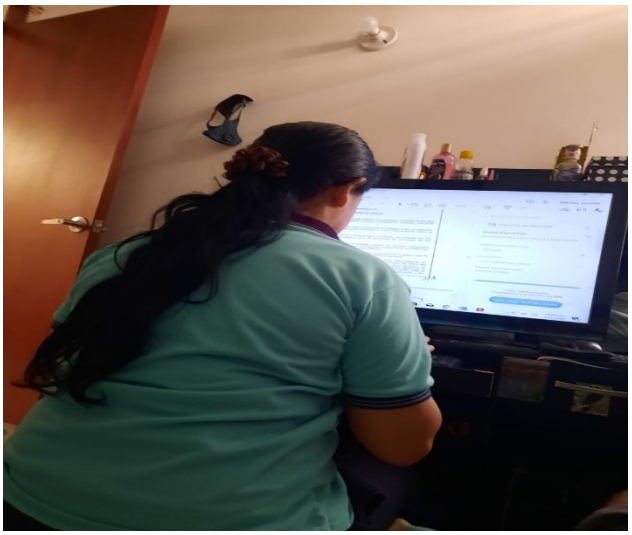
Peligros biológicos: bacterias, parásitos, virus, toxinas.
Peligros químicos: metales pesados, pesticidas o cualquier otra substancia o compuesto con efectos sobre la salud.
Peligros físicos: trozos de cristal u otro material frágil, plástico, metal o cualquier otro sustancia ajena al alimento.
Peligros de origen biológico
Los microorganismos están ampliamente extendidos, son prácticamente **ubicuos**, pese a ello solo una pequeña parte son capaces de producir enfermedades en el ser humano. En este punto es necesario distinguir entre los **microorganismos que alterantes** y aquellos **patógenos** que son capaces de provocar **enfermedades de transmisión alimentaria**.

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

Rta. Los equipos y los utensilios deben limpiarse y desinfectarse de forma posterior a cada uso este proceso podrá realizarse de forma manual o a travez de equipos que permitan la termo desinfección en caso de que el lavado sea manual se debe de utilizar detergente entre 60 y 80° aclarando posteriormente con agua limpia

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

Rta. Lavarse las manos con jabón y agua, alcohol, toallas desechables, tapabocas mascara, ropa adecuada q cubra su cuerpo



Popayán cauca, 06 noviembre 2020

INSTRUCTOR DE SENA

JHONNY RIVERA

Neyi Maria Erazo

1. Debido al virus que se extendió a nivel mundial, en el cual nos cambió nuestro estilo vida, afecto la gastronomía tanto en lo económico, turístico y otros sectores de producción.

2. En nuestro medio la presentación y calidad de los alimentos que se ofrecen al consumidor no cumplen con las medidas sanitarias; lo cual trae consecuencias al consumidor.

3. En nuestra región si encontramos materia prima, pero están expuestos a varios factores contaminantes, desde la obtención e la materia prima hasta su proceso, como manipulación, exposición al medio ambiente y fecha de caducidad.

4. Para ser limpieza y desinfección a todos los implementos del establecimiento son:

   *FUMIGACION

   *LAVADO DE PAREDES

   *LAVADO DE MESON Y ESTUFA PERIODICAMENTE

   * LAVAR LOS UTENCILIOS DE COCINA

5. Los elementos de bioseguridad para manipulación son:

   *EXAMENES MEDICOS

   *TAPABOCAS, GUANTES, GORRO, DELANTAL

   * ZAPATOS COMODOS

MANIPULACION DE ALIMENTOS

PRESENTADO POR: MARLENI HORMIGA YANGANA

PRESENTADO A: YONNI RIVERA

TRABAJO DE: MANIPULACION DE ALIMENTOS

DESARROLLO

1: tener más cuidado en el aseo, a la hora de preparar los alimentos tener todos implementos de bioseguridad tener un buen control a la hora de servir y en la cocción de los alimentos

2: primero que todo que tengan una buena calidad que haya una buena separación a la hora del almacenamiento y por fecha de vencimiento y que todos los productos estén en buen estado y que todos los alimentos que vamos a consumir sean del día

3:si considero esto porque he visto que si se están cumpliendo estas normas y cuidados en los manipuladores de alimentos y manejan siempre el carnet de manipulación de alimentos y demás elementos de bioseguridad

4 buenas prácticas de manutención

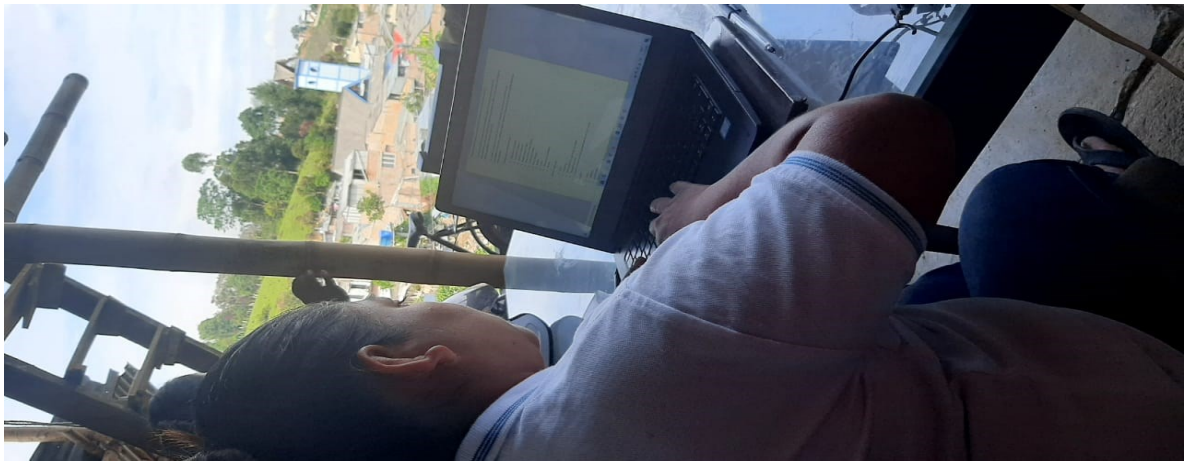
- Edificación e instalación
- Localización y accesos
- Diseño y construcción
- Abastecimiento de agua
- Disposición de residuo líquidos
- Instalación sanitarias
- Pisos y drenajes
- Paredes
- Techos
- Ventanas y otras aberturas
- Puertas

5 primero que todo

- Lavar
- Desinfectar
- Mantenerlo en un lugar limpio y protegido
- Preparación personal
- Poderse los elementos de bioseguridad antes de entrar a la cocina

6 elementos

- Gorro
- Tapabocas
- Delantal blanco
- Guantes o mantener las uñas limpias o cortas sin exceso de esmalte
- Zapatos cerrados




INDEX

CUESTIONARIO

Realizado por: Yolima Morocho Rojas
Madre comunitaria

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?
Mi respuesta sería un gran cambio radical ya que se manejaría un gran control para la manipulación de alimentos y su desinfección donde sería más profunda tanto para la materia como para el que lo está preparando, habría grandes cambios porque estamos viviendo y afrontando un momento de mucho cuidado y responsabilidad para nuestra salud.

¿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?

Observando la cadena alimenticia, servicio y calidad sanitaria que posee nuestra región son muy pocos los que aplican el buen manejo de ellos ya que el dueño prefiere que dentre el recurso mas no invertir en el y en el cuidado de toda una comunidad

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

Creo que no porque muchas veces el manipulador puede tener todos sus implementos respectivos pero por el afán o porque le estorba o se olvida deja de hacerlo y en esos momentos se pueden afectar muchas vidas

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.

En general, los peligros alimentarios se pueden clasificar según su origen como:

- **Peligros biológicos**: bacterias, parásitos, virus, toxinas.
- **Peligros químicos**: metales pesados, pesticidas o cualquier otra substancia o compuesto con efectos sobre la salud.

- **Peligros físicos**: trozos de cristal u otro material frágil, plástico, metal o cualquier otro sustancia ajena al alimento.

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

Paso a paso elaboro un buen manejo de desinfección

1. Selecciono mi producto desinfección (hipoclorito)
2. Utilizo una pequeña cantidad de mi producto de desinfección DE 5 A 10 ML.
3. Lo disuelvo en una gran cantidad de agua DE UN LITRO A MAS
4. Utilizo un recipientes para la desinfección tanto para utensilios como los equipos

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

Los elementos de seguridad que debemos tener son:

1. Gorro
2. Tapabocas
3. Guantes
4. Delantal
5. Zapatos antideslizantes
6. Ropa muy cómoda

TALLER DE MANIPULACION DE ALIMENTOS



MADRE COMUNITARIA: YANET MOSQUERA VALENCIA

INSTRUCTOR: YONNNI RIVERA

POPAYAN 7 NOVIEBRE 2020

CUESTIONARIOD

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y el ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afecta cambiara nuestra labor como cocineros?

R/ La emergencia sanitaria en el sector de la gastronomía se ha visto gravemente afectada, actualmente han tenido que cerrar muchos establecimientos, la economía de sus propietarios, les impide tener todos los protocolos que hay que implementar, para evitar la propagación del virus COVID 19, como también prescindir del personal.

Nuestra labor como manipulador de alimentos es de gran responsabilidad, y cambia en el sentido de tener más compromiso con uno mismo y con su entorno laboral, aplicar todo lo que rige las resoluciones vigentes del ministerio de salud y protección social para los manipuladores de alimentos, y permanente capacitación, y brindar un servicio de calidad.

¿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

R/ En los establecimientos que he utilizado el servicio la presentación, servicio y calidad sanitaria, ha mejorado hay más implementación de protocolos de bioseguridad, en cuanto a los alimentos servidos con optima cocción, olor y sabor y presentación del personal con indumentaria requerida.

Implementando poco a poco los nuevos requerimientos de la resolución vigente 666de 2020 también hay muchos establecimientos informales con baja calidad de atención, y se evidencia poca higiene del lugar no cuentan con los utensilios adecuados para la preparación y conservación de los alimentos. No hay protocolos de bioseguridad y no cumplen con el distanciamiento

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

Parcialmente aún falta mucha adaptación y estudio de lo estipulado actualmente sobre todo en los establecimientos informales, Los restaurantes con mayor estatus los están aplicando.

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

R/ Evitar la contaminación y alteración: Las malas prácticas de manufacturas del personal, poca higiene en la manipulación, preparación y elaboración.

Evitar la proliferación de microorganismos: contaminación cruzada, mala limpieza y desinfección de los alimentos.

Los alimentos no deben estar expuestos con agentes contaminantes como el riesgo biológico (bacterias, virus o toxinas)

contaminación química, y riesgo físico como trozos de cristal, o sustancia ajena al alimento durante la preparación que pueda afectar la salud.

Evitar el deterioro o daño del envase de las materias prima.

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

1. Limpieza a seco: remover partículas y suciedad de las superficies

2. Enjuague previo: usa agua para remover las partículas que no fueron retiradas en la etapa de limpieza en seco

3. aplicar detergente: ayuda a soltar la suciedad, pude incluir el restregado

4. Enjuague posterior: se usa agua para retirar el producto de limpieza, para que los equipos y utensilios queden limpios

5. Aplicación de desinfectantes: hay muchos tipos de desinfectantes, deben prepararse y aplicarse según las indicaciones del fabricante ejemplo:

MENAJE Y CUBIEROS: Hipoclorito comercial 8mlx 1 litro de agua tiempo 15 minutos

Cocina superficies y mesones: hipoclorito: 8ml x1 litro de agua tiempo 15 minutos

Mesas y sillas del comedor :8mlx 1 litro de agua tiempo 15 minutos

Canecas traperos y utensilios de aseo: 16 ml x 1 litro de agua tiempo 15 minutos

6 : secar los utensilios y equipos de cocina

7: registrar el proceso realizado

¿ Que elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

El manipulador de alimentos debe tener estricta limpieza e higiene personal

1. **Vestimenta debe ser cómoda, ligera y amplia color claro sin botones, bolsillos ubicados por encima de cintura**
2. **Gorro o malla que recoja todo el cabello, mascarilla**
3. **Tapabocas desechable**
4. **Calzado cerrado con suela antideslizante taco bajo debe desinfectarse cada vez que ingrese al área de cocina**
5. **Guantes sin rotura**
6. **Delantal plástico**
7. **Disponer de un kit gel y jabón antibacterial**

POPAYAN 7 NOVIEMBRE 2020



UDS : DUENDECITOS BAILARINES

M.C. RUTH MARLEN PERDOMO CARDENAS

RESPUESTA DEL CUESTIONARIO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

(1) Afecta en el sentido de que la clientela se merma ya que tienen que tener muchos protocolos de seguridad para evitar el contagio del COVID 19 Y también donde muchos restaurantes y sitios donde se procesan alimentos les toco mermar el personal , como los cocineros y meseros.

(2)En cuanto a la calidad a cambiado ya que se esmeran para que el cliente se sienta satisfecho y en cuestión de aseo ya lo cumplen tanto el dueño como los empleados utilizando los protocolos de seguridad ya que antes no lo hacían porque era incomodo u no les gustaba pero ahora lo hacen por obligación y seguridad.

(3) Si y no, ya que en algunos establecimientos si cumplen con todos los protocolos de bioseguridad y hay otros establecimientos que no los cumple. Como por ejemplo los establecimientos pequeños que no tiene el termómetro para tomarle la temperatura a los clientes y el gel o alcohol son muy rebajados y no cumple con el estándar de la normatividad he igual con los puestos de comidas situados en la calle.

(4) Si y no, si los manipuladores de alimentos son de empresas certificadas si las cumplen u de restaurantes de categoría alta y en los restaurantes de barrio son pocos que cumplen con la normatividad.

(5) Los riesgos son, mala manipulación de los alimentos, alimentos cruzados como crudos con alimentos preparados, alimentos mal lavados y sin desinfectar y también la mala higiene del manipulador

(6)

ELEMENTOS	HIPOCLORITO COMERCIAL X UN LITRO DE AGUA	TIEMPO DE EXPOCICION MINUTOS
BAÑOS (SUPERFICIES,ACCESORIOSY SANITARIOS	16 ml x 1 litro de agua	15
MENAJE Y CUVIERTOS	8 ml x 1 litro de agua	15
COCINA (SUPERFICIES Y MESONES	8 ml x 1 litro de agua	15
MESAS Y SILLAS DEL COMEDOR	8 ml x 1 litro de agua	15
COLCHONETAS	8 ml x 1 litro de agua	15
MATERIAL DIDACTICO, COMO JUGUETES	4 ml x 1 litro de agua	15
CANECAS ,TRAPEROS Y UTENCILIOS DE ASEO	16 ml x 1 litro de agua	15
ESTUFAS	8 ml x 1 litro de agua	15
PAREDES	8 ml x 1 litro de agua	15
PISOS Y VENTANAS	8 ml x 1 litro de agua	15
TANQUES DE AGUA	8 ml x 1 litro de agua	15

(7) El manipulador de alimentos debe tener, buena salud y que cumpla con los requisitos médicos para que pueda trabajar con los alimentos y estos son los elementos de bioseguridad que debe utilizar a diario , gorro u cofia, tapabocas, careta u gafas ,delantal o un uniforme adecuado, zapatos antideslizante guantes de cocina ,toallas desechables de cocina, jabón liquido para lavarse las manos cada que sea necesario y abundante agua

CUESTIONARIO GRUPO MANIPULACION 1

DEIVY YULIETH RUANO ASOCIACION CALIBIO

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?

RESPUESTA:
Como manipuladores de alimentos siempre ha sido de vital importancia los hábitos de higiene y salubridad para así poderle brindar productos de calidad en estos casos a nuestros niños el covid 19 nos deja una gran batalla la cual es el distanciamiento social y tener más prevención en cuanto la utilización de los guantes y el cubre bocas los cuales siempre han sido materiales en nuestras cocinas.

¿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?

RESPUESTA:

Cuando hablamos de calidad como madres comunitarias siempre tratamos de ofrecer lo mejor a nuestros niños y niñas teniendo en cuenta la higiene la manipulación y la preparación de los alimentos

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

RESPUESTA:

Personalmente no he visto que todos los establecimientos públicos cumplan con todas las normas sanitarias y por eso es de vital importancia las capacitaciones ya que esto permite conocer la normatividad y así cumplir con todos los protocolos de bioseguridad en estos momentos

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.

RESPUESTA

Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes

aspectos:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.

2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales de instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.

3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.

4. El control y el aseguramiento de la calidad no se limita a las operaciones de laboratorio, sino que debe estar presente en todas las decisiones vinculadas con la calidad del producto.

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

RESPUESTA

PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza consistirán en:

- **Eliminar los residuos grandes de las superficies.**
- **Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias.**

- **Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente.**
- **Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere**

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

RESPUESTA

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la

cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

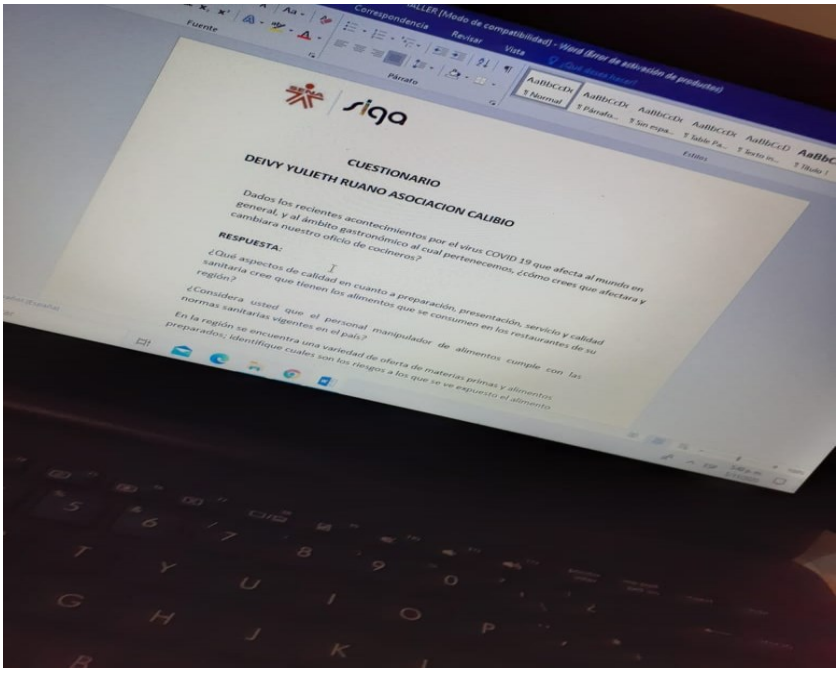
11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

¡MUCHOS EXITOS!!!!



CUESTIONARIO

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?

¿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?

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

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.

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

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

MUCHOS EXITOS!!!!

RESPUESTAS CUESTIONARIO MANIPULACION DE ALIMENTOS.

PRESENTADO POR: **María Helena Ordoñez**
Madre Comunitaria Hogar los Pacíficos

1.creo que debido a la situación por la cual afrontamos las personas dedicadas a la gastronomía sufrirán cambios significativos, por ejemplo en cuanto a la distribución, fabricación y trasporte es más complejo ya que se requiere de mayores cuidados no solo para las personas que se encargan de manipular alimentos sino también para los que adquieren estos servicios, por otra parte le economía sufrirá un fuerte impacto ya que las personas por miedo se cohíben a utilizar servicios de alimentos como restaurantes ya que tiene desconfianza del producto brindado.

2. primeramente deben tener buenas prácticas de manufacturas con el fin de garantizar productos con óptimas condiciones sanitarias por ejemplo en cuanto a la preparación utilizar materias primas clasificadas y analizadas cumpliendo con las condiciones específicas de calidad utilizando controles de limpieza y conservación adecuadas, en la parte de presentación utilizar materiales que estén fabricados de tal forma que garanticen la inocuidad del producto y que sirvan como una barrera de protección, empleando un sitio exclusivo para el almacenamiento y una buena temperatura para su conservación, contando con un control de calidad del servicio brindado realizado por personas idóneas capacitadas y con grandes conocimientos en cuanto a la parte para brindar un servicion de calidad a las personas que lo utilizamos.

3. yo considero que el personal manipulador de alimentos si cumple con todas las condiciones específicas y las normas sanitarias vigentes en el país, por ejemplo un examen médico que conste que la persona es apta para manipular alimentos, también que tengan formación en educación sanitaria y BPM para así poder llevar a cabo las tareas asignadas según su actividad.

4. los riesgos a los cuales se ve expuesto la fabricación alimentos son los siguientes:
*que no se empleen las materias primas adecuadas ya sea que estén adulteradas remplazando las sustancias de los alimentos por otras.
*que sufran alguna modificación o degradación por ejemplo que se encuentre por fuera de su vida útil.
* Que contengan productos químicos nocivos y que no estén contemplados dentro de las normas, o que estén genéticamente modificados.
* Que su nombre o calificativo sea distinto al correspondiente ya sea en el envase o etiquetado.
* Que el área de tratamiento este físicamente delimitada.

5. los quipos y utensilios empleados deben ser diseñado, construidos, instalados,y mantenidos cumpliendo con los siguientes requisitos.
* fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión
*las superficies de contacto directo deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y libre de grietas.
*todas las superficies deben ser accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
* Los ángulos internos deben tener una curvatura suave y que sea fácil de limpiar.
* Los recipientes utilizados deben ser a prueba de fugas y de material impermeable.
* Las tuberías para la conducción de alimentos deben ser resistentes, inertes, impermeables y desmontables.

6. el personal manipulador de alimentos debe tener una vestimenta de trabajo color claro, con cierres o cremalleras en lugar de botones, sin bolsillos por encima de la cintura y debe llevar un delantal bien atado al cuerpo para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, utilizar una malla o cofia para recoger el cabello y el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca, utilizar calzado cerrado y guantes limpios y si desperfectos.

.

Nombre: María Alejandra Solarte Pacheco

FECHA:6/11/20

CUESTIONARIO

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?
Rpt: Mientras que estemos trabajando con empresa nuestro oficio como cocinero no cambiaria porque ellos nos capacitan para tener más cuidado con los alimentos a la hora de prepáralos siguiendo los protocolos de bioseguridad.

¿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?

Rpt: vigilar y cumplimiento todos los protocolos de bioseguridad para tener una mejor preparación con nuestros alimentos que consumimos a diarios, a cargo de la secretaria de municipal o distrital, de cualquier entidad que corresponda a las actividades económicas o social para mitigar que el virus se prolongue mas en nuestro territorio.

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

Rpt: Mayoría de personas el manipulador de alimentos 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.

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

Rpt: El personal utilice tapabocas, gorro, guantes, delantal, mono gafas, Realizar la limpieza de todo los utensilios que utilizamos durante el día con hipoclorito dejarlos máximo hasta el otro día se lava muy bien con agua y jabón, también podemos utilizar los pañitos pero deben estar en lugar muy frescos y limpios, eliminar los residuos grandes de las superficies, Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

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

Rpt: una persona debe tener en cuenta gorro , ropa de trabajo guantes , un lavad de manos correctamente cada vez que manipule los alimentos.

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 afectará y cambiará nuestro oficio de cocineros?

Afectará todos los aspectos de la vida diaria como la económica, para reducir el Covid 19 es importante que los empleadores realicen el aislamiento y medidas de prevención para la mitigación y respuestas a situaciones de riesgo frente al Covid 19. Cambiará si, hay que tener en cuenta las medias de bioseguridad en la pandemia por el nuevo Corona virus Covid-19, con la finalidad de disminuir la trasmisión de humano a humano, el manipulador debe lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área, manejo del tapabocas, distanciamiento y elementos de protección personal.

¿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?

Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos, deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias,
Su funcionamiento no debe colocar en riesgo la salud y bienestar de su comunidad.

- Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no ser utilizados como dormitorios.
- se localizaran en sitios secos
- no inundables y terrenos de fácil drenaje.
- No se localizaran en botaderos de basuras, pantanos o sitos que pueda ser criadero de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
- El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación de alimentos.
- Se conservaran los alrededores en completo aseo.
- Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.
- Servicio sanitario para el personal que labora en el establecimiento, bien dotado y separado del área de preparación de alimentos.
- Servicio sanitario para el público, debe estar separado por sexo y debidamente dotados en perfecto estado y aseo.

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

Yo considero que como manipulador de alimentos estamos llamados a cumplir con las normas establecidos respecto a la pandemia producida por el Covid-19, ya que de nosotros depende el funcionamiento del establecimiento, estar capacitados y contar con el debido certificado medica en el conste la aptitud, pero también para que esto se pueda cumplir el empleador estar pendiente de los controles anuales,

que el manipulador no tenga heridas o daños en sus manos antes del ingreso al área de trabajo, si presenta diarrea u otra enfermedad comunicar inmediatamente para recibir el respectivo tratamiento y estar alejado de la manipulación de los alimentos, así evitamos posibles contagios, ya que todos estamos llamados a prevenir y dar una barrera al corona virus Covid.-19.

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.

Riesgos

Físico: polvo, esmalte seco, aretes, anillos, pircing
Químicos: Aluminio, oxido, límpido, detergente, perfume y cremas.
Biológico: cabello, moscas, cucarachas, gusanos, moho, bacterias y animales domésticos.

Tipos de contaminación
ETAS: infecciones por el consumo de alimentos contaminados.
Intoxicación: alimentos contaminados con toxinas.

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

Paso a paso

USOS	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	HIPOCLORITO PARA 10 LITROS DE AGUA
PISOS	15 minutos	80 ml
PAREDES, PUERTAS VENTANAS		
LAVAMOS Y BATERIAS SANITARIAS		
CENECAS		
ESTIBAS		
CANASTILLAS		
NEVERA		
ESTANTERIA		
MESAS DE TRABAJO		

USOS	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	HIPOCLORITO PARA 10 LITROS DE AGUA
TANQUE DE AGUA	30 MIN	40 ML

USOS	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	HIPOCLORITO PARA 10 LITROS DE AGUA
BALDES	5 MIN	40 ML
ESCOBAS		
RECOGEDOR		

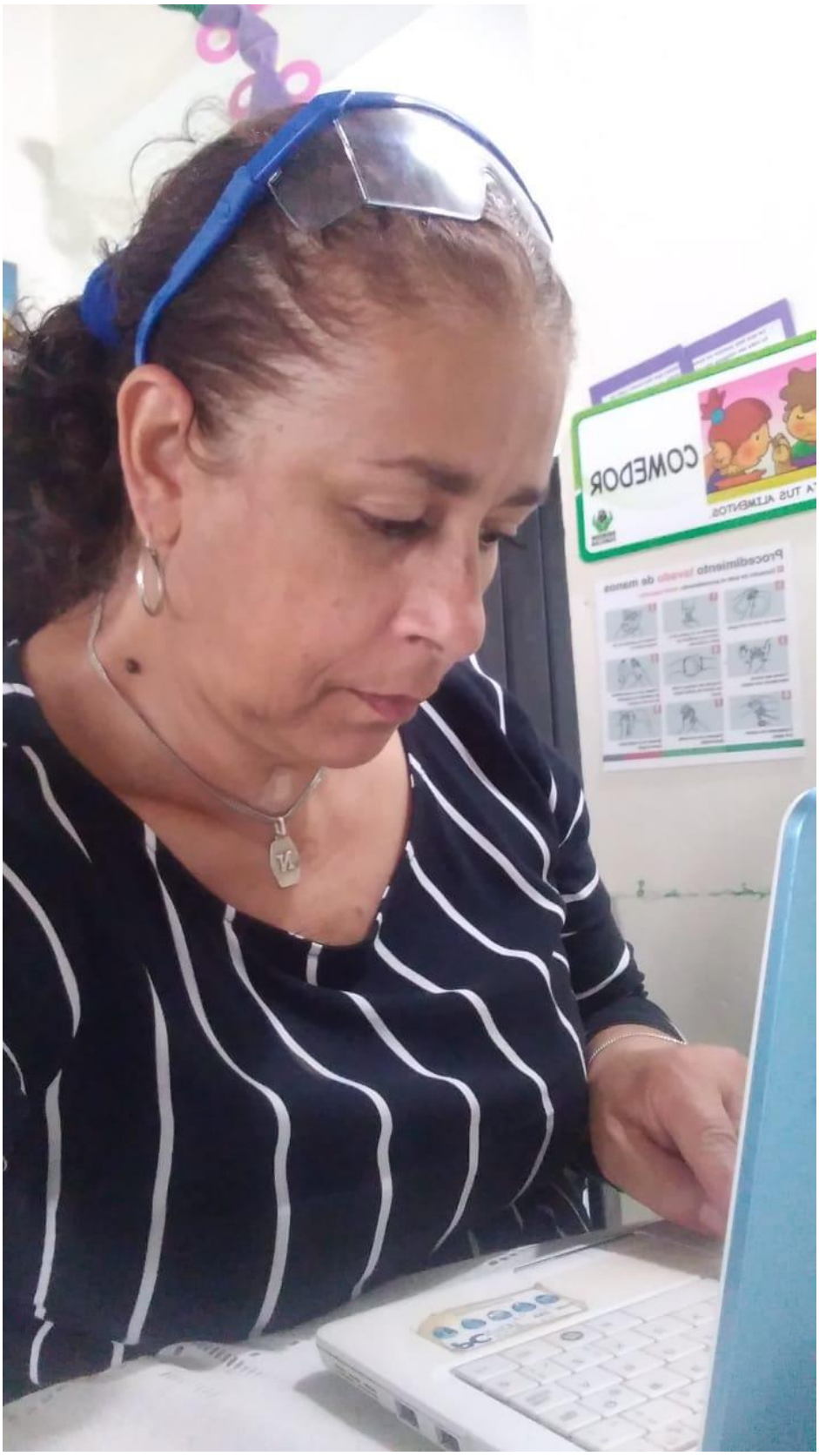
USOS	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	HIPOCLORITO PARA 10 LITROS DE AGUA
LIMPIONES	10 MIN	40 ML
PAÑOS		
TRAPEADOR		

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

Debe tener:

- Gorro
- Tapabocas
- Delantal preferiblemente de color blanco
- Zapato cerrado
- Guantes
- No usar aretes, cadenas y pulseras.




COMEDOR