

TALLER N°2

**PRESENTADO POR:
WILSON QUINTERO VENTERO**

**INSTRUCTOR
DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA**

**CURSO DEL SENA
FICHA N° 2126580
HIGIENE Y MANIPULACION
DE ALIMENTOS**

MELGAR-TOLIMA

2020

Taller

1. Describa como es la indumentaria adecuada en su lugar de trabajo.

R/ En el área de trabajo todos sus alrededores deben estar limpios y en lo posible que no haya acumulación de basuras, mantener todo muy bien aseado y desinfectado haciendo en el transcurso del día 3 veces aspersión al ambiente en cada área de trabajo correspondiente, las basuras deben estar siempre clasificadas por su descomposición de residuos.

2. ¿Cada cuanto nos debemos lavar las manos?

- En cada cambio de actividad de trabajo.
- Cuando se hacen las necesidades fisiológicas.
- Al ingresar al área de trabajo se debe hacer el lavado de manos para proseguir con la producción.

3. ¿Por qué no se deben utilizar Joyas en el lugar de trabajo?

Porque la norma de BPM 2674 es muy clara al decir que son focos de contaminación física y biológica a las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos.

A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos no se debe utilizar ni en lo más mínimo ni en manipuladores ni cuando lleguen visitas externas al área de producción de alimento, para evitar contaminación físicas, biología, accidentes e incidentes en el área de producción de alimentos.

4. Realice un resumen del archivo “Presentación complementaria”.

RESUMEN

Deber del manipulador efectuar un reconocimiento médico periódicamente tener capacitación de manipulación de alimentos estar capacitado en el área laboral y disminuir el riesgo de

accidentes al hacer el proceso se obtiene producto de buena calidad protegiendo la salud del consumidor y previniendo con la contaminación de los productos un buen ambiente del trabajo y la empresa debe tener buenas condiciones de salud y hábitos con una buena higiene corporal, usar el uniforme adecuadamente con todas mis (E.P.P) para evitar accidentes de ARL o ARO; que sea correspondiente anti fluido y tener buena higiene hábito de servicio con una buena actitud prosiguiendo con los protocolos del servicio se debe evitar malas costumbres indebidas (comer, escupir, masticar chicle, manipular dinero ,peinarse, rascarse o secar el sudor con la mano, probar alimentos, toser encima de los alimentos y no se debe r tener costumbres indebidas del manipulador (uñas largas, sucias, pintadas, manipular alimentos con heridas infectadas, nada de anillos, pulseras, relojes, maquillaje, fumar cerca de los alimentos, probar alimentos con los dedos, dejar caer cabellos en los alimentos, hurgarse o rascarse la nariz, boca, cabello orejas, granitos, forúnculos, quemaduras). Es indebido utilizar limpión en el área de producción de alimentos para evitar de que haya ese foco de contaminación.