

**SOLUCIÓN DEL TALLER # 2 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS.**

APRENDIZ:

JHONATAN FERNANDO PAEZ PEÑA

INSTRUCTOR:

DIEGO ALEJANDRO SÁNCHEZ ORJUELA

**SENA - CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA”
HIGIENE Y MANUPULACIÓN DE ALIMENTOS**

2020

Taller # 2

1. Describa como es la indumentaria en su lugar de trabajo.
2. Realice un resumen del archivo “**presentación complementaria**”
3. ¿Cuándo nos debemos lavar las manos?
4. Escriba las cosas que no se debe hacer durante la manipulación de alimentos (Eje: No fumar).
5. Explique paso a paso el protocolo de lavado de manos.

Solución

1. la indumentaria de mi lugar de trabajo consta en unos zapatos totalmente cerrados, un pantalón largo, un buzo blanco para que absorba la sudoración del cuerpo, en sima va una camisa azul claro, una cofia para mantener nuestro cabello en su lugar y una buena presentación personal.

2.

- **Deberes del manipulador de alimentos:** Prevenir los riesgos alimentarios que puedan afectar a la salud de los consumidores, estableciendo los medios necesarios para una correcta manipulación de los alimentos.
- **Importancia de la higiene en el manejo de alientos:** hay que dar un buen manejo a los alimentos cómo? Cuando rotamos los productos ejemplo gastar los que llevan más tiempo y se encuentran frescos y en buen estado, no juntar los producto frescos con los que ya estén en descomposición, así brindaremos un buen servicio y mejoramos la calidad de nuestra empresa.
- **Condiciones de salud y hábitos de aseo en el manipulador:** La higiene personal de un manipulador de alimentos debe ser mucho más intensa que la de una personal que se dedique a otros menesteres. Evitar el contacto de las manos con la boca, nariz etc. Utilizar pañuelos de papel de un solo uso. evitar toser estornudar sobre los alimentos e incluso en zonas de manipulación.
- **Cuando se empieza a trabajar:** cuando porte sus implementos para ejercer una buena manufactura a la hora de entrar a un lugar donde se maneje alimentos como. Su uniforme de trabajo, zapatos adecuados, no portar accesorios en sus manos ni en su cuerpo solamente un gorro para proteger su cabello.
- **A la hora de servir:** siempre tener los a alimentos a una buena temperatura ya sea como lo requiere el alimento que este por servir. No introducir sus dedos ni manos en los alimentos cuando se estén sirviendo o llevando a la mesa.
- **Vestimenta de trabajo:** siempre portar una vestimenta clara sin bolsillos ubicados encima de su cintura y procurar que no tenga ningún tipo de botones sino cremalleras broches etc.

- **Costumbres indebidas del manipulador de alimentos:** para no causar molestias ni una mal manufactura en los alimentos no debeos ni escupir, masticar chicle, manipular dinero, tener la uñas largas, fumar cerca de los alimentos, entre otras.

3. Antes, durante y después de preparar alimentos. Antes de comer. Antes y después de tratar una cortadura o una herida. Se debe convertir en una actividad automática.

4. Para garantizar la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos se deben evitar determinadas prácticas:

- Fumar.
- Masticar chicle.
- Comer en el puesto de trabajo.
- Toser, estornudar o sonarse sobre los alimentos.
- Tocar el pelo o rascarse.
- Llevar paños colgados en la cintura.
- Probar alimentos con el dedo.

5.

- Use siempre agua potable y jabón.
- Enjabónese y frótese las manos vigorosamente durante 20 segundos hasta formar espuma. Lávese ambos lados de las manos, hasta los codos preferiblemente, entre los dedos, alrededor de los pulgares y bajo las uñas. utilice un cepillo para limpiar las uñas.
- Enjuáguese con agua limpia.
- Séquese las manos rápidamente con una toalla limpia y seca, con toallas de papel o con aire caliente.