

**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - TALLER No. 2**

**INSTRUCTOR:**

**DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA**

**APRENDICES:**

**LEIDY YOJANNA GONZALEZ RODRIGUEZ**

**YENI PAOLA GONZALEZ RODRIGUEZ**

**SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO “LA GRANJA”**

**CURSO - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

**VENADILLO-TOLIMA**

**2020**

## TALLER 2

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



#### **Comidas rápidas #Dondeyoha**

En nuestro lugar de trabajo, siempre utilizamos la indumentaria correcta para elaborar nuestros productos con total seguridad.

- Pantalón y camiseta blanca
- Delantal sin bolsillos
- Cofia o gorro
- Tapabocas
- Zapatos cerrado plástico
- Guantes

Tanto como las personas que elaboramos los alimentos como la persona que realiza los domicilios portamos la indumentaria requerida.

### 2. Realice un resumen del archivo “presentación complementaria”

#### **-deberes del manipulador de alimentos:**

Realizarse los debidos chequeos médicos para así estar apto para ejercer su labor.

Además, debe estar capacitado en manipulación de alimentos.

#### **-importancia de la higiene en el manejo de los alimentos:**

Obtener un producto de excelente calidad.

Ganar prestigio y acreditación por su buena presentación y calidad del producto.

Proteger la salud del consumidor.

Evitamos riesgos en el ambiente laboral.

**-condiciones de salud y hábitos de aseo en el manipulador:**



Ante todo, el aseo corporal.

Portar el uniforme de trabajo impecable.

La ropa de trabajo es exclusiva para laborar.

Lavado continuo de manos.

Uñas cortas y limpias.

Las mujeres cabello recogido sin ningún tipo de alhajas, ni maquillaje y cabello recogido y cubierto por cofia.

Los hombres con cabello corto cubierto por una cofia y afeitado.

**-cuando se empieza a trabajar:**



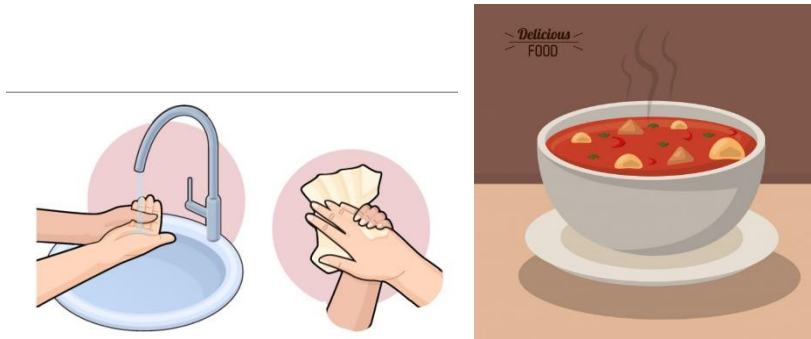
Utilizar la ropa adecuada de trabajo.

Llevar el pelo recogido y cubierto por cofia.

Calzado cerrado.

No usar alhajas, ni maquillaje.

**-a la hora de servir**



Lavado de manos.

Alimentos calientes 70%.

No probar la comida con la mano, usar un utensilio.

**-vestimenta de trabajo:**



Uniforme de color claro o blanco.

Con cierres o botones.

Delantal.

Uniforme sin bolsillo.

**-costumbres indebidas del manipulador de alimentos:**



- Comer
- Escupir
- Rascarse
- Toser
- Probar alimentos con la mano
- Tomar con las manos los alimentos preparados

**3- ¿cuándo nos debemos lavar las manos?**



Debemos lavarnos las manos cada vez que tengamos algún contacto diferente a la labor que estamos realizando.

Lavarnos las manos cuando picamos alimentos crudos.

Lavarnos las manos antes y después de ir al baño.

Lavarnos las manos cuando recibimos dinero.

**4. escriba las cosas que no se deben hacer durante la manipulación de alimentos.**



- No toser
- No probar los alimentos con la mano
- No estornudar
- No hurgarnos la nariz
- No fumar
- No coger los alimentos preparados con la mano

**5. explique paso a paso el protocolo de lavado de manos:**



- Lave con agua.
- Use jabón.
- Refregar por 20 segundos (entrelace los dedos, dedo a dedo, frotar en la palma de la mano los dedos).

- Utilice secador de manos (si tiene).
- Usar papel para secarse.
- Cierre el grifo con papel de secar y deseche el papel que se ha usado.