Curso “Higiene y manipulación de alimentos”

Presentado por:

Gilberto Ramos Álvarez

Instructor:

Diego Alejandro Sánchez Orjuela

SENA – Centro Agropecuario “La Granja”

Ficha: 2177146

Agosto 2020

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

La indumentaria que se debe utilizar es: tapa bocas: usarlo correctamente en boca y nariz, la cofia, el respectivo uniforme de trabajo de color claro en excelente estado de higiene (limpio).

2. Realice un resumen del archivo "Presentación complementaria".

Deberes del manipulador de alimentos: principalmente el trabajador debe tener un reconocimiento médico antes de entrar o incorporarse al trabajo, debe tener la respectiva capacitación de manipulación de alimentos, tiene que realizar todas y cada una de las practicas higiénicas y debe estar capacitado en el área en el cual va laborar o trabajar.

La importancia de la higiene en el manejo de alimentos es fundamental porque por medio de esta se brindan alimentos de buena calidad y en excelente estado al consumidor y se protege la salud del mismo, la empresa tendría siempre una excelente imagen, se previene la contaminación.

Las condiciones de salud y hábitos de aseo en el manipulador en su higiene corporal son esenciales y para lograr llevarlas a cabo siempre antes de salir del hogar hay que, tener un excelente aseo personal como es bañarse a diario, el lavado de dientes correctamente, siempre ponerse la ropa (limpia), llevar las uñas limpias y cortas como es debido y los hombres deben afeitarse correctamente.

Cuando se inician las labores se debe: colocar nuestro respectivo uniforme, cambiarnos los zapatos por los correspondientes o adecuados, quitarnos los accesorios, ponernos la cofia, el tapabocas, lavarnos las manos de la forma correcta, tener en cuenta que nuestro uniforme siempre debe estar (limpio).

Para servir los alimentos se debe primero que todo, lavarse las manos, cuando se cogen un vaso se toma por la base y las tazas por el asa y los cubiertos por el mango.

Para laborar se debe tener la vestimenta o vestuario de trabajo el cual no tiene que tener botones si no cremalleras o broches y el uniforme es de color claro para identificar la limpieza.

Hay 21 costumbres indebidas del manipulador de alimentos las cuales no se deben realizar puesto que de esta forma no se pueden manipular alimentos, a continuación nombrare algunas, comer, escupir, masticar chicle, manipular dinero entre otras**.**

3. ¿Cuándo nos debemos lavar las manos?

Cada vez que cogemos un objeto o cualquier cosa, puesto que se debe siempre realizar el respectivo lavado de manos para tener una excelente higiene y evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos porque el lavado de manos debe convertirse en un hábito, puesto que se debe llevar acabo con frecuencia.

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

(Eje: No Fumar).

No se debe

- Toser

- Comer

- Beber

- Escupir

- Fumar

También hay que evitar tocarse el cabello, la nariz o la boca. es por ello importante siempre el lavado de manos.

5. Explique paso a paso el protocolo de lavado de manos.

1: enjuagar las manos con agua potable hasta la altura del codo: debemos primero que todo enjuagar o aplicar agua hasta nuestros codos.

2: aplicar jabón hasta la altura de los codos: debemos aplicar nos el respectivo jabón antibacterial hasta la altura de nuestros codos.

3: limpiar bien las uñas: debemos limpiar o lavar muy bien nuestras uñas para que no nos quede ningún residuo.

4: Distribuir bien el jabón por los dedos dedo por dedo por las uniones de los dedos, las manos y terminar en los codos: es decir que se debe distribuir muy bien por la zona de las manos de los dedos y cada uno de los dedos debe frotarse muy bien y las manos hasta los codos perfectamente.

5: enjuagar muy bien: nos debemos enjuagar muy bien el jabón para una excelente limpieza.

6: secar muy bien con toallas desechables: nos debemos secar con las toallas desechables siempre.