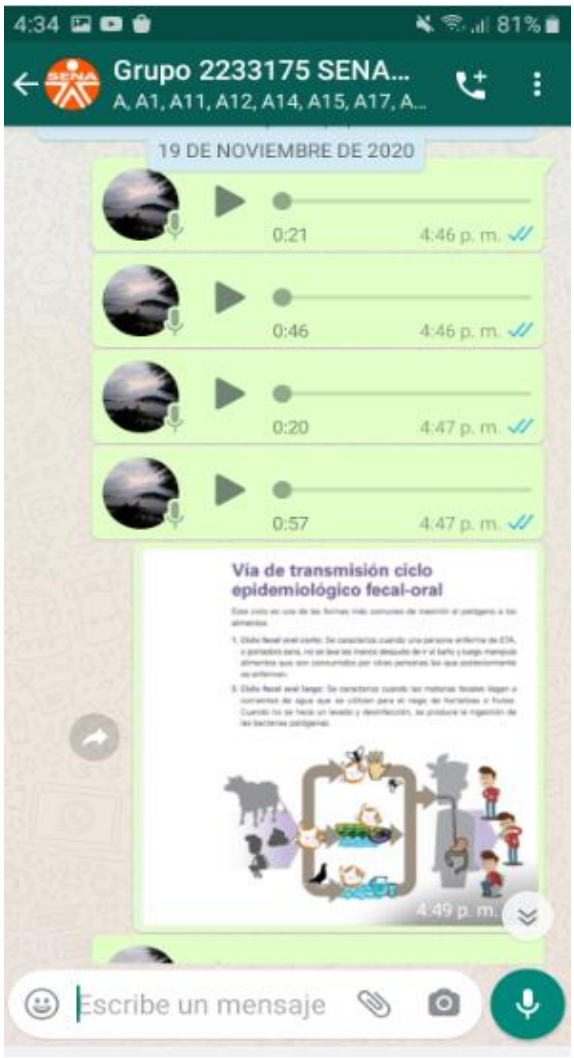
FORMACION HIGIENE Y MANIPULAICON DE ALIMENTOS

CODIGO DE FICHA: 2233175
Ambiente virtual: Grupo 2233175 SENA
Fecha: Noviembre 12 a Diciembre 3 de 2020

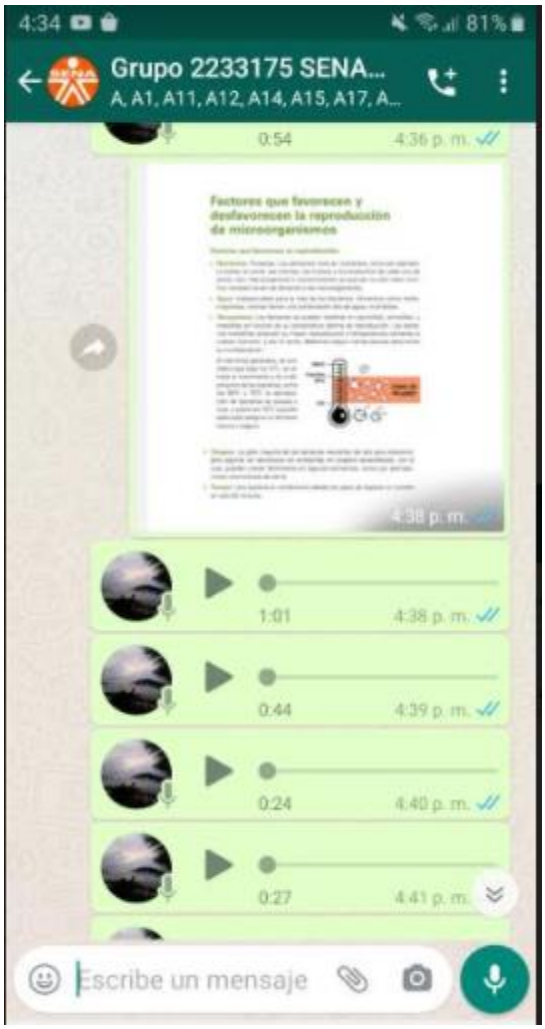
Presentación de diapositivas, audios y videos como material de apoyo.





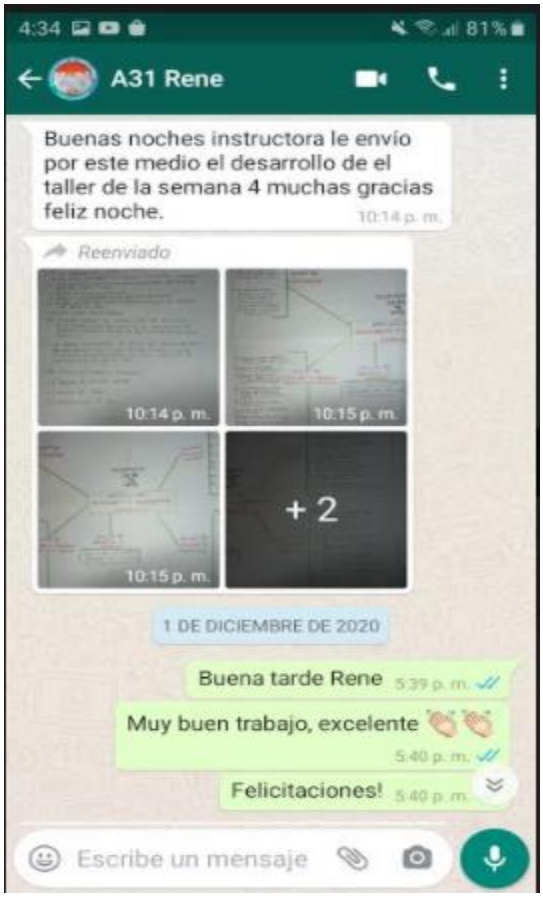
Presentación de diapositivas, audios y videos como material de apoyo.



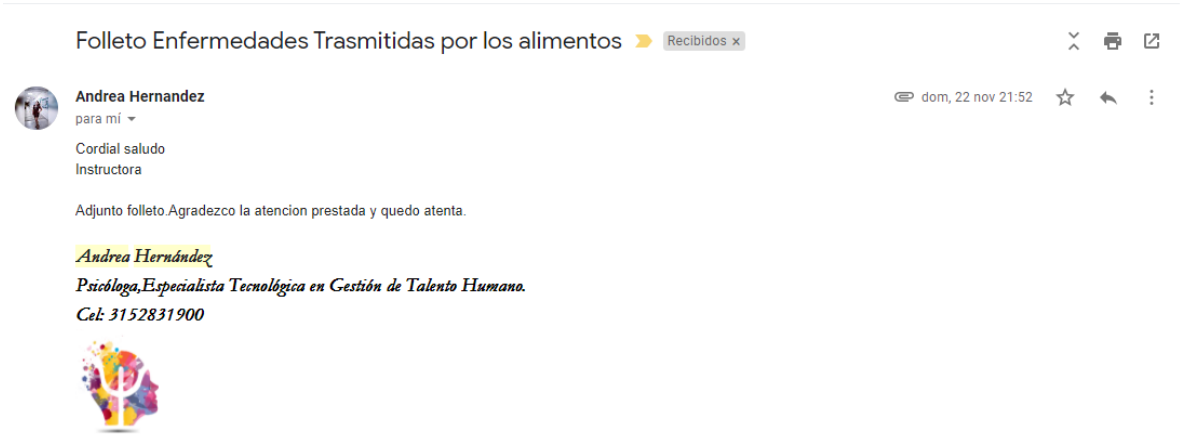


Presentación de trabajos por parte de los aprendices vía WhatsApp





Presentación de actividades enviadas vía correo electrónico:



Natalia Carolina Escobar Mendez <ncescobar@misena.edu.co> lun, 23 nov 18:06

para Andrea

Cordial saludo Andrea

Felicitaciones por tu trabajo, está excelente en contenido y presentación.👏

Abrazos.

¡Feliz Noche!

•••

--

Natalia C. Escobar Mendez

Ing. Agroindustrial

Responder Reenviar



¿Como se previenen las ETAS?

Los 1. Usar y consumir sólo agua potable.Si no dispones de ella, hiérvela al menos 1 minuto, déjala enfriar y guárdala en tiestos limpios y con tapa.Si no puedes hervir el agua, desinféctala agregando 20 gotas de cloro de uso doméstico (envasado y sin aroma) por cada litro de agua, y déjale reposar 50 minutos antes de usarla. 2. Mantener la limpieza.Lávate siempre las manos con agua y jabón, antes de comer o de preparar alimentos, después de ir al baño.Limpia y desinfecta las áreas y utensilios de trabajo antes y después de preparar los alimentos.Protege los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y otros animales.Bota la basura en bolsas y recipientes con tapas.Lava las frutas y verduras, especialmente si se comen crudas. 3. Evitar la contaminación cruzada.Separa siempre los alimentos crudos (especialmente carnes, pollo y pescado) del resto de alimentos.Guarda los alimentos en recipientes limpios y tapados.Utiliza diferentes utensilios para preparar alimentos crudos y cocidos, o desinféctalos antes de usarlos. 4. Cocinar completamente los alimentos.Cocina completamente los alimentos, especialmente los huevos, pescado, mariscos, pollo y todo tipo de carnes.Cocina las diferentes variedades de carne hasta que la parte interna no se vea rosada.Recalienta la comida hasta que esté bien caliente o hierva por lo menos durante 5 minutos antes de servir. 5. Refrigerar los alimentos que lo requieran.Refrigera alimentos perecibles, especialmente leche, queso y carnes.No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.No descongeles los alimentos a temperatura ambiente, descongela lentamente dentro del refrigerador.



¿COMO SE TRASMITEN LAS ETAS?

Las enfermedades trasmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema a nivel mundial.Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parasitos,o bien por las sustancias toxicas que aquellos producen.

Enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS

LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS SE REFIEREN A CUALQUIER ENFERMEDAD CAUSADA POR LA INGESTIÓN DE UN ALIMENTO CONTAMINADO QUE PROVOCA EFECTOS NOCIVOS EN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.