TALLER - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Instructor: José Luis Serrato Patiño

Nombre aprendiz: ALEJANDRO SECO OSORIO

A

ESTUDIO DE CASO

En un restaurante de comida rápida, se han identificado los siguientes problemas relacionados con la higiene y manipulación de alimentos. En primer lugar, se ha observado que el personal no ha recibido una capacitación adecuada en buenas prácticas de manipulación de alimentos, lo que incluye la correcta manipulación de ingredientes, utensilios y superficies de trabajo, así como la importancia de la higiene personal. Esto puede resultar en la contaminación de los alimentos con bacterias dañinas para la salud.

En segundo lugar, se ha detectado que las áreas de preparación de alimentos, incluyendo mesas de trabajo, utensilios de cocina y equipos, no se limpian y desinfectan de manera regular y adecuada. Esto puede provocar la contaminación cruzada de alimentos y la proliferación de bacterias patógenas, lo que representa un riesgo para la seguridad alimentaria. Además, se ha observado un almacenamiento inapropiado de ingredientes y alimentos, así como un manejo inadecuado de los residuos y basura generados durante la preparación de alimentos. Todo esto contribuye a la falta de higiene y puede comprometer la calidad y seguridad de los alimentos servidos en el restaurante.

hallazgos

- El personal de cocina no utiliza guantes ni utensilios limpios al manipular los alimentos.
- No se realiza una limpieza y desinfección adecuada y regular de las áreas de cocina y utensilios.
- Los alimentos perecederos se mantienen a temperaturas inseguras, violando la cadena de frío.
- No se cuenta con un sistema de registro y verificación de los proveedores de alimentos.
- No se proporciona una capacitación adecuada sobre higiene y manipulación de alimentos al personal de cocina.

TALLER: Analice y responda ¿Cuáles son las medidas necesarias para abordar los problemas de higiene y manipulación de alimentos en el restaurante de comida rápida?

SOLUCION

*GUANTES Y HERRAMIENTAS LIMPIAS APOYANDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION. PARA CUMPLIRLO PUNTUALMENTE.

*ADICIONAL, MANTENER LA CADENA DE FRIO EN TODO MOMENTO PARA CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS.

Powered by CamScanner

TALLER - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Instructor: José Luis Serrato Patiño

Nombre aprendiz: BLANCA DANIELA MOLANO PACHECO

A

ESTUDIO DE CASO

En un restaurante de comida rápida, se han identificado los siguientes problemas relacionados con la higiene y manipulación de alimentos. En primer lugar, se ha observado que el personal no ha recibido una capacitación adecuada en buenas prácticas de manipulación de alimentos, lo que incluye la correcta manipulación de ingredientes, utensilios y superficies de trabajo, así como la importancia de la higiene personal. Esto puede resultar en la contaminación de los alimentos con bacterias dañinas para la salud.

En segundo lugar, se ha detectado que las áreas de preparación de alimentos, incluyendo mesas de trabajo, utensilios de cocina y equipos, no se limpian y desinfectan de manera regular y adecuada. Esto puede provocar la contaminación cruzada de alimentos y la proliferación de bacterias patógenas, lo que representa un riesgo para la seguridad alimentaria. Además, se ha observado un almacenamiento inapropiado de ingredientes y alimentos, así como un manejo inadecuado de los residuos y basura generados durante la preparación de alimentos. Todo esto contribuye a la falta de higiene y puede comprometer la calidad y seguridad de los alimentos servidos en el restaurante.

hallazgos

- El personal de cocina no utiliza guantes ni utensilios limpios al manipular los alimentos.
- No se realiza una limpieza y desinfección adecuada y regular de las áreas de cocina y utensilios.
- Los alimentos perecederos se mantienen a temperaturas inseguras, violando la cadena de frío.
- No se cuenta con un sistema de registro y verificación de los proveedores de alimentos.
- No se proporciona una capacitación adecuada sobre higiene y manipulación de alimentos al personal de cocina.

TALLER: Analice y responda ¿Cuáles son las medidas necesarias para abordar los problemas de higiene y manipulación de alimentos en el restaurante de comida rápida?

se usan guantes segun la actividad, para proteccion.
se recomienda el lavado de manos periodicamente, tambien el area y utencilios limpios.
se debe tener claro los procedimientos de limpieza y desinfeccion.
se debe mantener la cadena de frio para los alimentos preparados.

Powered by CamScanner

TALLER - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Instructor: José Luis Serrato Patiño

Nombre aprendiz: JOSE ALDEMAR HORMAZA GARZON

A

ESTUDIO DE CASO

En un restaurante de comida rápida, se han identificado los siguientes problemas relacionados con la higiene y manipulación de alimentos. En primer lugar, se ha observado que el personal no ha recibido una capacitación adecuada en buenas prácticas de manipulación de alimentos, lo que incluye la correcta manipulación de ingredientes, utensilios y superficies de trabajo, así como la importancia de la higiene personal. Esto puede resultar en la contaminación de los alimentos con bacterias dañinas para la salud.

En segundo lugar, se ha detectado que las áreas de preparación de alimentos, incluyendo mesas de trabajo, utensilios de cocina y equipos, no se limpian y desinfectan de manera regular y adecuada. Esto puede provocar la contaminación cruzada de alimentos y la proliferación de bacterias patógenas, lo que representa un riesgo para la seguridad alimentaria. Además, se ha observado un almacenamiento inapropiado de ingredientes y alimentos, así como un manejo inadecuado de los residuos y basura generados durante la preparación de alimentos. Todo esto contribuye a la falta de higiene y puede comprometer la calidad y seguridad de los alimentos servidos en el restaurante.

hallazgos

- El personal de cocina no utiliza guantes ni utensilios limpios al manipular los alimentos.
- No se realiza una limpieza y desinfección adecuada y regular de las áreas de cocina y utensilios.
- Los alimentos perecederos se mantienen a temperaturas inseguras, violando la cadena de frío.
- No se cuenta con un sistema de registro y verificación de los proveedores de alimentos.
- No se proporciona una capacitación adecuada sobre higiene y manipulación de alimentos al personal de cocina.

TALLER: Analice y responda ¿Cuáles son las medidas necesarias para abordar los problemas de higiene y manipulación de alimentos en el restaurante de comida rápida?

Usar guantes y utensilios limpios, tener establecido todo lo relacionado con el programa de limpieza y desinfección, adicional al del sistema de registro y verificación de proveedores y proporcionar una capacitación adecuada al personal de la cocina.

Powered by CamScanner