# INFORME
# ACTIVIDADES REALIZADAS

**FORMACION:** Higiene y manipulación de alimentos

**MUNICIPIO:** Arauca

Durante el curso de Higiene y Manipulación de Alimentos se desarrollaron actividades teóricas orientadas a fortalecer los conocimientos y habilidades necesarios para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

Entre las principales actividades realizadas estuvieron:

•Reconocimiento de los conceptos básicos de higiene, manipulación e inocuidad alimentaria.

•Identificación de los diferentes tipos de contaminación de los alimentos: física, química y biológica.

•Estudio de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y las principales formas de prevenirlas.

•Aplicación de buenas prácticas relacionadas con el lavado y desinfección de manos, presentación e higiene personal del manipulador.

•Identificación de las condiciones adecuadas para la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y áreas de trabajo.

•Manejo adecuado de las materias primas y alimentos, teniendo en cuenta su recepción, almacenamiento, preparación y conservación.

•Reconocimiento de la importancia de la cadena de frío y el control de temperaturas para prevenir el crecimiento de microorganismos.

•Identificación de prácticas adecuadas para evitar la contaminación cruzada durante la manipulación y preparación de alimentos.

•Evaluación de los conocimientos adquiridos mediante actividades, ejercicios y evidencias de aprendizaje




Tipos de Contaminación:



