



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

TALLER SEMANA 2

1. Elaborar una imagen que represente la indumentaria del manipulador de alimentos.
2. Construir una lista de 10 recomendaciones sobre prácticas higiénicas que debe tener en cuenta el manipulador de alimentos
3. Realizar un video con el lavado de manos correcto e indicar en que momentos se debe llevar a cabo.