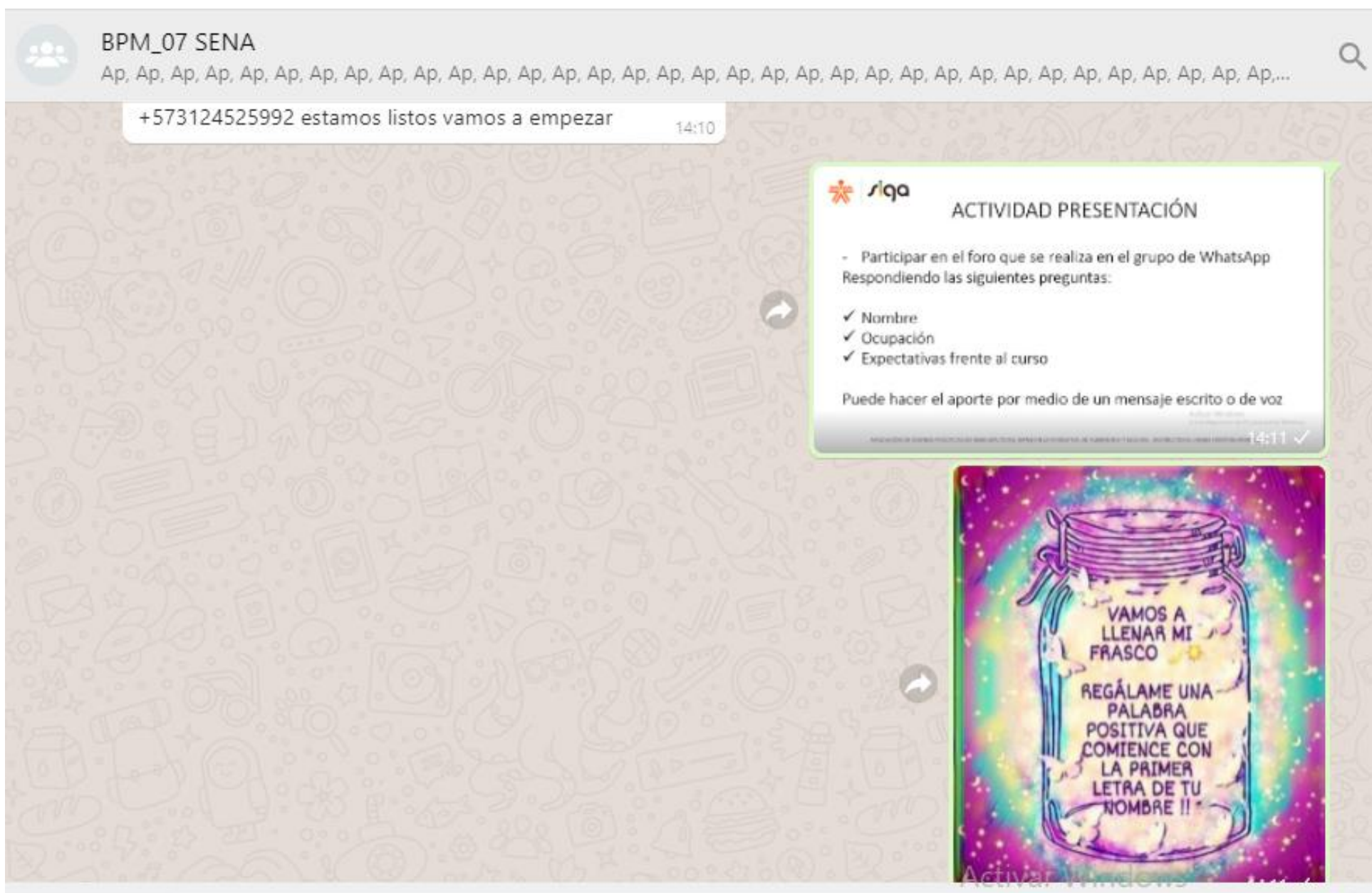
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

FICHA: 2324723 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

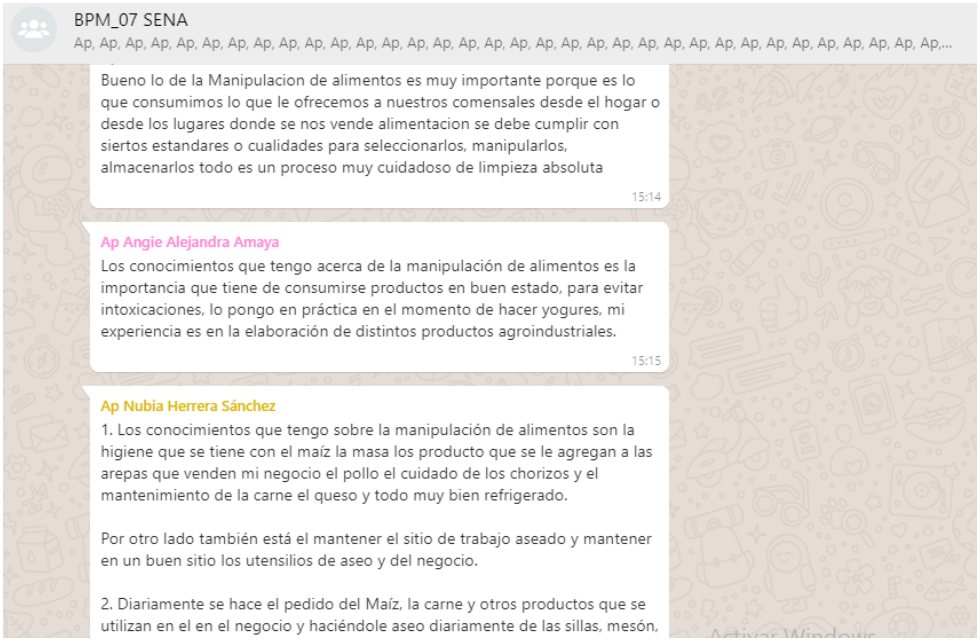
MUNICIPIO: MARIQUITA

MES: MAYO

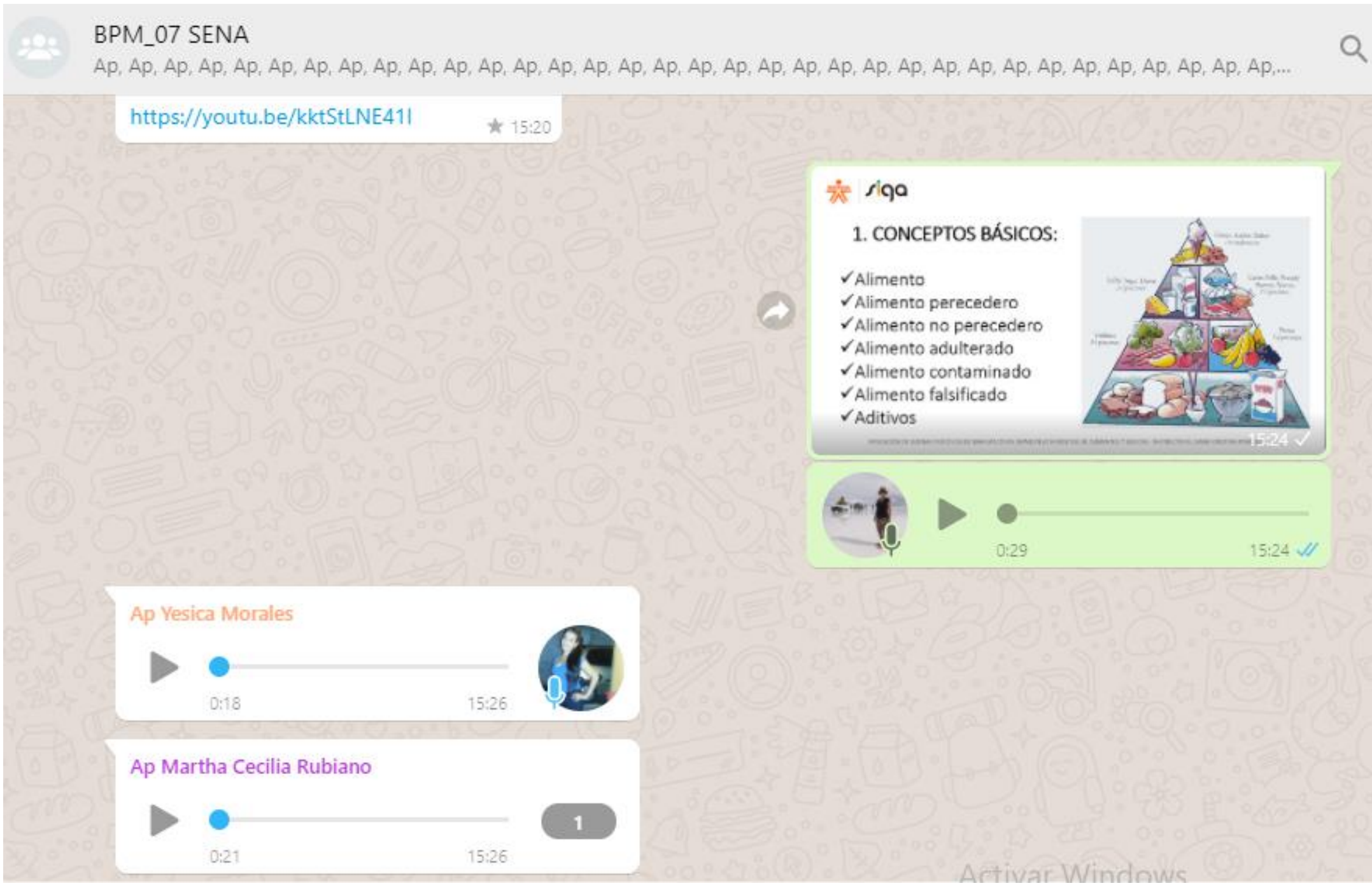






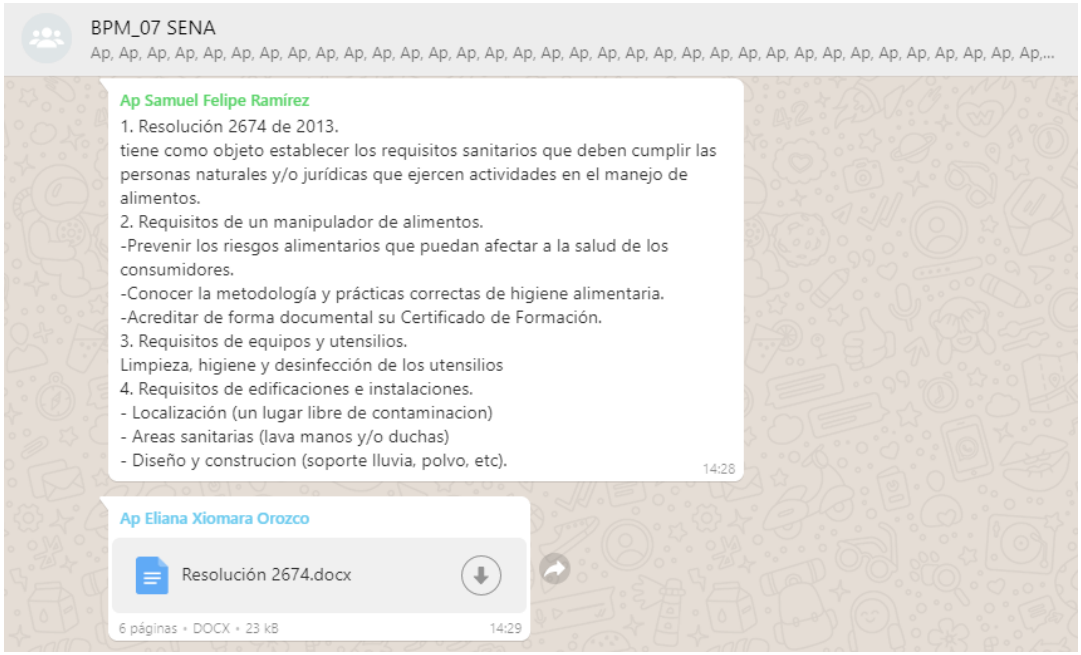


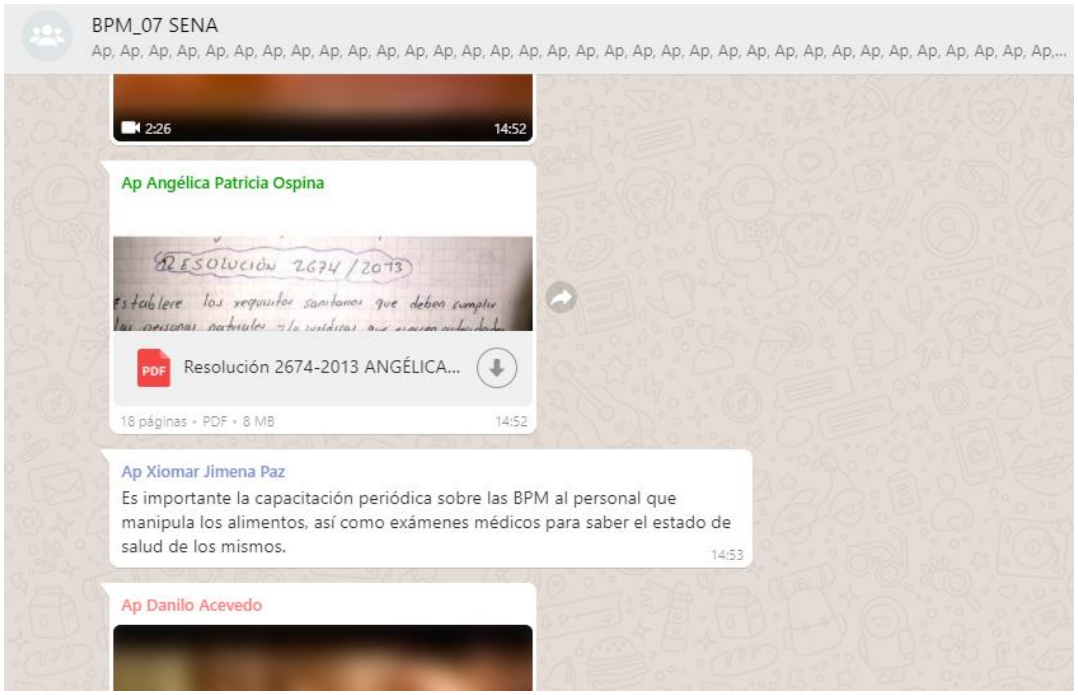
MAYO 5, ACTIVIDAD: INDUCCIÓN, PRESENTACIÓN, CONOCIMIENTOS PREVIOS





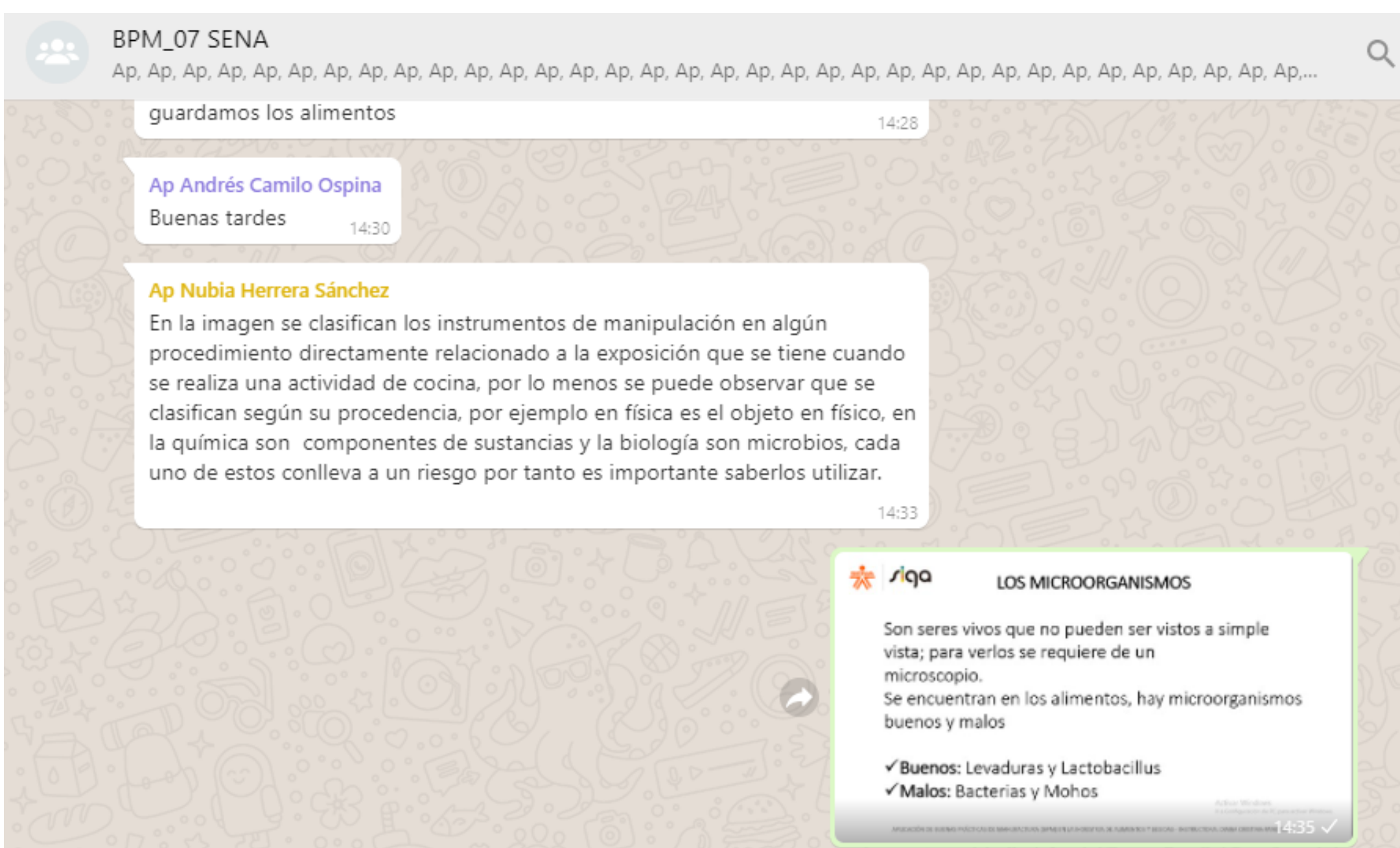
MAYO 10, ACTIVIDAD: CONCEPTOS BÁSICOS

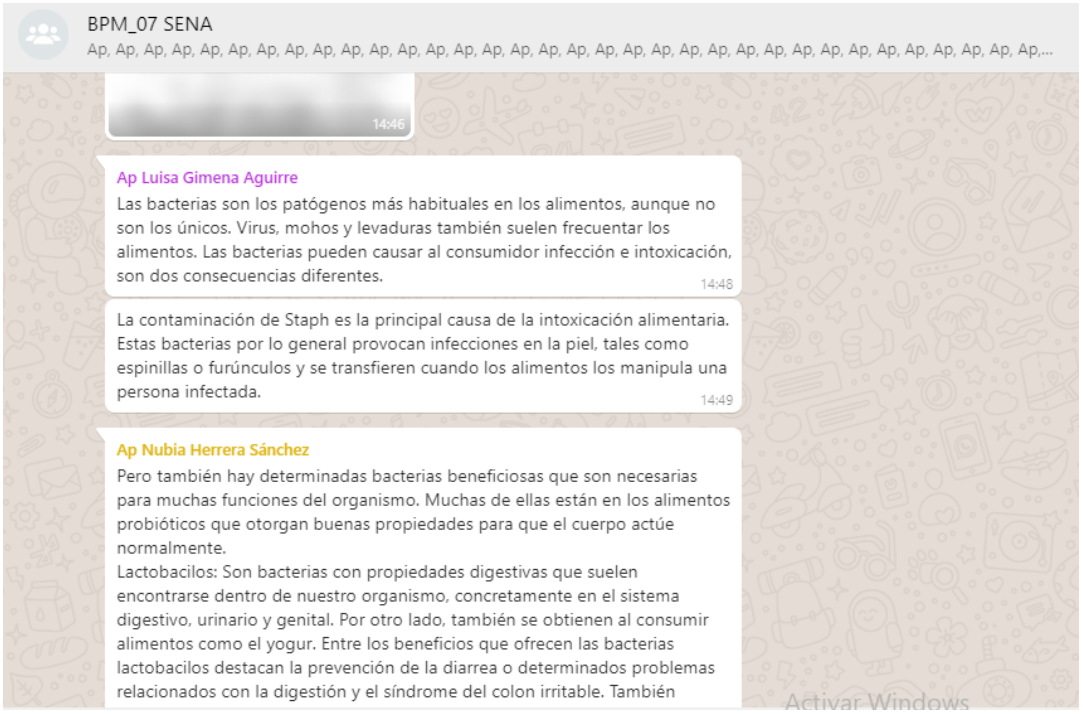




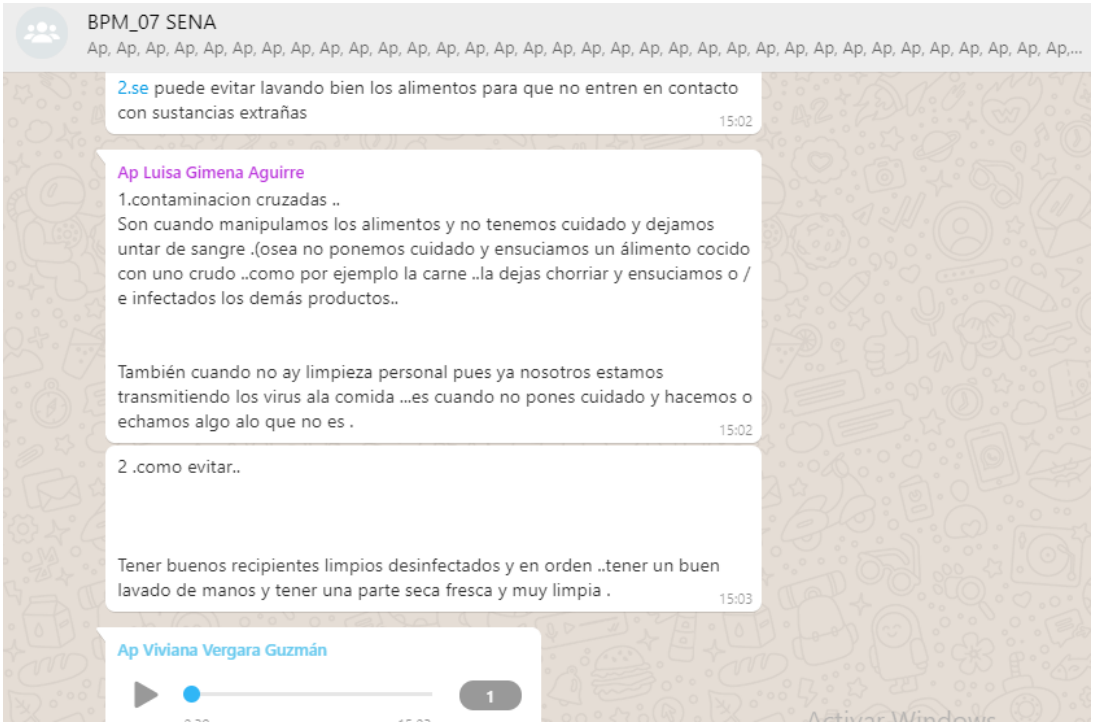
MAYO 12, ACTIVIDAD: NORMATIVIDAD VIGENTE

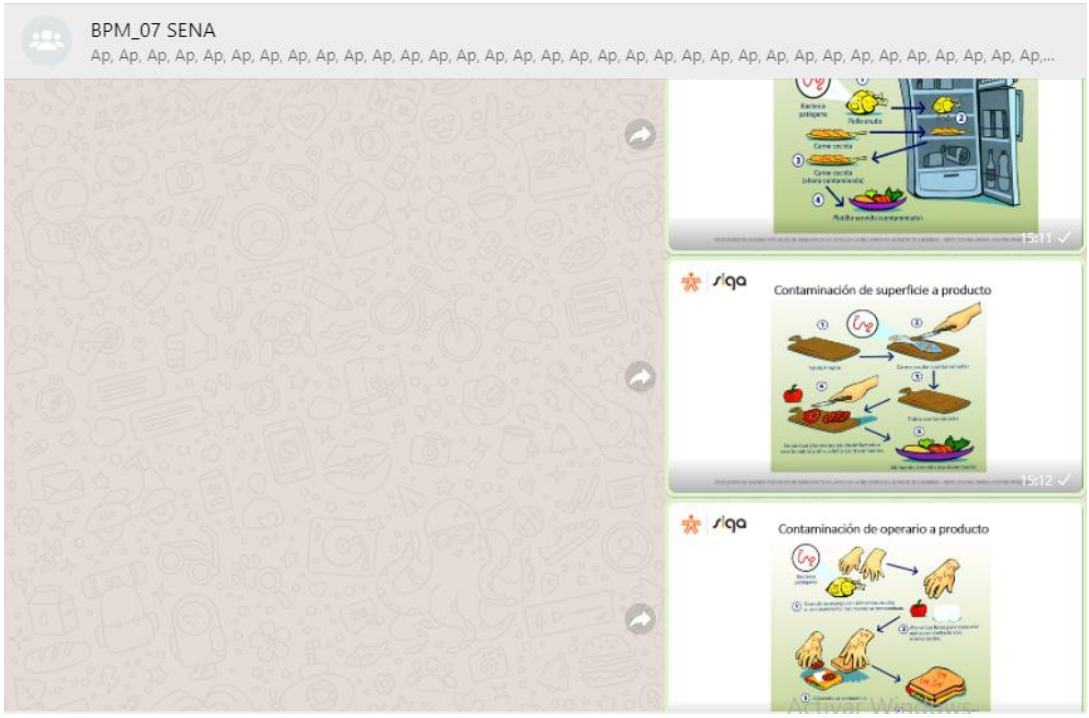

BPM_07 SENA
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap,...
Buenas tardes 14:19
sigo
2. FACTORES DE CONTAMINACIÓN
Química
Física
Biológica
14:22
0:03 14:23
Ap Brayan Vera
14:23
Ap Xiomar Jimena Paz
Los alimentos pueden estar en riesgo de contaminación si entra en contacto con alguno de éstos elementos.
14:25
Activar Windows

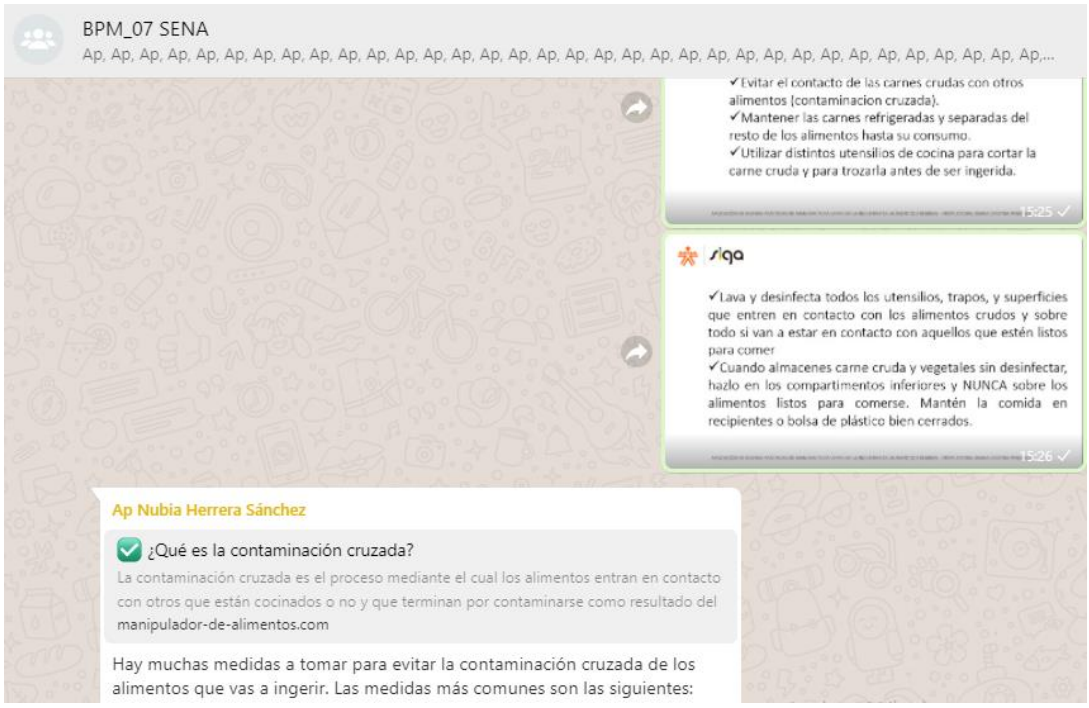

BPM_07 SENA
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap,...
guardamos los alimentos 14:28
Ap Andrés Camilo Ospina
Buenas tardes 14:30
Ap Nubia Herrera Sánchez
En la imagen se clasifican los instrumentos de manipulación en algún procedimiento directamente relacionado a la exposición que se tiene cuando se realiza una actividad de cocina, por lo menos se puede observar que se clasifican según su procedencia, por ejemplo en física es el objeto en físico, en la química son componentes de sustancias y la biología son microbios, cada uno de estos conlleva a un riesgo por tanto es importante saberlos utilizar.
14:33
sigo
LOS MICROORGANISMOS
Son seres vivos que no pueden ser vistos a simple vista; para verlos se requiere de un microscopio.
Se encuentran en los alimentos, hay microorganismos buenos y malos
✓Buenos: Levaduras y Lactobacillus
✓Malos: Bacterias y Mohos
14:35



MAYO 19, ACTIVIDAD: FACTORES DE CONTAMINACIÓN







MAYO 24, ACTIVIDAD: CONTAMINACIÓN CRUZADA Y MANEJO DE ALIMENTOS