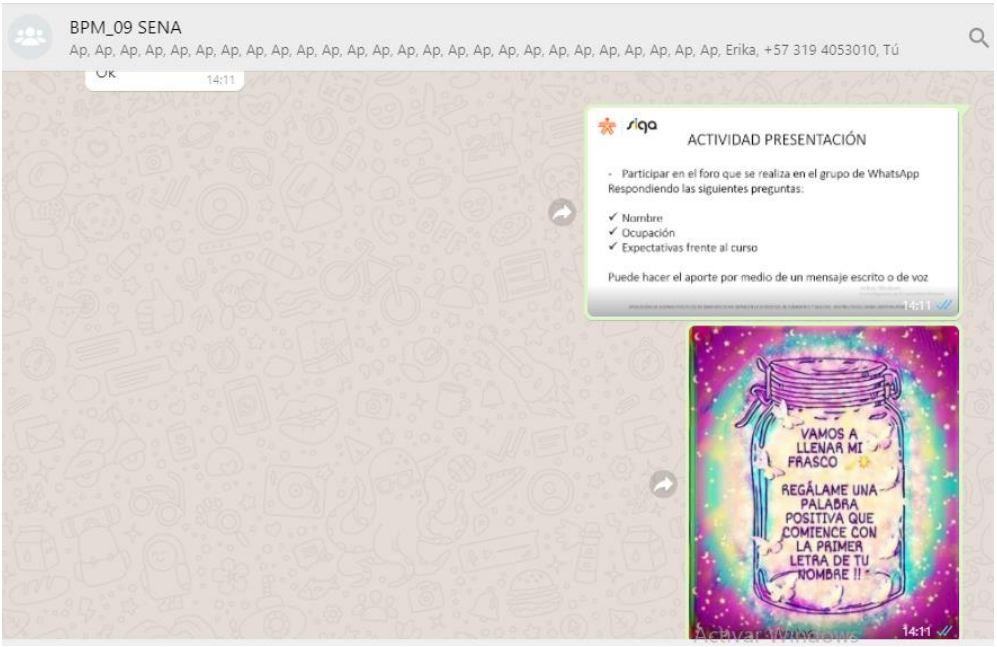
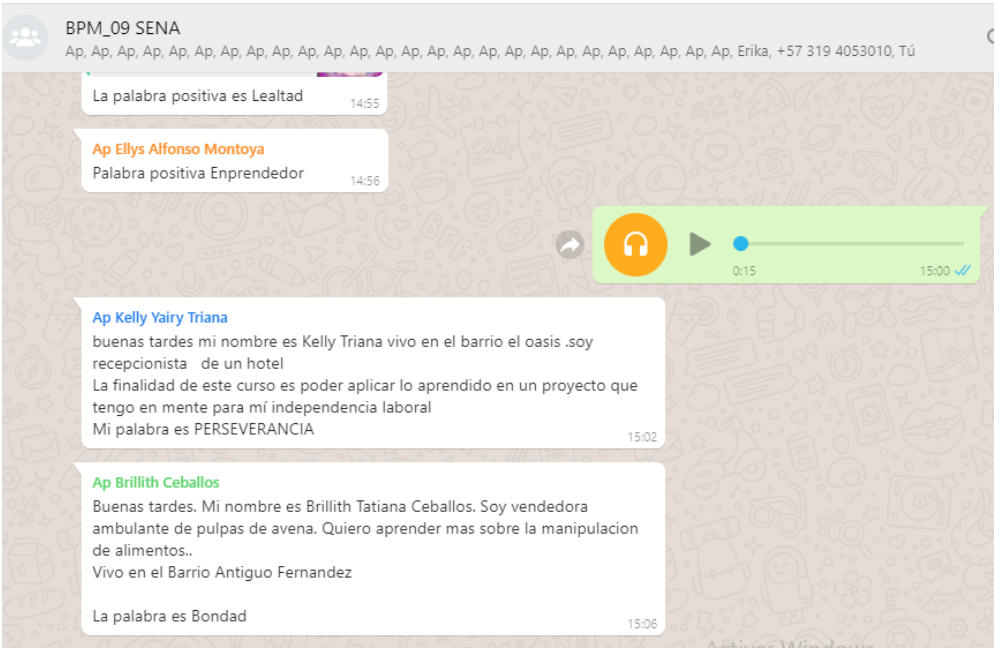
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

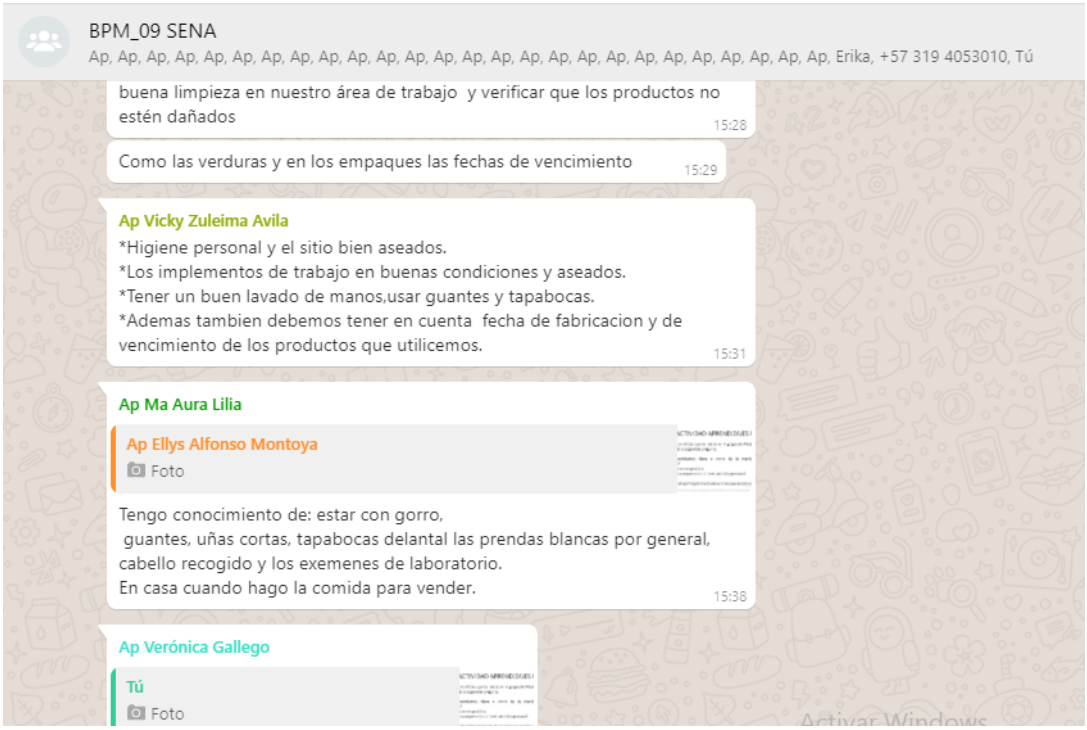
FICHA: 2324731 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

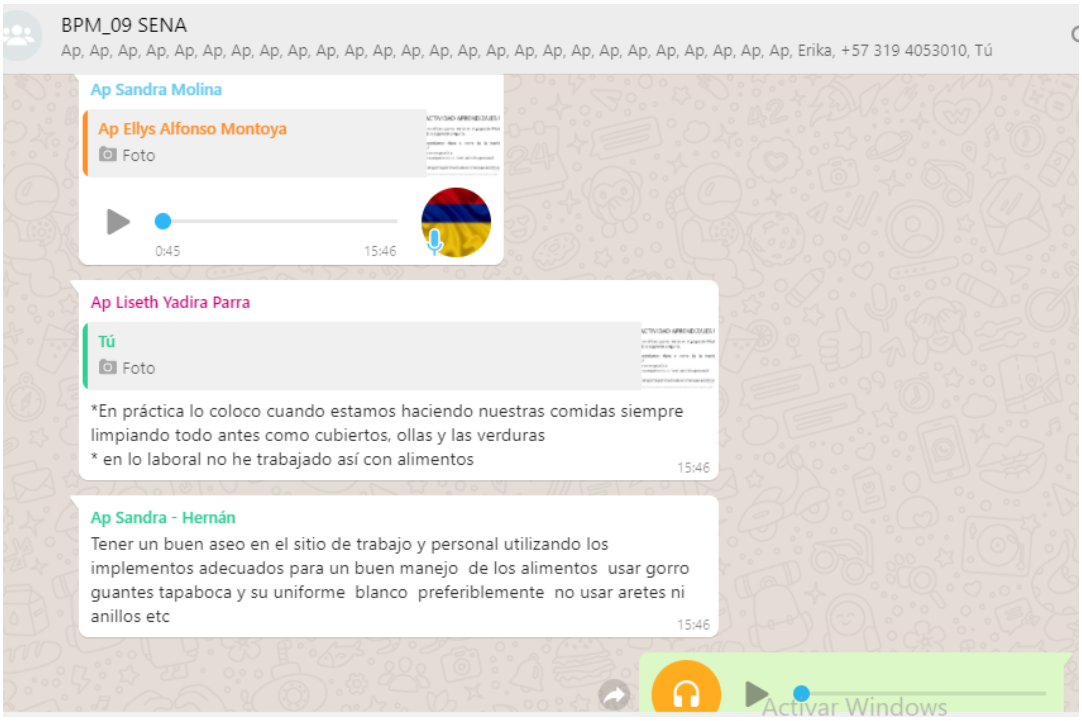
MUNICIPIO: IBAGUÉ

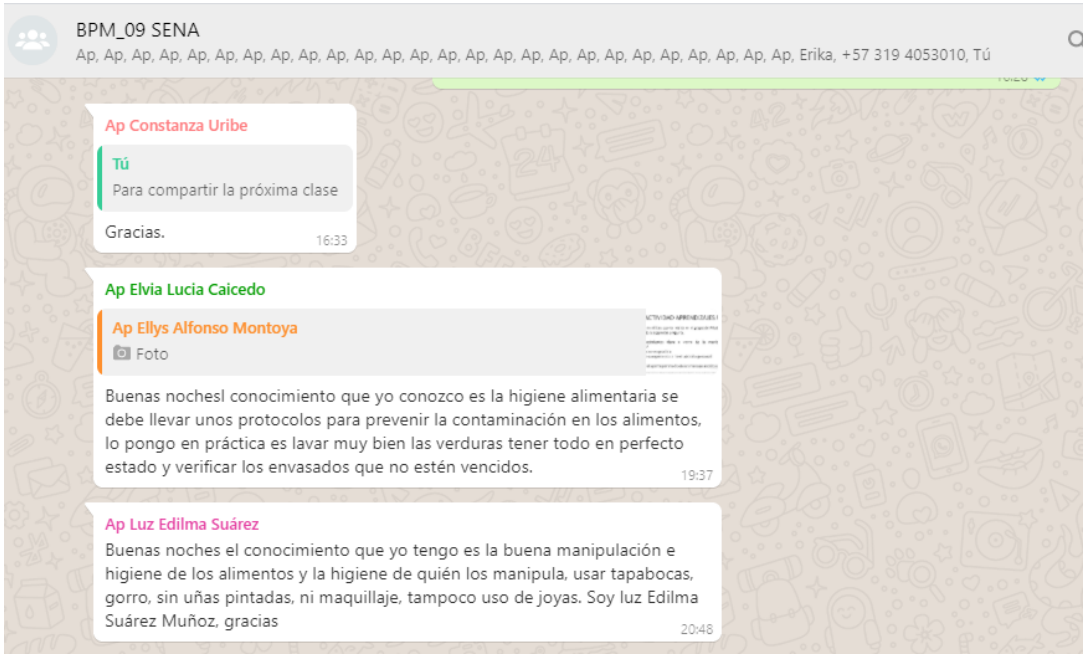
MES: MAYO



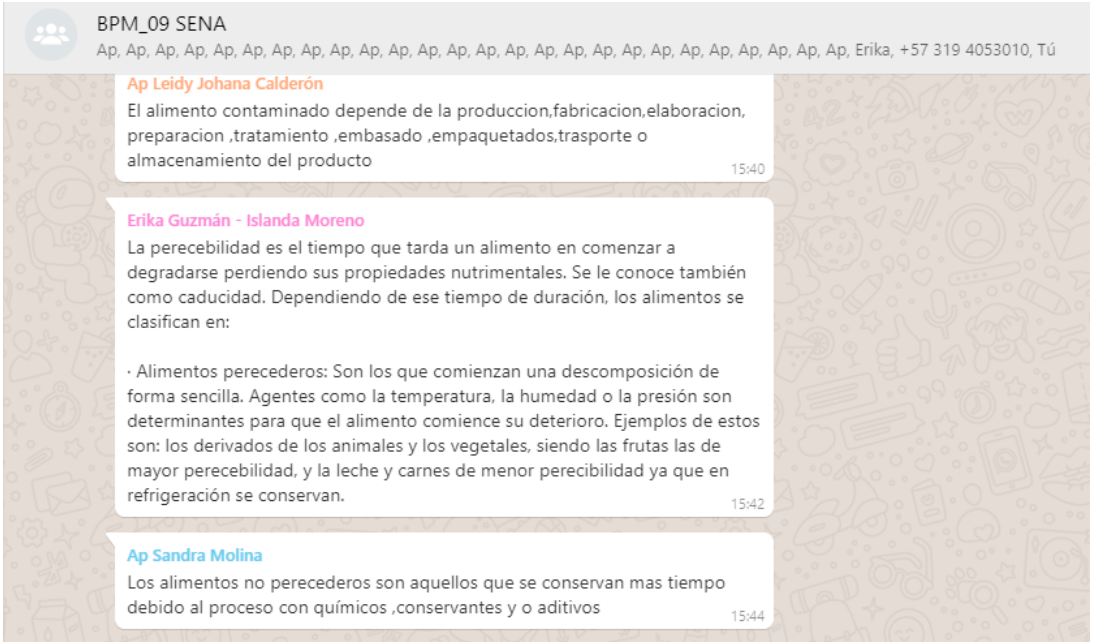



BPM_09 SENA
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Erika, +57 319 4053010, Tú
buena limpieza en nuestro área de trabajo y verificar que los productos no estén dañados
15:28
Como las verduras y en los empaques las fechas de vencimiento
15:29
Ap Vicky Zuleima Avila
*Higiene personal y el sitio bien aseados.
*Los implementos de trabajo en buenas condiciones y aseados.
*Tener un buen lavado de manos,usar guantes y tapabocas.
*Ademas tambien debemos tener en cuenta fecha de fabricacion y de vencimiento de los productos que utilicemos.
15:31
Ap Ma Aura Lilia
Ap Ellys Alfonso Montoya
Foto
Tengo conocimiento de: estar con gorro,
guantes, uñas cortas, tapabocas delantal las prendas blancas por general, cabello recogido y los exemenes de laboratorio.
En casa cuando hago la comida para vender.
15:38
Ap Verónica Gallego
Tú
Foto
Activar Windows


BPM_09 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, Erika, +57 319 4053010, Tú
Ap Sandra Molina
Ap Ellys Alfonso Montoya
Foto
0:45
15:46
Ap Liseth Yadira Parra
Tú
Foto
*En práctica lo coloco cuando estamos haciendo nuestras comidas siempre limpiando todo antes como cubiertos, ollas y las verduras
* en lo laboral no he trabajado así con alimentos
15:46
Ap Sandra - Hernán
Tener un buen aseo en el sitio de trabajo y personal utilizando los implementos adecuados para un buen manejo de los alimentos usar gorro guantes tapaboca y su uniforme blanco preferiblemente no usar aretes ni anillos etc
15:46
Activar Windows

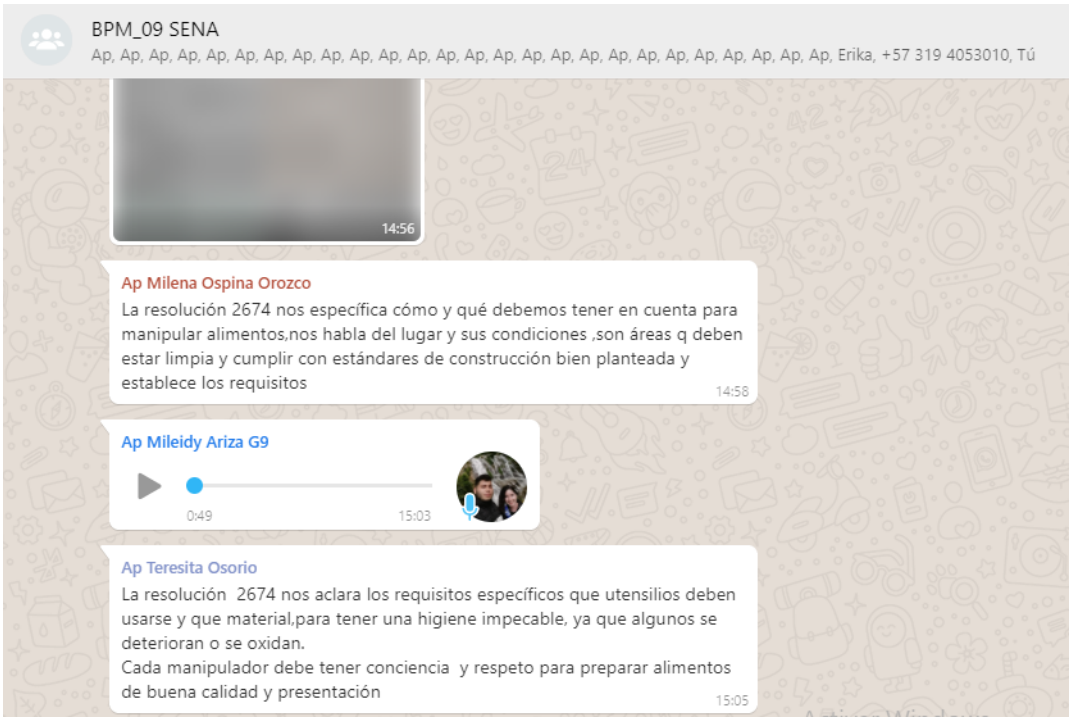


MAYO 7, ACTIVIDAD: INDUCCIÓN, PRESENTACIÓN, CONOCIMIENTOS PREVIOS



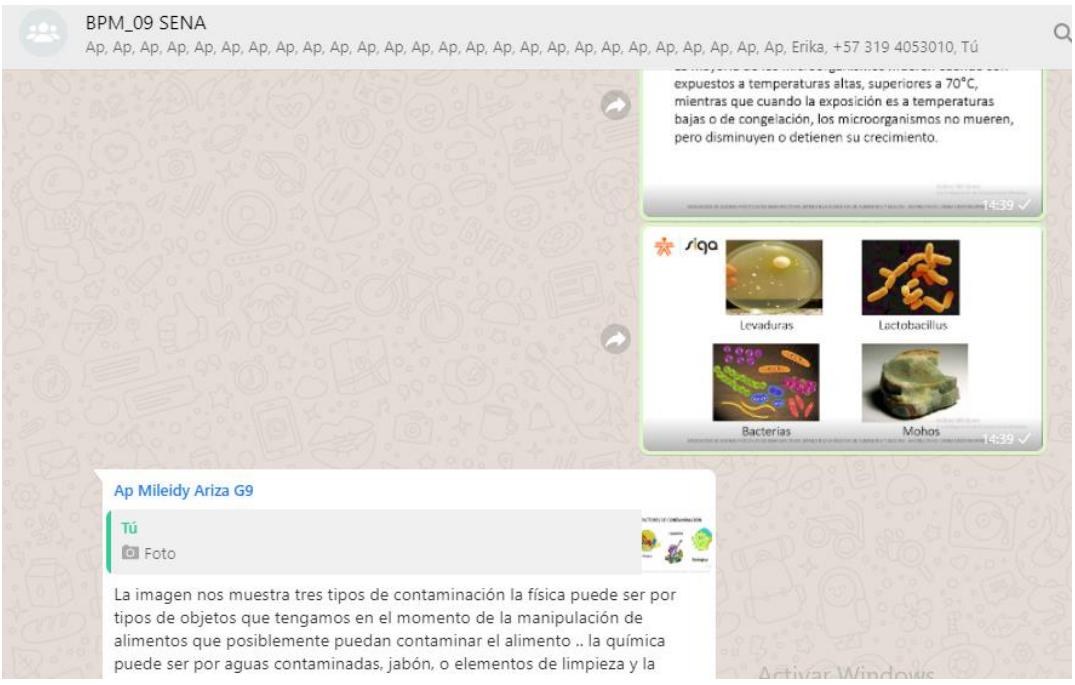


MAYO 8, ACTIVIDAD: CONCEPTOS BÁSICOS



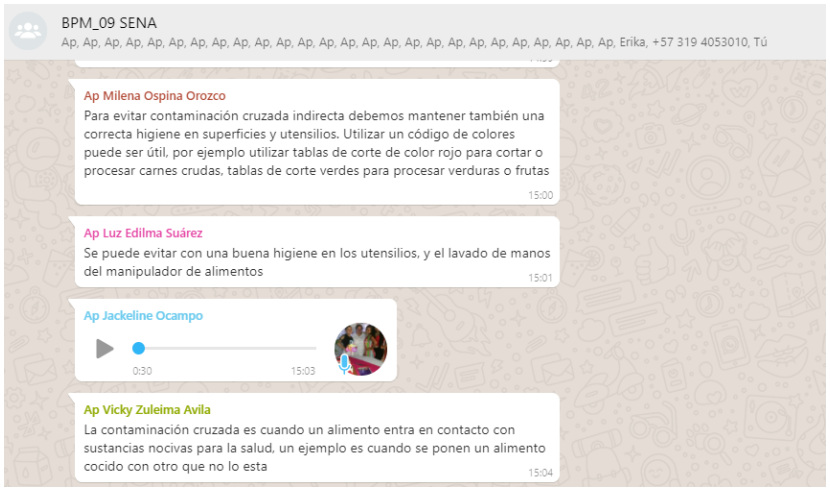
MAYO 14, ACTIVIDAD: NORMATIVIDAD VIGENTE





MAYO 21, ACTIVIDAD: FACTORES DE CONTAMINACIÓN







MAYO 28, ACTIVIDAD: CONTAMINACIÓN CRUZADA Y MANEJO DE ALIMENTOS