Lunes 10 de Mayo de 2021

Actividad:

Desarrollaremos el tercer capítulo del manual de manipulación de alimentos:

"HIGIENE AMBIENTAL"

Investigar y realizar el siguiente cuestionario de forma breve y tomar una fotografía realizando el trabajo y otra fotografía al trabajo realizado y enviarla al grupo de WhatsApp.

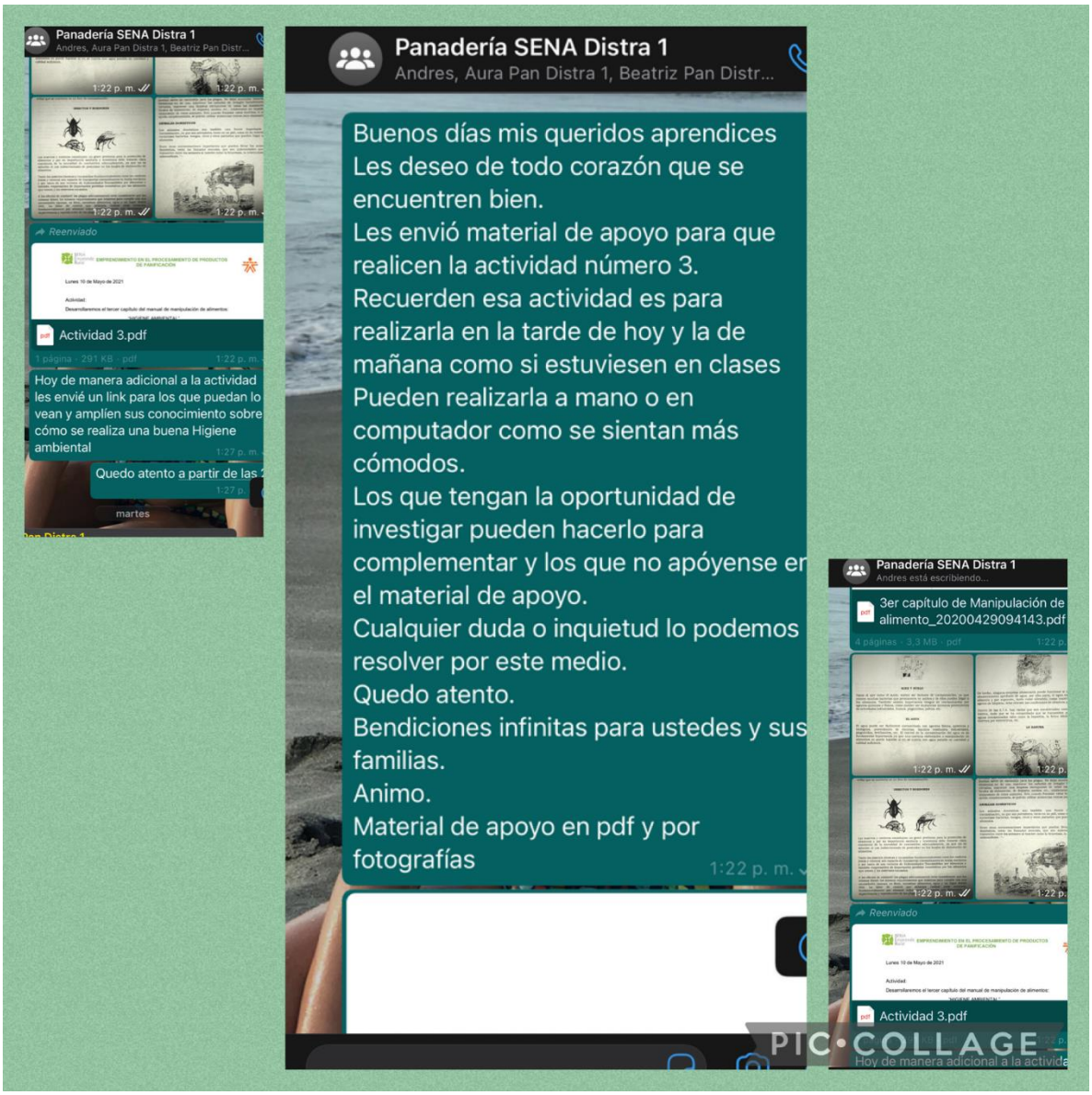
Esta actividad deberán realizarla los días lunes 10 y Martes 11 de Mayo, durante los horarios acordados para nuestros encuentros (12:00 a 20:00 pm).

1- PARA USTED QUE ES EL MEDIO AMBIENTE?
2- CUAL SERIA NUESTRO MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO?, DESCRIBALO.
3- EN QUE CONDICIONES DEBE ESTAR EL AIRE EN NUESTRO AMBIENTE DE TRABAJO?
4- EN QUE CONDICIONES DEBE ESTAR EL SUELO EN NUESTRO AMBIENTE DE TRABAJO?
5- COMO DEBE SER EL AGUA EN NUESTRO AMBIENTE DE TRABAJO?
6- COMO DEBE MANEJARSE LOS RESIDUOS "LA BASURA" EN NUESTRO AMBIENTE DE TRABAJO?
7- POR QUE DEBEMOS TENER CONTROL DE INSECTOS Y ROHEDORES?
8- QUE MEDIDAS HAY QUE TOMAR CON RESPECTO A LOS ANIMALES DOMESTICOS?

Envío link para ampliar sus conocimientos https://youtu.be/Vo-Scw4YJJo

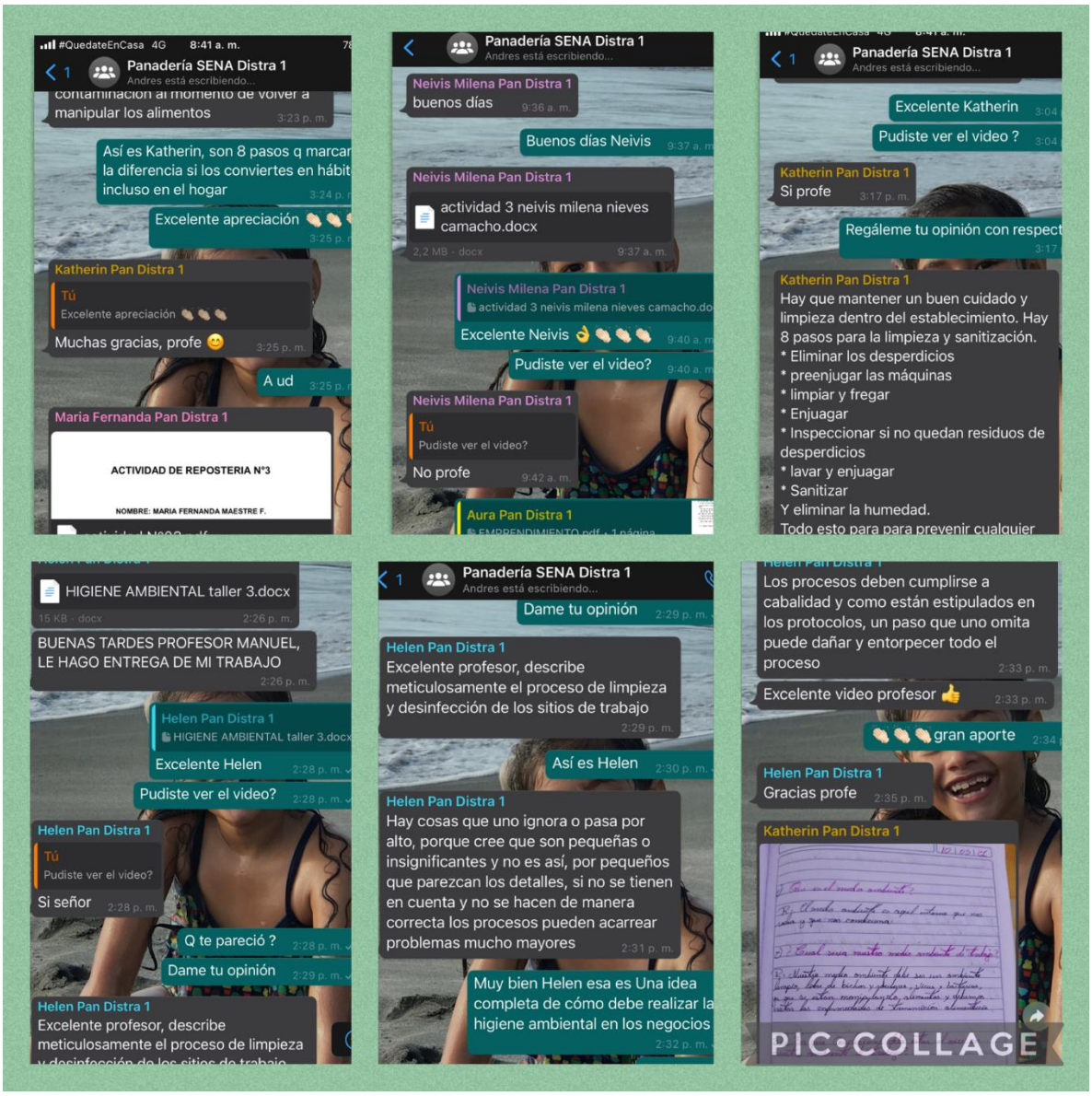
Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

Actividad enviada a través del WhatsApp.

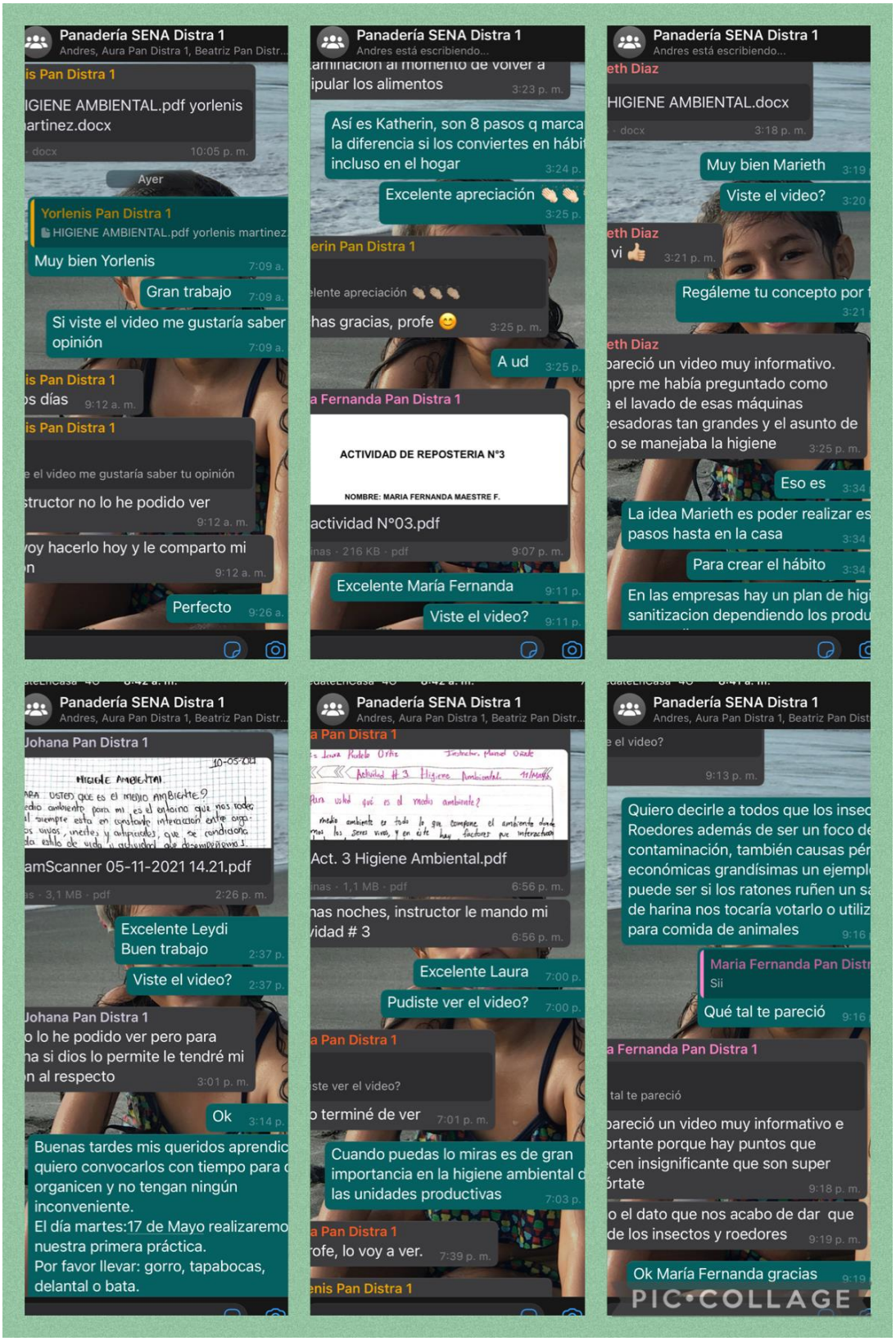


Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

Evidencias del desarrollo y la actividad realizada.



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414