Miércoles 19 de Mayo de 2021

Actividad:

Desarrollaremos el tercer capítulo del manual de manipulación de alimentos:

"HIGIENE PERSONAL"

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, Martes y Miercoles, durante los horarios acordados para nuestros encuentros (12:00 a 20:00 pm).

1- PARA USTED QUE ES HIGIENE?
2- CUAL ES LA FORMA CORRECTA DE LAVARSE LAS MANOS?, DESCRIBALO.
3- POR QUE ES IMPORTANTE EL BAÑO DIARIO?
4- QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL UNIFORME?
5- PARA QUE SIRVE LA CUBIERTA DEL CABELLO?
6- PARA QUE SIRVE EL TAPABOCAS?
7- PORA QUE SIRVE LOS GUANTES?
8- QUE PASA CON LAS JOYAS Y ADORNOS?
9- QUE DEBEMOS HACER CUANDO LOS OPERARIOS SE ENFERMAN?
10- CUAL ES LA FORMA CORRECTA DE TOSER O ESTORNUDAR?
11- POR QUE NO SE DEBE COMER, FUMAR, MASTICAR CHICLETS CUANDO SE ESTA MANIPULANDO ALIMENTOS?
12- COMO DEBE SER NUESTRA PRESENTACION PERSONAL CUANDO SE VA A MANIPULAR LOS ALIMENTOS?

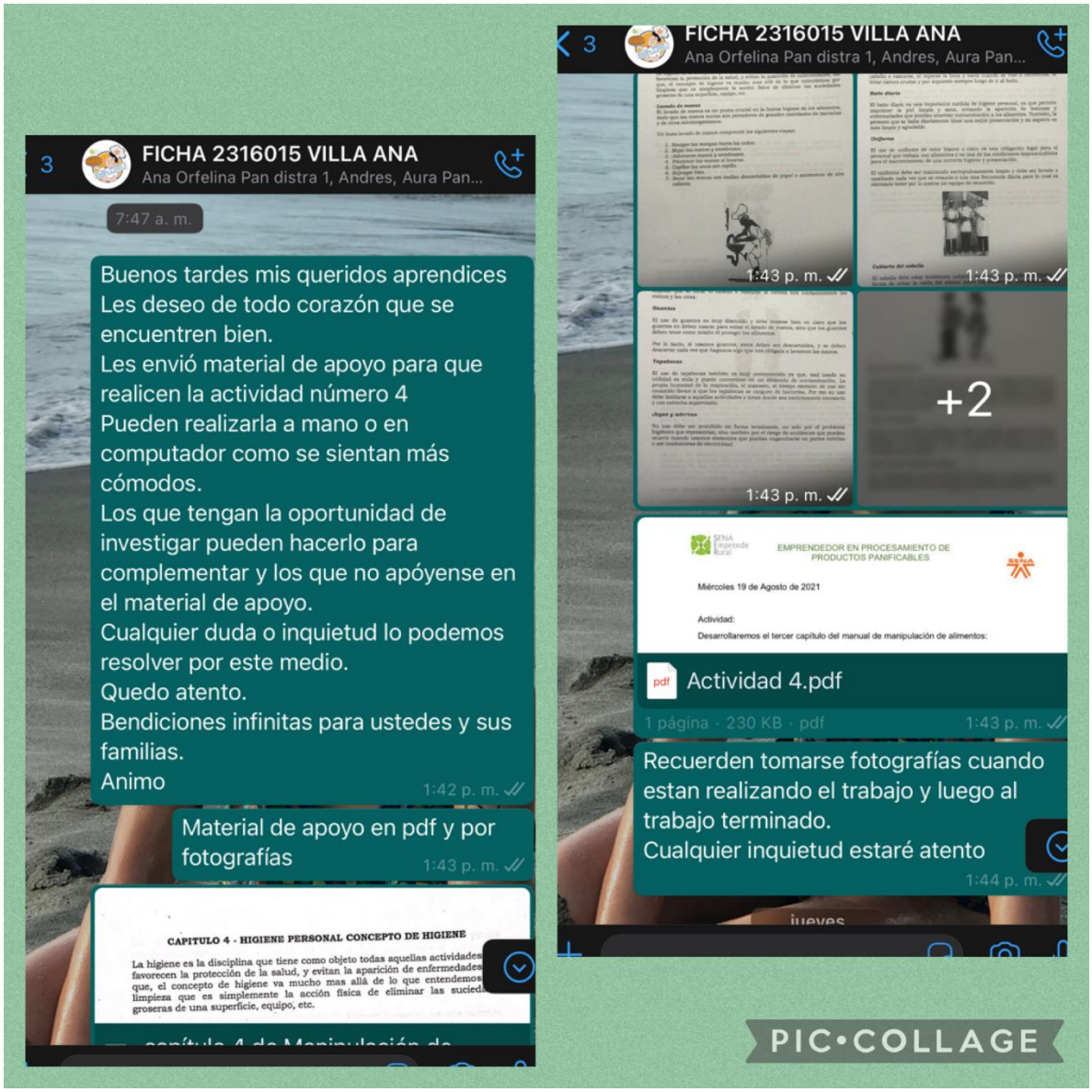
Envío link para ampliar sus conocimientos

https://youtu.be/_y_Qjo-WhfA

https://youtu.be/aoOh7wqNpDM

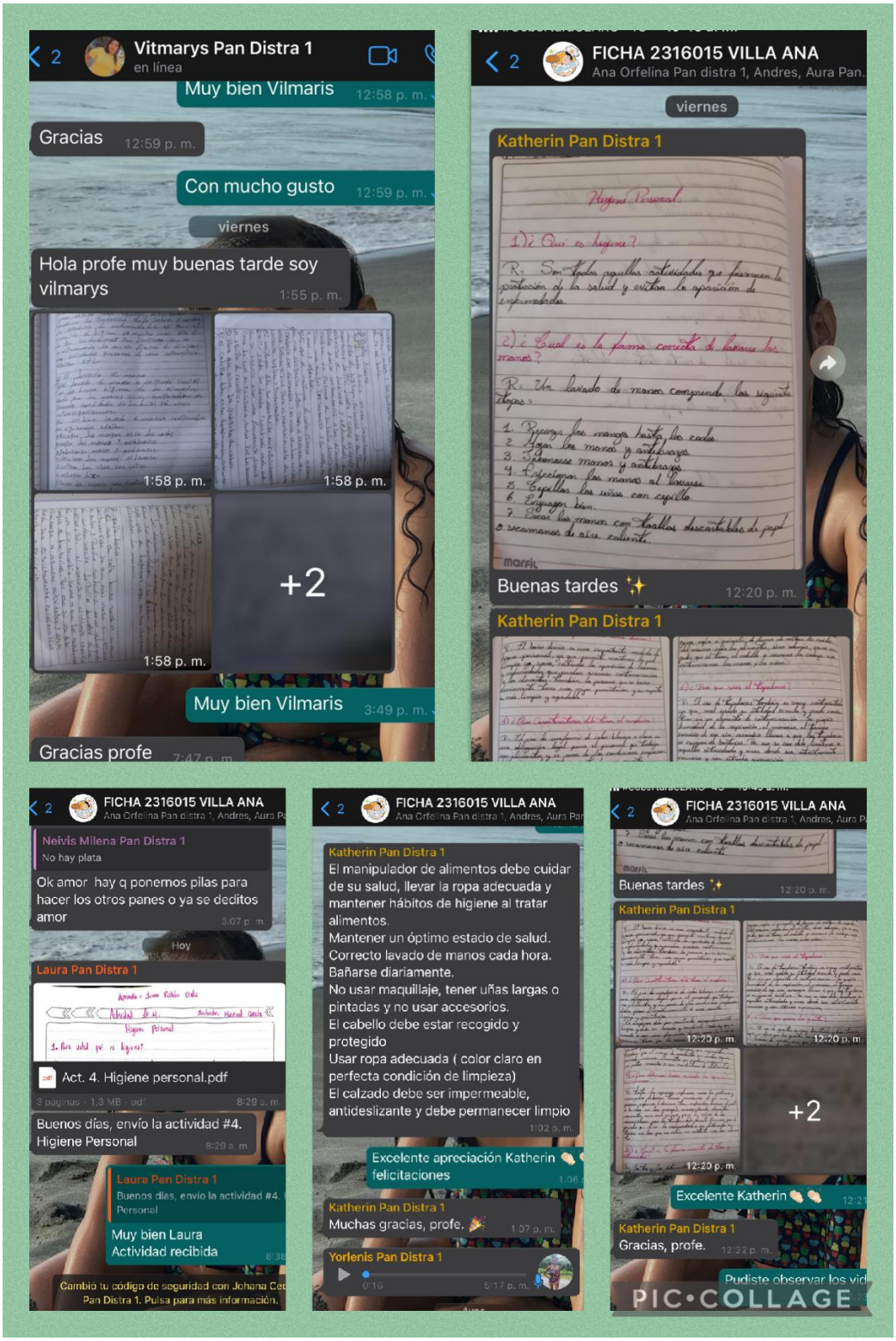
Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

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