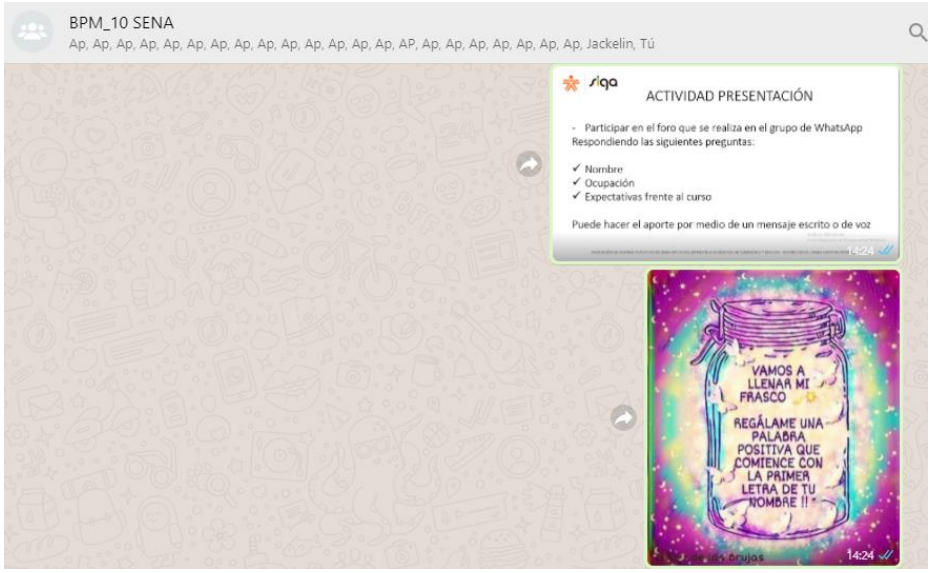
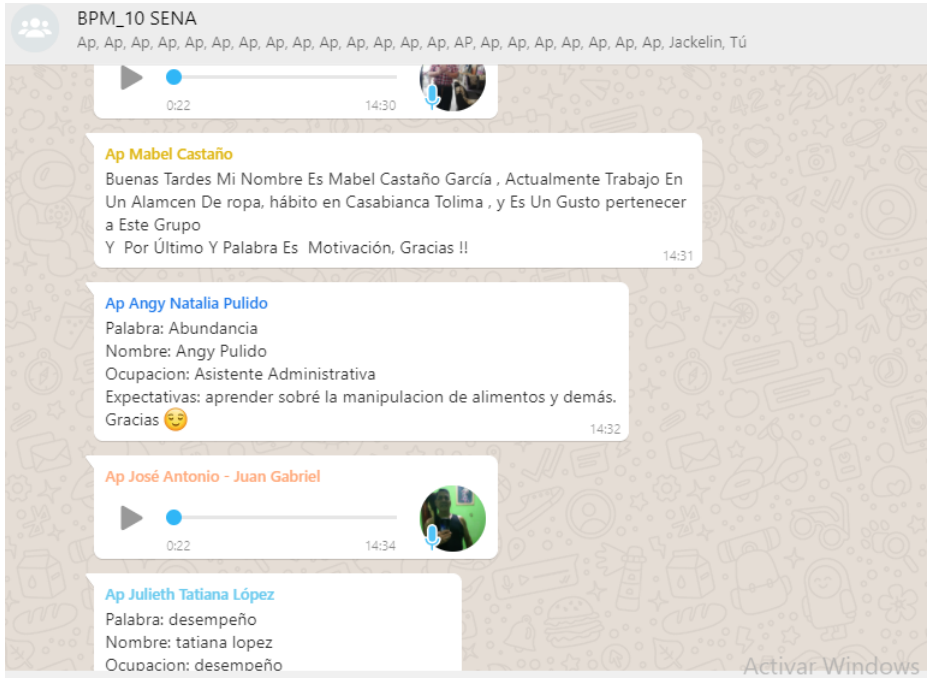
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

FICHA: 2361463 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

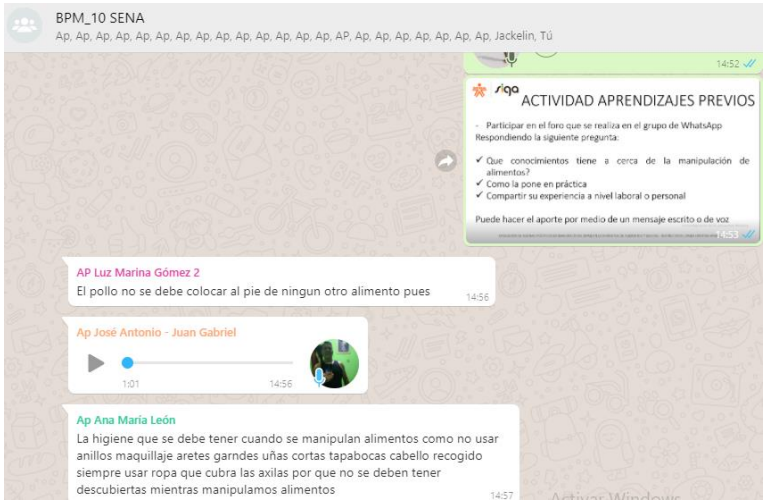
MUNICIPIO: MARIQUITA

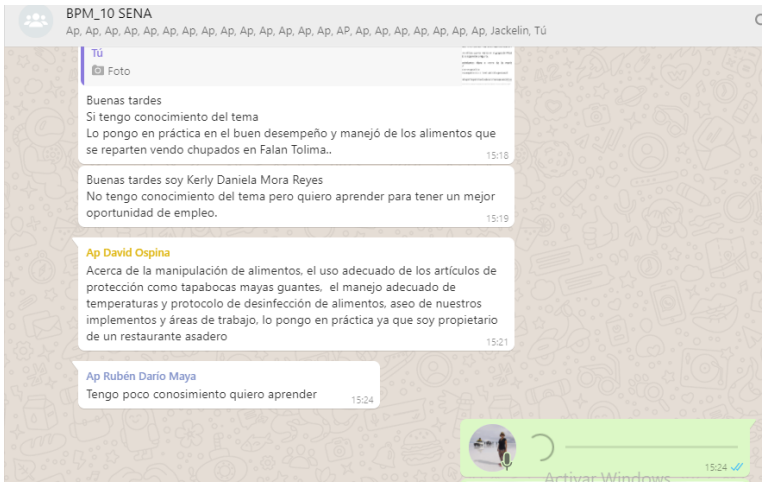
MES: JULIO



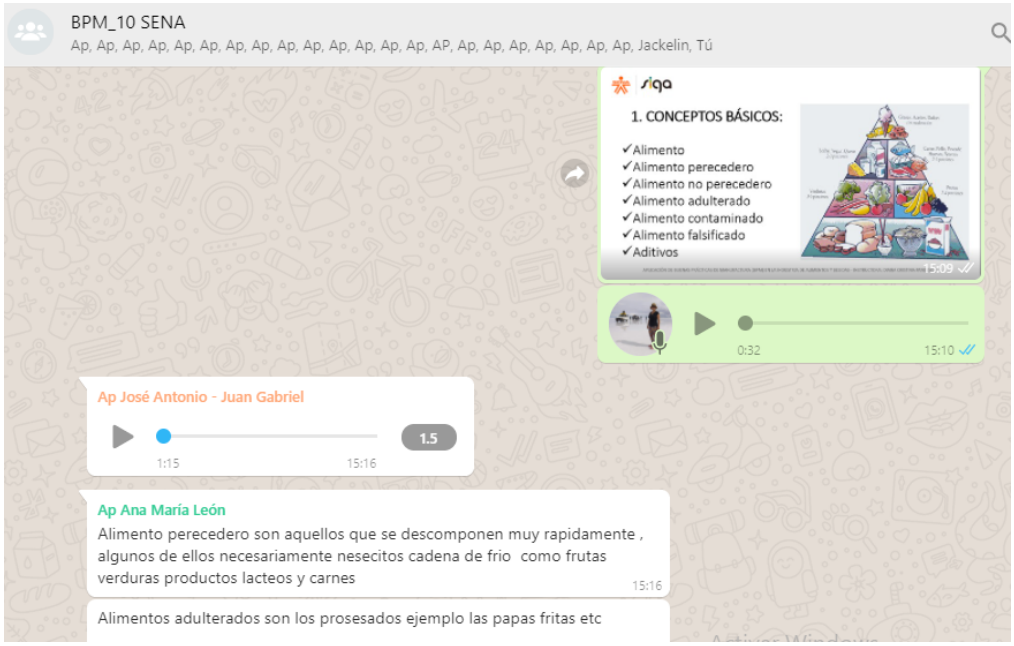


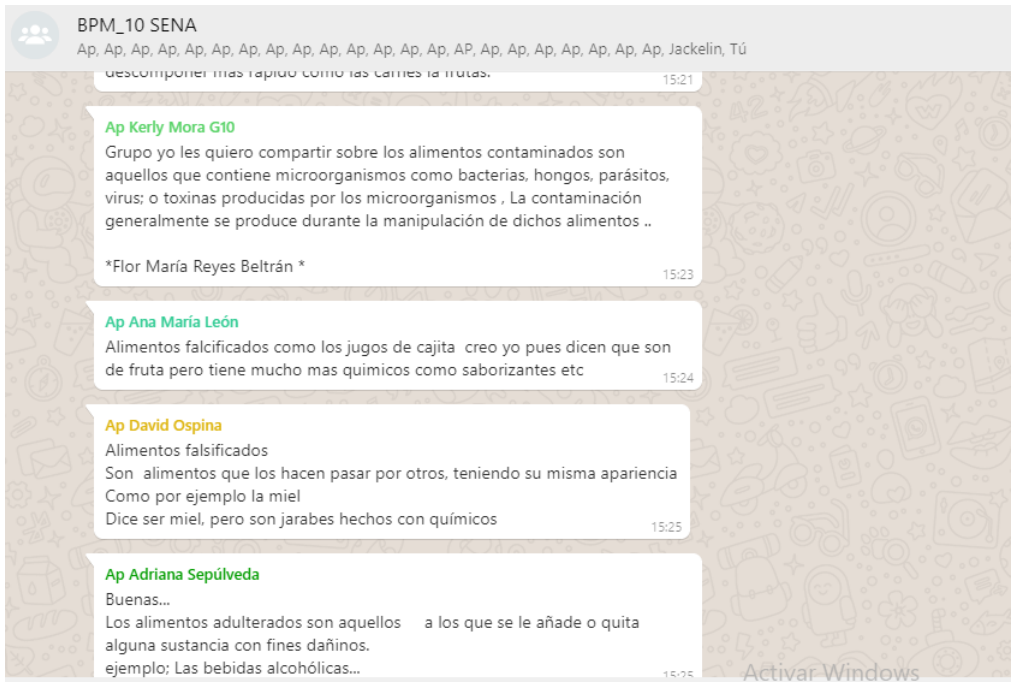






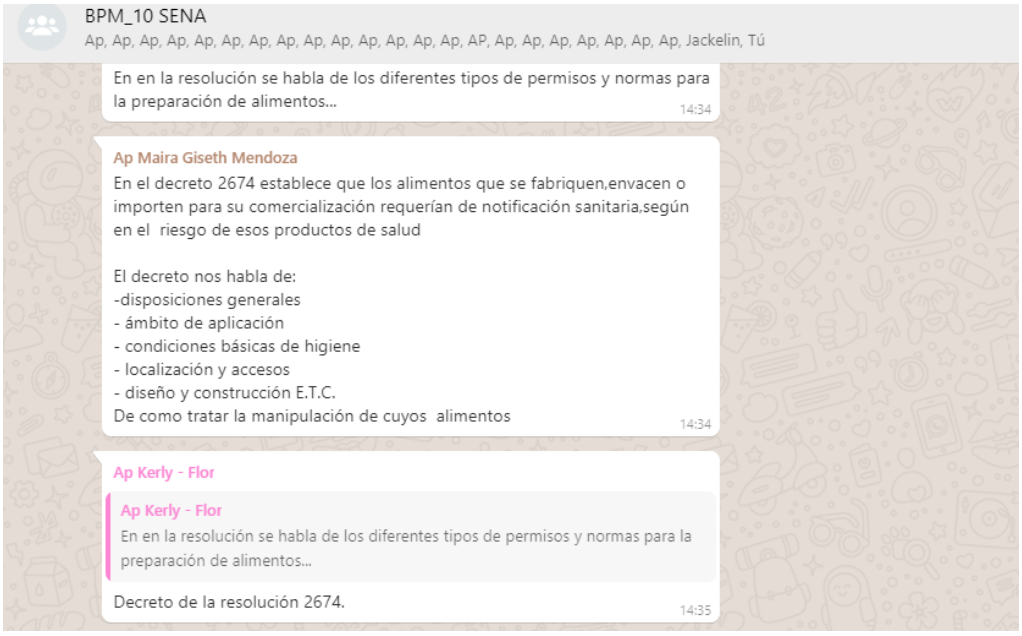
JULIO 1, ACTIVIDAD: INDUCCIÓN, PRESENTACIÓN, CONOCIMIENTOS PREVIOS



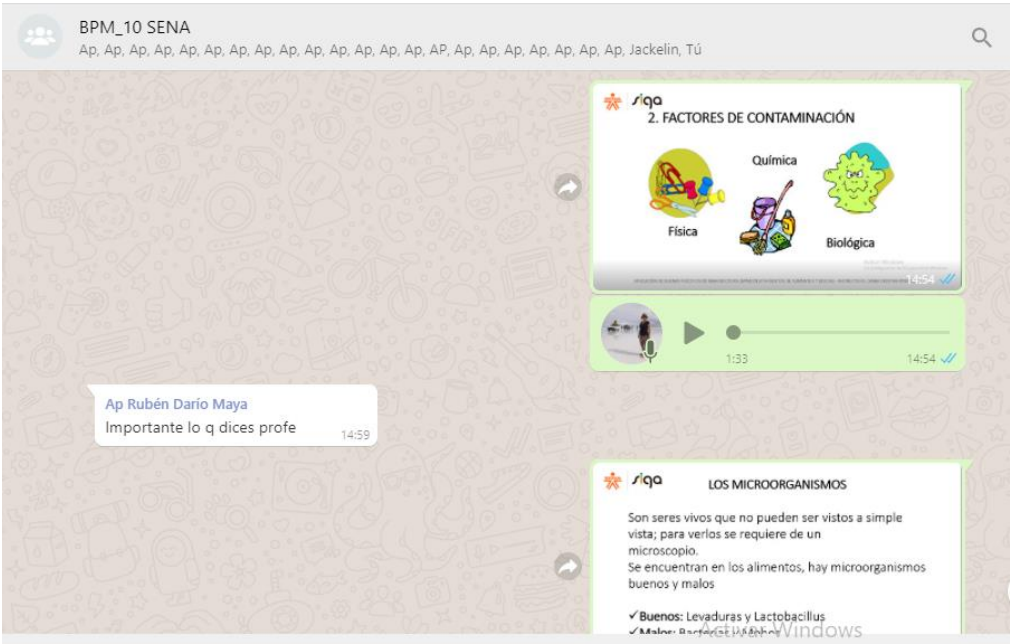


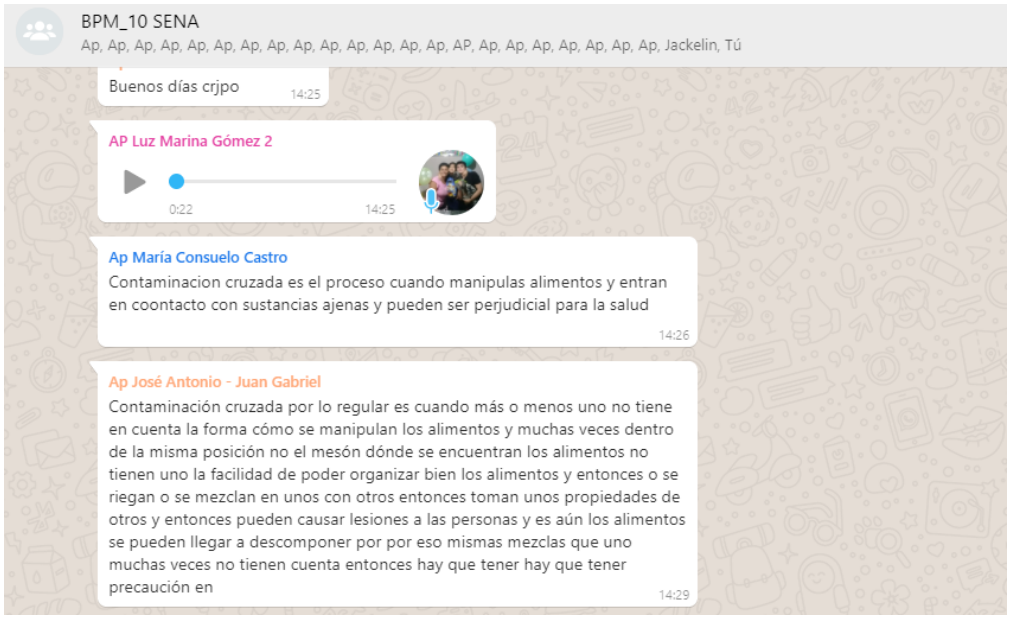
JULIO 6, ACTIVIDAD: CONCEPTOS BÁSICOS

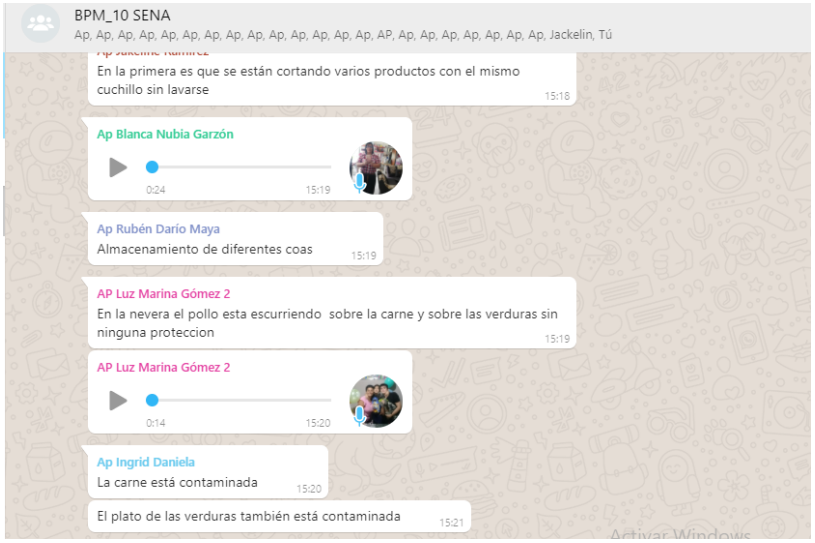




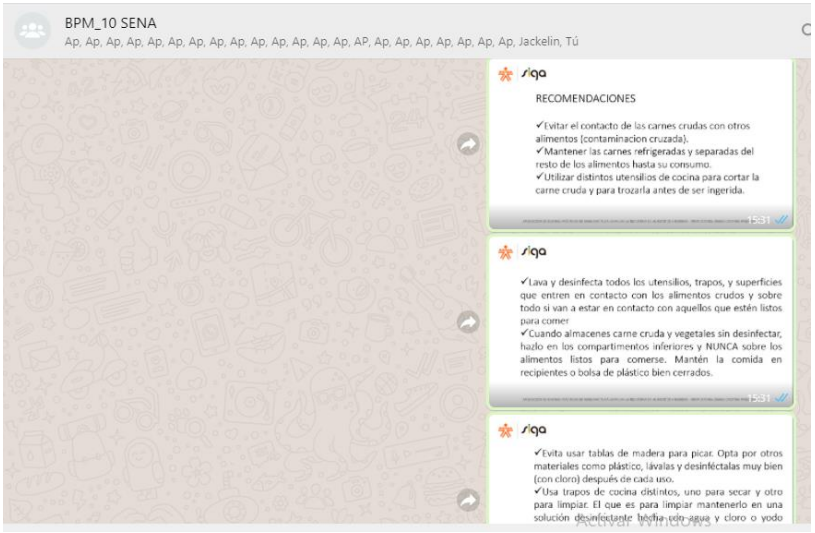
JULIO 8, ACTIVIDAD: NORMATIVIDAD VIGENTE


BPM_10 SENA
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, AP, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Jackelin, Tú
siqa
2. FACTORES DE CONTAMINACIÓN
Química
Física
Biológica
14:54
1:33
14:54
Ap Rubén Darío Maya
Importante lo q dices profe
14:59
siqa
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

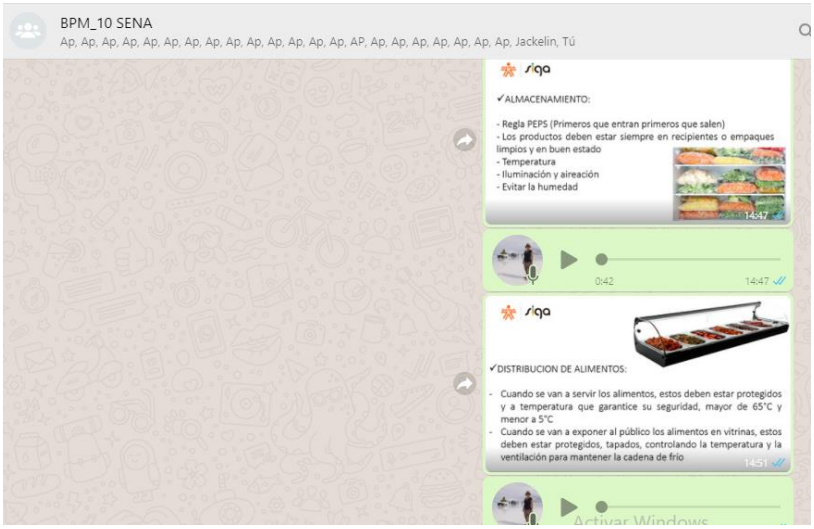

BPM_10 SENA
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, AP, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Jackelin, Tú
Buenos días crjpo
14:25
AP Luz Marina Gómez 2
0:22
14:25
Ap María Consuelo Castro
Contaminacion cruzada es el proceso cuando manipulas alimentos y entran en coontacto con sustancias ajenas y pueden ser perjudicial para la salud
14:26
Ap José Antonio - Juan Gabriel
Contaminación cruzada por lo regular es cuando más o menos uno no tiene en cuenta la forma cómo se manipulan los alimentos y muchas veces dentro de la misma posición no el mesón dónde se encuentran los alimentos no tienen uno la facilidad de poder organizar bien los alimentos y entonces o se riegan o se mezclan en unos con otros entonces toman unos propiedades de otros y entonces pueden causar lesiones a las personas y es aún los alimentos se pueden llegar a descomponer por por eso mismas mezclas que uno muchas veces no tienen cuenta entonces hay que tener hay que tener precaución en
14:29



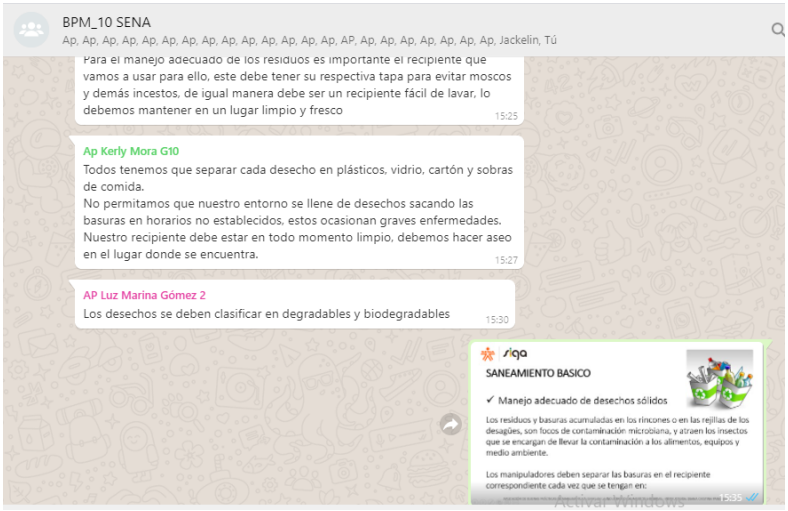




JULIO 12, ACTIVIDAD: FACTORES DE CONTAMINACIÓN Y CONTAMINACIÓN CRUZADA



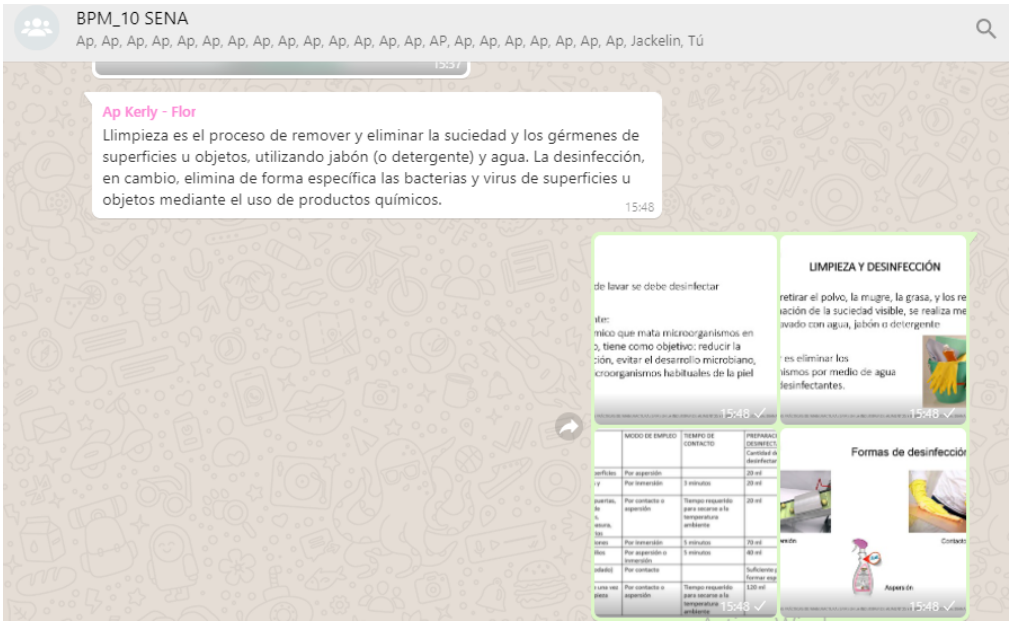


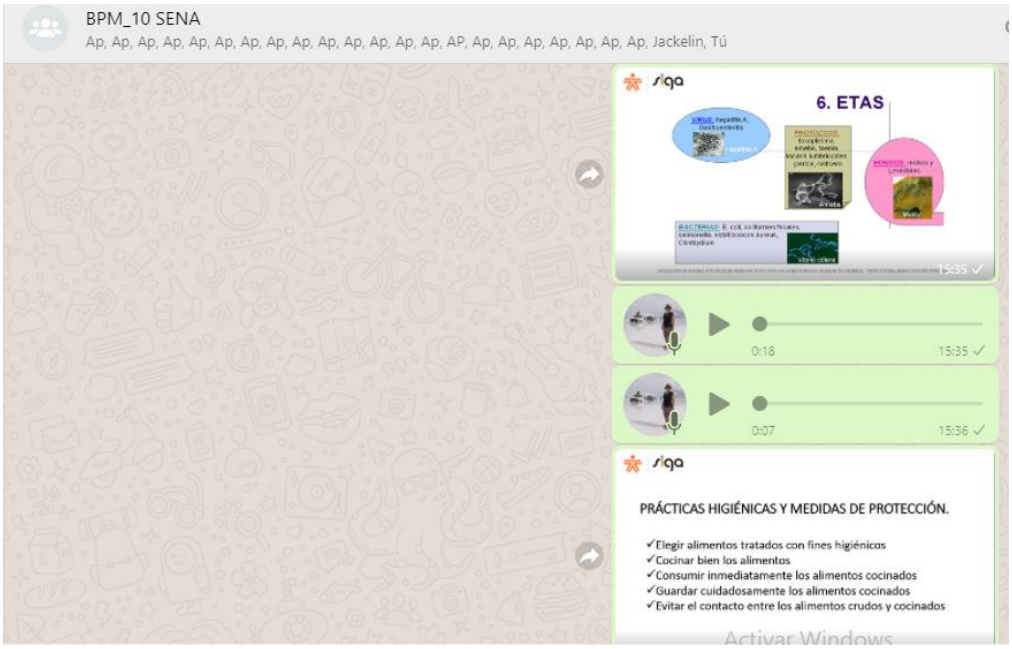


JULIO 14, ACTIVIDAD: MANEJO DE ALIMENTOS


BPM_10 SENA
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, AP, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Jackelin, Tú
SANEAMIENTO BASICO
✓ Manejo adecuado de desechos sólidos
Los residuos y basuras acumuladas en los rincones o en las rejillas de los desagües, son focos de contaminación microbiana, y atraen los insectos que se encargan de llevar la contaminación a los alimentos, equipos y medio ambiente.
Los manipuladores deben separar las basuras en el recipiente correspondiente cada vez que se tengan en:
- Basura inorgánica o reciclable: es aquella resultante de los empaques como bolsas, cartones, cajas, latas, frascos
- Basura orgánica: es aquella que proviene de raíces, cascaras, hojas y alimentos preparados
BASURA ORGANICA
Los recipientes se deben mantener tapados, una vez desocupados se lavan y desinfectan para no generar olores o presencia de plagas. Igualmente se mantendrán con sus respectivas bolsas plásticas rojas y en perfecto estado


BPM_10 SENA
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, AP, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Jackelin, Tú
15:53
Ap Jorge Andrés Malagón
Ap Jorge Andrés Malagón
Foto
Para preparar el desinfectante en el hogar o negocio es indispensable utilizar estas mezcla de acuerdo al resultado o cantidad que se busca desinfectar, sea alimentos o materiales para la preparación de alimentos, es la que yo utilizo y la comparto, esta con las medidas registradas.
15:54
0:51
15:54
0:24
15:58
0:06
15:59
Asistencia
Asistencia Formación SENA (BPM) - (MARZO/12) Estimado aprendiz, por





JULIO 21, ACTIVIDAD: SANEAMIENTO BÁSICO Y ETAS