29/07/2021

Actividad:

Desarrollaremos el primer capítulo del manual de manipulación de alimentos:

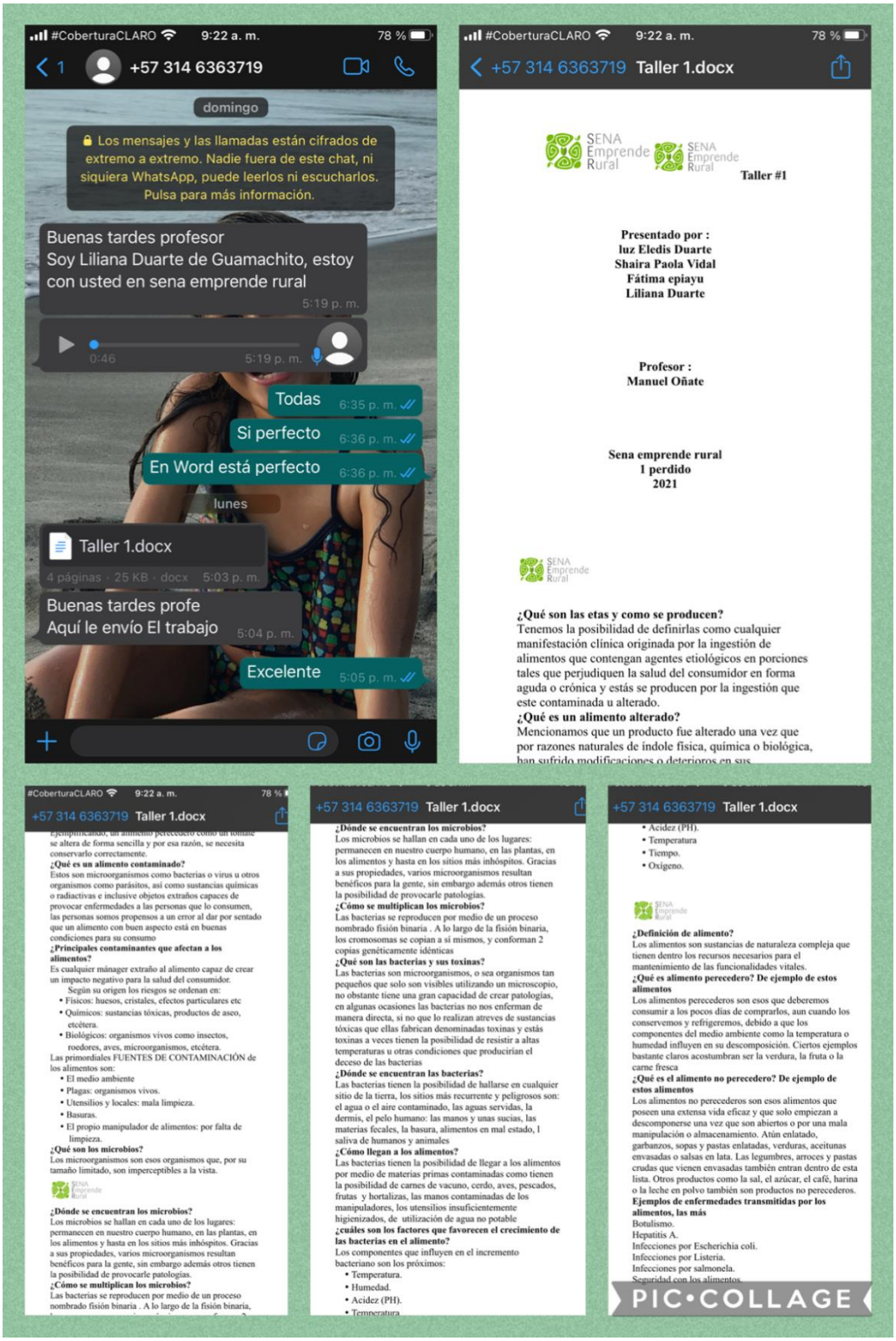
Investigar y realizar el siguiente cuestionario de forma breve y tomar una fotografía realizando el trabajo y otra fotografía al trabajo realizado y enviarla al grupo de WhatsApp.

Esta actividad deberán realizarla los días Jueves, durante los horarios acordados para nuestros encuentros (2:00 a 6:00 pm).

1- QUE SON LAS ETAS Y COMO SE PRODUCEN?
2- QUE ES UN ALIMENTO ALTERADO?
3- QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?
4- PRINCIPALES CONTAMINANTES QUE AFECTAN A LOS ALIMENTOS?
5- QUE SON LOS MICROBIOS?
6- DONDE SE ENCUENTRAN LOS MICROBIOS?
7- COMO SE MULTIPLICAN LOS MICROBIOS?
8- QUE SON LAS BACTERIAS Y SUS TOXINAS?
9- DONDE SE ENCUENTRAN LAS BACTERIAS?
10- COMO LLEGAN A LOS ALIMENTOS?
11- CUALES SON LOS FACTORES QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO DE LAS BACTERIAS EN EL ALIMENTO?
12- DEFINICION DE ALIMENTO.
13- QUE ES ALIMENTO PERECEDERO? DE EJEMPLOS DE ESTOS ALIMENTOS
14- QUE ES ALIMENTO NO PERECEDERO? DE EJEMPLOS DE ESTOS ALIMENTOS.
15- EJEMPLOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, LAS MAS FRECUENTES.

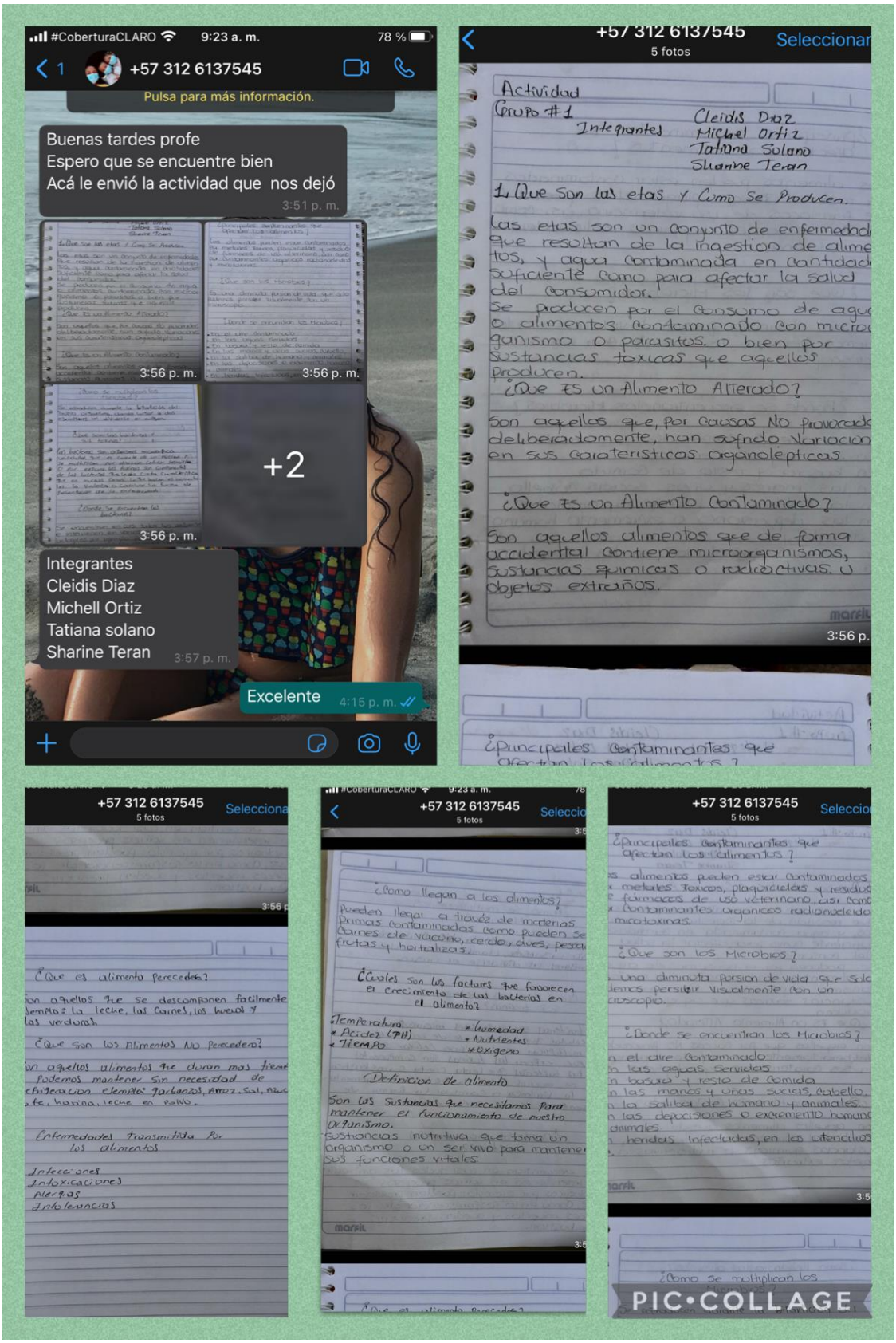
Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

Desarrollo de la actividad



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

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES



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