7/08/2021

Actividad:

Desarrollaremos el segundo capítulo del manual de manipulación de alimentos:

“PROTECCION DE LOS ALIMENTOS”

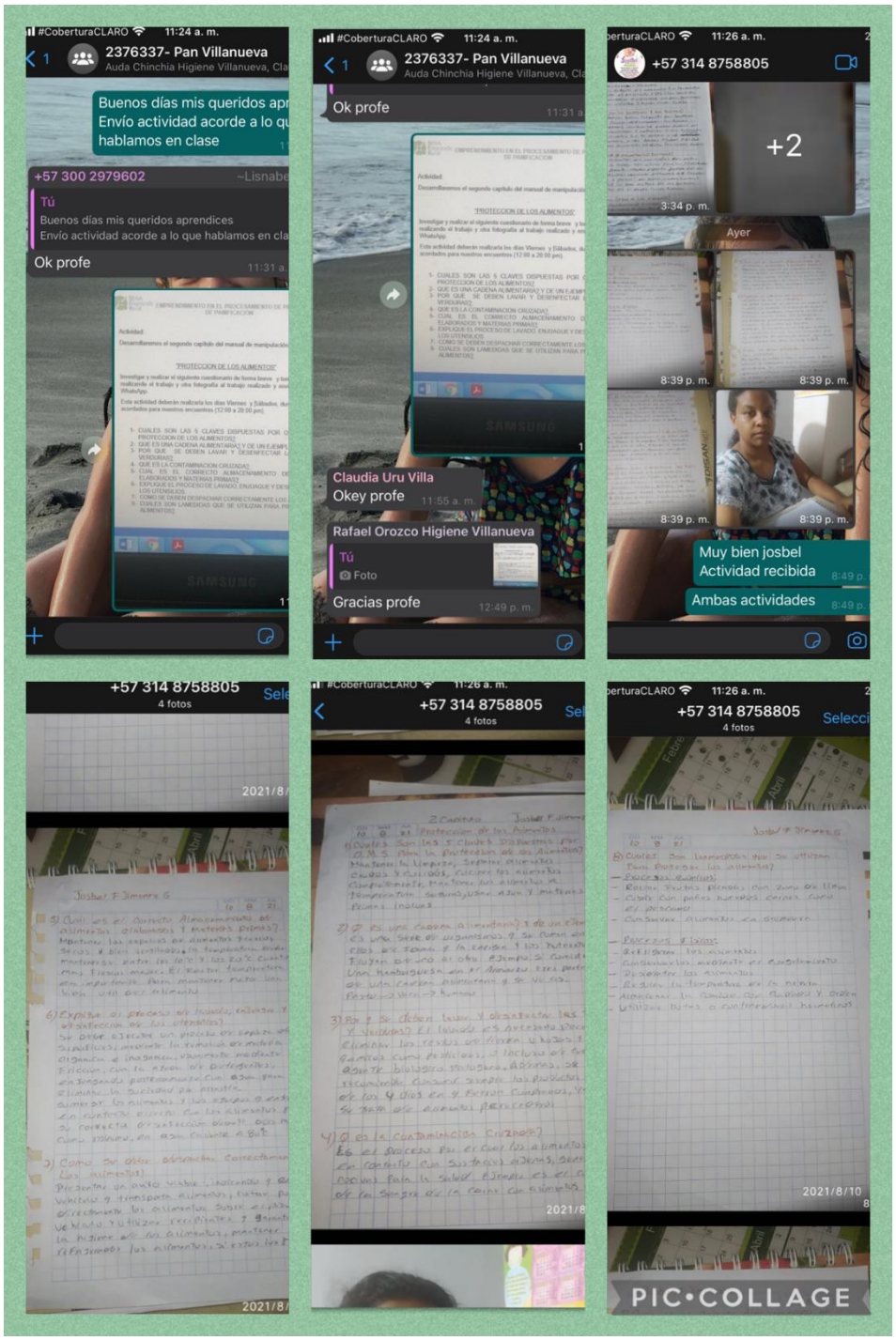
Investigar y realizar el siguiente cuestionario de forma breve y tomar una fotografía realizando el trabajo y otra fotografía al trabajo realizado y enviarla al grupo de WhatsApp.

Esta actividad deberán realizarla el día Sábado, durante los horarios acordados para nuestros encuentros (12:00 a 20:00 pm).

1- CUALES SON LAS 5 CLAVES DISPUESTAS POR O.M.S PARA LA PROTECCION DE LOS ALIMENTOS?
2- QUE ES UNA CADENA ALIMENTARIA? Y DE UN EJEMPLO DE ELLA.
3- POR QUE SE DEBEN LAVAR Y DESENFECTAR LAS FRUTAS Y VERDURAS?
4- QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?
5- CUAL ES EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS ELABORADOS Y MATERIAS PRIMAS?
6- EXPLIQUE EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCION DE LOS UTENSILIOS.
7- COMO SE DEBEN DESPACHAR CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS?
8- CUALES SON LAMEDIDAS QUE SE UTILIZAN PARA PROTEGER LOS ALIMENTOS?

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