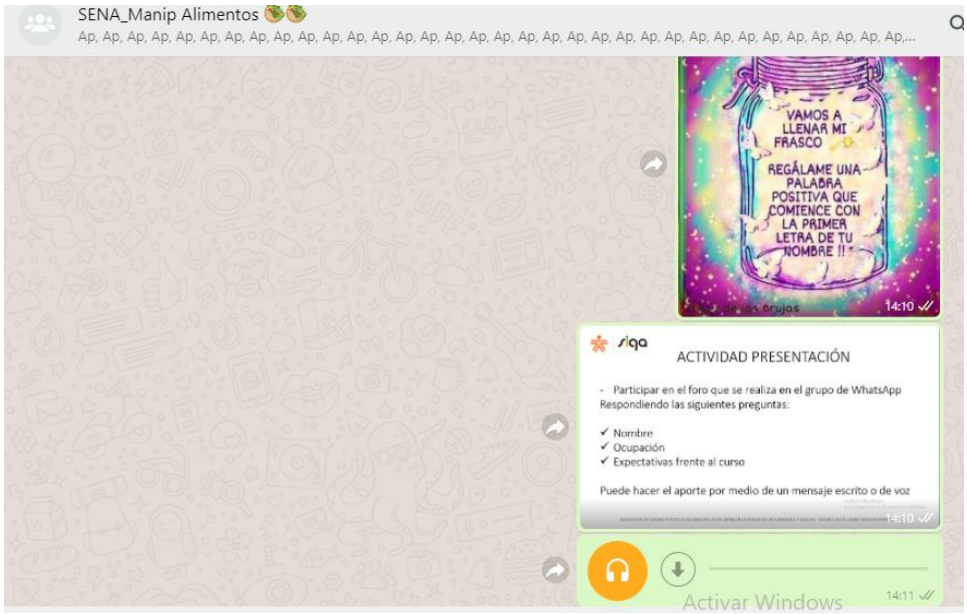
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

FICHA: 2407098 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

MUNICIPIO: FRESNO

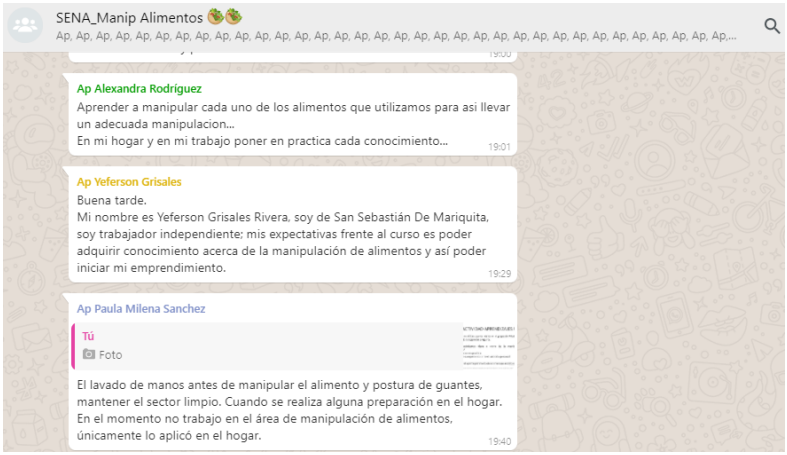
MES: SEPTIEMBRE



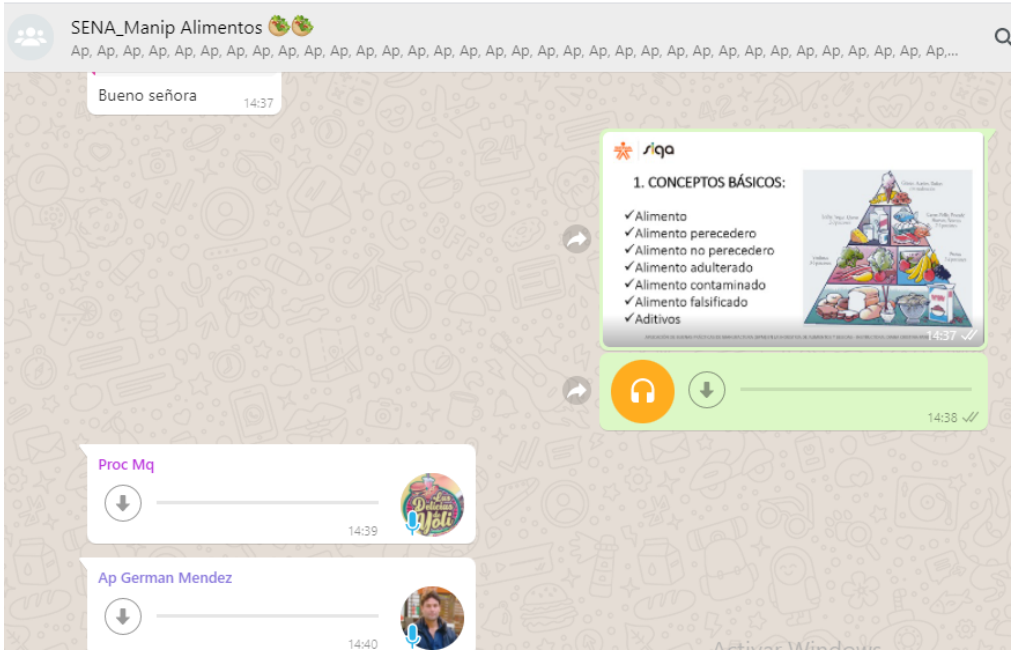


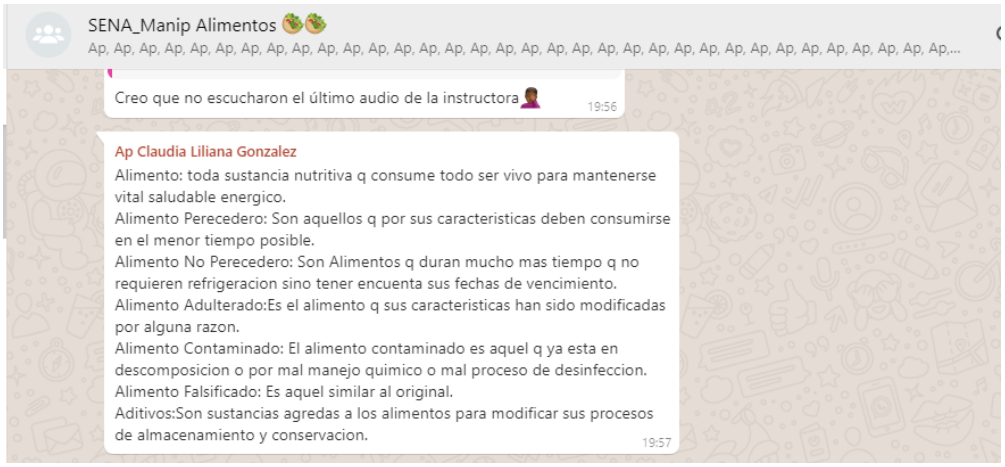


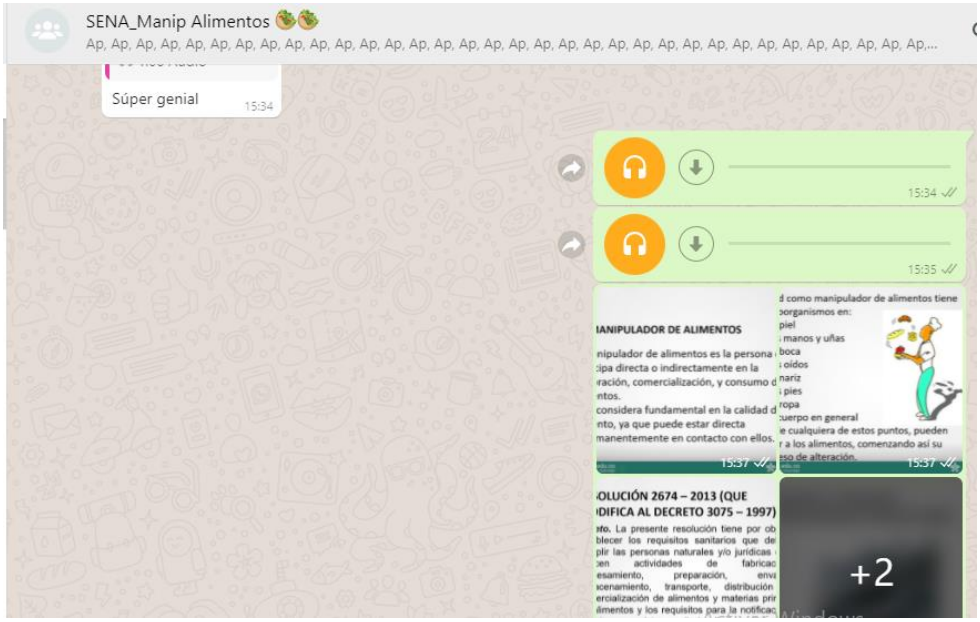


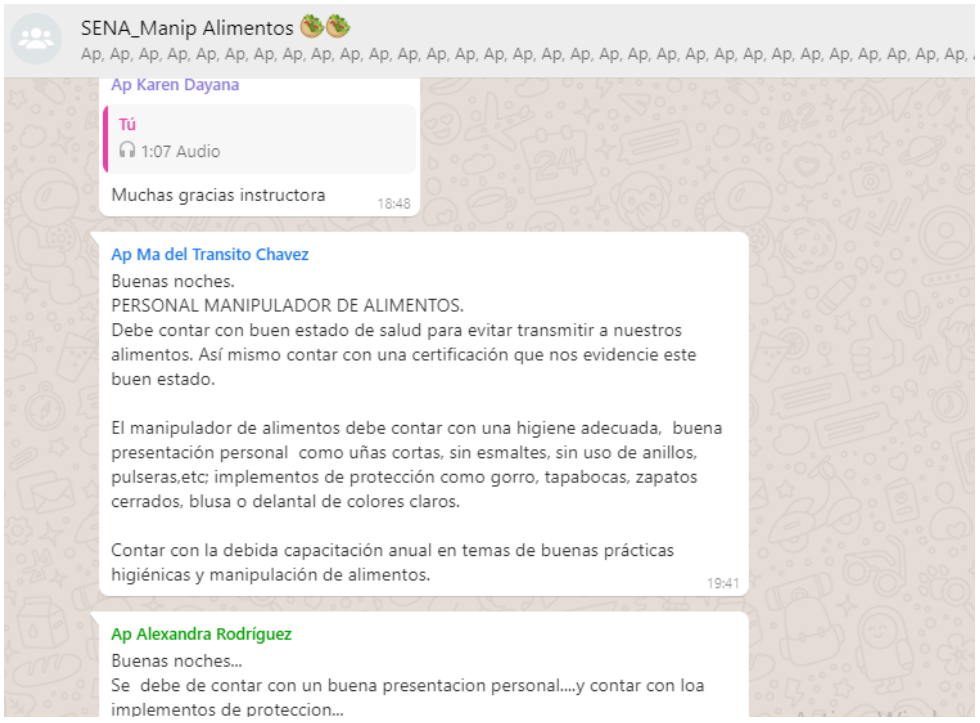


SEPTIEMBRE 1, ACTIVIDAD: INDUCCIÓN, PRESENTACIÓN, CONOCIMIENTOS PREVIOS

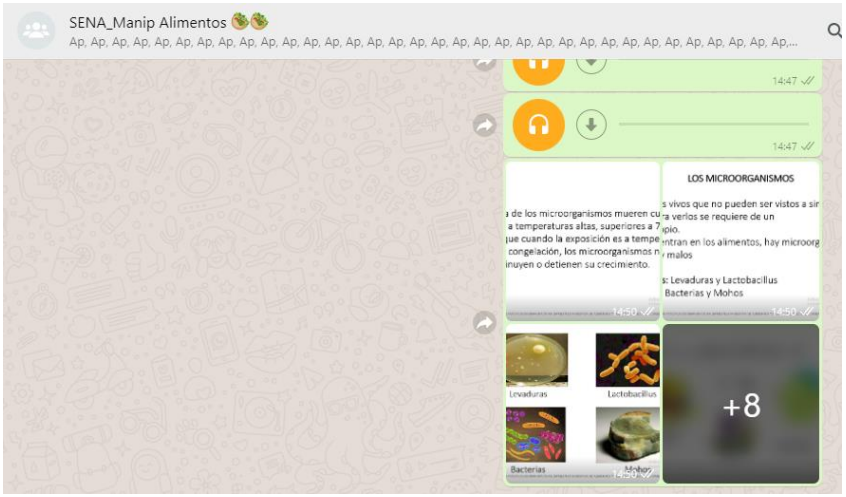

SENA_Manip Alimentos
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap,...
Bueno señora
14:37
siga
1. CONCEPTOS BÁSICOS:
✓Alimento
✓Alimento perecedero
✓Alimento no perecedero
✓Alimento adulterado
✓Alimento contaminado
✓Alimento falsificado
✓Aditivos
14:37
14:38
Proc Mq
14:39
Ap German Mendez
14:40


SENA_Manip Alimentos
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap,...
Creo que no escucharon el último audio de la instructora
19:56
Ap Claudia Liliana Gonzalez
Alimento: toda sustancia nutritiva q consume todo ser vivo para mantenerse vital saludable energico.
Alimento Perecedero: Son aquellos q por sus caracteristicas deben consumirse en el menor tiempo posible.
Alimento No Perecedero: Son Alimentos q duran mucho mas tiempo q no requieren refrigeracion sino tener encuenta sus fechas de vencimiento.
Alimento Adulterado:Es el alimento q sus caracteristicas han sido modificadas por alguna razon.
Alimento Contaminado: El alimento contaminado es aquel q ya esta en descomposicion o por mal manejo quimico o mal proceso de desinfeccion.
Alimento Falsificado: Es aquel similar al original.
Aditivos:Son sustancias agredas a los alimentos para modificar sus procesos de almacenamiento y conservacion.
19:57





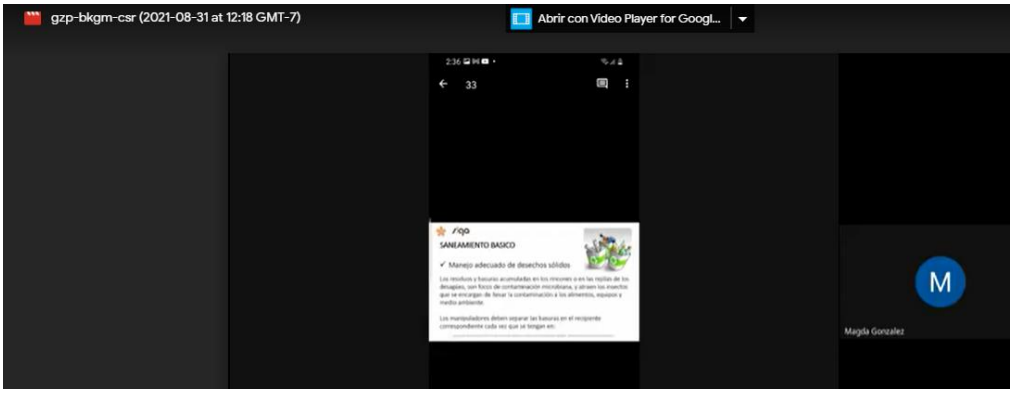
SEPTIEMBRE 9, ACTIVIDAD: CONCEPTOS BÁSICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE

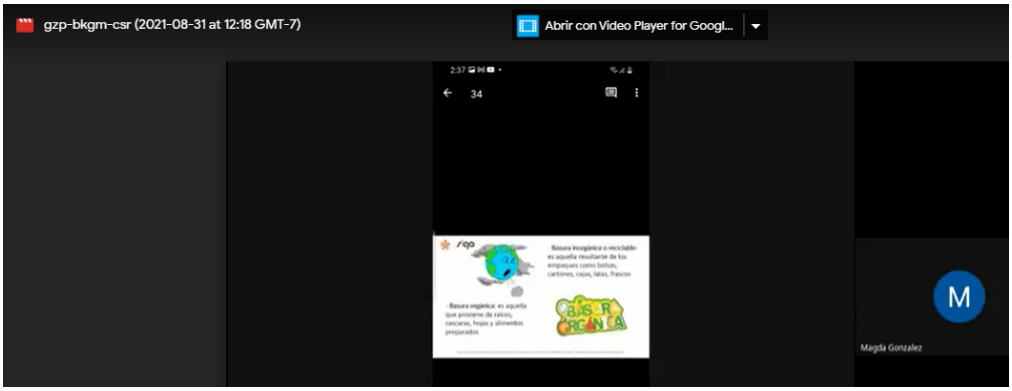




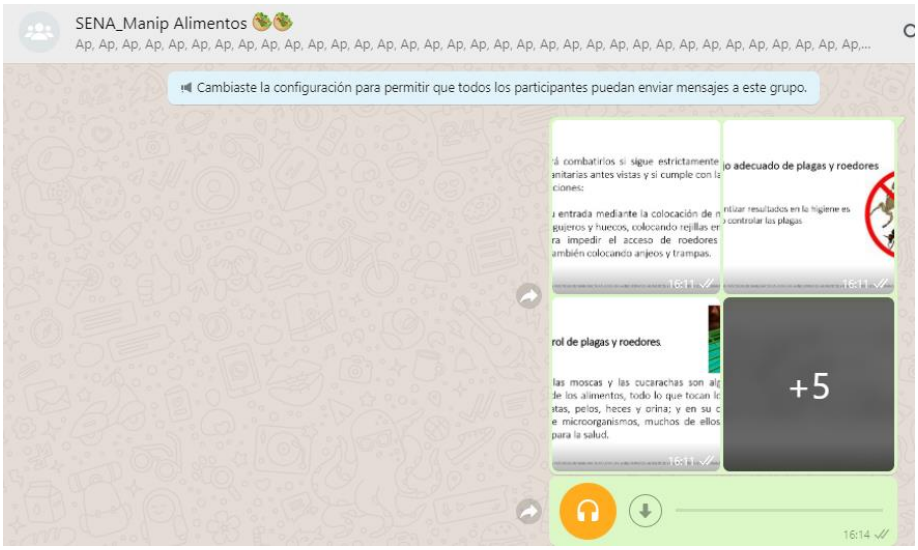


SEPTIEMBRE 13, ACTIVIDAD: FACTORES DE CONTAMINACIÓN Y CONTAMINACIÓN CRUZADA



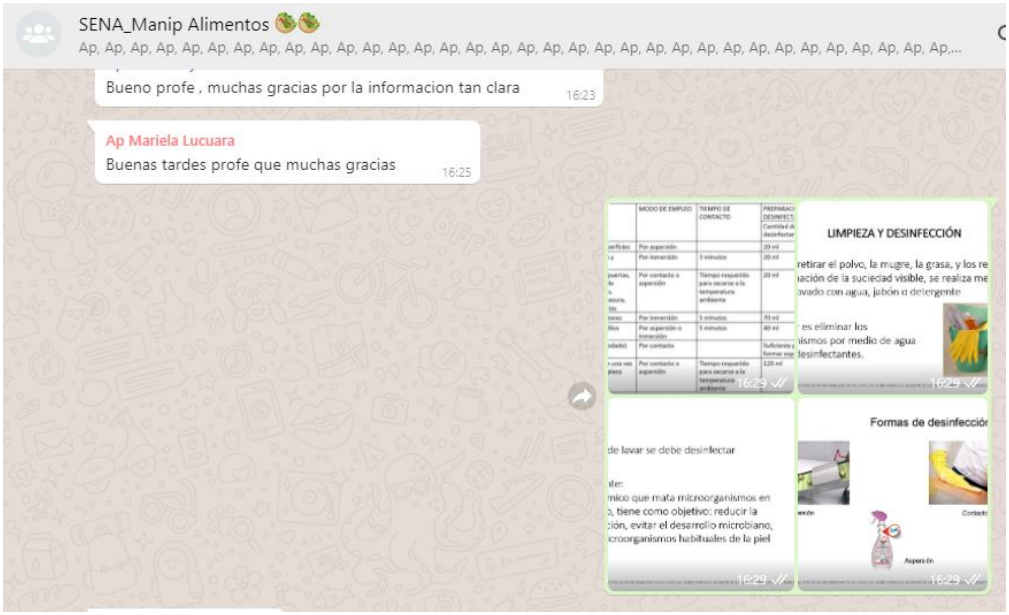


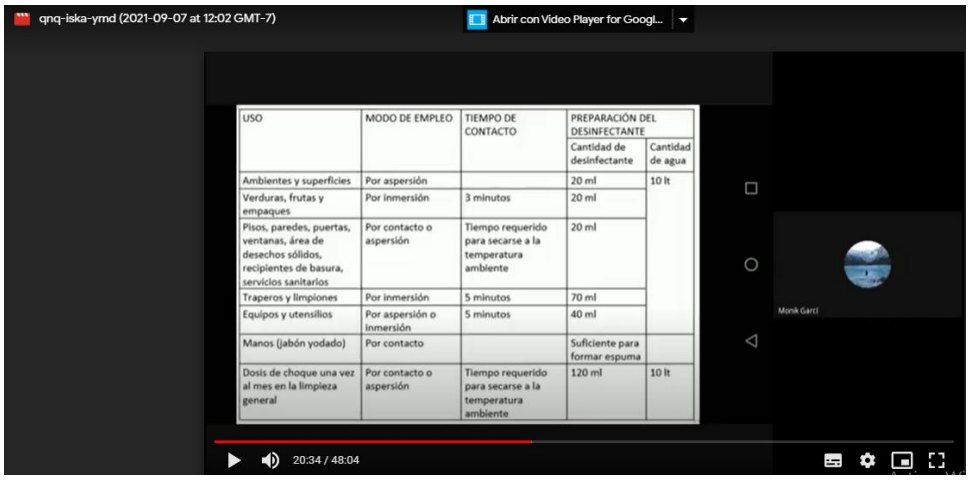
SEPTIEMBRE 14, ACTIVIDAD: MANEJO DE DESECHOS



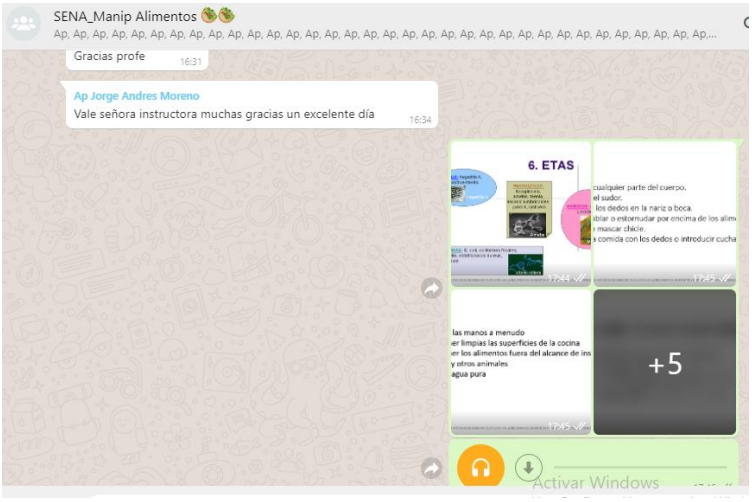


SEPTIEMBRE 20, ACTIVIDAD: MANEJO DE PLAGAS





USO	MODO DE EMPLEO	TIEMPO DE CONTACTO	PREPARACIÓN DEL DESINFECTANTE	
			Cantidad de desinfectante	Cantidad de agua
Ambientes y superficies	Por aspersión		20 ml	10 lt
Verduras, frutas y empaques	Por inmersión	3 minutos	20 ml	
Pisos, paredes, puertas, ventanas, área de desechos sólidos, recipientes de basura, servicios sanitarios	Por contacto o aspersión	Tiempo requerido para secarse a la temperatura ambiente	20 ml	
Traperos y limpiones	Por inmersión	5 minutos	70 ml	
Equipos y utensilios	Por aspersión o inmersión	5 minutos	40 ml	
Manos (jabón yodado)	Por contacto		Suficiente para formar espuma	
Dosis de choque una vez al mes en la limpieza general	Por contacto o aspersión	Tiempo requerido para secarse a la temperatura ambiente	120 ml	10 lt





SEPTIEMBRE 21, ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ETAS