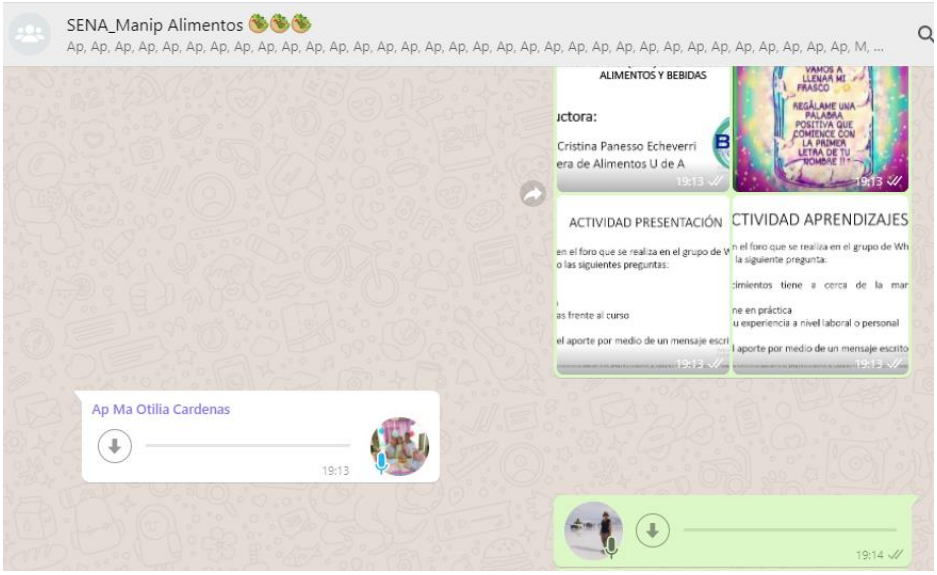
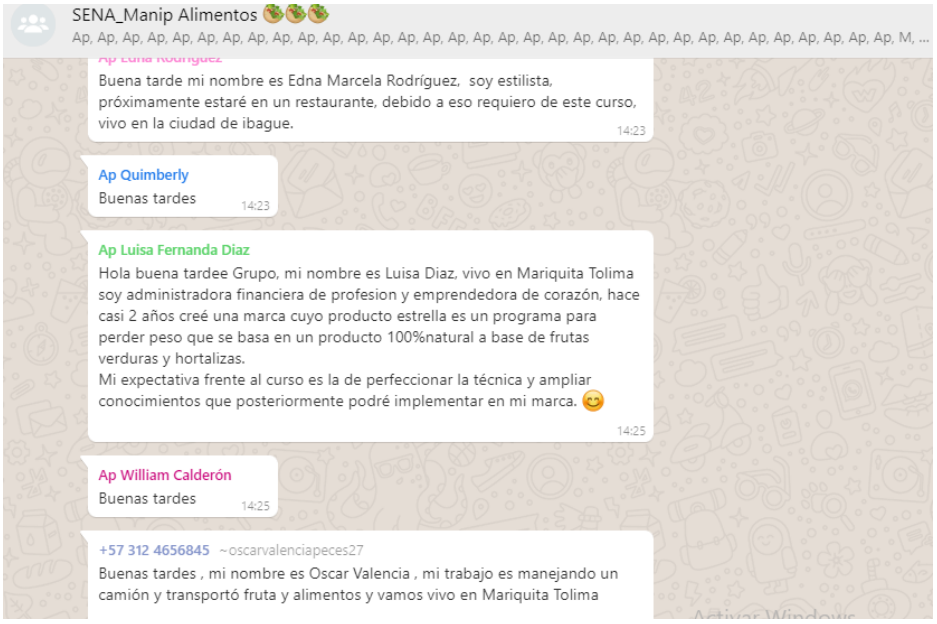
# EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

FICHA: 2407101 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

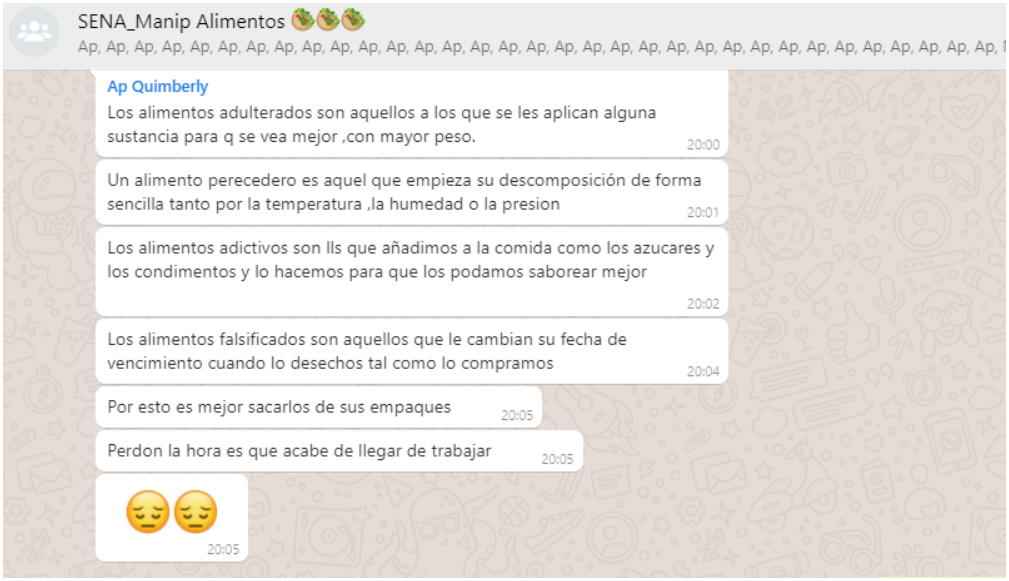
MUNICIPIO: MARIQUITA

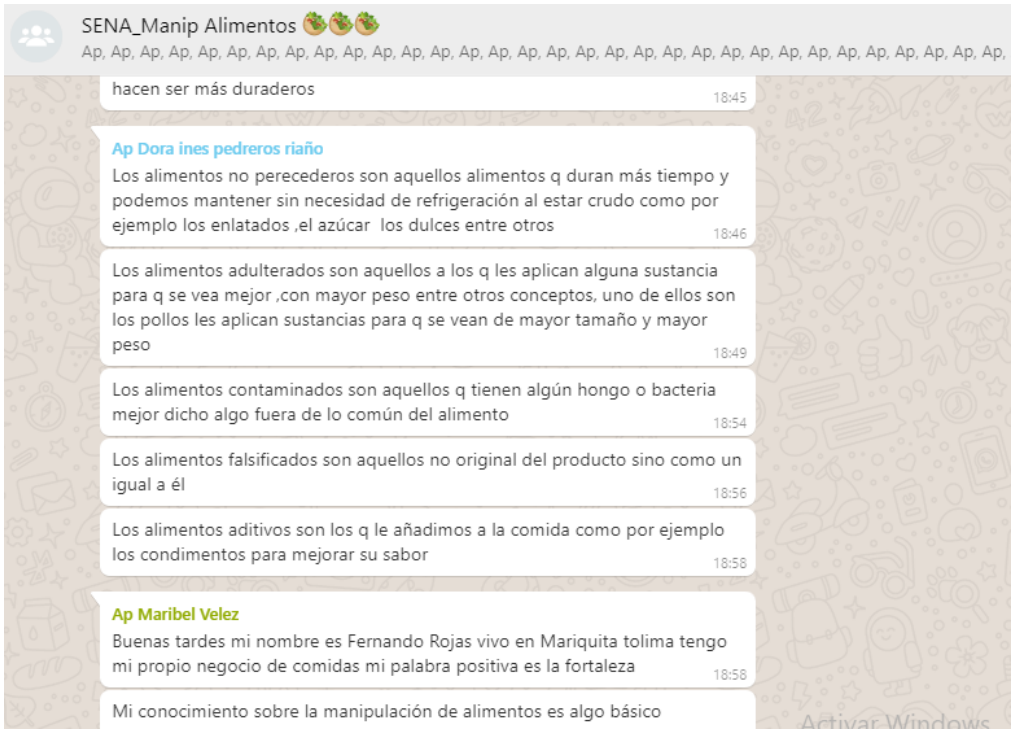
MES: SEPTIEMBRE

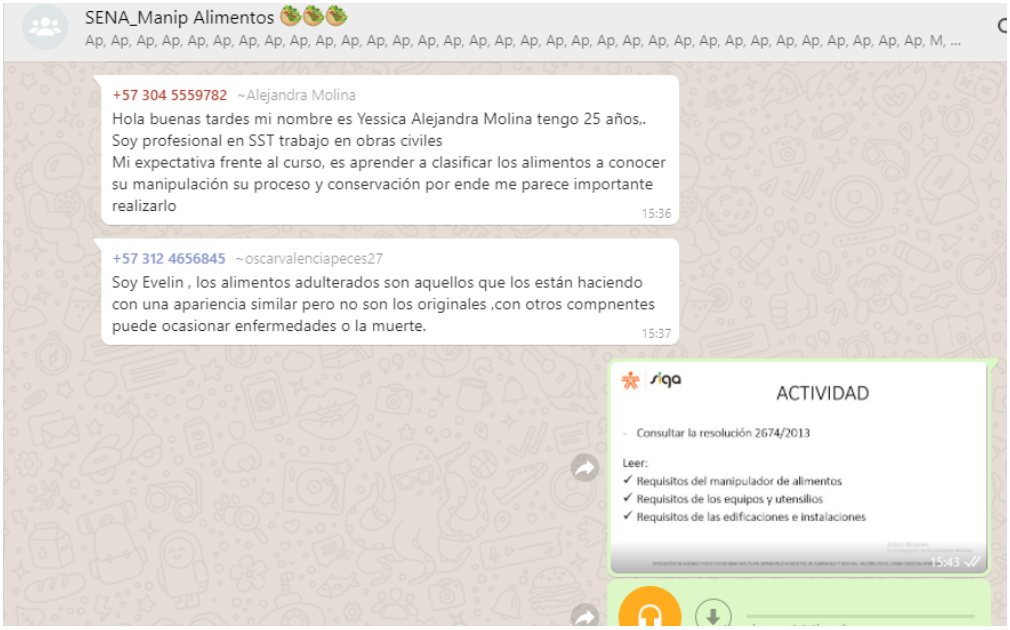


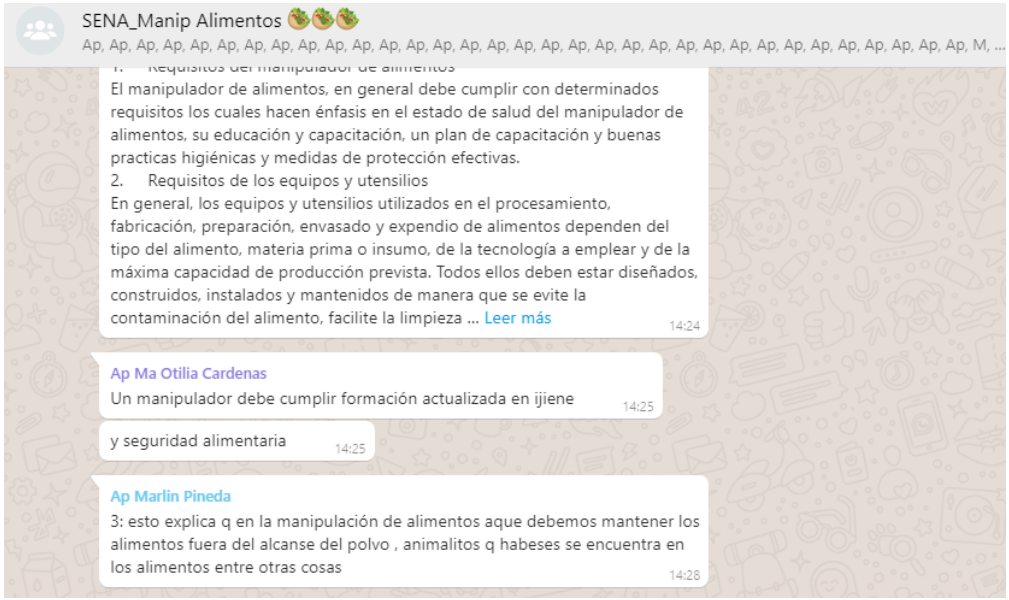




SEPTIEMBRE 2, ACTIVIDAD: INDUCCIÓN, PRESENTACIÓN, CONOCIMIENTOS PREVIOS

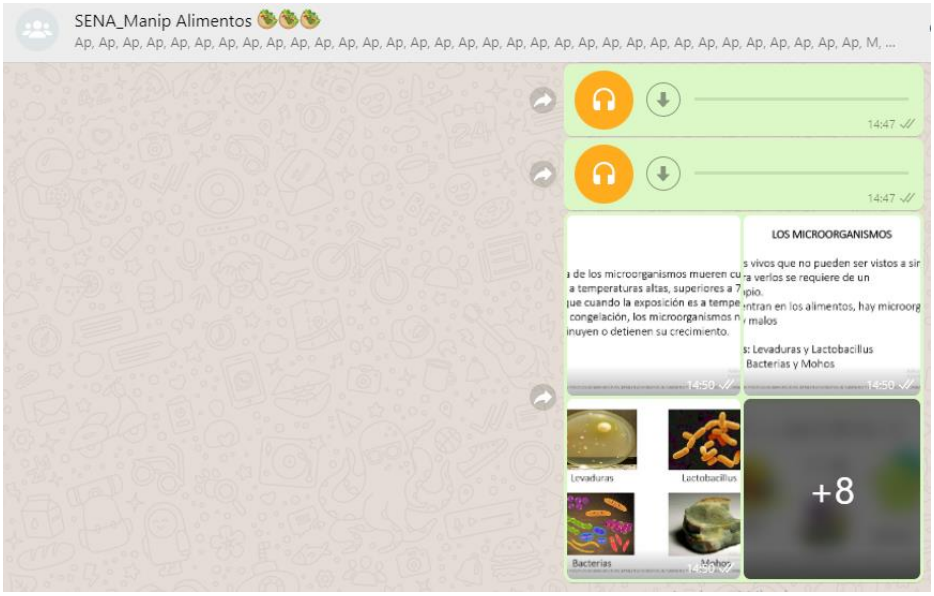

SENA_Manip Alimentos
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap,
Ap Quimberly
Los alimentos adulterados son aquellos a los que se les aplican alguna sustancia para q se vea mejor ,con mayor peso.
20:00
Un alimento perecedero es aquel que empieza su descomposición de forma sencilla tanto por la temperatura ,la humedad o la presion
20:01
Los alimentos adictivos son lls que añadimos a la comida como los azucares y los condimentos y lo hacemos para que los podamos saborear mejor
20:02
Los alimentos falsificados son aquellos que le cambian su fecha de vencimiento cuando lo desechos tal como lo compramos
20:04
Por esto es mejor sacarlos de sus empaques
20:05
Perdon la hora es que acabe de llegar de trabajar
20:05
20:05


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,
hacen ser más duraderos
18:45
Ap Dora ines pedreros riaño
Los alimentos no perecederos son aquellos alimentos q duran más tiempo y podemos mantener sin necesidad de refrigeración al estar crudo como por ejemplo los enlatados ,el azúcar los dulces entre otros
18:46
Los alimentos adulterados son aquellos a los q les aplican alguna sustancia para q se vea mejor ,con mayor peso entre otros conceptos, uno de ellos son los pollos les aplican sustancias para q se vean de mayor tamaño y mayor peso
18:49
Los alimentos contaminados son aquellos q tienen algún hongo o bacteria mejor dicho algo fuera de lo común del alimento
18:54
Los alimentos falsificados son aquellos no original del producto sino como un igual a él
18:56
Los alimentos aditivos son los q le añadimos a la comida como por ejemplo los condimentos para mejorar su sabor
18:58
Ap Maribel Velez
Buenas tardes mi nombre es Fernando Rojas vivo en Mariquita tolima tengo mi propio negocio de comidas mi palabra positiva es la fortaleza
18:58
Mi conocimiento sobre la manipulación de alimentos es algo básico



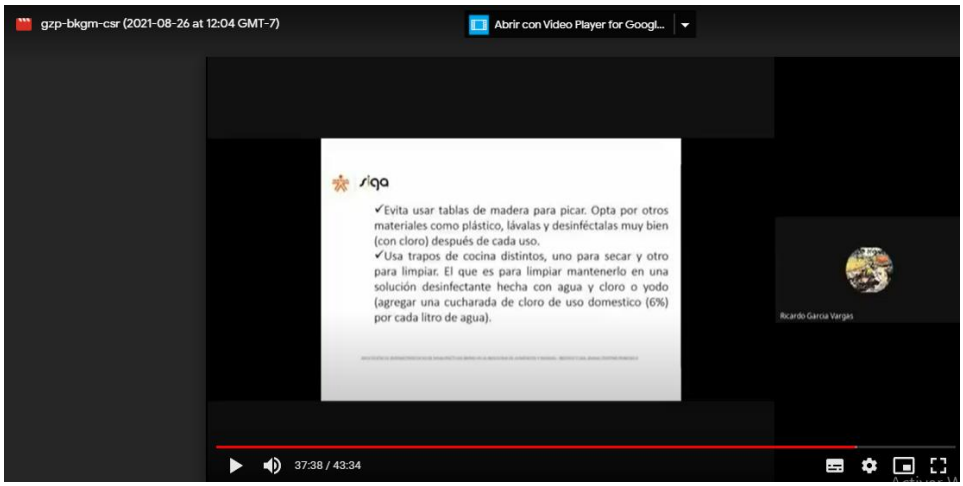




SEPTIEMBRE 10, ACTIVIDAD: CONCEPTOS BÁSICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE

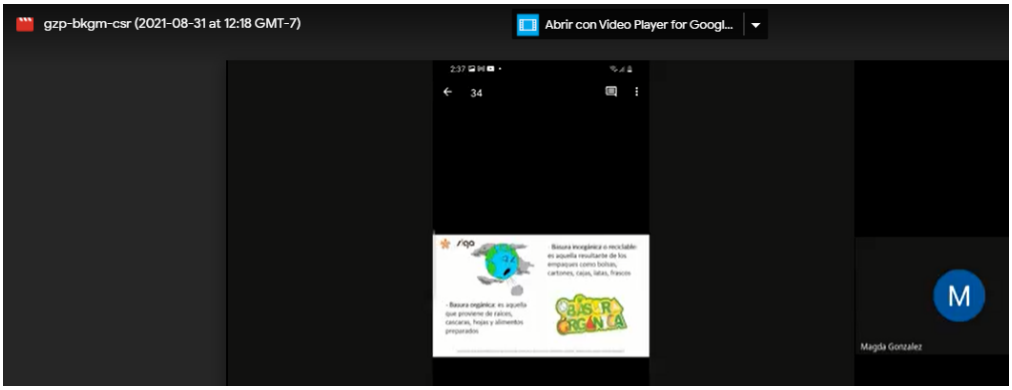

SENA_Manip Alimentos
Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, Ap, M, ...
14:47
14:47
LOS MICROORGANISMOS
14:50
14:50
Levaduras
Lactobacillus
Bacterias
+8

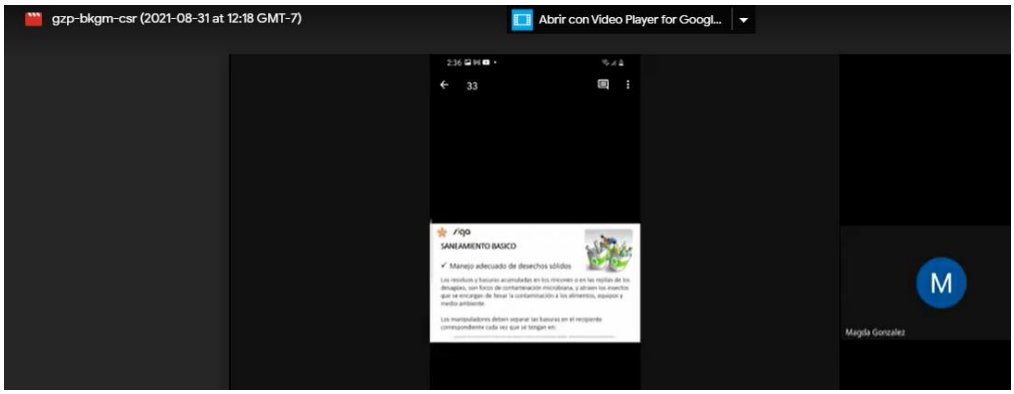

gzp-bkgm-csr (2021-08-26 at 12:04 GMT-7)
Abrir con Video Player for Googl...
Contaminación de operario a producto
A
Andrés Beltrán
31:40 / 43:34


gzp-bkgm-csr (2021-08-26 at 12:04 GMT-7)
Abrir con Video Player for Googl...
Contaminación de superficie a producto
JIMMY HARVEY RUBIO RODRIGUEZ
34:39 / 43:34

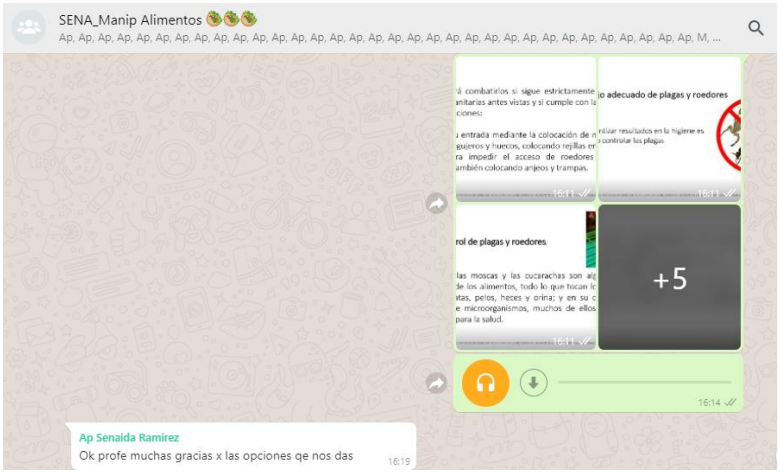



SEPTIEMBRE 16, ACTIVIDAD: FACTORES DE CONTAMINACIÓN Y CONTAMINACIÓN CRUZADA




SEPTIEMBRE 17, ACTIVIDAD: MANEJO DE DESECHOS



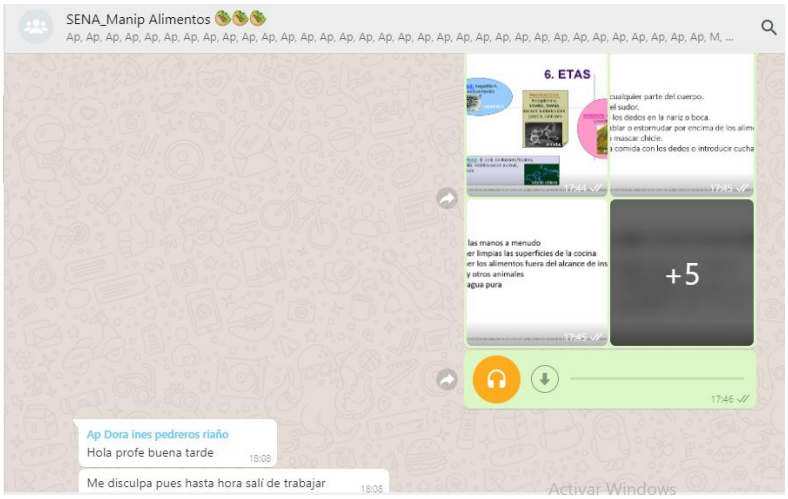


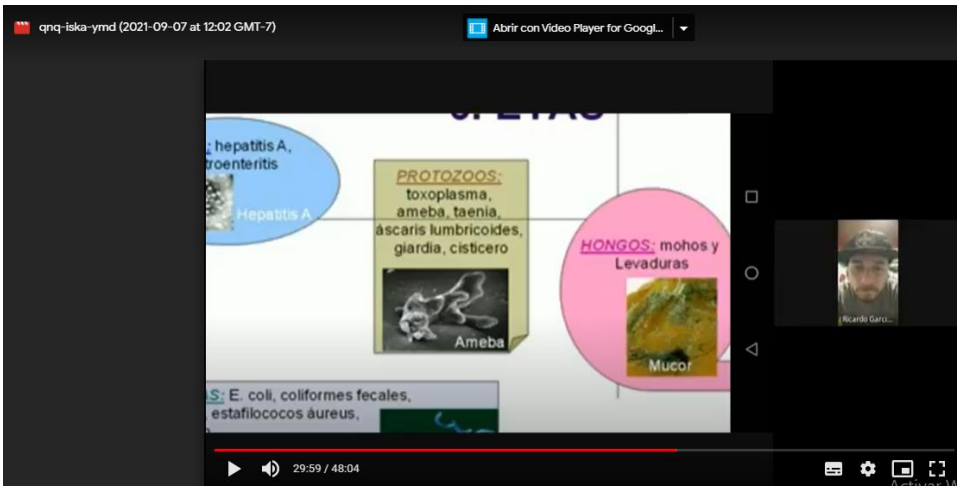


SEPTIEMBRE 23, ACTIVIDAD: MANEJO DE PLAGAS


SENA_Manip Alimentos
Ap Senaida Ramirez
Ok profe muchas gracias x las opciones qe nos das
16:19
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Formas de desinfecció


qnq-iska-ymd (2021-09-07 at 12:02 GMT-7)
Abrir con Video Player for Googl...
siqa
Formas de desinfección:
Inmersión
Contacto
Aspersión
23:41 / 48:04


SENA_Manip Alimentos
6. ETAS
+5
17:46
Ap Dora ines pedreros riaño
Hola profe buena tarde
18:08
Me disculpa pues hasta hora salí de trabajar
18:08
Activar Windows




SEPTIEMBRE 24, ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ETAS