# SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

## TALLER 11

La siguiente guía fue elaborada sobre los temas  a tratar en este capitulo. Los resultados servirán de guía para identificar los contenidos a los cuales se les debe prestar mayor atención

**MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL**
**ASEO E HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**
**HABITOS HIGIENICO SANITARIOS**

Complete las siguientes figuras:



***1.***_____



***2.***_____



***3.***_____

_____



***4.***_____

_____



***5.***_____

_____

_____



***6.***_____

_____

_____

# SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

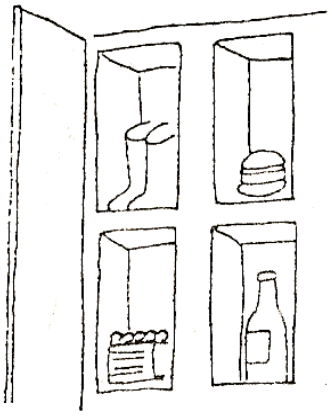


***7.*** _____

_____

_____

_____



***8.*** _____

_____

_____

_____

.

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS**



***9.***_____

_____

_____



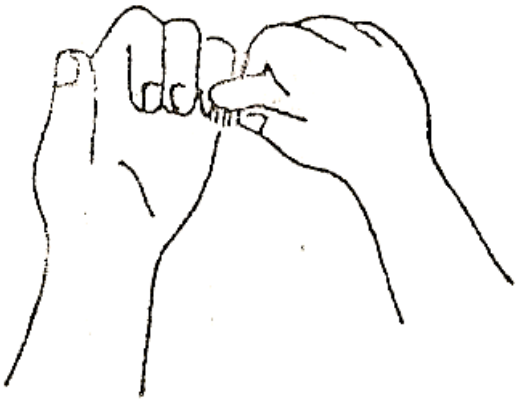
***10***_____

_____

_____

# SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

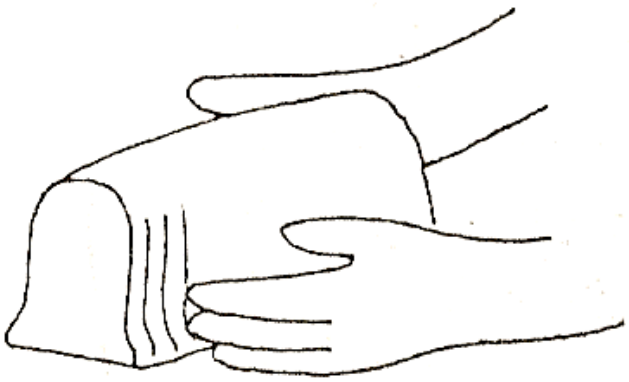




***11***_____
_____
_____

***12***_____
_____
_____





***13***_____
_____
_____

***14***_____
_____
_____

# SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

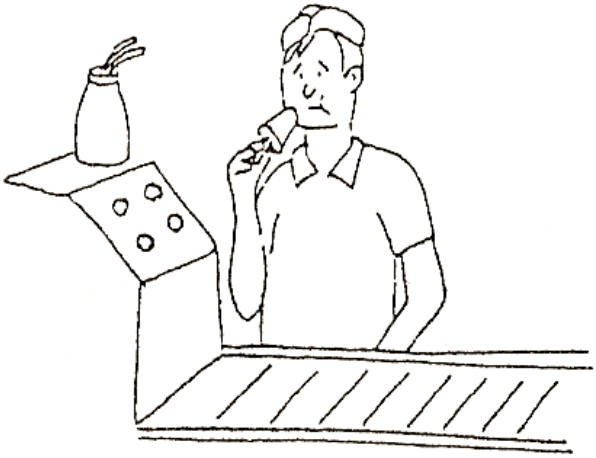
MANIPULACION DE ALIMENTOS



***15***_____
_____
_____



***16***_____
_____
_____



***17***_____
_____
_____ .



***18***_____
_____
_____

# SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

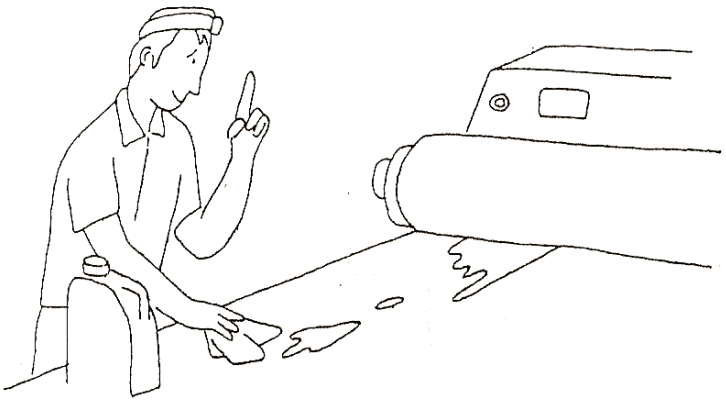
MANIPULACION DE ALIMENTOS

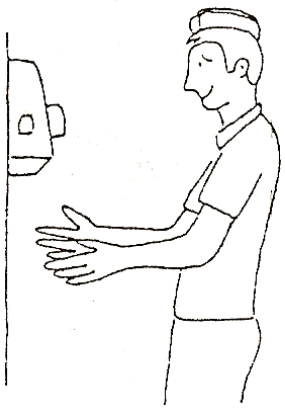




***19***_____
_____
_____

***20***_____
_____
_____





**21.**_____ **22.**_____

Nombre._____ Fecha:_____.