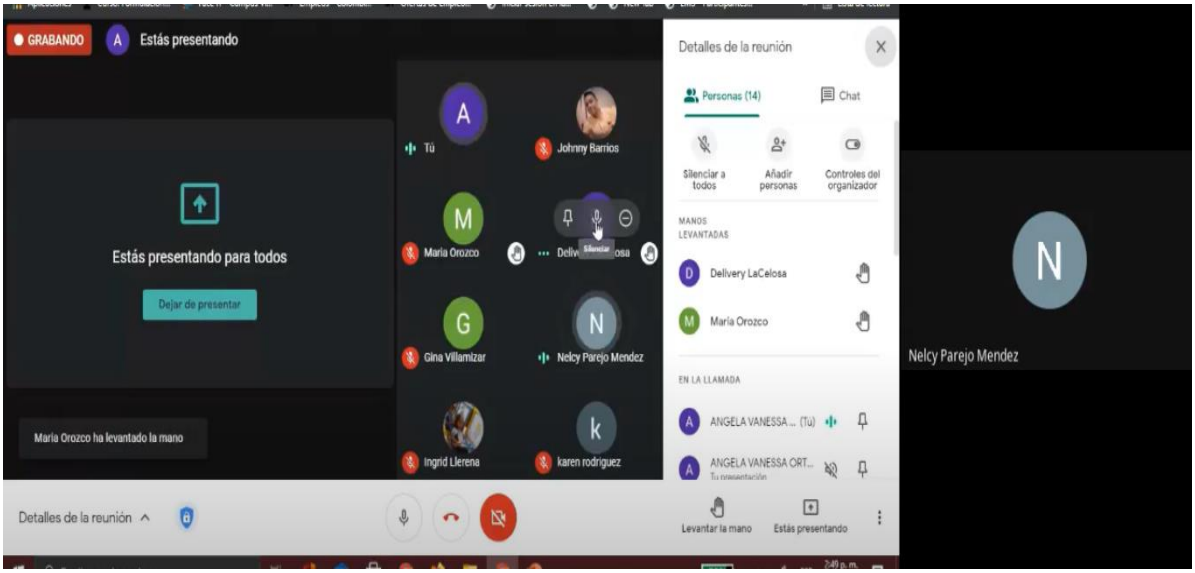
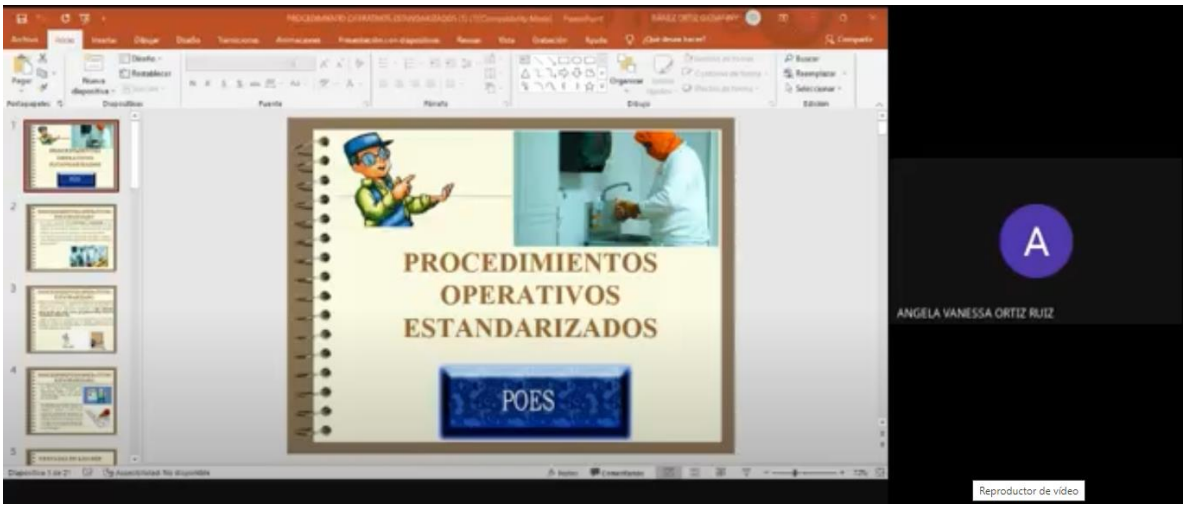
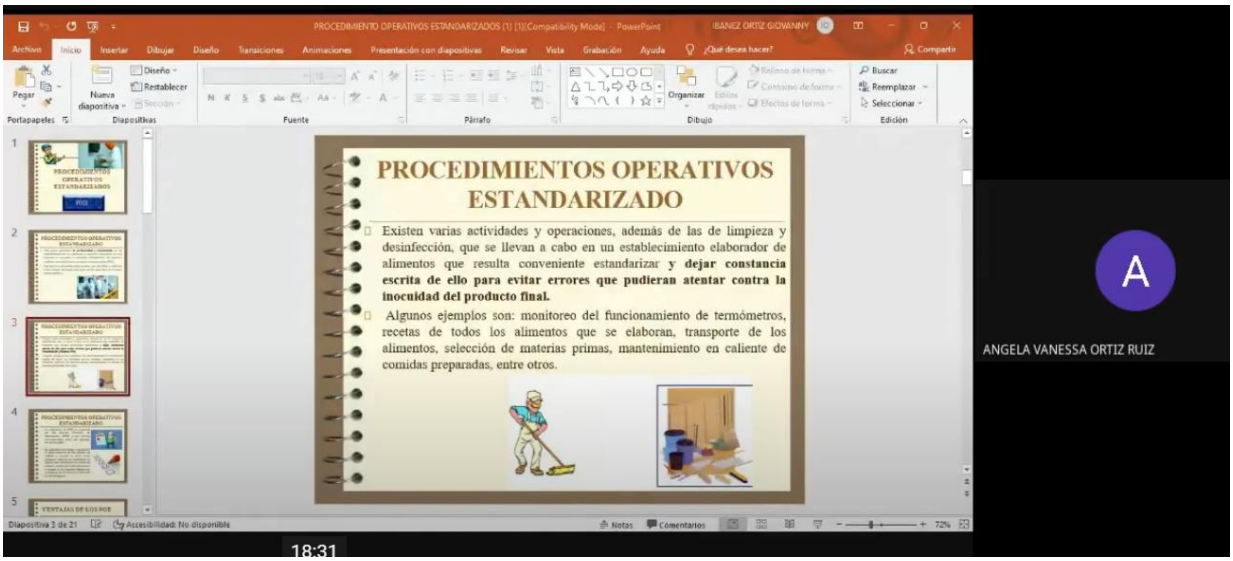
Evidencias

Acompañamiento mediante las plataformas de Teams, Whatapp, Meets y Correo






PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADO
Existen varias actividades y operaciones, además de las de limpieza y desinfección, que se llevan a cabo en un establecimiento elaborador de alimentos que resulta conveniente estandarizar y dejar constancia escrita de ello para evitar errores que pudieran atentar contra la inocuidad del producto final.
Algunos ejemplos son: monitoreo del funcionamiento de termómetros, recetas de todos los alimentos que se elaboran, transporte de los alimentos, selección de materias primas, mantenimiento en caliente de comidas preparadas, entre otros.
ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ
18:31


Pulsa Esc para salir del modo de pantalla completa
Los factores Intrínsecos de los alimentos
Nutrientes
Cuanto más nutrientes tenga el alimento más fácil se altera
Glúcidos
Proteínas
Lípidos
Vitaminas
Minerales
Agua
¿Cuáles alimentos son más nutritivos?
ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ

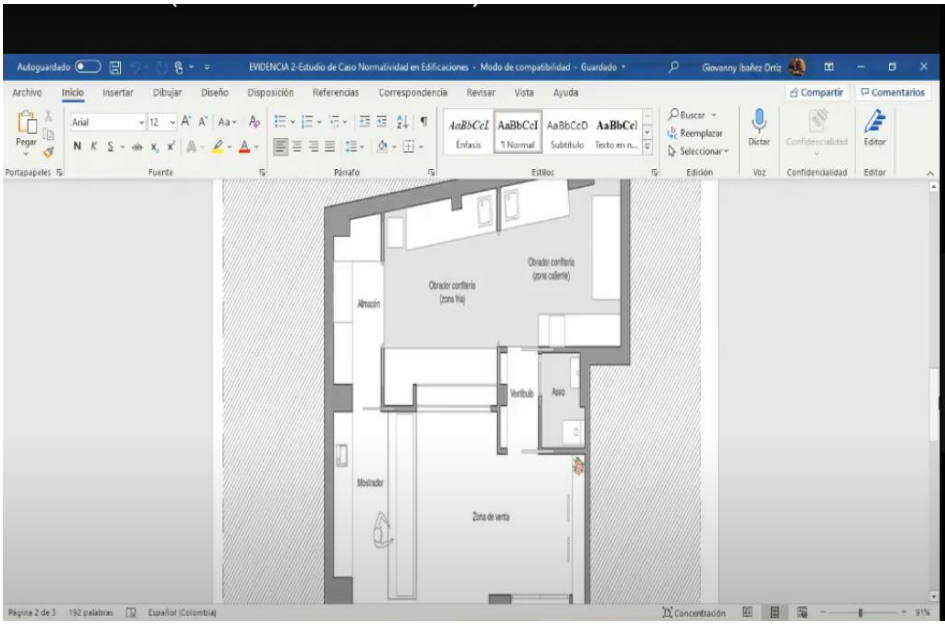
Pulsa Esc para salir del modo de pantalla completa

Los POE se originan de las Buenas Practicas. Si no se desarrollan los POE, no se cumplen las Buenas Practicas

Buenas Prácticas	POE
• Son normas (Reglamentos) • Requisitos generales para diferentes aspectos del proceso. • Son universales. • Indica lo que se debe: Hacer. Tener.	• Describen una secuencia específica de eventos para realizar una actividad. • Aseguran la estandarización. • Aplicables a operaciones específicas. • Son propios de cada organización. Indican el: cómo, cuándo, dónde y quién lo hace. • Basados en las normas (BP) o leyes correspondientes al rubro y/o país.

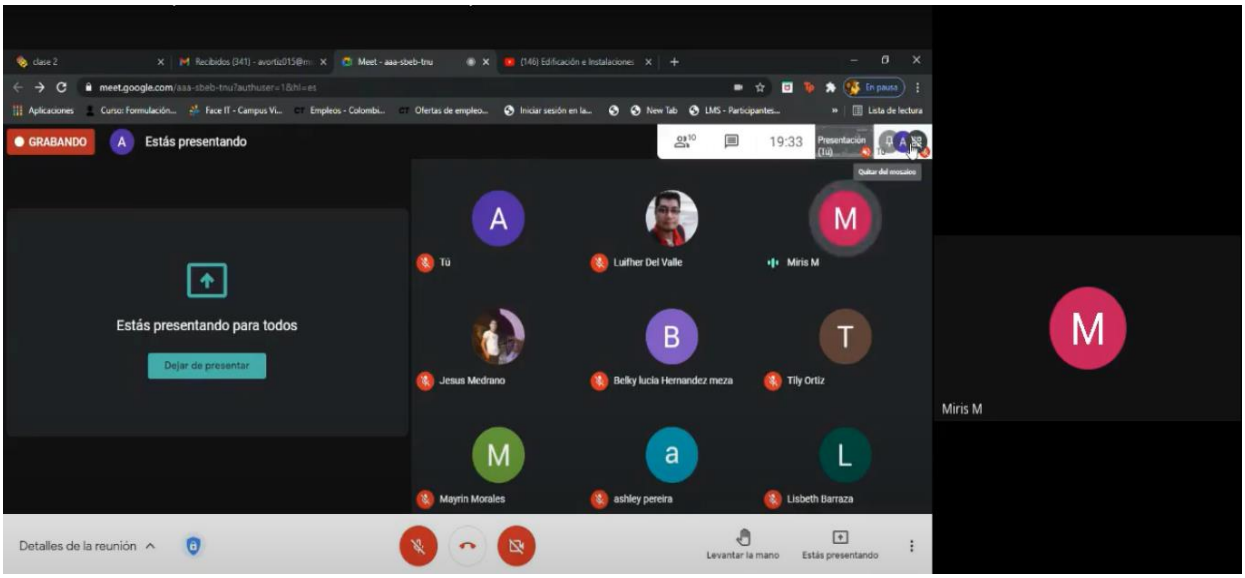
A

ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ

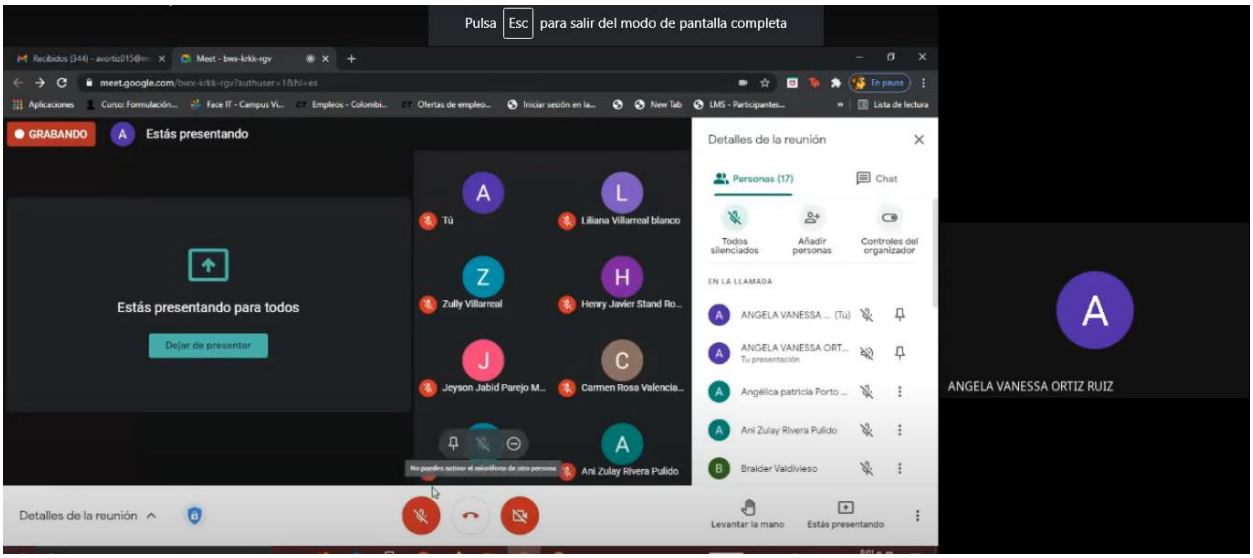


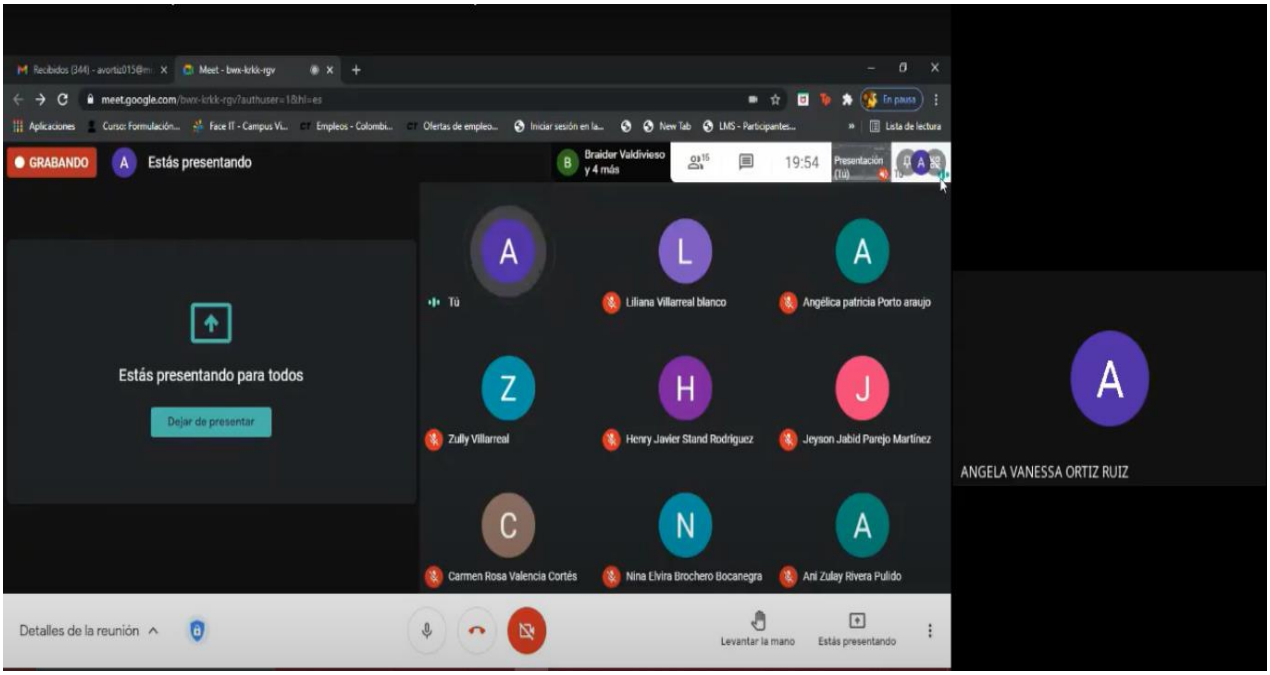
A

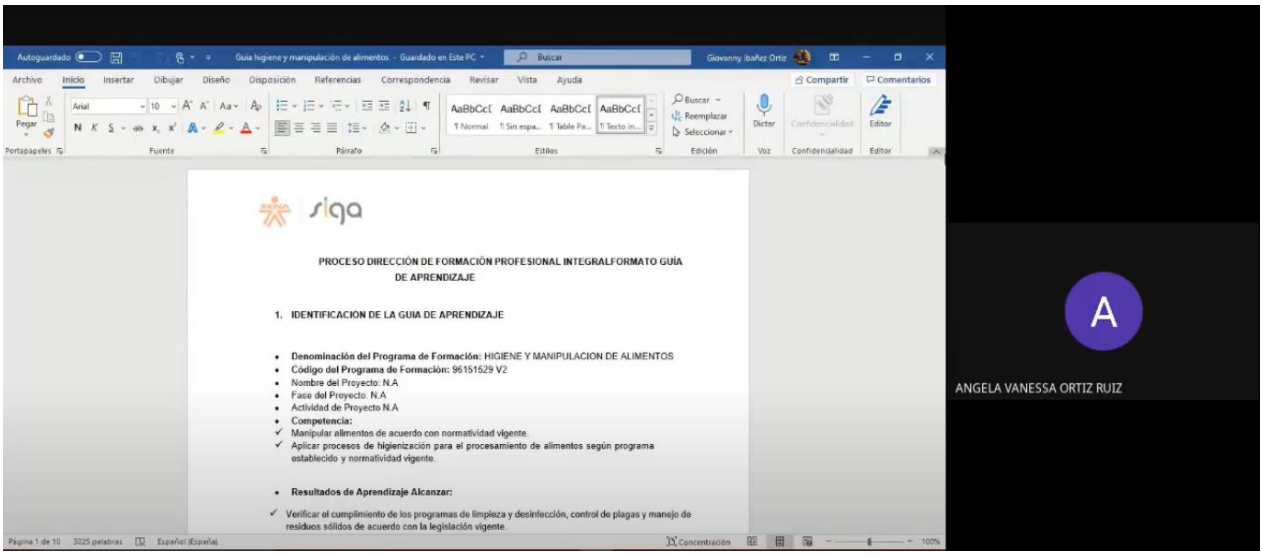
ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ


GRABANDO
Estás presentando
19:33
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Tú
Luifher Del Valle
Miris M
Jesus Medrano
Belky lucia Hernandez meza
Tily Ortiz
Mayrin Morales
ashley pereira
Lisbeth Barraza
Detalles de la reunión
Levantar la mano
Estás presentando
Miris M

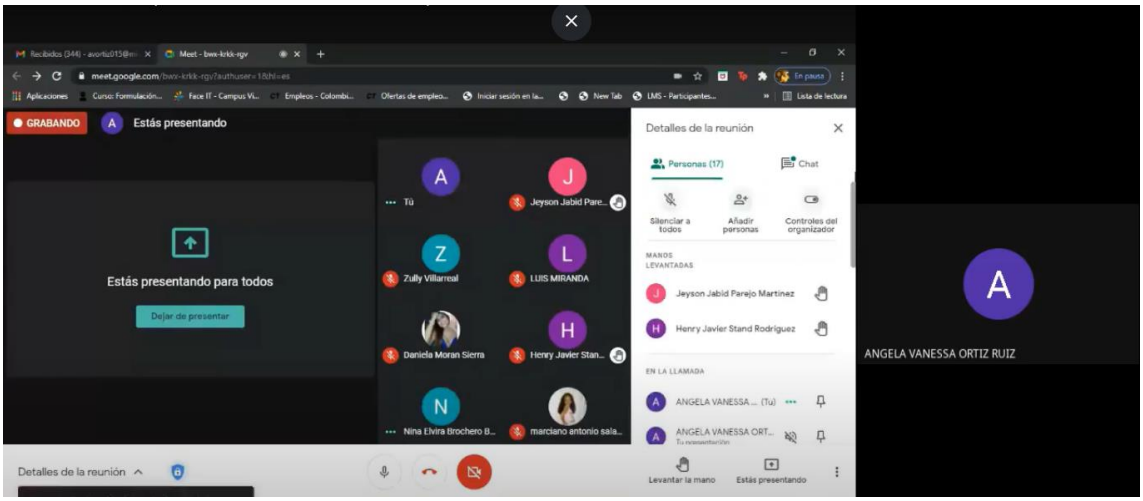

Los factores Intrínsecos de los alimentos
SENA
Nutrientes
Cuanto más nutrientes tenga el alimento más fácil se altera
Glúcidos
Proteínas
Lípidos
Vitaminas
Minerales
Agua
¿Cuáles alimentos son más nutritivos?
ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ

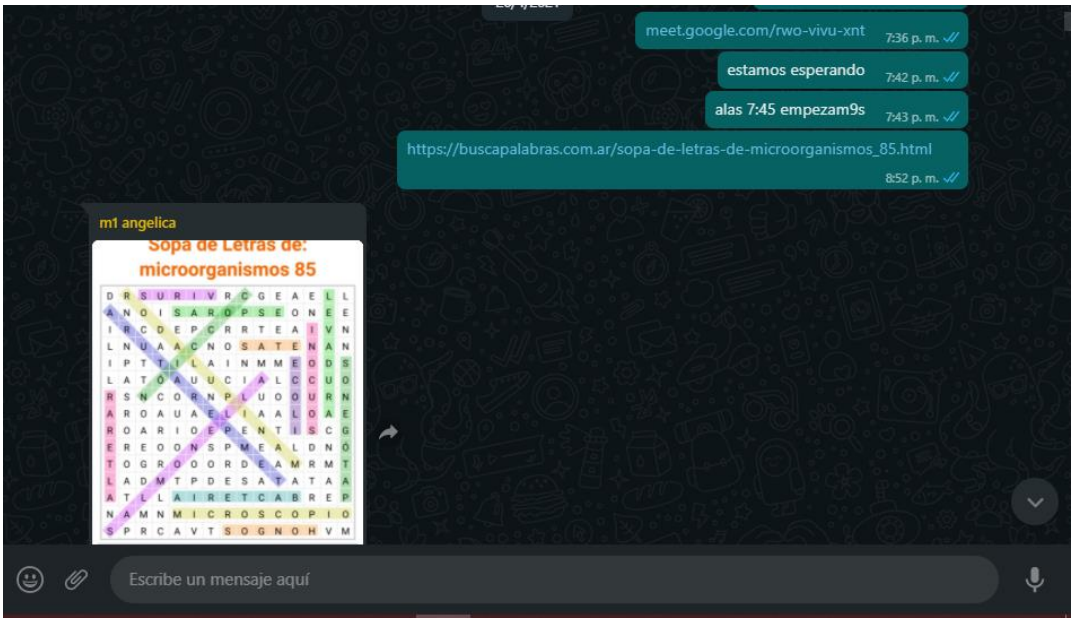

Pulsa Esc para salir del modo de pantalla completa
GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Detalles de la reunión
Personas (17)
Chat
Todos silenciados
Añadir personas
Controles del organizador
EN LA LLAMADA
Tú
Liliana Villarreal blanco
Zully Villarreal
Henry Javier Stand Ro...
Jeyson Jabid Parejo M...
Carmen Rosa Valencia...
Ani Zulay Rivera Pulido
Angélica patricia Porto ...
Braider Valdivieso
Levantar la mano
Estás presentando
ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ

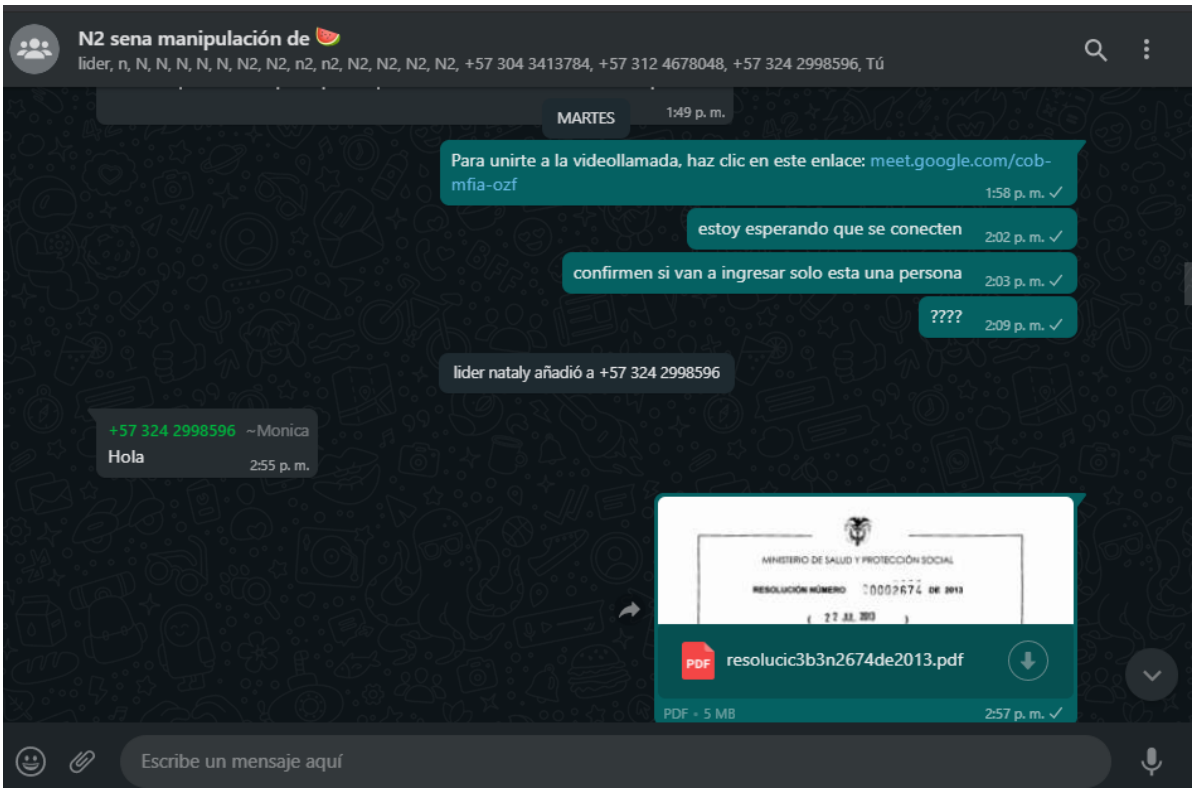

GRABANDO
Estás presentando
Braider Valdivieso y 4 más
19:54
Presentación (Tú)
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Tú
Liliana Villarreal blanco
Angélica patricia Porto araujo
Zully Villarreal
Henry Javier Stand Rodriguez
Jeyson Jabid Parejo Martínez
Carmen Rosa Valencia Cortés
Nina Elvira Brochero Bocanegra
Ani Zulay Rivera Pulido
Detalles de la reunión
Levantar la mano
Estás presentando
ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ

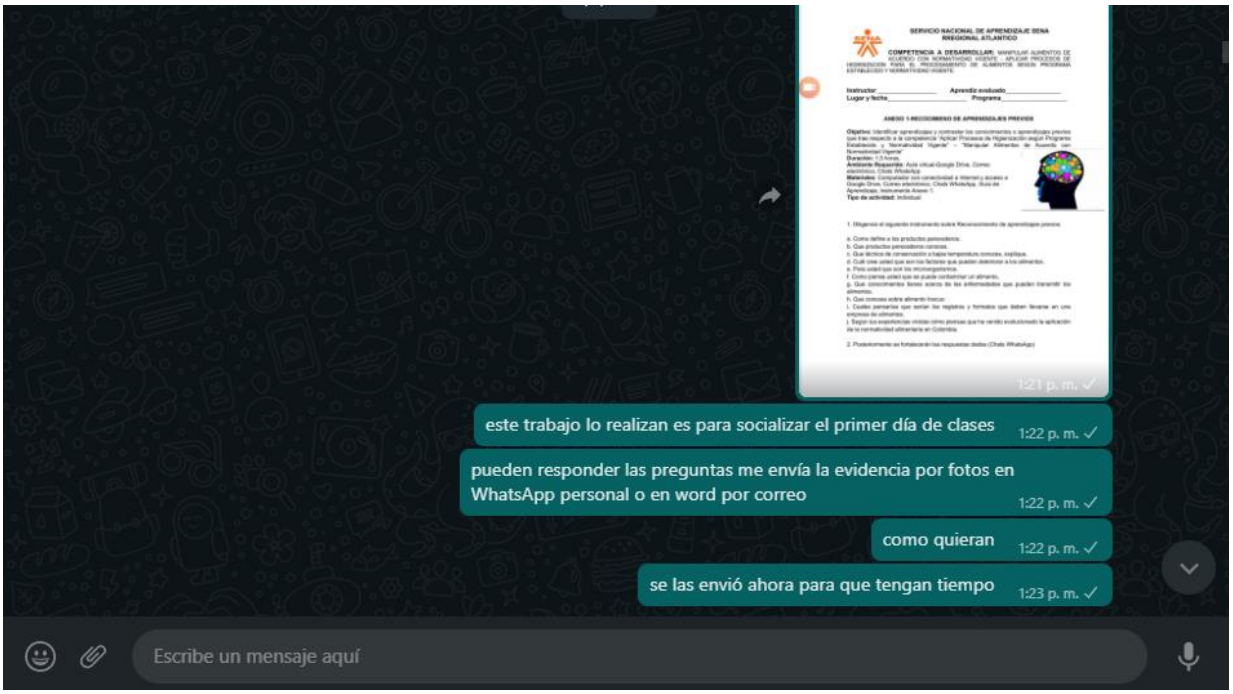

Guia higiene y manipulación de alimentos - Guardado en Este PC
Giovanny Ibañez Ortiz
Archivo Inicio Insertar Dibujar Diseño Disposición Referencias Correspondencia Revisar Vista Ayuda
Compartir
Comentarios
siga
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRALFORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
1. IDENTIFICACION DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151529 V2
Nombre del Proyecto: N.A
Fase del Proyecto: N.A
Actividad de Proyecto N.A
Competencia:
Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
A
ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ


INTRODUCCIÓN
¿POR QUÉ ES IMPORTANTE CONOCER Y CUMPLIR LAS NORMAS DE HIGIENE DURANTE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?
porque así garantizamos la seguridad de éstos y prevenimos las enfermedades de origen alimentario
A
ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ


GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Tú
Jeyson Jabid Pare...
Zully Villarreal
LUIS MIRANDA
Daniela Moran Sierra
Henry Javier Stan...
Nina Elvira Brochero B...
marciano antonio sala...
Detalles de la reunión
Personas (17)
Chat
Silenciar a todos
Añadir personas
Controles del organizador
MANOS LEVANTADAS
Jeyson Jabid Parejo Martinez
Henry Javier Stand Rodriguez
EN LA LLAMADA
ANGELA VANESSA ... (Tu)
ANGELA VANESSA ORT...
Levantar la mano
Estás presentando
Detalles de la reunión
ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ


meet.google.com/rwo-vivu-xnt 7:36 p. m.
estamos esperando 7:42 p. m.
alas 7:45 empezam9s 7:43 p. m.
https://buscapalabras.com.ar/sopa-de-letras-de-microorganismos_85.html 8:52 p. m.
m1 angelica
Sopa de Letras de: microorganismos 85
Escribe un mensaje aquí


N2 sena manipulación de 🍉
lider, n, N, N, N, N, N, N2, N2, n2, n2, N2, N2, N2, N2, +57 304 3413784, +57 312 4678048, +57 324 2998596, Tú
MARTES
1:49 p. m.
Para unirte a la videollamada, haz clic en este enlace: meet.google.com/cob-mfia-ozf
1:58 p. m.
estoy esperando que se conecten
2:02 p. m.
confirmen si van a ingresar solo esta una persona
2:03 p. m.
????
2:09 p. m.
lider nataly añadió a +57 324 2998596
+57 324 2998596 ~Monica
Hola
2:55 p. m.
MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
RESOLUCIÓN NÚMERO 00002674 DE 2013
resolucic3b3n2674de2013.pdf
PDF • 5 MB
2:57 p. m.
Escribe un mensaje aquí


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
1:21 p. m.
este trabajo lo realizan es para socializar el primer día de clases
1:22 p. m.
pueden responder las preguntas me envía la evidencia por fotos en WhatsApp personal o en word por correo
1:22 p. m.
como quieran
1:22 p. m.
se las envió ahora para que tengan tiempo
1:23 p. m.
Escribe un mensaje aquí