

FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: 2413346

GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO

ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

FECHA: 3 DE SEPTIEMBRE 2021(ASPECTOS GENERALES)

1. DISEÑO CURRICULAR - Google x

drive.google.com/drive/u/1/folders/1mP-TKSFayQF8F1D3HSO_JGid5KnxFog-

Aplicaciones Gmail YouTube Maps Untitled on Scratch

Lista de lectura

Informe Programa de Formación Complementaria (1).pdf

Abrir con Documentos de Google

DESCRIPCIÓN
29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
R1 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO.

12/02/21 04:39 PM

Página 2 de 7

Recibe notificaciones en tu computadora sobre los archivos compartidos y los eventos importantes

ACTIVAR

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

meet.google.com está compartiendo tu pantalla.

Dejar de compartir Ocultar

FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: 2413346

GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO

ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

FECHA: 10 DE SEPTIEMBRE (ASPECTOS GENERALES)

Inicio de sesión en x (2) WhatsApp x Meet: higiene x Recibidos (410) x 2. PORTAFOLIO x ACFrOgDegdFE8 x Descargas x + x Cerrar

meet.google.com/ssc-gfwx-bmu?pli=1&authuser=1

Aplicaciones Gmail YouTube Maps Untitled on Scratch Lista de lectura

Personas

Silenciar a todos Agregar personas Controles del organizador

Angela Peña cindy calcedo Cristina Murillo Heredia Dayana Diaz karol dayana muñoz villa... Leydy Magaly Calderon

19:30 | higiene y manipulación de alimentos

FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: 2413346

GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO

ACTIVIDAD: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

(NORMATIVIDAD)

FECHA: 17 DE SEPTIEMBRE 2021

Presentación - PowerPoint (Error de activación de productos)

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO TRANSICIONES ANIMACIONES PRESENTACIÓN CON DIAPOSITIVAS REVISAR VISTA HERRAMIENTAS DE DIBUJO FORMATO

Pegar Nueva diapositiva Sección Fuente Párrafo Dibujo Edición

14

15

16

ALIMENTO CONTAMINADO

•Un Alimento Contaminado es aquel que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza...

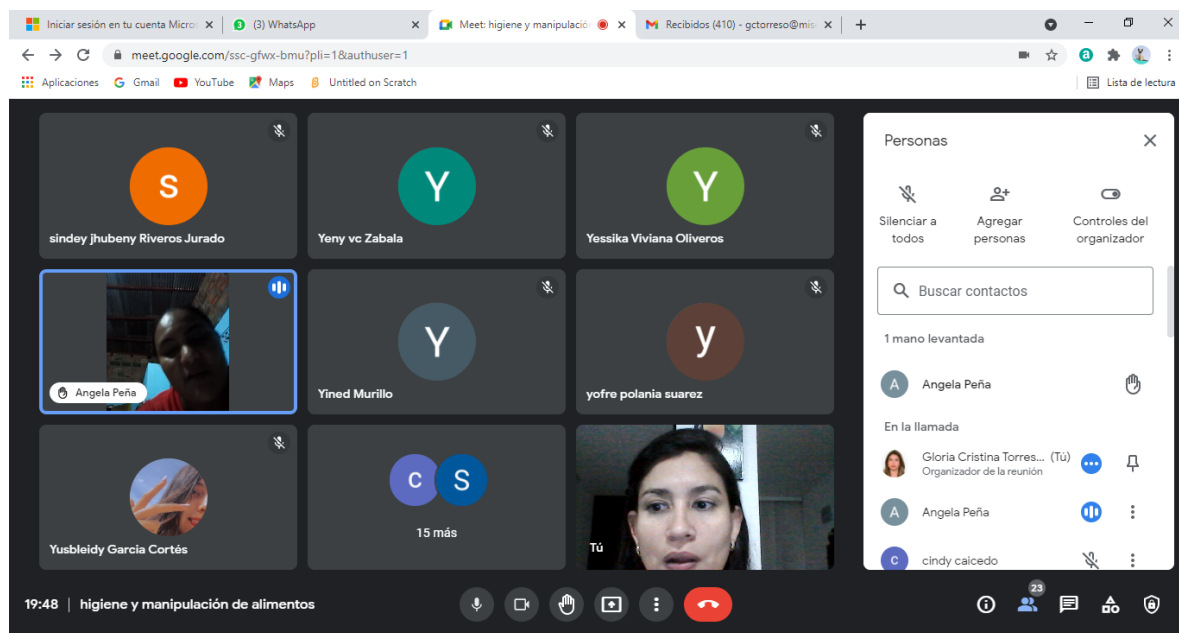
QUIMICAS
FISICAS
BIOLOGICAS

Haga clic para agregar un elemento de dibujo

meet.google.com está compartiendo tu pantalla. Dejar de compartir Ocultar

DIAPPOSITIVA 15 DE 135 ESPAÑOL (COLOMBIA) 70%

FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2413346
GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO
ACTIVIDAD: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y
MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN
SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA
EMPRESA. (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)
FECHA: 24 DE SEPTIEMBRE 2021



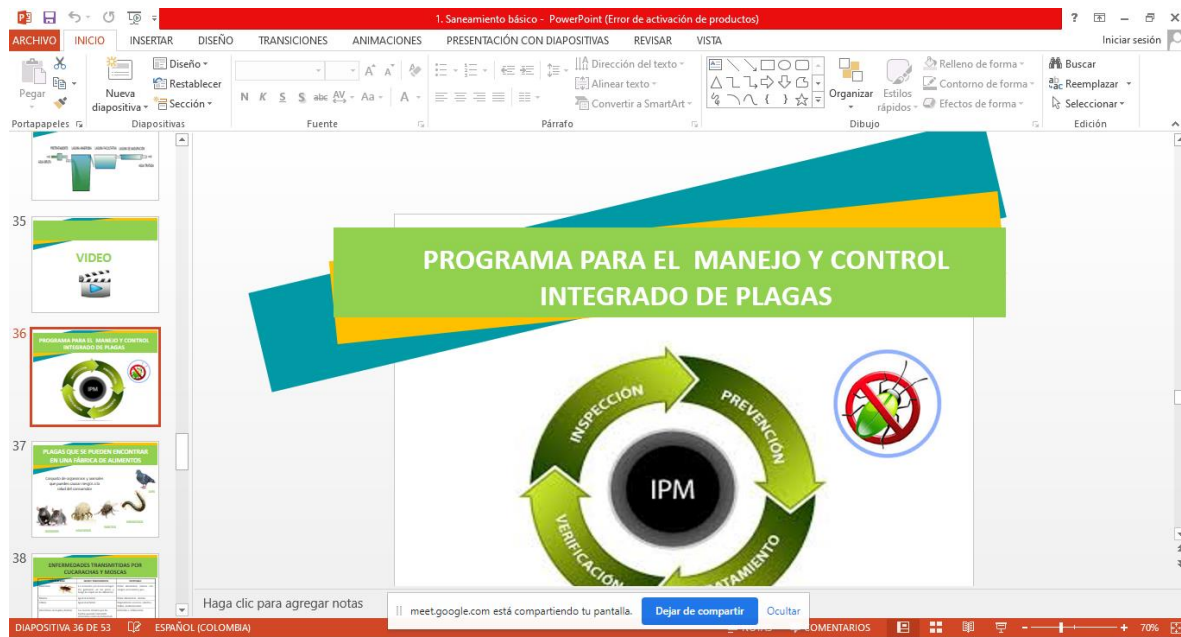
FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: 2413346

GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO

ACTIVIDAD: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO)

FECHA: 1 DE OCTUBRE 2021



FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: 2413346

GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO

ACTIVIDAD: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y CIERRE)

FECHA: 8 DE OCTUBRE 2021

Presentación intermedio MANIPULACION [Modo de compatibilidad] - PowerPoint (Error de activación de productos)

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO TRANSICIONES ANIMACIONES PRESENTACIÓN CON DIAPOSITIVAS REVISAR VISTA

Portapapeles Pegar Nueva diapositiva Restablecer Sección

Fuente Párrafo Dibujo Edición

19 Factores importantes en la conservación de los alimentos

- Temperatura y tiempo
- Métodos de conservación que destruyen los gérmenes (bactericidas)
- Métodos de conservación que impiden el desarrollo de gérmenes (bacteriostáticos)

20 Bactericidas Bacteriostáticos

Ebullición	Refrigeración
Esterilización	Congelación
Pasteurización	Deshidratación
Enlatado	Adición de sustancias químicas
Ahumado	
Adición de sustancias químicas	
Irradiación	

21 Conservación por el frío

El frío es el procedimiento más seguro de conservación. La congelación previene y detiene la corrupción, conservando los alimentos en buen estado durante largo tiempo.

Procedimientos de conservación en frío

- Refrigeración
- Congelación

Haga clic para agregar un comentario

meet.google.com está compartiendo tu pantalla. Dejar de compartir Ocultar

COMENTARIOS

70%