REGISTRO FOTOGRÁFICO FICHA 2717677: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Ilustración 1. FICHA 2717677 En esta toma Fotográfica la Aprendiz SHIRLEY CRISTINA MESA Hernández en la etapa practica envía su evidencia de la aplicación de las BPM
En la practica de Higiene y Desinfección en su área de trabajo
Resultados de Aprendizaje Alcanzar: - Realiza limpieza previa,
Seleccione el desinfectante.
Prepara la concentración requerida y esparce en la superficie a desinfectar
Tome el tiempo de contacto requerido
verifica la temperatura recomendada
Enjuague con agua potable
-Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente

La Aprendiz es del Municipio de POPAYAN

Aprendiz: SHIRLEY CRISTINA MEZA HERNANDEZ FICHA 2717677





Ilustración 2 . Aplica el porcentaje adecuado de desinfectante según el área requerida de limpieza y desinfección
- IDENTIFICA las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente
- Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación

AIDA HERNANDEZ (Marzo de 2023) HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Población Mujer cabeza de familia

AIDA HERNANDEZ (MARZO DE 2023) HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Población vulnerables Desplazados.


SENA


SENA