REGISTRO FOTOGRÁFICO FICHA 2717677: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Ilustración 1. FICHA 2717677 En esta toma FOTOGRAFICA LA APRENDIZ ANA ISABEL POTOSI QUILINDO . en la etapa practica envía su evidencia de la aplicación de las BPM

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: - Comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar- PAE y reglamentación sanitaria
-Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente

La Aprendiz es del Municipio de POPAYAN

Aprendiz: ANA ISABEL POTOSI QUILINDO FICHA 2717677



Ilustración 2 . higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente
- 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



ILUSTARACION 3 Aprendiz: ANA ISABEL POTOSI QUILINDO FICHA 2717677



Ejercicio práctico Instrumento de Evaluación:

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