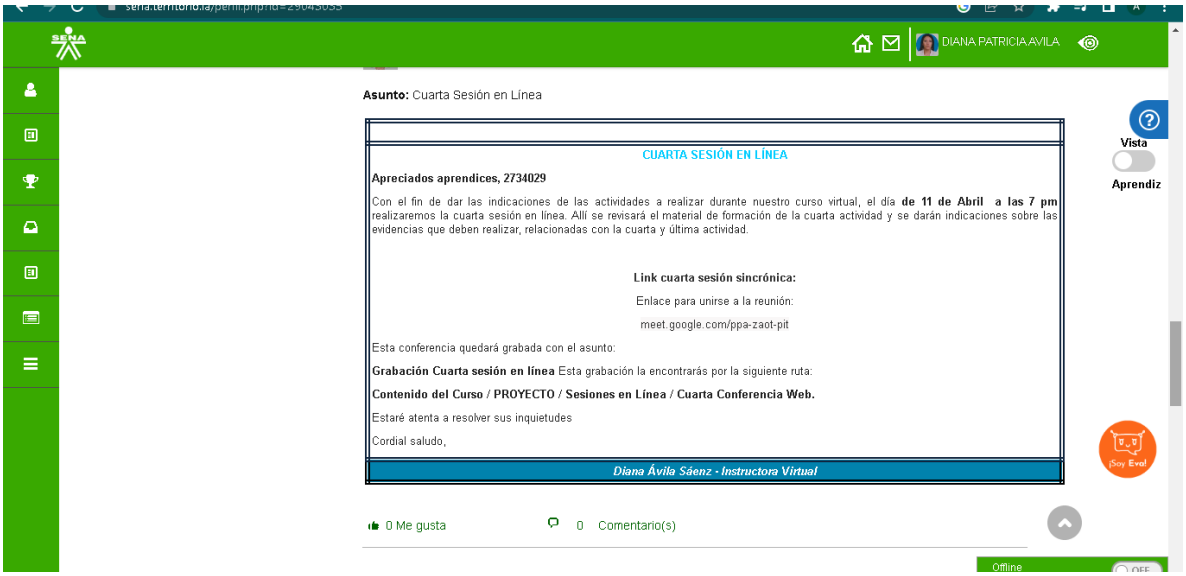
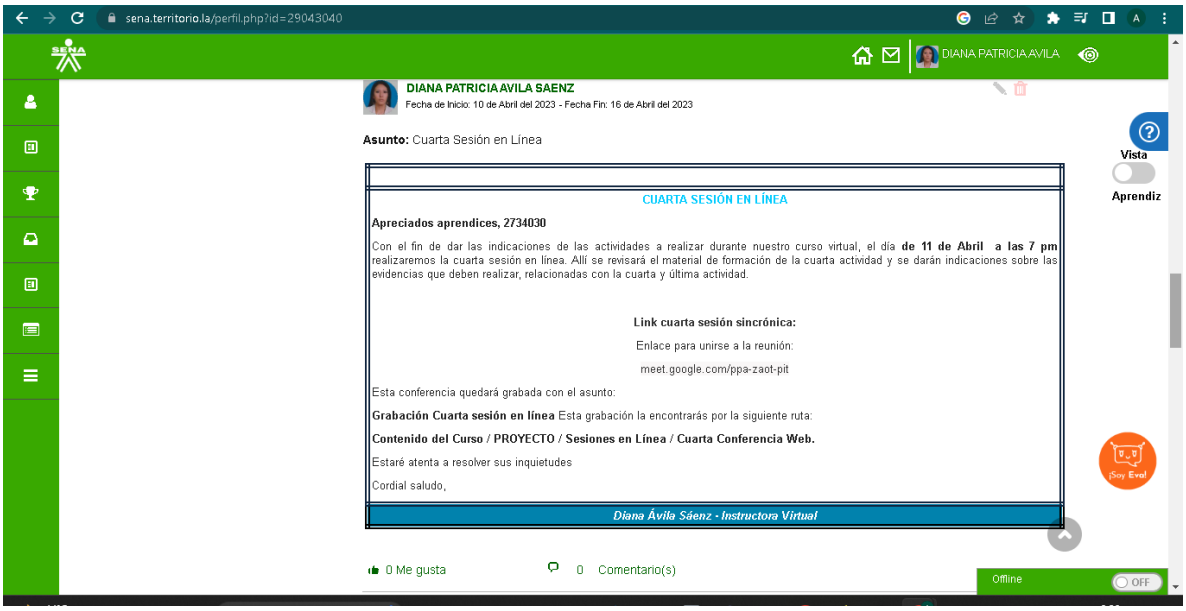
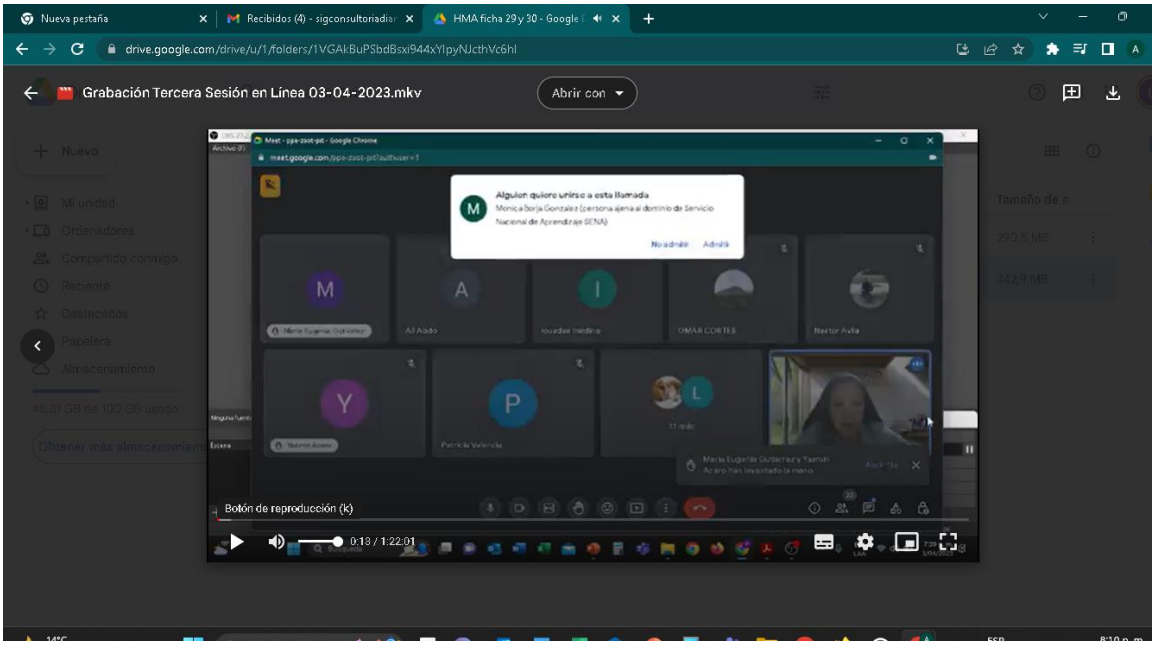
Evidencias Fichas 2734029,2734030

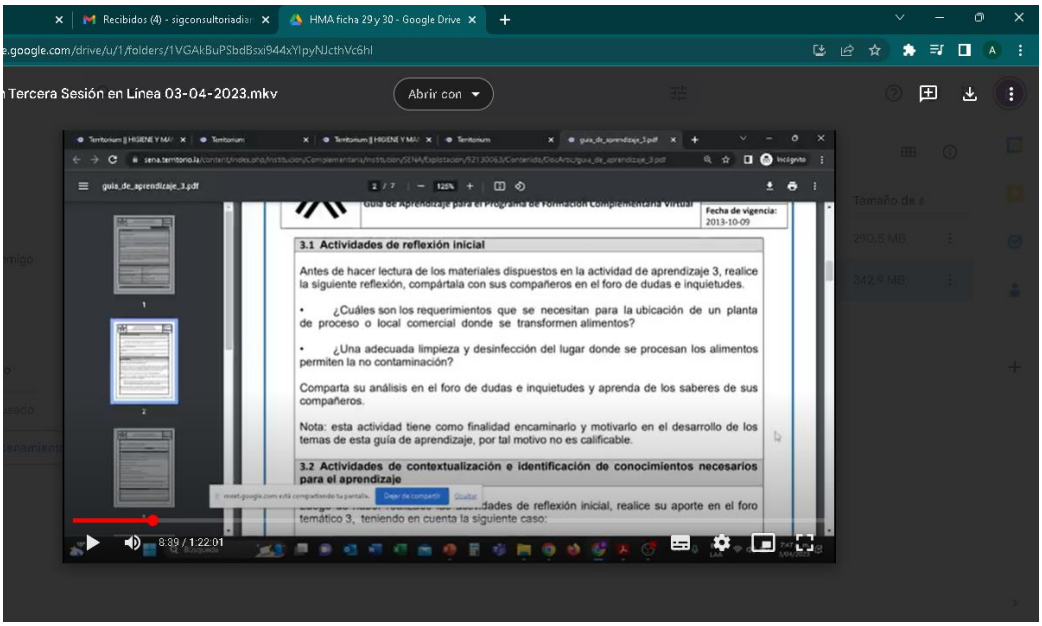


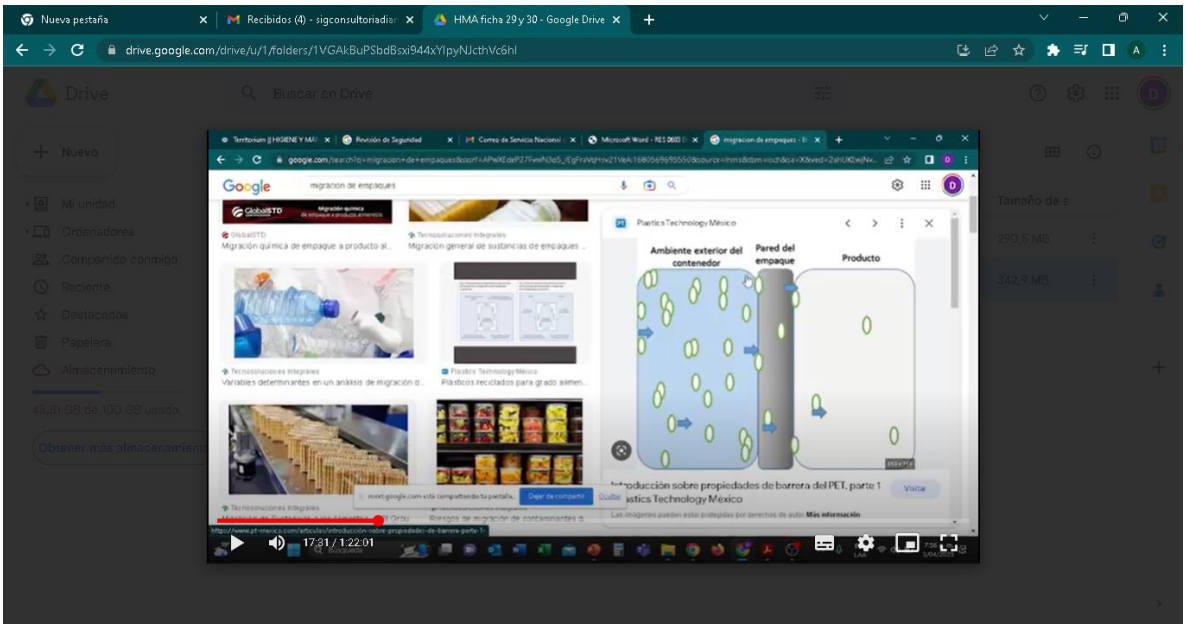


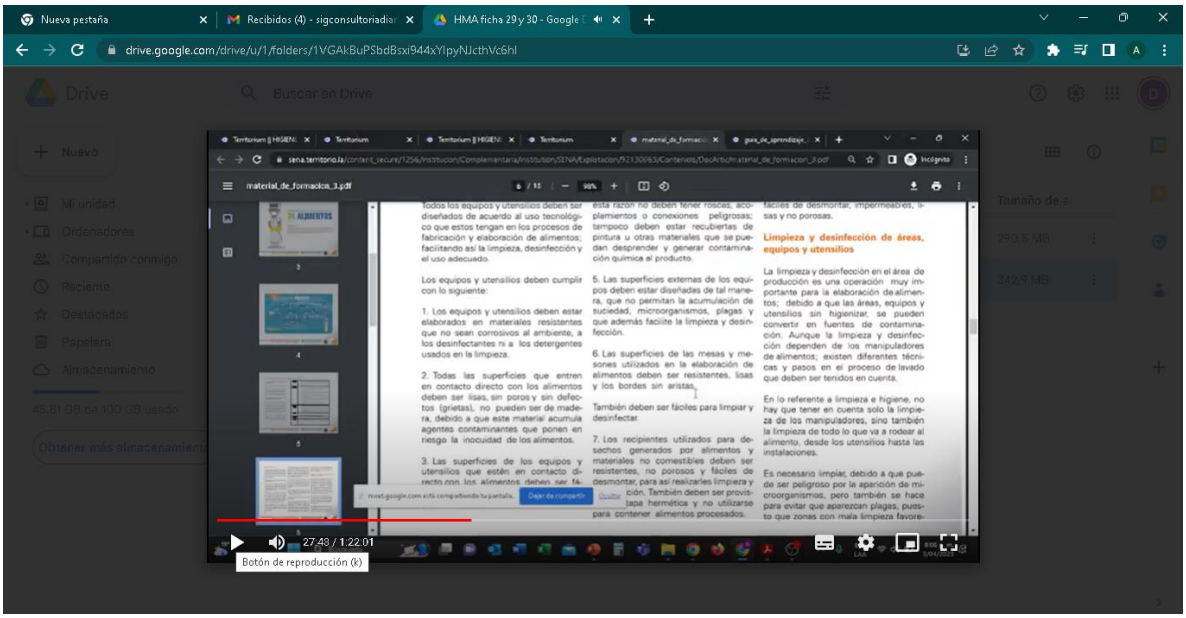


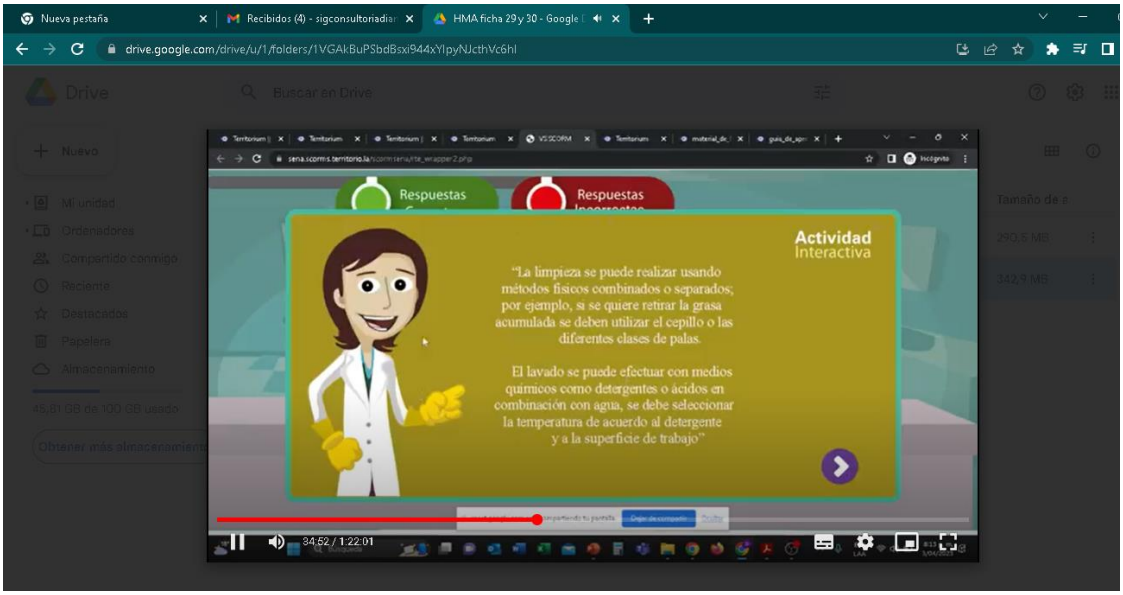
Tercera Sesión en línea 3 de Abril de 2023 Manipulación de alimentos ficha **2734029, 2734030**

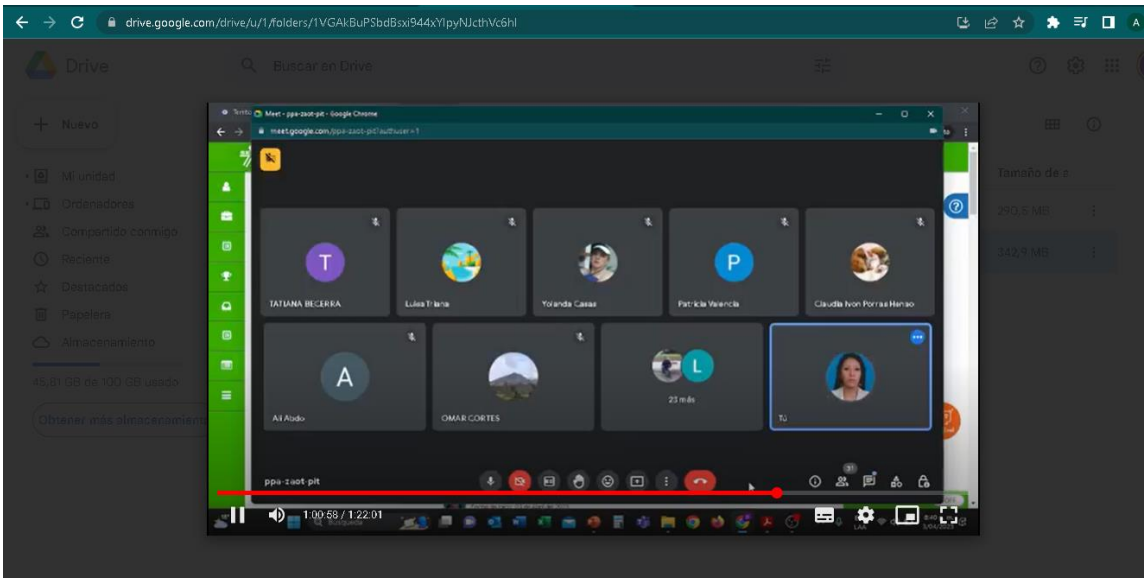


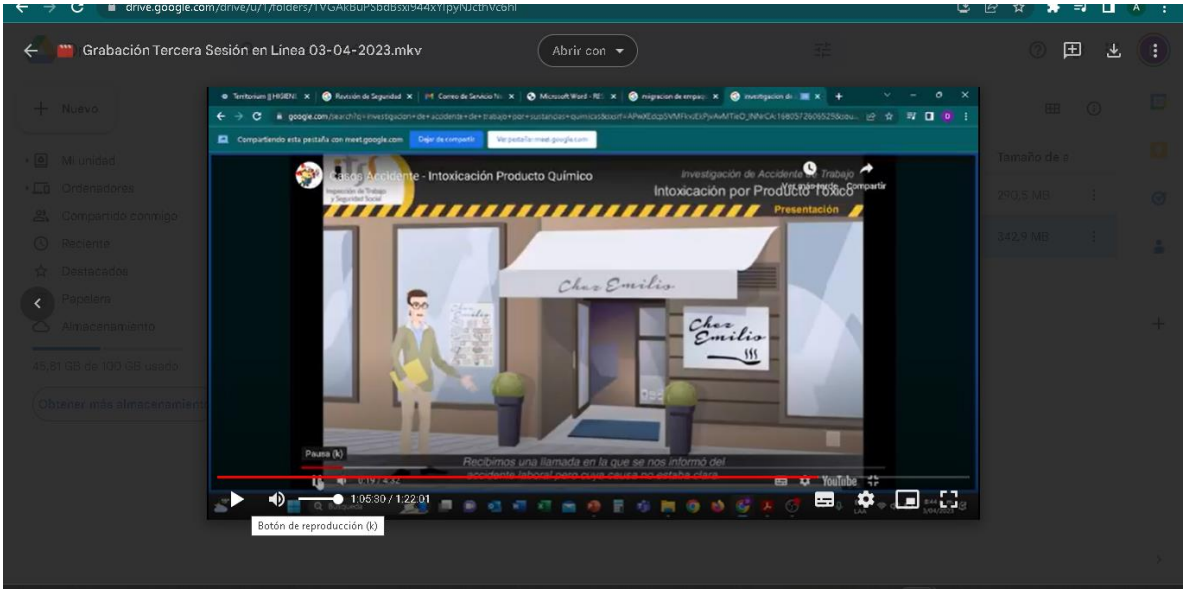

Recibidos (4) - sigconsultoriadian
HMA ficha 29 y 30 - Google Drive
Tercera Sesión en Línea 03-04-2023.mkv
Abrir con
guia_de_aprendizaje_3.pdf
Fecha de vigencia:
2013-10-09
3.1 Actividades de reflexión inicial
Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos en la actividad de aprendizaje 3, realice la siguiente reflexión, compártala con sus compañeros en el foro de dudas e inquietudes.
• ¿Cuáles son los requerimientos que se necesitan para la ubicación de un planta de proceso o local comercial donde se transformen alimentos?
• ¿Una adecuada limpieza y desinfección del lugar donde se procesan los alimentos permiten la no contaminación?
Comparta su análisis en el foro de dudas e inquietudes y aprenda de los saberes de sus compañeros.
Nota: esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable.
3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje
8:39 / 1:22:01


Nueva pestaña
Recibidos (4) - sigconsultoriadian
HMA ficha 29 y 30 - Google Drive
drive.google.com/drive/u/1/folders/1VGAkBuPSbdBsxi944xYIpyNJcthVc6hI
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Ordenadores
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
Ambiente exterior del contenedor
Pared del empaque
Producto
17:31 / 1:22:01


Nueva pestaña
Recibidos (4) - sigconsultoriadian
HMA ficha 29 y 30 - Google
drive.google.com/drive/u/1/folders/1VGAkBuPSbdBsxi944xYIpyNJcthVc6hI
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
material_de_formacion_3.pdf
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios
27:43 / 1:22:01
Botón de reproducción (k)


Nueva pestaña
Recibidos (4) - sigconsultoriadian
HMA ficha 29 y 30 - Google
drive.google.com/drive/u/1/folders/1VGAkBuPSbdBsxi944xYIpyNJcthVc6hI
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Respuestas
Respuestas
Actividad
Interactiva
"La limpieza se puede realizar usando métodos físicos combinados o separados; por ejemplo, si se quiere retirar la grasa acumulada se deben utilizar el cepillo o las diferentes clases de palas.
El lavado se puede efectuar con medios químicos como detergentes o ácidos en combinación con agua, se debe seleccionar la temperatura de acuerdo al detergente y a la superficie de trabajo"
34:52 / 1:22:01


drive.google.com/drive/u/1/folders/1VGAkBuPSbdBsxi944xYIpyNJcthVc6hI
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Ordenadores
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
45,81 GB de 100 GB usado
Obtener más almacenamiento
Tamaño de e
290,5 MB
342,9 MB
Meet - ppa-zaot-pit - Google Chrome
meet.google.com/ppa-zaot-pit?authuser=1
TATIANA BECERRA
Luisa Triana
Yolanda Casas
Patricia Valencia
Claudia Ivon Porras Heroo
A
Al Alado
OMAR CORTES
L
23 más
Tú
ppa-zaot-pit
1:00:58 / 1:22:01


drive.google.com/drive/u/1/folders/1VGAkBuPSbdBsxi944xYIpyNJcthVc6hI
Grabación Tercera Sesión en Línea 03-04-2023.mkv
Abrir con
Nuevo
Mi unidad
Ordenadores
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
45,81 GB de 100 GB usado
Obtener más almacenamiento
Tamaño de e
290,5 MB
342,9 MB
Compartiendo esta pestaña con meet.google.com
Dejar de compartir
Volver a pestaña: meet.google.com
Casos Accidente - Intoxicación Producto Químico
Investigación de Accidente de Trabajo
Intoxicación por Producto Químico
Presentación
Chez Emilio
Pausa (k)
Recibimos una llamada en la que se nos informó del accidente laboral pero cuya causa no estaba clara
YouTube
1:05:30 / 1:22:01
Botón de reproducción (k)