EVIDENCIAS MANIPULACION DE ALIMENTOS

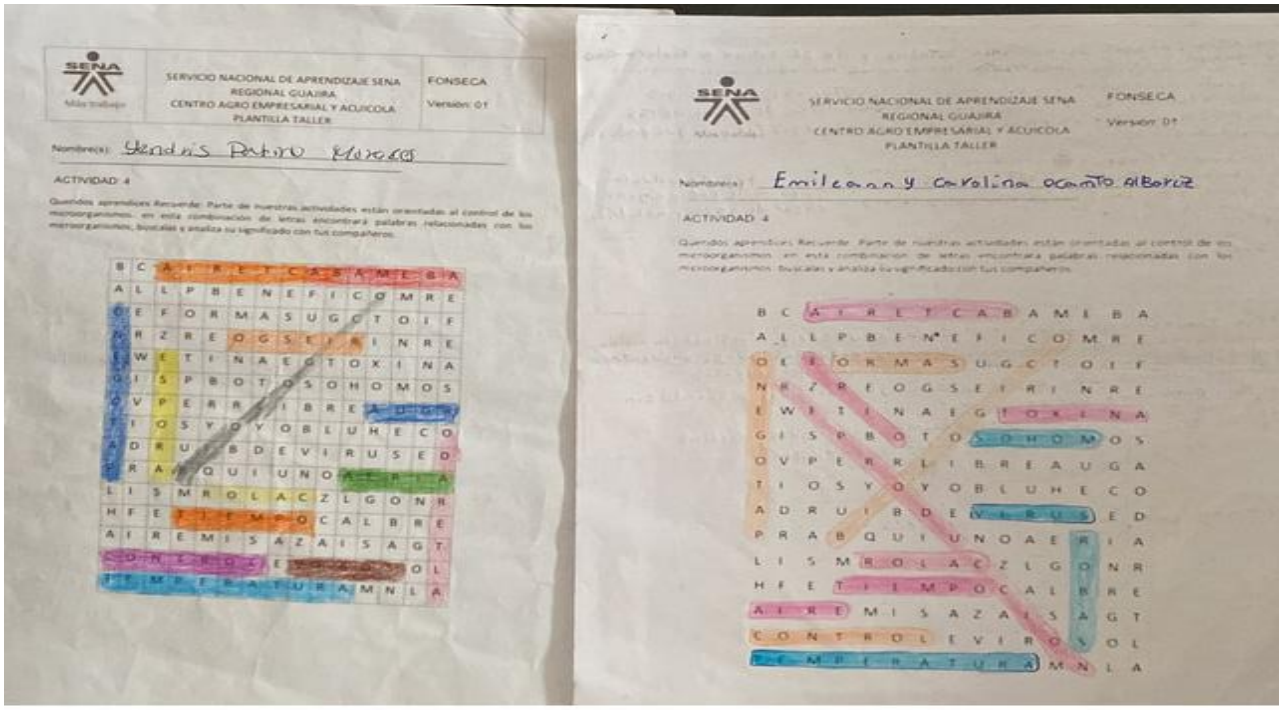
FICHA: 2723193

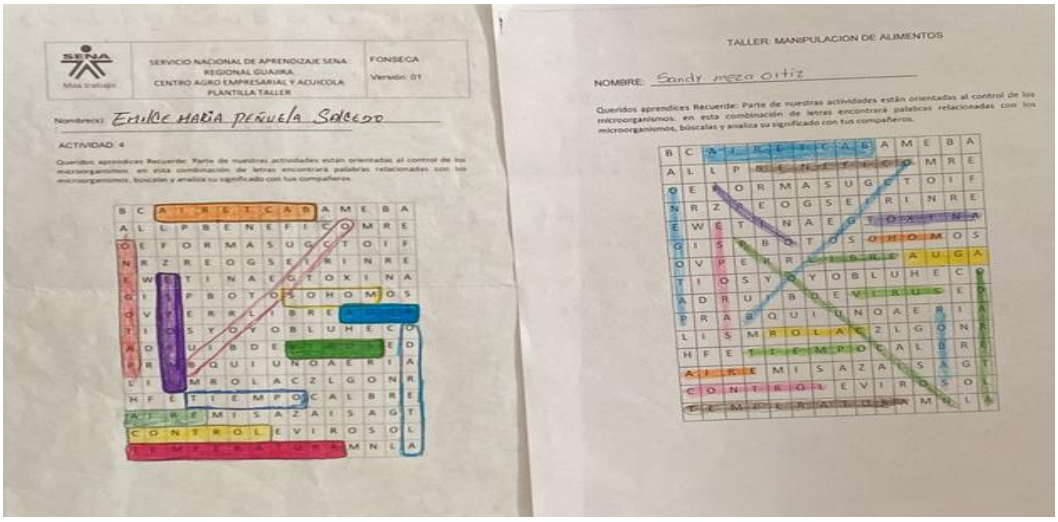
En la semana entre el 11 de abril hasta 28 de abril de 2023, se están capacitando a 25 Aprendices en MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Villanueva, Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la salud pública de los consumidores.

Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices presencial.





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL GUAJIRA
CENTRO AGRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
PLANTILLA TALLER

FONSECA
Versión: 01

Nombre(s): Emilce María peñuela Salcedo

ACTIVIDAD: 4

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

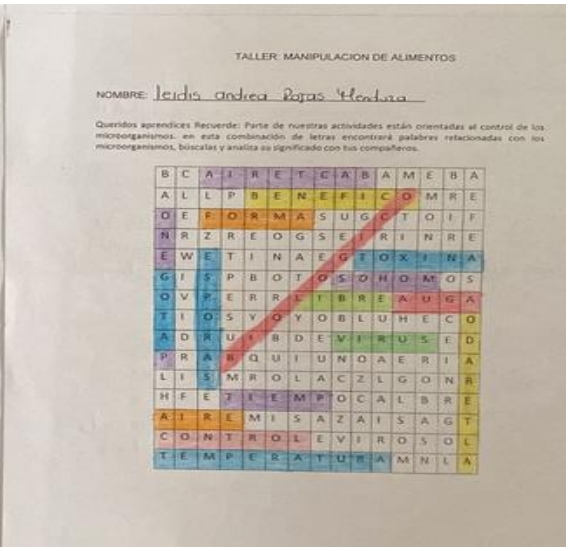
NOMBRE: Sandy meza ortiz

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Jessica Nuñez

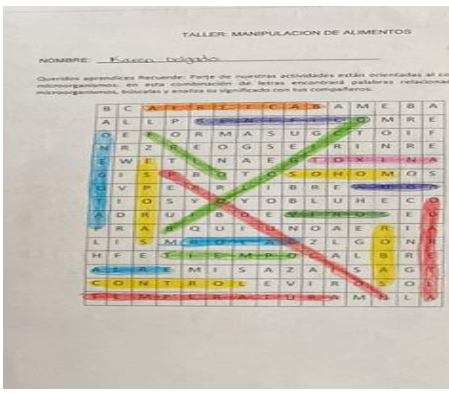
Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.



TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: leidis andrea Rojas Mendoza

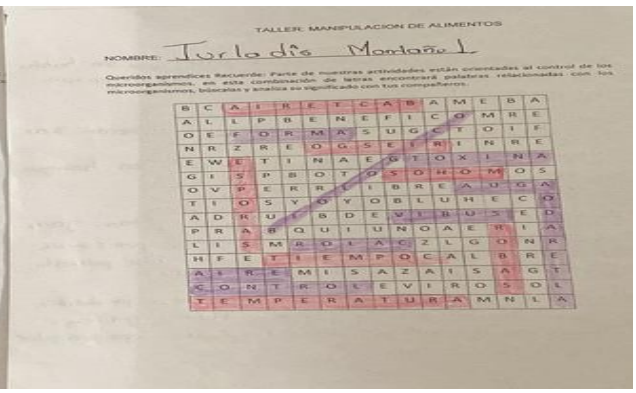
Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.



TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Karen pájaro

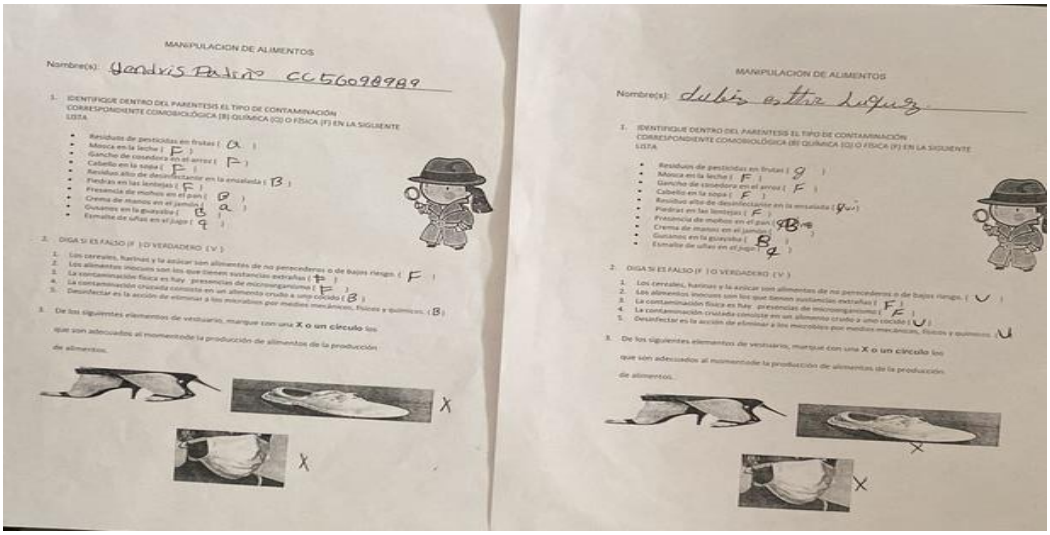
Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.



TALLER: MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Jurladis Montaño L

Queridos aprendices Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos, en esta combinación de letras encontrará palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Yendris Patiño CC56098989

1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (B)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (B)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (B)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un círculo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Dubis esther luquez

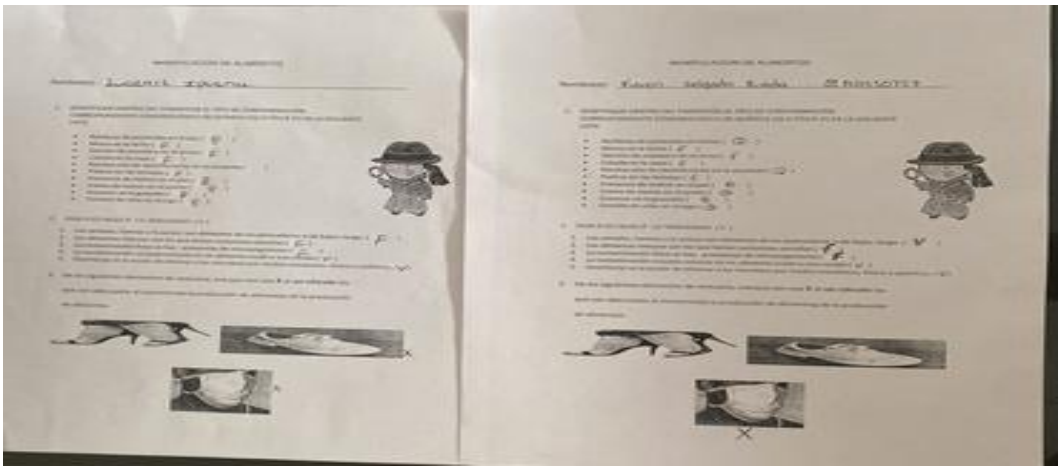
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

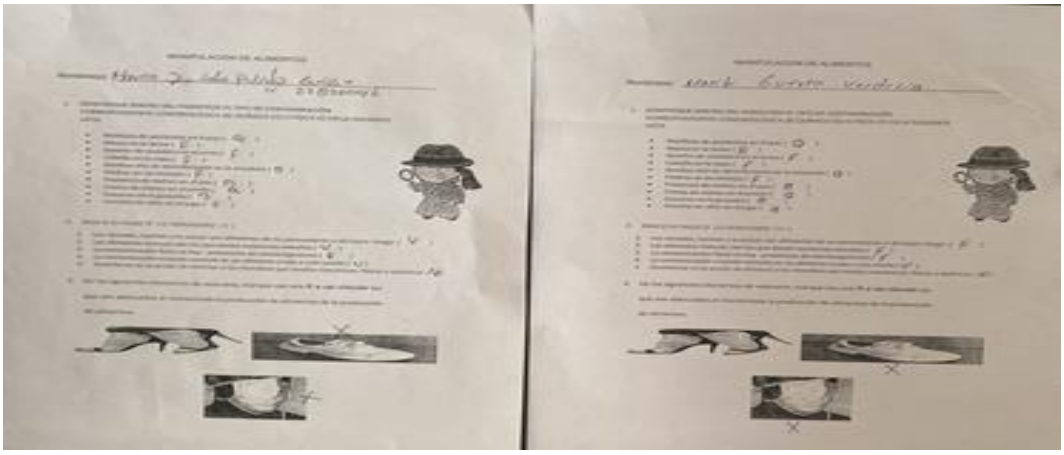
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Qui)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

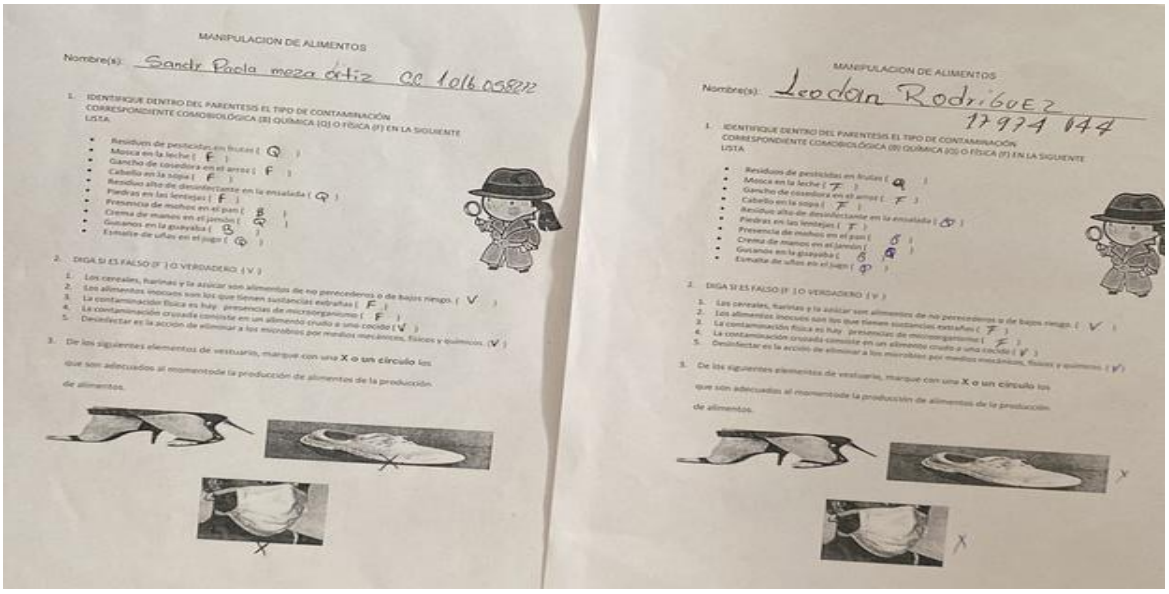
2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un círculo** los que son adecuados al momentode la producción de alimentos de la producción de alimentos.







MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Sandy Paola meza ótiz cc 1016058212

1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismos (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un círculo** los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Leodan Rodriguez 17974 044

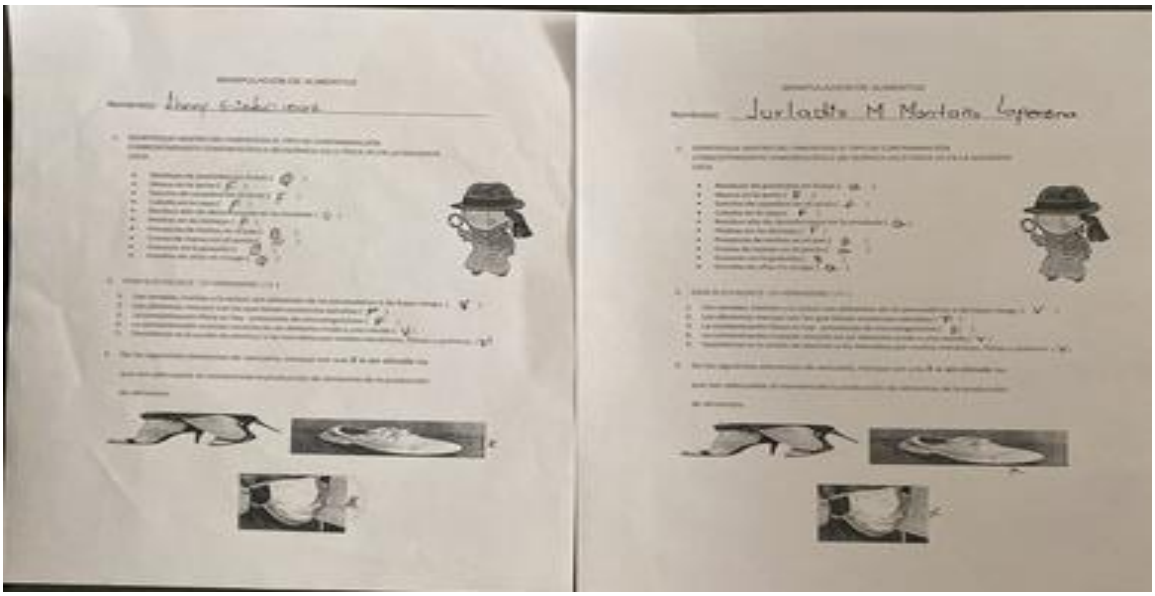
1. IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMOBIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (F)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

2. DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar son alimentos de no perecederos o de bajos riesgo. (V)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismos (F)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar a los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. (V)

3. De los siguientes elementos de vestuario, marque con una **X o un círculo** los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.



MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Yhary Estefani Rivera

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre(s): Jurladis M. Montaño Lopesera