EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS FICHA 2747892

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

I.E SEDE CUALAMANA, CALCUTA – MELGAR, ACTIVIDADES:

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS:









INDUCCIÓN A LOS PROCESOS DEL SENA MEDIANTE LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO:

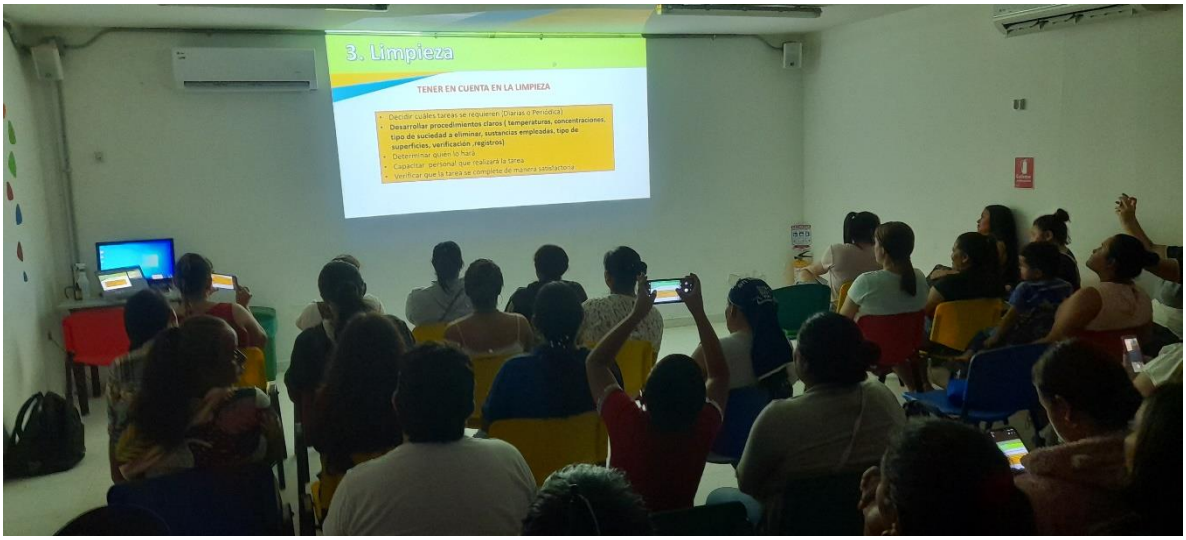


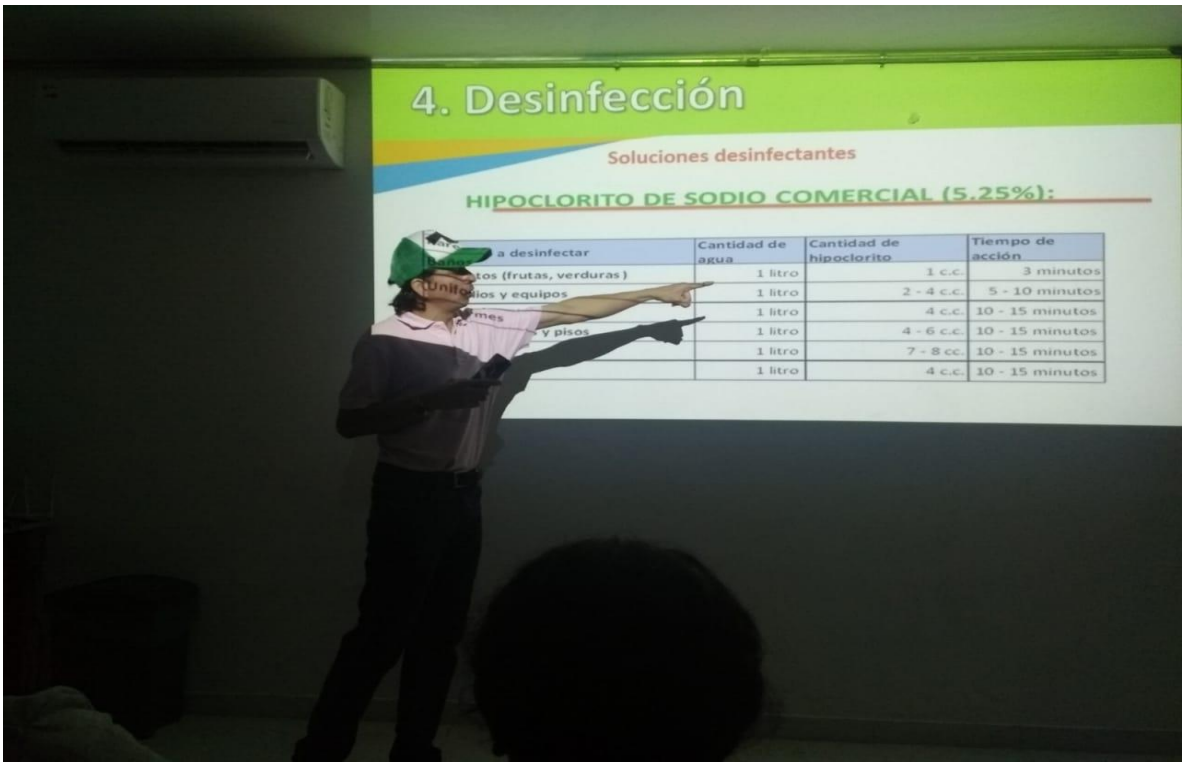




ACTIVIDADES

Procesos de inducción a la formación, prueba de reconocimiento de aprendizajes previos, Inducción a la Senalogía, inducción y conocimiento de conceptos y principios de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, Definiciones básicas de limpieza y desinfección.




4. Desinfección
Soluciones desinfectantes
HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (5.25%):
a desinfectar
Cantidad de agua
Cantidad de hipoclorito
Tiempo de acción
tos (frutas, verduras)
1 litro
1 c.c.
3 minutos
ios y equipos
1 litro
2 - 4 c.c.
5 - 10 minutos
1 litro
4 c.c.
10 - 15 minutos
y pisos
1 litro
4 - 6 c.c.
10 - 15 minutos
1 litro
7 - 8 cc.
10 - 15 minutos
1 litro
4 c.c.
10 - 15 minutos





Socialización de la normatividad vigente alimentaria, normas y hábitos higiénicos, contaminación en alimentos, mundo microbiano, tipos de alimentos, técnicas de conservación de alimentos, decálogo del manipulador de alimentos, plan de saneamiento básico, enfermedades transmitidas por alimentos.






4. Técnicas de conservación
ALTAS TEMPERATURAS
Pasteurización:


5. Control de plagas
HÁBITOS DE LAS PLAGAS


REDMI NOTE 8 PRO
AI QUAD CAMERA
2023/4/4 10:44


REDMI NOTE 8 PRO
AI QUAD CAMERA
2023/4/4 10:19

Proceso evaluativo de conceptos y procedimientos vistos en sesiones de formación y retroalimentación:



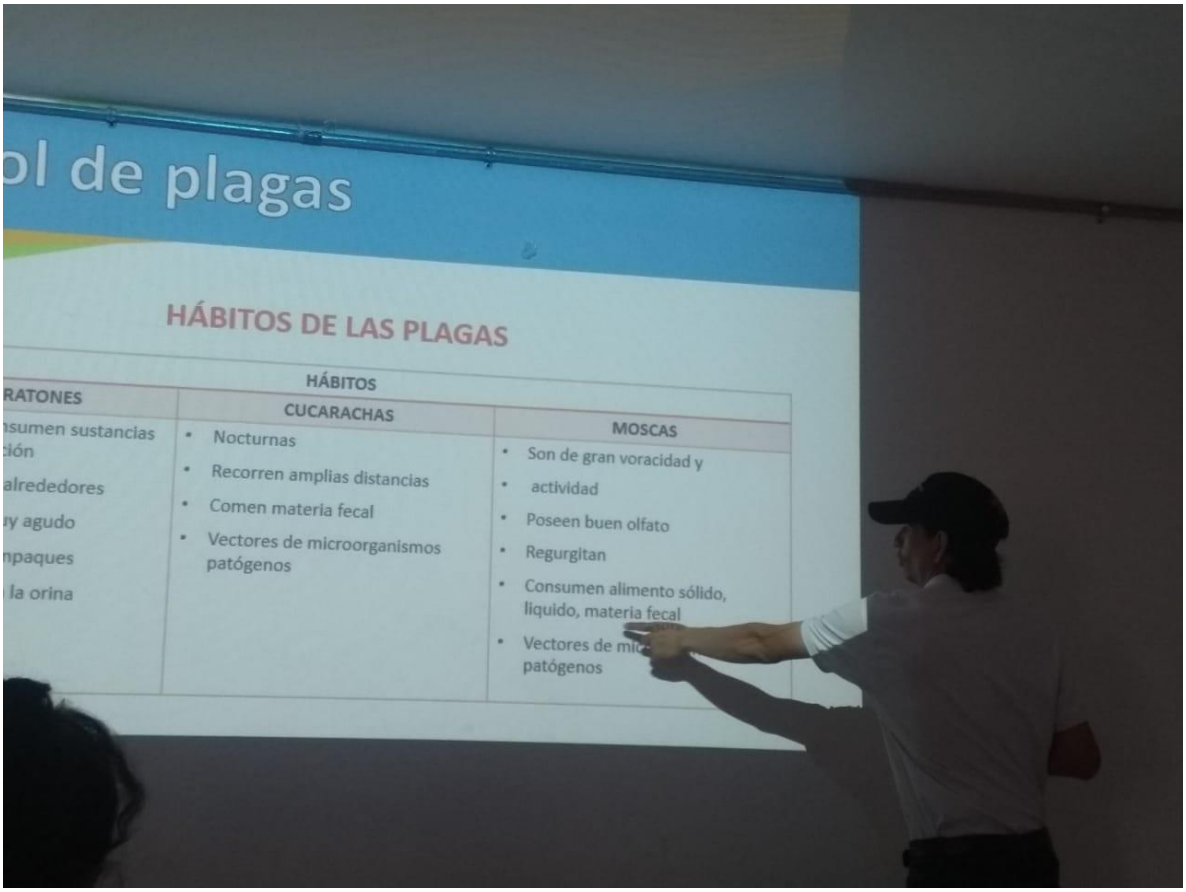


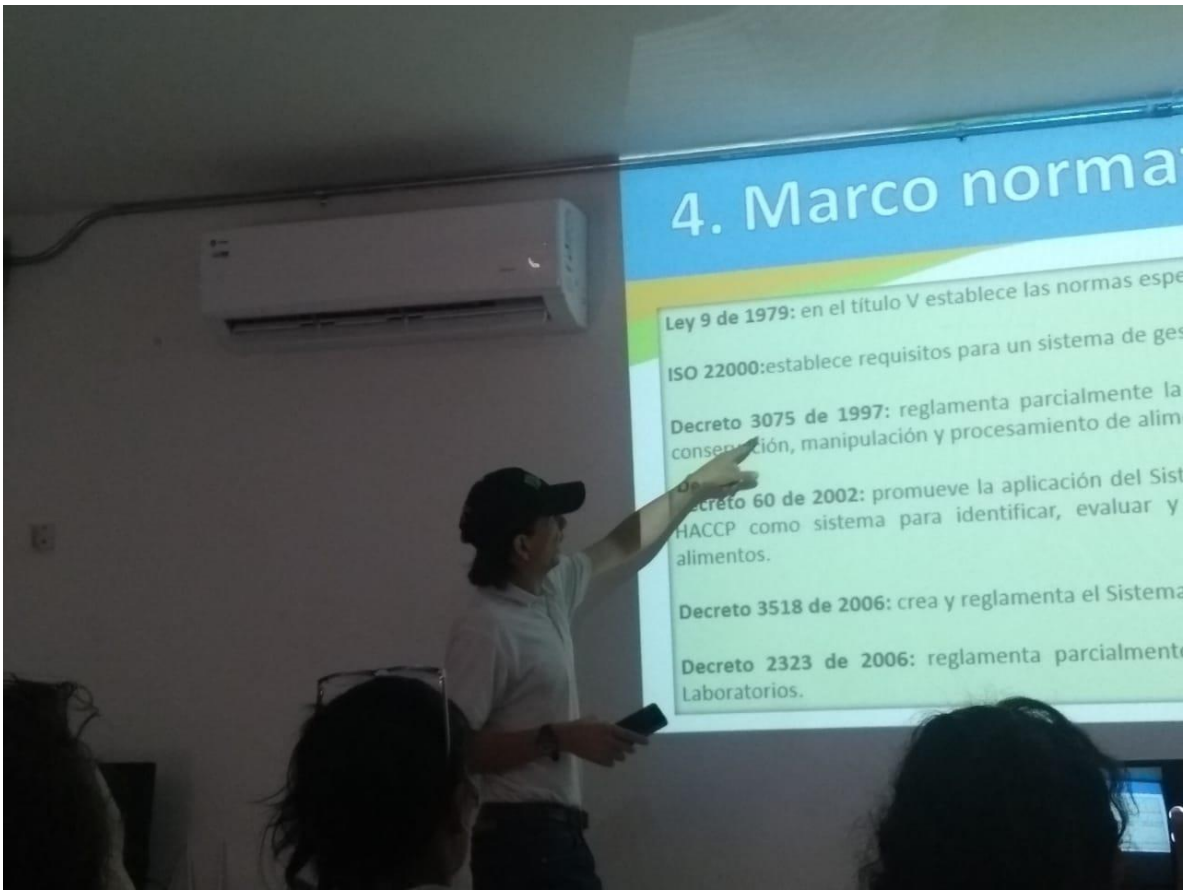









ol de plagas
HÁBITOS DE LAS PLAGAS
HÁBITOS
RATONES
CUCARACHAS
MOSCAS
nsumen sustancias
ción
alrededores
y agudo
npaques
la orina
Nocturnas
Recorren amplias distancias
Comen materia fecal
Vectores de microorganismos patógenos
Son de gran voracidad y
actividad
Poseen buen olfato
Regurgitan
Consumen alimento sólido, liquido, materia fecal
Vectores de mi
patógenos


4. Marco norma
Ley 9 de 1979: en el título V establece las normas espe
ISO 22000:establece requisitos para un sistema de ges
Decreto 3075 de 1997: reglamenta parcialmente la
conse ción, manipulación y procesamiento de alim
ecreto 60 de 2002: promueve la aplicación del Sist
HACCP como sistema para identificar, evaluar y
alimentos.
Decreto 3518 de 2006: crea y reglamenta el Sistema
Decreto 2323 de 2006: reglamenta parcialmente
Laboratorios.