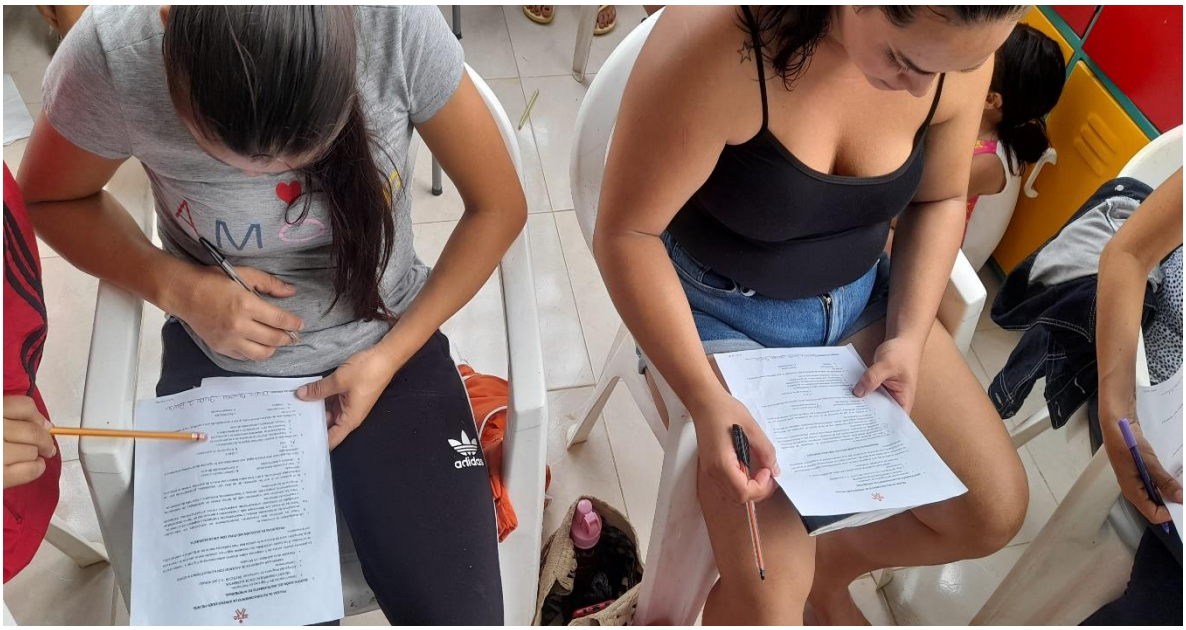
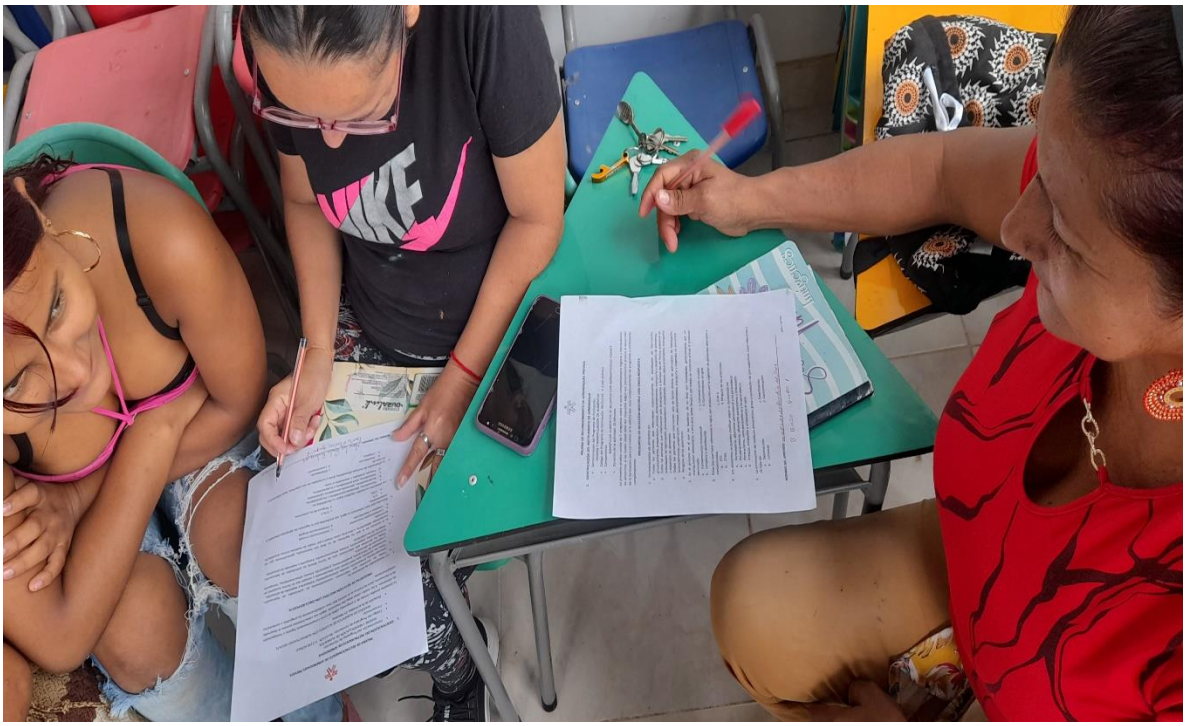
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS FICHA 2756836

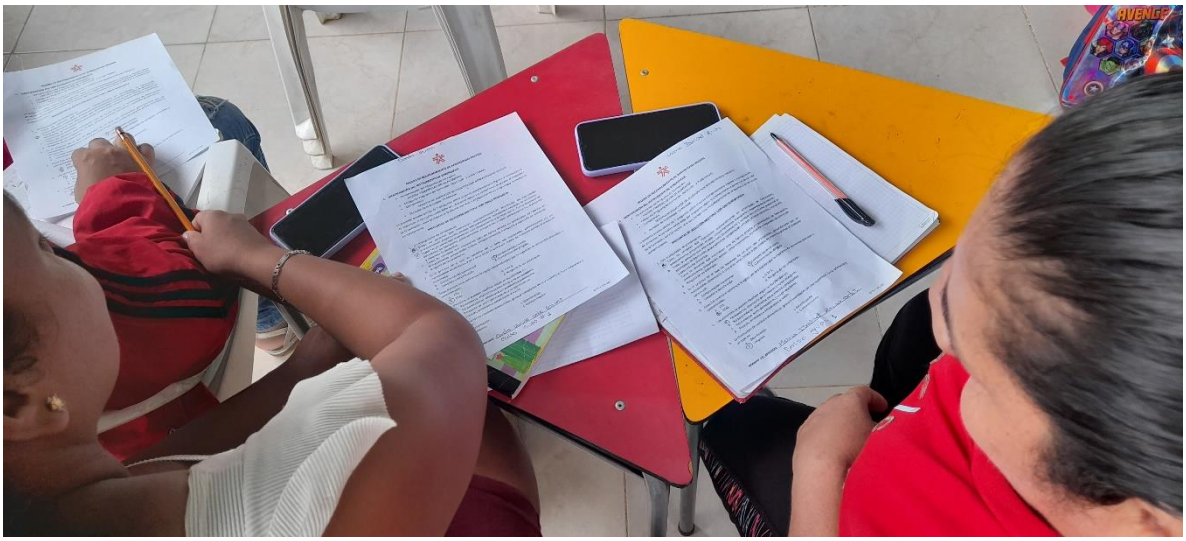
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

SALÓN COMUNAL POLIDEPORTIVO BARRIO BALSOS– MELGAR, ACTIVIDADES:

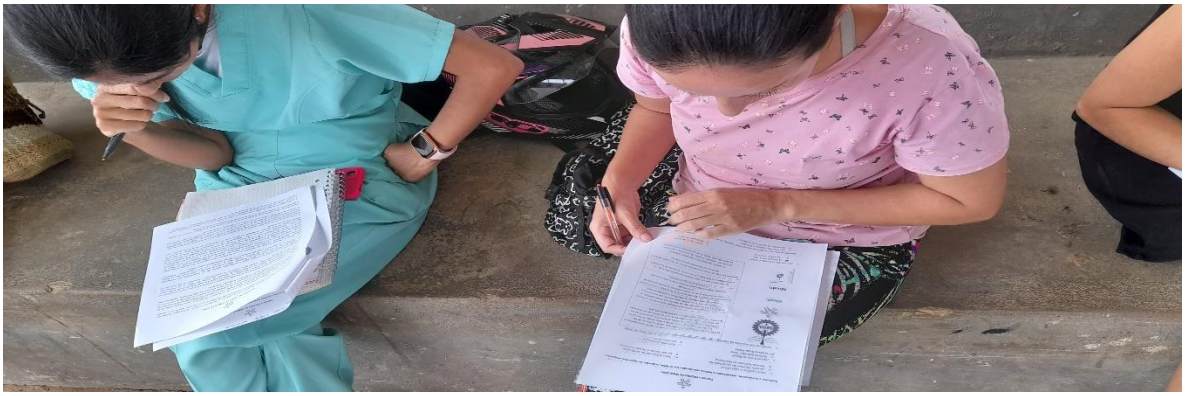
RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS:

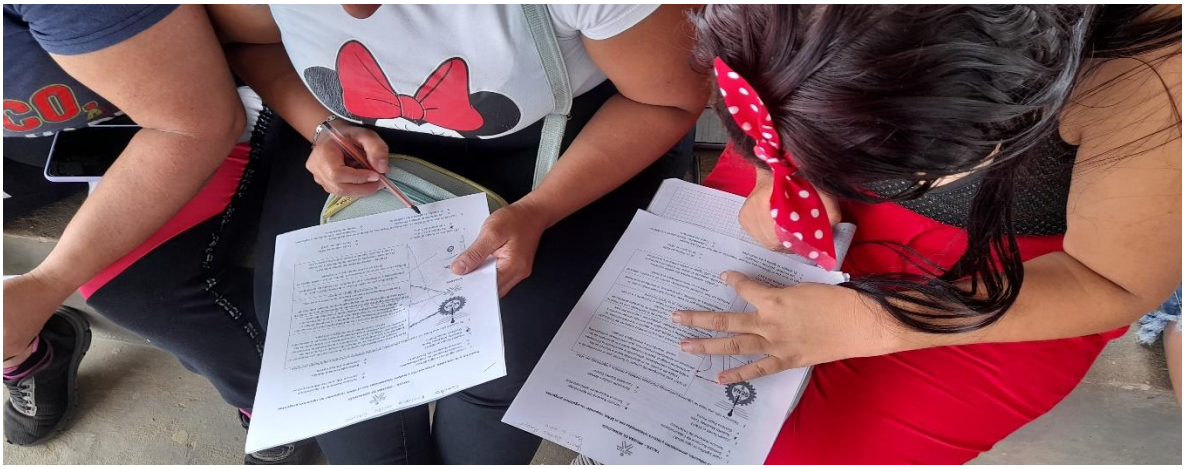






INDUCCIÓN A LOS PROCESOS DEL SENA MEDIANTE LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO:







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.











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.









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







