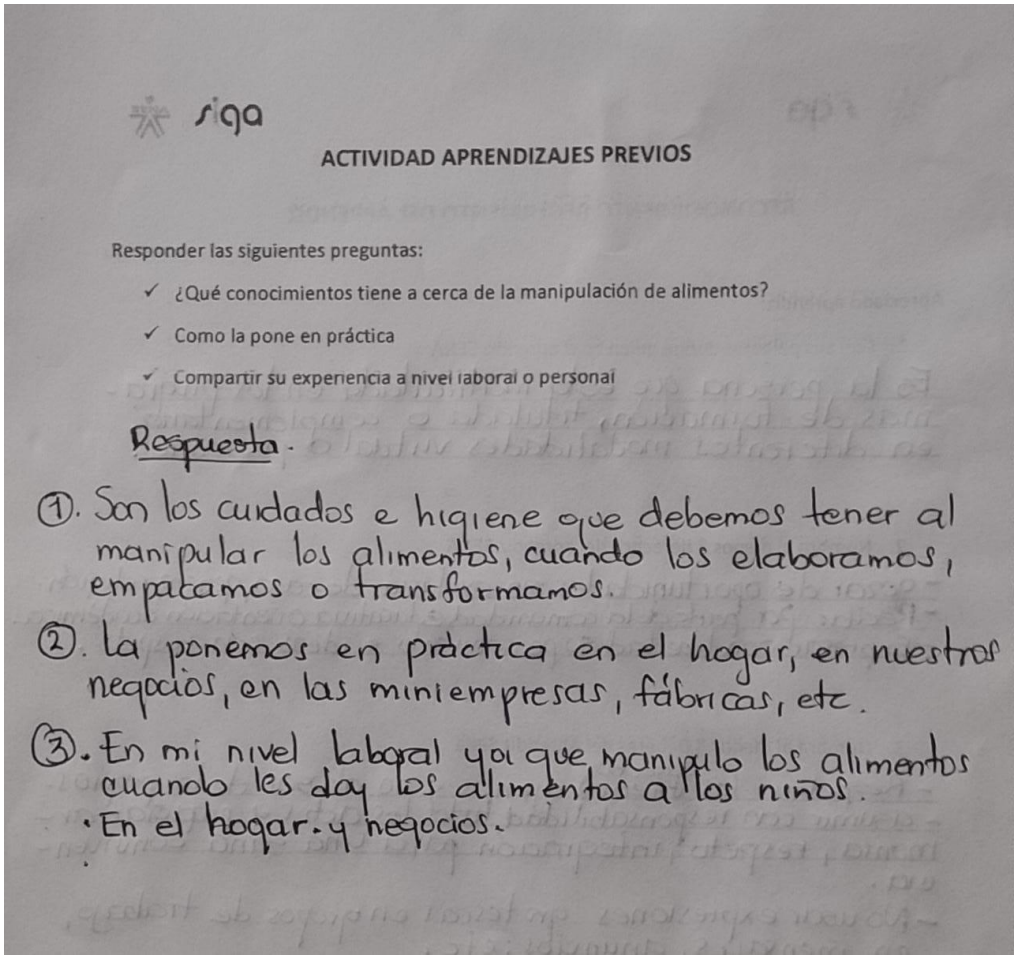
APRENDIZAJES PREVIOS

2744288_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



sigo

ACTIVIDAD APRENDIZAJES PREVIOS

Responder las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Qué conocimientos tiene a cerca de la manipulación de alimentos?
- ✓ Como la pone en práctica
- ✓ Compartir su experiencia a nivel laboral o personal

Respuesta.

① Son los cuidados e higiene que debemos tener al manipular los alimentos, cuando los elaboramos, empacamos o transformamos.

② La ponemos en práctica en el hogar, en nuestros negocios, en las miniempresas, fábricas, etc.

③ En mi nivel laboral ya que manipulo los alimentos cuando les doy los alimentos a los niños.
· En el hogar. y negocios.

sigla

ACTIVIDAD APRENDIZAJES PREVIOS

Responder las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Qué conocimientos tiene a cerca de la manipulación de alimentos?
- ✓ Como la pone en práctica
- ✓ Compartir su experiencia a nivel laboral o personal

*La preparación he higiene de los alimentos.
*elaboran los alimentos en el hogar.
*poniendo en practica en el hgar o con su familia.

Diana Escobar
Uriy.
Sneida Sanchez
Jacinto

- William Ramirez
- Margoth Del Carmen
- Yeiner Alejandro Alvarez
- Paola Andrea Triana.

ACTIVIDAD APRENDIZAJES PREVIOS

Responder las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Qué conocimientos tiene a cerca de la manipulación de alimentos?
- ✓ Como la pone en práctica
- ✓ Compartir su experiencia a nivel laboral o personal

1. Manejar Una adecuada higiene en la manipulación y Producción de Alimentos.

2.- Lavado de Manos Adecuado
- La indumentaria adecuada
- El Transporte adecuado
- Preparación Adecuada.

3.- Fecha Vigente
- Refrigeración Adecuada > Licorera
- Control de plagas

- Transporte Adecuado
- No transportar Productos Comestibles, Con Productos q contaminen. > Transporte
- Adecuada Manipulación de los Alimentos
- Traje Adecuado e indumentaria
- La correcta higiene del lugar de producción > Alimentos