APRENDIZAJES PREVIOS

2756847_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

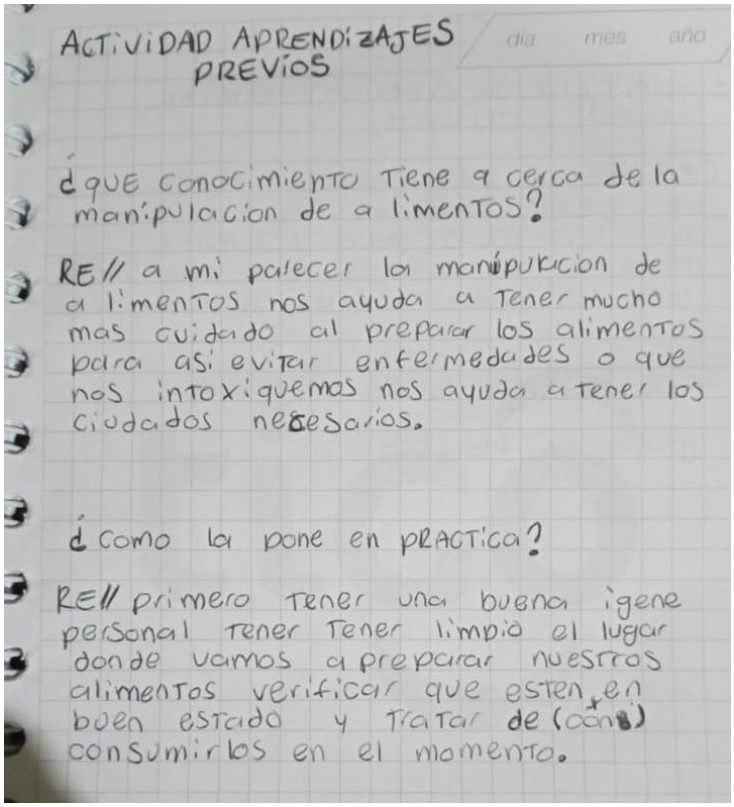
ACTIVIDAD APRENDIZAJES PREVIOS

- Participar en el foro

Respondiendo las siguientes preguntas:

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

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



ACTIVIDAD APRENDIZAJES PREVIOS

día mes año

¿QUE CONOCIMIENTO TIENE A CERCA DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS?

RE// A MI PARECER LA MANIPULACION DE ALIMENTOS NOS AYUDA A TENER MUCHO MAS CUIDADO AL PREPARAR LOS ALIMENTOS PARA ASI EVITAR ENFERMEDADES O QUE NOS INTOXIQUEMOS NOS AYUDA A TENER LOS CUIDADOS NECESARIOS.

¿COMO LA PONE EN PRACTICA?

RE// PRIMERO TENER UNA BUENA HIGENE PERSONAL TENER TENER LIMPIO EL LUGAR DONDE VAMOS A PREPARAR NUESTROS ALIMENTOS VERIFICAR QUE ESTEN EN BUEN ESTADO Y TRATAR DE (COMER) CONSUMIRLOS EN EL MOMENTO.

¿ compartir su experiencia a nivel laboral o personal?

Rell pues en mi ateriar trabajo me exigian Tener las uñas cortas usar tapa bocas gorro y delantar lavarme las manos y tener Todo limpio lavar los alimentos antes de prepararlos.

nombre Angie lorena monedero

siga ADRIANA MARCELA UCRA

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. Pienso que la manipulación de alimentos es la manera Correcta de recibir, preparar, almacenar los diferentes alimentos que llegan a nuestras unidades de Servicio.

2-3 En el momento de brindar los alimentos a los niñ@s Usuarios recordamos y practicamos el lavado adecuado de manos, mientras nosotras las madres Comunitarias tambien nos aseamos además de usar gorro, tapabocas y guantes ya que en las unidades de Servicios Contamos con un auxiliar quien es la encargada directa de almacenar y preparar la minuta diaria.

siga

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= Debemos tener un buen ambiente limpio, las manos bien lavadas para evitar infecciones o enfermedades diarreicas en nosotros y los que consumen nuestros alimentos. Lavar bien todos los alimentos antes de preparlos es fudamental.

2= Eligiendo los alimentos con fines higiénicos
- cocinando bien los alimentos
- consumiendo inmediante los alimentos cocinados.

3= A nivel laboral no he tenido experiencia. pero en el ambito personal si ya que yo mismo preparó mis alimentos, tenemos que tener en cuenta lavar bien los alimentos y cocinarlos bien también nos evitará alguna enfermedad estom