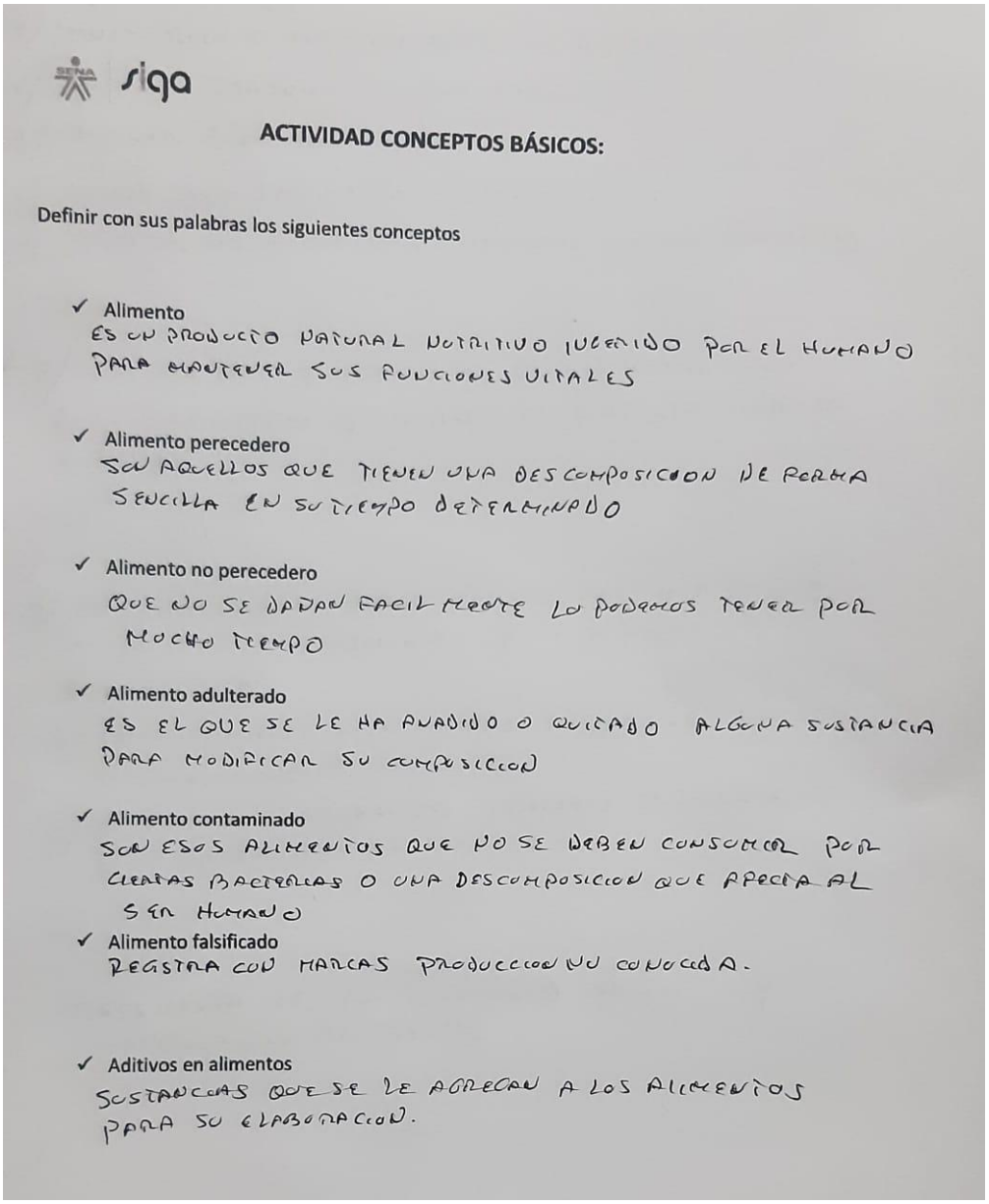
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2744288_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

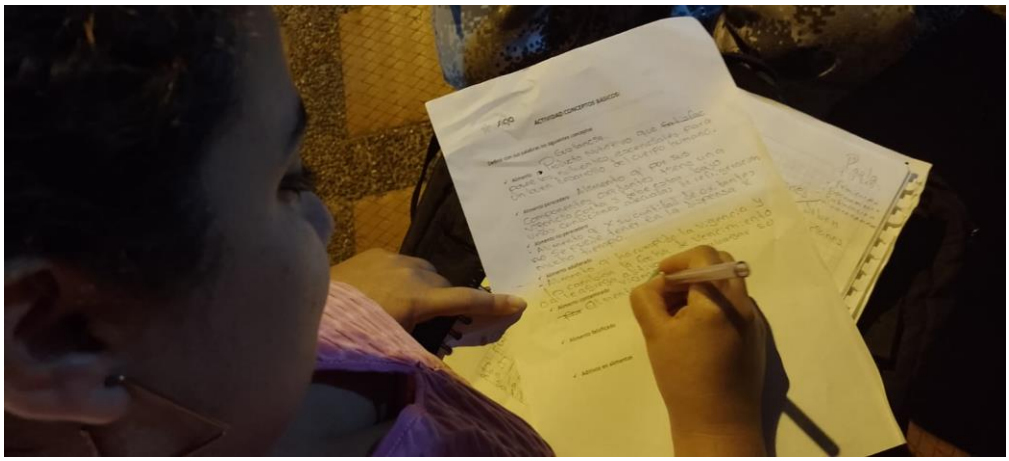


SENA siga

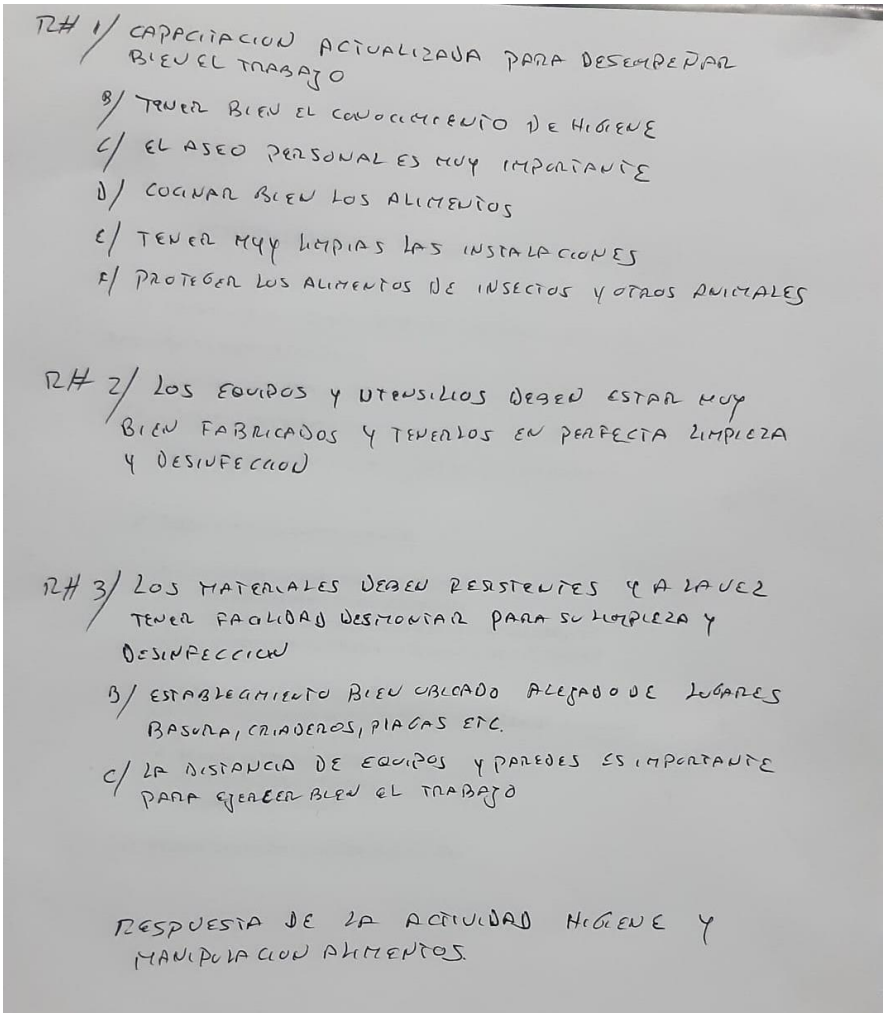
ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ Alimento
  ES UN PRODUCTO NATURAL NUTRITIVO INGERIDO POR EL HUMANO PARA MANTENER SUS FUNCIONES VITALES
- ✓ Alimento perecedero
  SON AQUELLOS QUE TIENEN UNA DESCOMPOSICION DE FORMA SENCILLA EN SU TIEMPO DETERMINADO
- ✓ Alimento no perecedero
  QUE NO SE DAÑAN FACILMENTE LO PODEMOS TENER POR MUCHO TIEMPO
- ✓ Alimento adulterado
  ES EL QUE SE LE HA AÑADIDO O QUITADO ALGUNA SUSTANCIA PARA MODIFICAR SU COMPOSICION
- ✓ Alimento contaminado
  SON ESOS ALIMENTOS QUE NO SE DEBEN CONSUMIR POR CIERTAS BACTERIAS O UNA DESCOMPOSICION QUE AFECTA AL SER HUMANO
- ✓ Alimento falsificado
  REGISTRA CON MARCAS PRODUCCION NO CONOCIDA.
- ✓ Aditivos en alimentos
  SUSTANCIAS QUE SE LE AGREGAN A LOS ALIMENTOS PARA SU ELABORACION.



TALLER CONCEPTOS BÁSICOS



RTA 1/ CAPACITACION ACTUALIZADA PARA DESEMPEÑAR BIEN EL TRABAJO

B/ TENER BIEN EL CONOCIMIENTO DE HIGIENE

C/ EL ASEO PERSONAL ES MUY IMPORTANTE

D/ COCINAR BIEN LOS ALIMENTOS

E/ TENER MUY LIMPIAS LAS INSTALACIONES

F/ PROTEGER LOS ALIMENTOS DE INSECTOS Y OTROS ANIMALES

RTA 2/ LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DEBEN ESTAR MUY BIEN FABRICADOS Y TENERLOS EN PERFECTA LIMPIEZA Y DESINFECCION

RTA 3/ LOS MATERIALES DEBEN RESISTENTES Y A LA VEZ TENER FACILIDAD DESMONTAR PARA SU LIMPIEZA Y DESINFECCION

B/ ESTABLECIMIENTO BIEN UBICADO ALEJADO DE LUGARES BASURA, CRIADEROS, PLAGAS ETC.

C/ LA DISTANCIA DE EQUIPOS Y PAREDES ES IMPORTANTE PARA EJERCER BIEN EL TRABAJO

RESPUESTA DE LA ACTIVIDAD HIGIENE Y MANIPULACION ALIMENTOS

TALLER NORMATIVIDAD

REGISTRO FOTOGRAFICO

2744288_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



ABRIL 10, ACTIVIDAD: INDUCCIÓN



ABRIL 11, ACTIVIDAD: NORMATIVIDAD VIGENTE