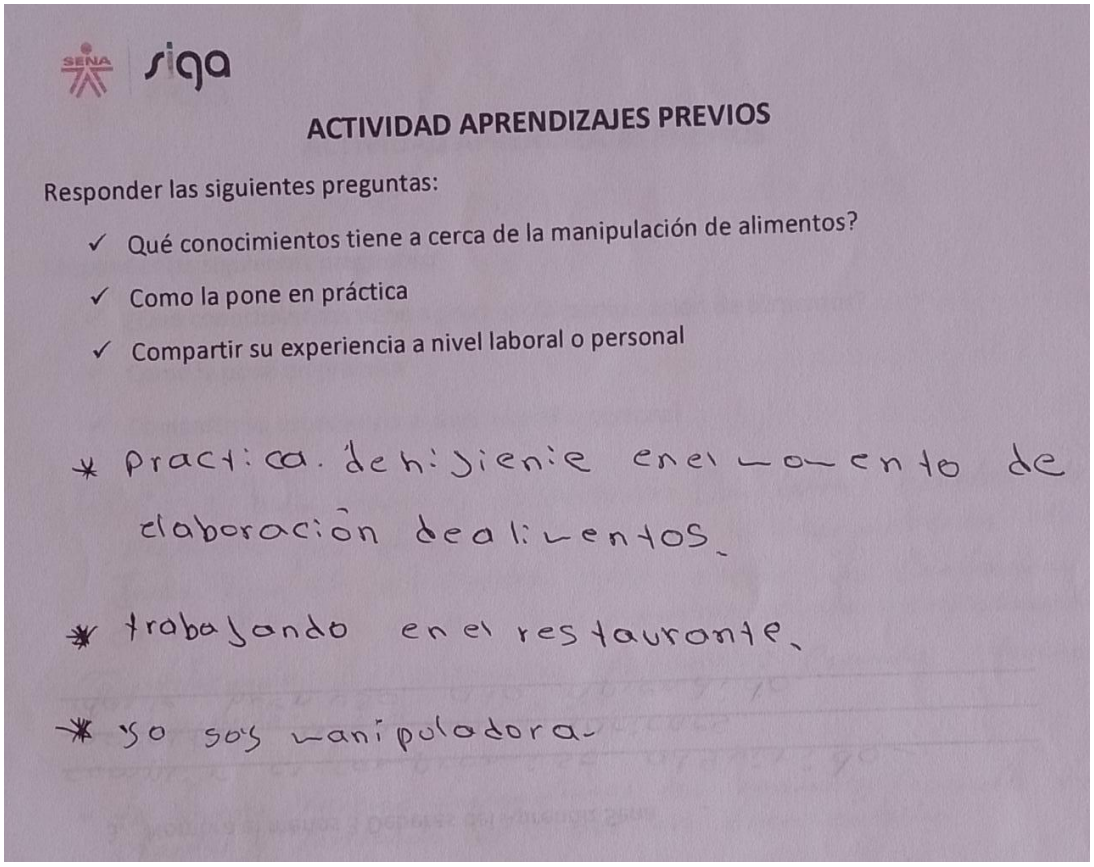
APRENDIZAJES PREVIOS

2766851_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



SENA 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

* practica. de higiene en el momento de elaboración de alimentos.
* trabajando en el restaurante.
* yo soy manipuladora.

SENA siqa

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) Es el buen manejo y preparación con buenos hábitos de Higiene. que debemos tener en la manipulación de Todo Tipo de alimentos, para evitar la Contaminación de ellos y que nos puedan evitar enfermedades.

(2) utilizando los elementos adecuados Cuando vamos a manipular los alimentos

- la buena Higiene lavandonos las manos, lavando los equipos y teniendo el lugar en buen estado.

(3) La experiencia que Tenemos es en un curso que estamos elaborando, utilizamos todos los equipos de trabajo y utilizando los respectivos elementos de trabajo, como Tapabocas, delantal, Gorro. y al mismo tiempo se deja limpio el area de trabajo.

Miriam Polanía
Nicol Ochoa

ACTIVIDAD APRENDIZAJES PREVIOS

esponder 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 limpieza de manos, Aseo personal ejem = cofia y tapabocas guantes, manipulación de cuchillos,

2 en el restaurante, cafeterias, en el hogar, negocios

3. Teniendo completamente aseado mi lugar de trabajo como = La cocina.