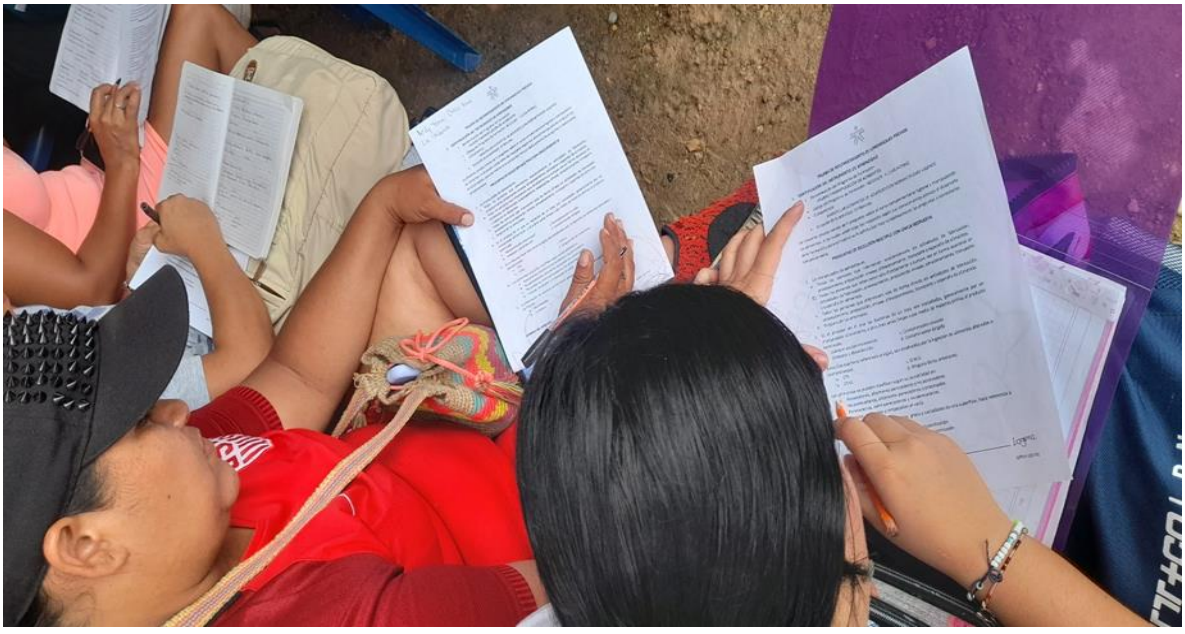
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS – MAYO 2023
FICHA 2764722
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SALÓN COMUNAL BARRIO LA LAGUNA MELGAR

ACTIVIDADES:

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS:





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







ACTIVIDADES

Inducción y conocimiento de conceptos y principios de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, contaminación en alimentos, mundo microbiano, tipos de alimentos, técnicas de conservación de alimentos, definiciones básicas de limpieza y desinfección.











Normatividad vigente alimentaria, normas y hábitos higiénicos, 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:









