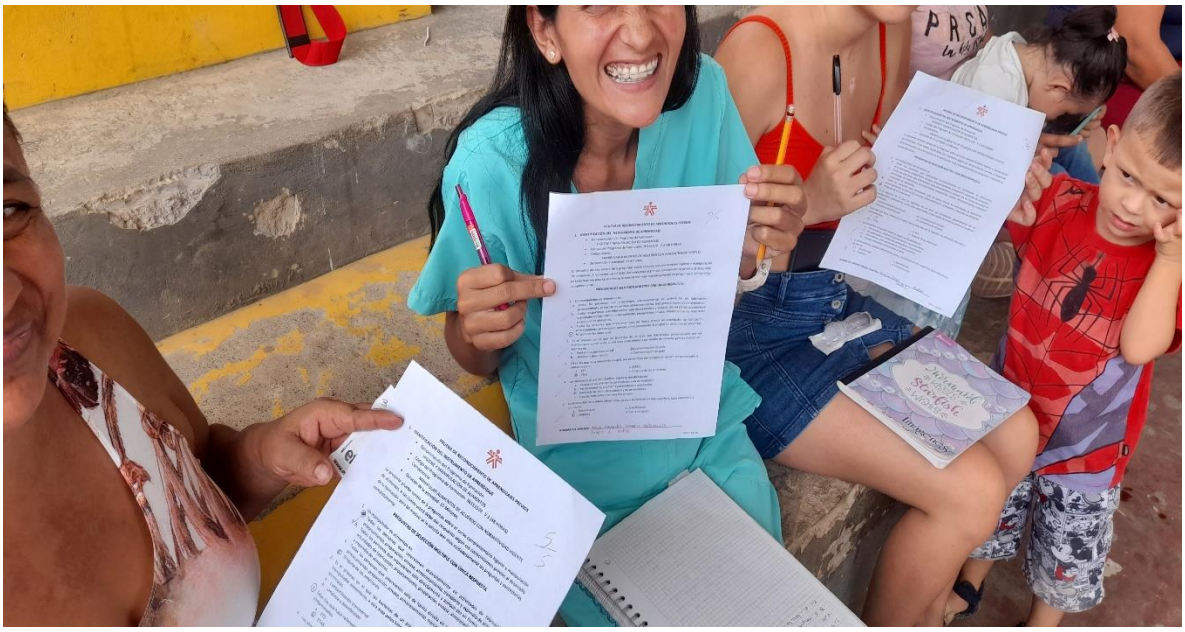
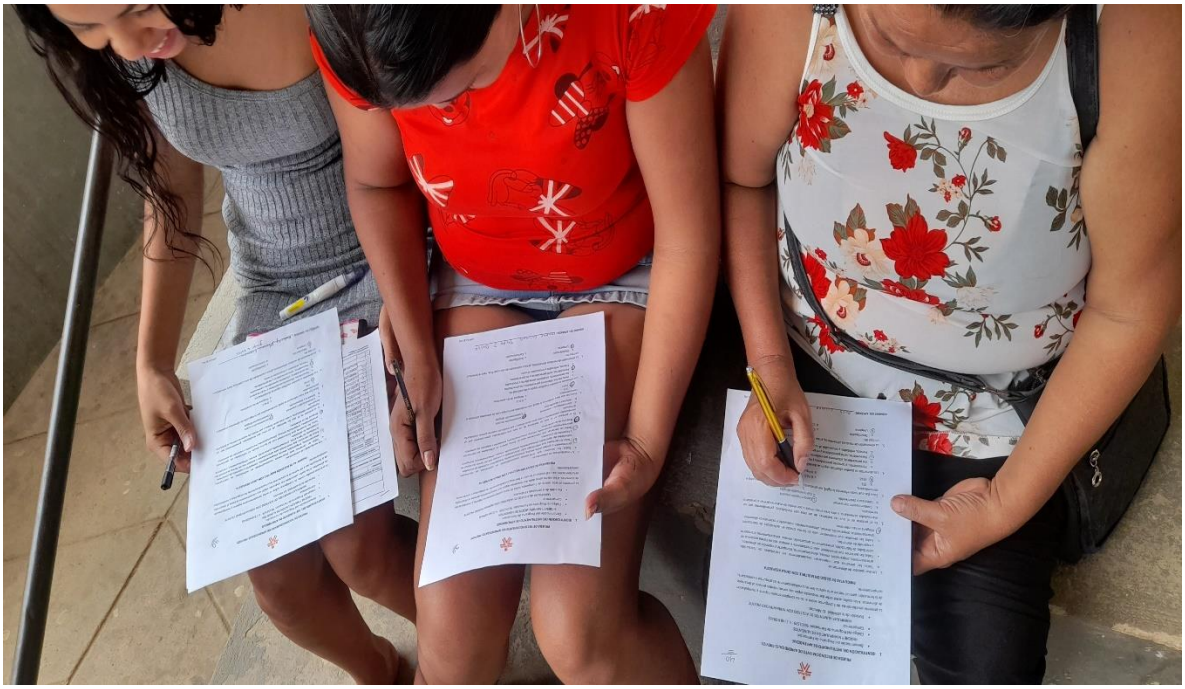
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS – MAYO 2023
FICHA 2764761
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SALÓN COMUNAL POLIDEPORTIVO BARRIO BALSOS GRUPO 2 – MELGAR

ACTIVIDADES:

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS:







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






believe
DREAM
LOVE
PINK

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:


















Levi's