12. Siempre debemos comer con comedida por, mongos en los almacenes

13. Siempre utilizar guantes, tapabocas y gorros

- En un restaurante me dieron un almuerzo y tenía un medio chonzo era un sobrado
- En una cafetería se compro una empanada y tenía un pelo
- Los gastaron empanadas y estaban vencidas con mal olor
- Trabaje en un restaurante q utilizaban los sobrantes

Yaneth Zapata Pantoja
Jessica Valderrama
Jhon Pablo Espinosa Morales
Luz Adriana Bond Ortiz
Viviana Carolina Valderrama
Paula Andrea Cely
Leidy Viviana Velez

1. Ir al propietario y proponerle que se capasite de como mantener sus tierras sus cultivos como tener un hambiente abto para consumo
2. Antes de la prepación de los alimentos debes desinfectar lavar el area de trabajo
3- Dar un buen almacenamiento a los alimentos
4- Lo principal tener agua potable y en caso tal hervir el agua
5- Los (pedir certificados de) Ir a lugares donde se encuentre el certificado para vender carnes a Ir a sitios seguros
6- tratar de que en el momento de preparación de alimentos no tener mascotas
7- Desinfectar muy bien y ya si es un caso de daño desecharlo
8. todo debe ir en resipientes diferentes y en su lugar adecuado
9. siempre debemos lavarnos las manos constantemente antes y despues de manipular los alimentos
10. No debemos tocarnos ninguna parte de nuestro cuerpo o tener capacitaciones
11- Estar limpiando constantemente nuestro sitio de trabajo y tena utencilios abtos para la venta y preparacion

A. 1 Hablar con proveedor para que se capacite y haya un mejor manero de desinfección de productos
2 Capacitación de empleados desinfectar del producto antes de procesar dueño o establecimiento
3 Capacitación de empleados desinfectar del lugar y instrumentos manipulación correcta de los productos
4 Tratamiento de plaga desinfección y control de plagas
5 Control de agua residuales y purificador de agua para lavado de alimentos
6 Cambio de proveedor
7 Mantenimiento de establecimiento y lavado y desinfección de productos
8 Lavado y desinfección de alimento según su categoría o productos cárnicos y desechar
9 Separación de alimentos frutas verduras carnes lácteos o productos preelaborados
10 Hacer en el establecimiento un buen lavado de manos y tener avisos explicando las 4 buenas normas de higiene
11 El buen uso de los implementos según el área del establecimiento

10 una adecuada estructura del establecimiento y vitrina y utensilios utilizados acorde al tipo de negocio
11 uso de toallas desechables en las distintas áreas de manipulación según los alimento (carne-pollo verduras)

11 Tener Botiquín con todo implemento necesario para emergencia personal Registro de personas según capacidad
B

Bofuteria = salio pelo en una sopa
Yolgri = compra de torta de chocolate y salio una cucaracha
Mi mamá trajo pan con jamón y me salio moco
Mi abuela trajo pan con salchicha me salio cucaracha
Anoche me salio moco en un sandwich
Ayer me salio una cucaracha en una sopa

Bryan Andres Camacho Rueda

Leandro Pinzon

Gloriana Perez Vasquez

Powered by CamScanner

Yeldy Mabbas - Maria Fernanda - Diana Paloma Castano - Edver Gabriel Ramos - Alexander Ruiz - Pedro Garcia - Luz Astrid Valencia

1. Para desde el parador que las Verduras estén frescas. Primero que no es apto. realice. Para el consumo. después ya con el producto desde una buena recolección lavar y desinfectar los alimentos para el consumo.

2. Reunir a los empleados para concientizar que el establecimiento debe de tener buena imagen y que sea no solo agradable sino que siempre se vean limpio. Para eso incluir al Personal para capacitarlos y concientizar de manera desde limpio. ejemplo colores para cada carne, frutas etc limpiarlos y todo los implementos.

3. hacer control de plagas, y disfetar alrededor

4. Utilizar lacares para el consumo

5. Confiar del Proveedor, pero si el animal esta enfermo no hacer vendido. Un poco empleado verificar pelo con el olor, el sabor podremos darnos cuenta y eliminar el consumo.

6. Lupeias preparar el alcohol para consumir tapar debidamente y así se evitar la contaminación

6. No son confiables y no son aptos para el consumo cambiar de proveedor

7. Lavarlos, y cumplo si es un fonde y a pelado botarlo.

8. Para evitar la contaminación separar debidamente cada producto

9. Limpiar lavar y secar bien las manos constantemente

10. No hacer uso de las malas practicas ej tocarse la cara, sacar mocos etc.

11. Mantenimiento para el almacenamiento de los alimentos todo muy limpio y en buen estado

12. No es limpiar carnes con trapos es lavar la carne y darle un buen manejo en la superficie ya desinfectada con su debido manejo.

13. Usar su debida instrumentación pero no es debido trabajar enfermo por precaución.

6. malas practicas como por ejemplo mientras preparan los alimentos se rasca, o alguien con gripa manipula da cocina y el consumidor se enferma por mala manejo no solo a los alimento si no aislar al trabajador.