Actividad 2.

pepito es el bolones pero lo mandan a ser mesero, entonces hace todas las practicas mal, contamino el producto y lo mas probable es que el consumidor final se enferme.

Powered by CamScanner

Actividad 1

1. Panaderias con Moscas.
2. Una persona lecionada Contaminando Los Alimentos.
3. Alimentos con Insectos "Descompuestos"

2 - Topapocas y gorro para el cabello manos limpias, Uñas limpias sin anillos,

3. Tener muy limpio, Adecuado para evitar Sanciones.

.- Para poda seguir bien tener buena clientela,

- Consiencia limpia.

- Luz Marina Trejos Zuluaga
- María Gladiz Forero
- Carmenza Rivero
- Diana P. Muñoz.
- ALEXANDER RAMIREZ

Actividad 2.

1 Presentación personal
2 Contamino
3 No se lavo las manos
4 No uso sus implementos de Presentación y aseo.
5 Manipulos mal Los Alimentos
6 No uso gorro.
7 No lavo bien la losa.
8 No uso tapabocas. al destornudar Contamino,
9 falta de observación-

QUE FALLO
Presentacion personal
buena atención
manipulo mal los alimentos
NO capacitaron esta persona

Luz Nayiny Trejos Zuluaga
Mary Gladiz Forero
Carranza Rivero
Diana P. Muñoz.

Powered by CamScanner

Tema Manipulacion Alimentos | 06 | 06 | 23

Santiago Cortes Valencia
Alejandra Jimenez
Alexander Rubio
Luz Astrid Valencia Alzate
Gladis Muñoz
Francli Lopez
Yanet Ortiz

1.- Consumir alimentos, fumar y hacer malas practicas mientras se elabora (preparan) el alimento, - tener sucio los elementos que se utilizan para servir el alimento, ir a un sitio donde la persona tiene una mala presentacion y falta de aseo en su lugar de trabajo, - Alimentos vencidos

2.
- Tener una buena presentacion personal (tapabocas, cofia, etc)
- Mantener el area de trabajo y sus alrededores limpios
- Limpiar utensilios y darles un buen uso.
- Separar los implementos de aseo y darle el mejor uso posible

4 Lavar los alimentos para evitar enfermedades para agradar y conservar nuestra buena salud,

3. Manipular los alimentos con las manos sucias y propagar enfermedades y el consumidor final.

3.
- Hacer un buen uso de nuestros implementos para elaborar, los alimentos
- Procurar tener el area del trabajo en las mejores condiciones de limpieza.
- fomentar las buenas practicas a otros para ayudar a mejorar nuestros hubitos y asi evitar perjudicar a nuestros clientes, con algun tipo de enfermedad, ser parte del cambio

Powered by CamScanner

1/D lo ago todo el dia.

2/D el doente con la cara lo ideal sesia no trabajar has mi recuperación

3/TODAS LAS ANTERIOS PERO EN INDISPENSABLE A MATERIA FECAL

4/C Para evitar el contagio de Alimento

5/b lavar mis manos mas frecuente d Acudir al medico

6/A mantener todos las superficie limpias
b proteger los alimentos de todo contaminación
E notoiente aire.

7/A NOTRIENTE TENPERATURA TIENPO Humedad

8/d de 5 A 35

Carmenza Rivera