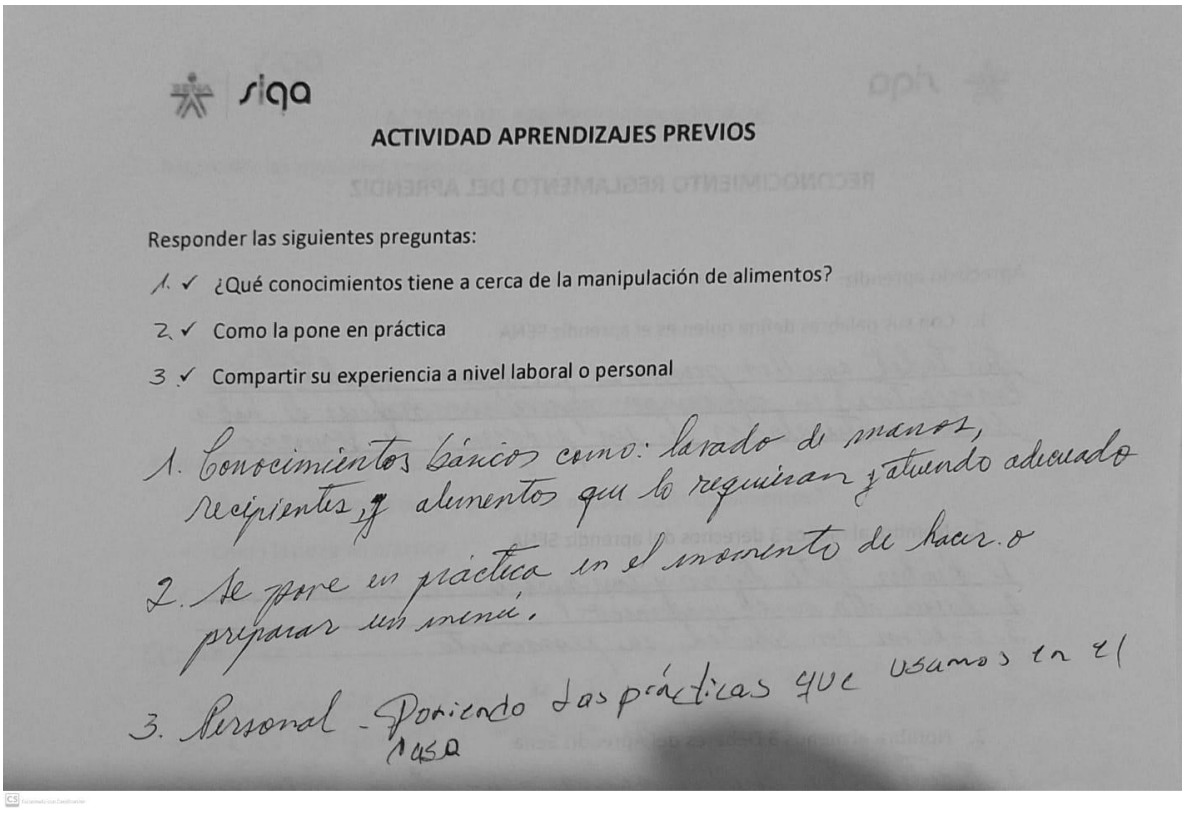
APRENDIZAJES PREVIOS

2786162_HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



siqa

ACTIVIDAD APRENDIZAJES PREVIOS

Responder las siguientes preguntas:

1. ✓ ¿Qué conocimientos tiene a cerca de la manipulación de alimentos?
2. ✓ Como la pone en práctica
3. ✓ Compartir su experiencia a nivel laboral o personal

1. Conocimientos básicos como: lavado de manos, recipientes y alimentos que lo requieran y utensilio adecuado
2. Se pone en práctica en el momento de hacer o preparar un menú.
3. Personal - Poniendo las prácticas que usamos en el [illegible] CASA

sigo

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

Desarrollo

1. Sobre manipulación de alimentos se podría decir que son las diferentes técnica a plicara para el manejo, almacenamiento y conservación de los alimentos. teniendo en cuenta técnicas de desinfección, limpieza, bioseguridad para el procesamiento adecuado de la materia prima hasta su producto final.

2. Utilizando el atuendo indicado (gorro, guantes, tapabocas bata, delantal, botas, maquillaje, uñas cortas y limpias) aseo de manos (lavado de manos), viendo etiquetas de vencimiento, comprando productos frescos y seguros) dar el uso correcto a cada producto.

3. En caso se aplica: lugiere de los alimentos, agua, jabon, vinagre, hipoclorito, ropa comoda, delantal, cabello recogido, conservar los alimentos en la nevera y se compran en el supermercado y plaza.

A nivel laboral se cuentan con algunos conocimientos generales del tema.

CS Escaneado con CamScanner

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

1.- Son las buenas prácticas que se deben tener en la elaboración de los alimentos: Higiene, evitar la contaminación cruzada, manejo de utensilios y espacios adecuados, desinfección de insumos y del sitio.

2.- Cuando preparamos nuestros alimentos.

3.- Al preparar cada uno de nuestros alimentos buscamos manejar una buena ~~aceptación~~, aceptar comprar los ingredientes en sitios que la garanticen, lo mismo que respeten la cadena de frío.

Irma Nohora V.
Alix Mery Villanueva

CS Escaneado con CamScanner