APRENDIZAJES PREVIOS

2839409_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

ACTIVIDAD APRENDIZAJES PREVIOS

- ¿Qué conocimientos tiene a cerca de la manipulación de alimentos?
- [illegible]
- [illegible]

1) Los reconocimientos serian buena higiene personal como uñas cortas, sin esmalte, sin accesorios, zapatos cerrados, Vestimenta clara.

2) Como se pone en practica, cumpliendo con todo lo reglamentado, buena presentacion personal, desinfectando todo lo que vamos a manipular

3) Camila: en una ensalada de frutas, sucedio en porcionar por no utilizar los implementos de trabajo adecuados

*Gloria: es muy dedicada a sus productos.
*Odileth: en la elaboracion de alimentos algunas le suceden porciones pero dos ha. mejorado
*Marcela: trata de dedicarse al trabajo

* Camila Torres

* Marcela Varon

ACTIVIDAD APRENDIZAJES PREVIOS

Responder las siguientes preguntas:

- ¿Que conocimientos tiene a cerca de la manipulacion de alimentos?
- Como la pone en práctica
- [illegible]

Solución

✓ No tener aretes, Cadenas, Anillos; Debemos tener las Uñas Cortas y Sin Esmalte; NO traer mayoriaje puesto. Debemos tener Zapatos Cerrados y Uniforme de Preferencia. Colores claros.

✓ Poniendo todo lo anterior En Practica.

✓ En mi Experiencia laboral les puedo Contar que sigo paso a paso todas las normas Como: Tener Zapatos Cerrados, Uniforme o ropa clara, no tener accesorios y Cabello recojido.

Nasly Tatiana Irreño O.
Miguel Baez Alarcon.
Dana Hoyos.

sigla

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) Tener en cuenta la higiene personal y el proceso de los Alimentos.

(2) Utilizando los implementos de seguridad como.

- Uñas cortadas
- Guantes.
- Gorro para el cabello.
- Vestimenta adecuada.
- Zapato cerrado.
- Cuando valla a toser. cubrir. nariz, boca con el codo.
- Conservar los alimentos. para que no pierda la cadena de frio.

(3) = En mi trabajo laboral. Pongo En practica cada proceso de los alimentos. y teniendo en cuenta el producto. que vamos a utilizar

Nicole Obien
Luisa F. Wolfero