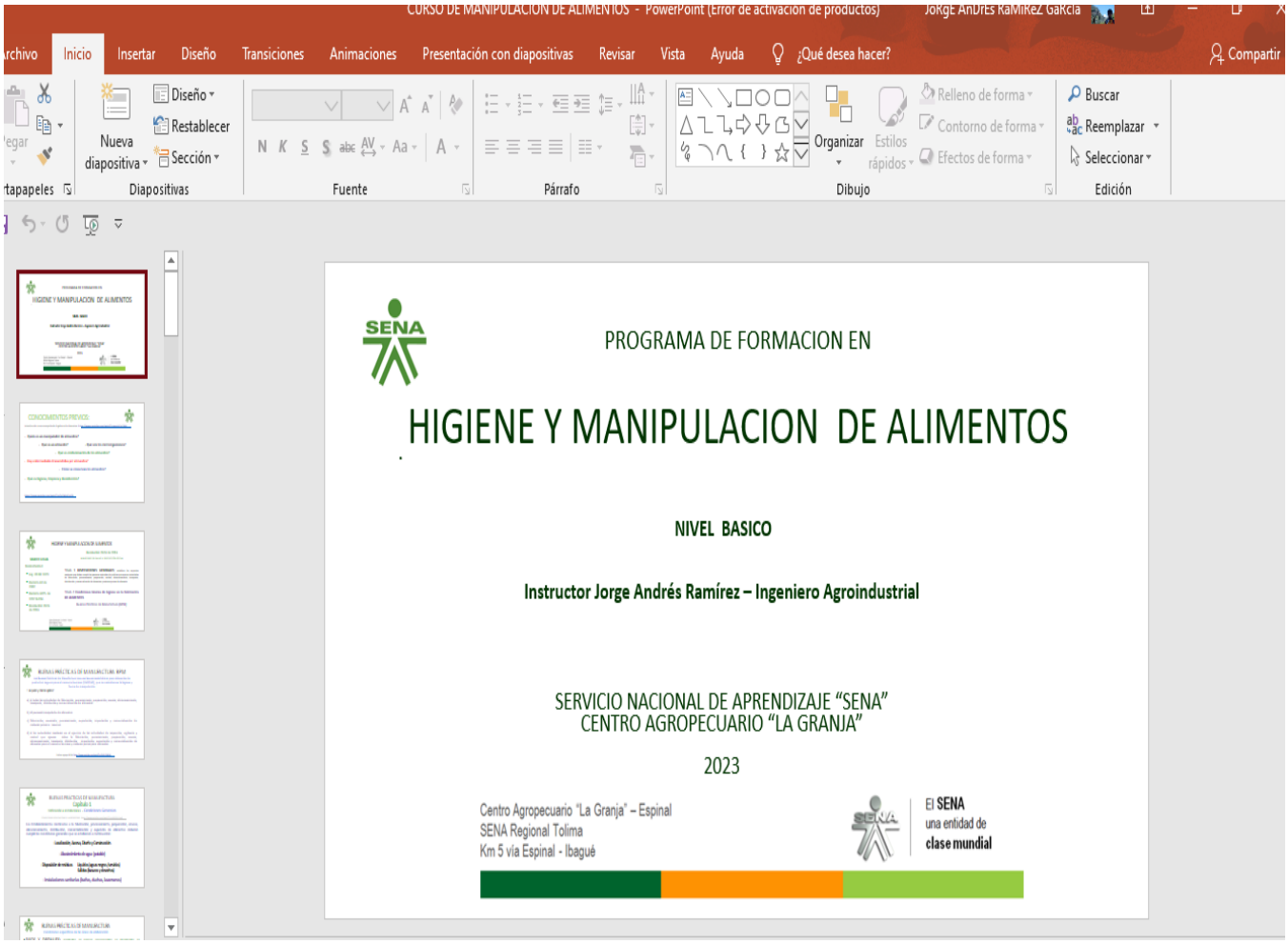
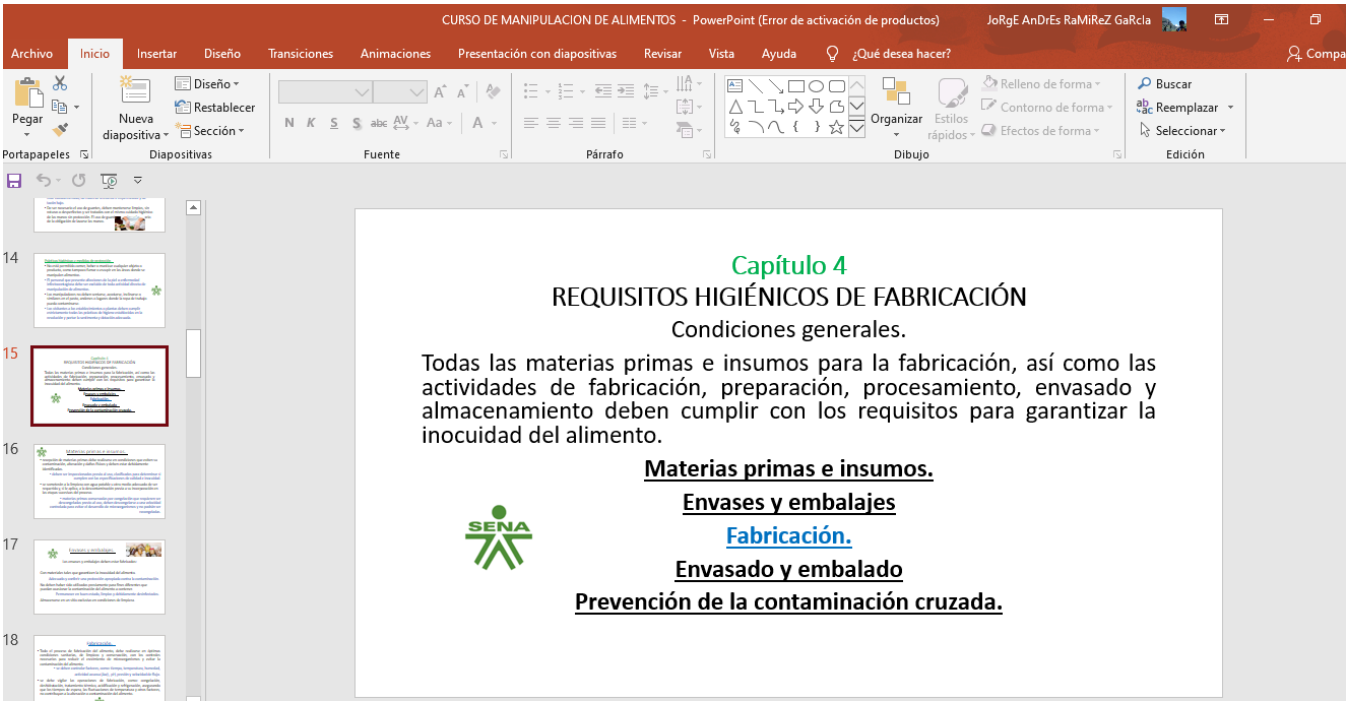

CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS - PowerPoint (Error de activación de productos)
JoRgE AnDrEs RaMiReZ GaRcIa
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño
Transiciones
Animaciones
Presentación con diapositivas
Revisar
Vista
Ayuda
¿Qué desea hacer?
Compartir
Nueva diapositiva
Diseño
Restablecer
Sección
Portapapeles
Diapositivas
Fuente
Párrafo
Dibujo
Organizar
Estilos rápidos
Relleno de forma
Contorno de forma
Efectos de forma
Buscar
Reemplazar
Seleccionar
Edición
SENA
PROGRAMA DE FORMACION EN
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
NIVEL BASICO
Instructor Jorge Andrés Ramírez – Ingeniero Agroindustrial
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"
CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"
2023
Centro Agropecuario "La Granja" – Espinal
SENA Regional Tolima
Km 5 vía Espinal - Ibagué
El SENA
una entidad de
clase mundial


CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS - PowerPoint (Error de activación de productos)
JoRgE AnDrEs RaMiReZ GaRcIa
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño
Transiciones
Animaciones
Presentación con diapositivas
Revisar
Vista
Ayuda
¿Qué desea hacer?
Pegar
Nueva diapositiva
Diseño
Restablecer
Sección
Portapapeles
Diapositivas
Fuente
Párrafo
Dibujo
Organizar
Estilos rápidos
Relleno de forma
Contorno de forma
Efectos de forma
Buscar
Reemplazar
Seleccionar
Edición
14
15
16
17
18
Capítulo 4
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN
Condiciones generales.
Todas las materias primas e insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos para garantizar la inocuidad del alimento.
Materias primas e insumos.
Envases y embalajes
Fabricación.
Envasado y embalado
Prevención de la contaminación cruzada.
SENA

CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS - PowerPoint (Error de activación de productos) JoRgE AnDrEs RaMiReZ GaRcIa

Archivo Inicio Insertar Diseño Transiciones Animaciones Presentación con diapositivas Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?

Pegar Nueva diapositiva Diseño Restablecer Sección Diapositivas Fuente Párrafo Organizar Estilos rápidos Relleno de forma Contorno de forma Efectos de forma Dibujo Buscar Reemplazar Seleccionar Edición

Prevención de la contaminación cruzada.

https://www.youtube.com/watch?v=7FC1opS1FSs

¿Cómo ocurre?

Durante la preparación



Debido a manos, utensilios o equipamiento mal lavado

Durante el almacenado



Si no separamos bien las comidas preparadas de las frescas

Diapositiva 24 de 53 Español (Colombia) Accesibilidad: es necesario investigar Notas Comentarios