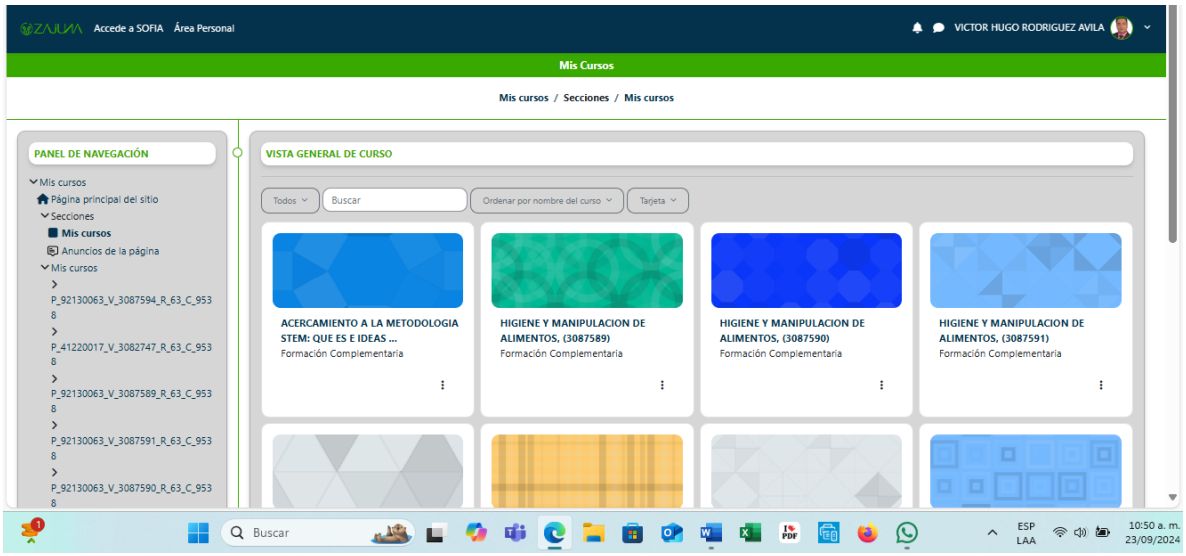
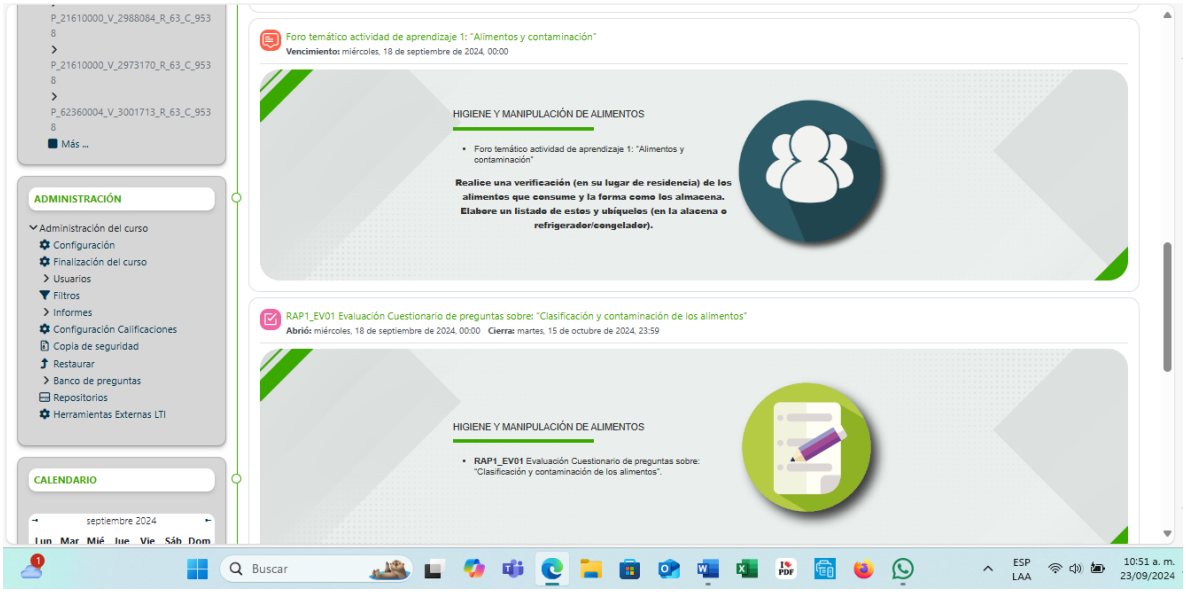
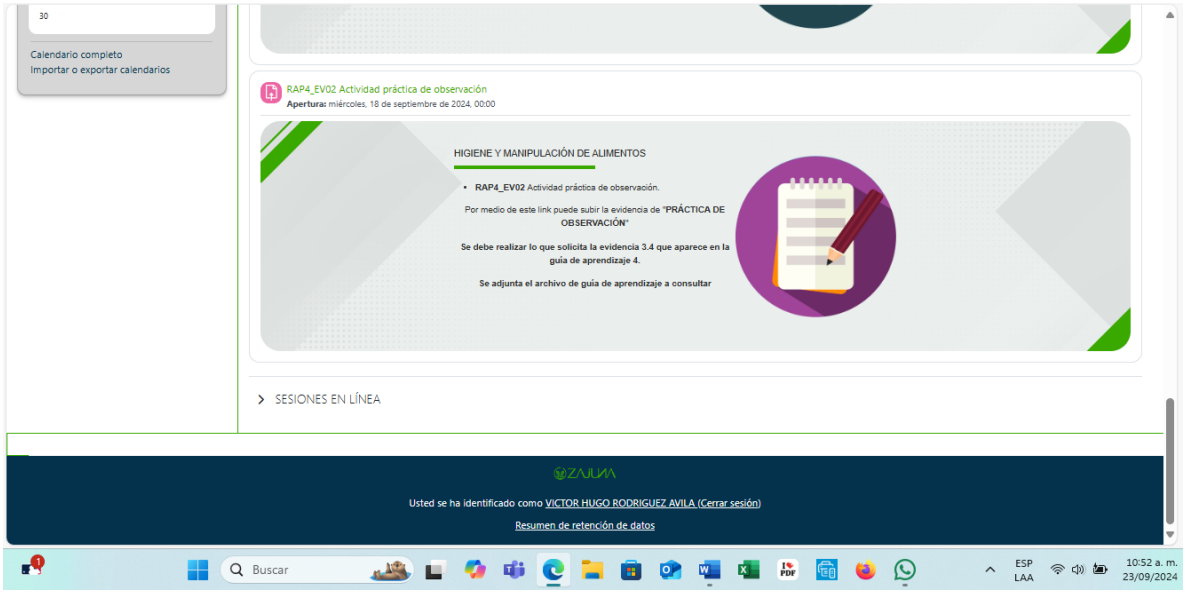
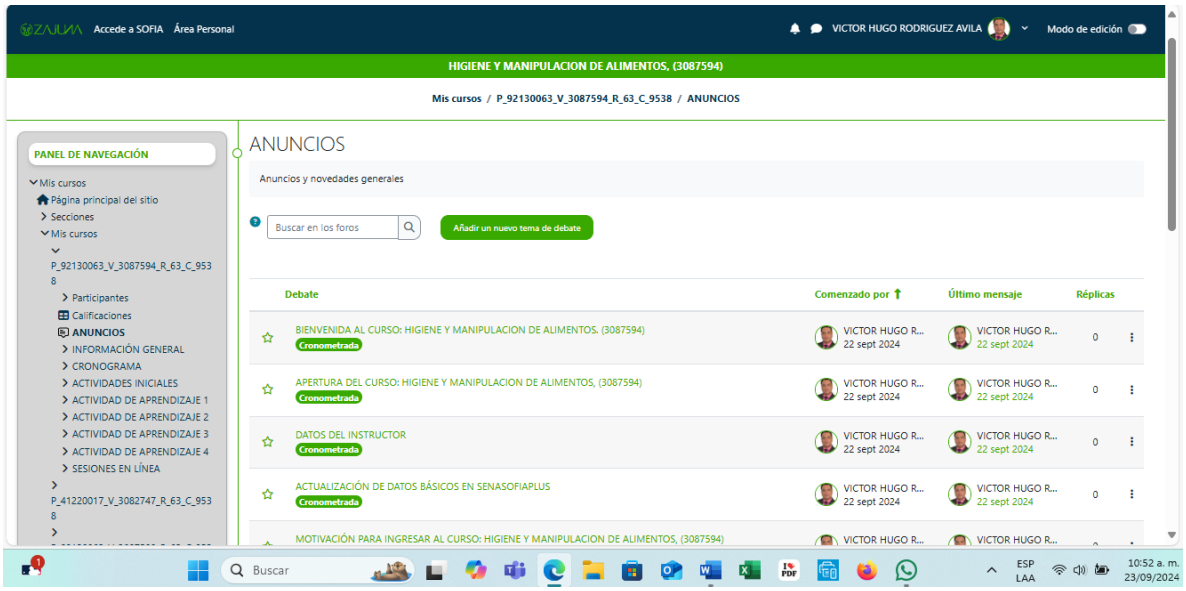
Evidencia 22.1
Captura de pantalla aplicativo Zajuna

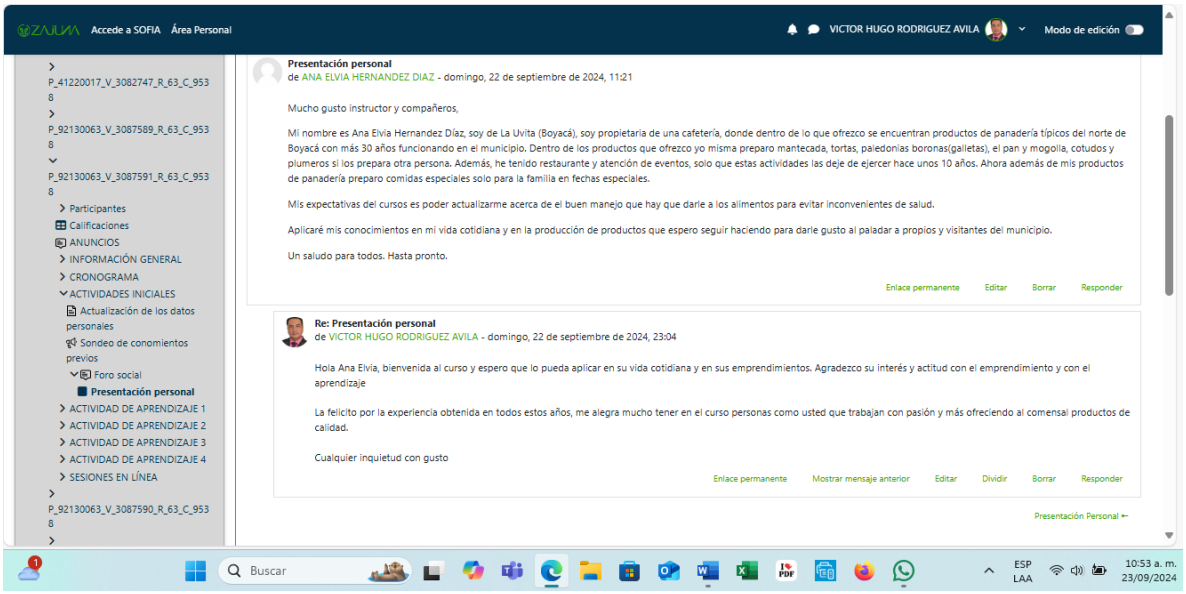





ADMINISTRACIÓN
Administración del curso
Configuración
Finalización del curso
Usuarios
Filtros
Informes
Configuración Calificaciones
Copia de seguridad
Restaurar
Banco de preguntas
Repositorios
Herramientas Externas LTI
CALENDARIO
septiembre 2024
Lun Mar Mié Jue Vie Sáb Dom
Foro temático actividad de aprendizaje 4: "Prácticas de higiene"
Vencimiento: miércoles, 18 de septiembre de 2024, 00:00
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Foro temático actividad de aprendizaje 4: "Prácticas de higiene".
¿Por qué se deben cumplir con las prácticas de higiene y medidas de protección?
- Mencione cuál sería el procedimiento técnico para realizar lavado de manos según la OMS.
- Explique algunas recomendaciones para evitar accidentes en las áreas de trabajo.
RAP4_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP"
Abrió: miércoles, 18 de septiembre de 2024, 00:00 Cierra: martes, 15 de octubre de 2024, 23:59
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
RAP4_EV01 Cuestionario de preguntas sobre: "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP".
Buscar
ESP LAA
10:51 a. m. 23/09/2024


30
Calendario completo
Importar o exportar calendarios
RAP4_EV02 Actividad práctica de observación
Apertura: miércoles, 18 de septiembre de 2024, 00:00
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
RAP4_EV02 Actividad práctica de observación.
Por medio de este link puede subir la evidencia de "PRÁCTICA DE OBSERVACIÓN"
Se debe realizar lo que solicita la evidencia 3.4 que aparece en la guía de aprendizaje 4.
Se adjunta el archivo de guía de aprendizaje a consultar
SESIONES EN LÍNEA
ZAJUNA
Usted se ha identificado como VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos
Buscar
ESP LAA
10:52 a. m. 23/09/2024


Accede a SOFIA
Área Personal
VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA
Modo de edición
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3087594)
Mis cursos / P_92130063_V_3087594_R_63_C_9538 / ANUNCIOS
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_92130063_V_3087594_R_63_C_9538
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
SESIONES EN LÍNEA
P_41220017_V_3082747_R_63_C_9538
ANUNCIOS
Anuncios y novedades generales
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
BIENVENIDA AL CURSO: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3087594)
Cronometrada
APERTURA DEL CURSO: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3087594)
Cronometrada
DATOS DEL INSTRUCTOR
Cronometrada
ACTUALIZACIÓN DE DATOS BÁSICOS EN SENASOFIAPLUS
Cronometrada
MOTIVACIÓN PARA INGRESAR AL CURSO: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3087594)
VICTOR HUGO R...
22 sept 2024
0
Buscar
ESP
LAA
10:52 a. m.
23/09/2024


Accede a SOFIA
Área Personal
VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA
Modo de edición
P_41220017_V_3082747_R_63_C_9538
P_92130063_V_3087589_R_63_C_9538
P_92130063_V_3087591_R_63_C_9538
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
Actualización de los datos personales
Sondeo de conomientos previos
Foro social
Presentación personal
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
SESIONES EN LÍNEA
P_92130063_V_3087590_R_63_C_9538
Presentación personal
de ANA ELVIA HERNANDEZ DIAZ - domingo, 22 de septiembre de 2024, 11:21
Mucho gusto instructor y compañeros,
Mi nombre es Ana Elvia Hernandez Díaz, soy de La Uvita (Boyacá), soy propietaria de una cafetería, donde dentro de lo que ofrezco se encuentran productos de panadería típicos del norte de Boyacá con más 30 años funcionando en el municipio. Dentro de los productos que ofrezco yo misma preparo mantecada, tortas, paledonias boronas(galletas), el pan y mogolla, cotudos y plumeros si los prepara otra persona. Además, he tenido restaurante y atención de eventos, solo que estas actividades las deje de ejercer hace unos 10 años. Ahora además de mis productos de panadería preparo comidas especiales solo para la familia en fechas especiales.
Mis expectativas del cursos es poder actualizarme acerca de el buen manejo que hay que darle a los alimentos para evitar inconvenientes de salud.
Aplicaré mis conocimientos en mi vida cotidiana y en la producción de productos que espero seguir haciendo para darle gusto al paladar a propios y visitantes del municipio.
Un saludo para todos. Hasta pronto.
Enlace permanente
Editar
Borrar
Responder
Re: Presentación personal
de VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA - domingo, 22 de septiembre de 2024, 23:04
Hola Ana Elvia, bienvenida al curso y espero que lo pueda aplicar en su vida cotidiana y en sus emprendimientos. Agradezco su interés y actitud con el emprendimiento y con el aprendizaje
La felicito por la experiencia obtenida en todos estos años, me alegra mucho tener en el curso personas como usted que trabajan con pasión y más ofreciendo al comensal productos de calidad.
Cualquier inquietud con gusto
Enlace permanente
Mostrar mensaje anterior
Editar
Dividir
Borrar
Responder
Presentación Personal
Buscar
ESP
LAA
10:53 a. m.
23/09/2024