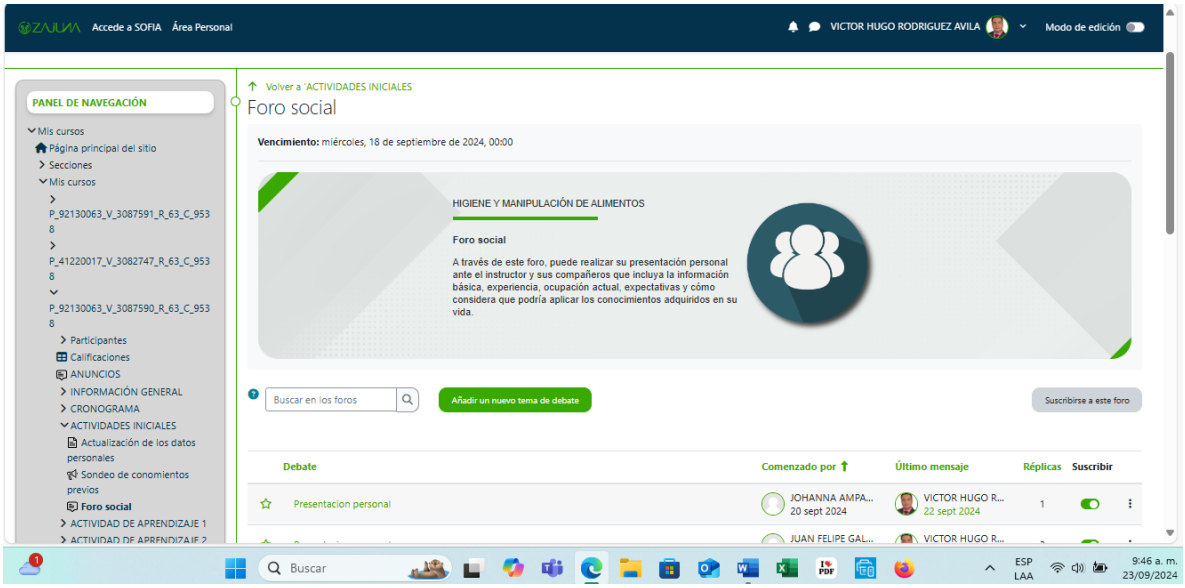
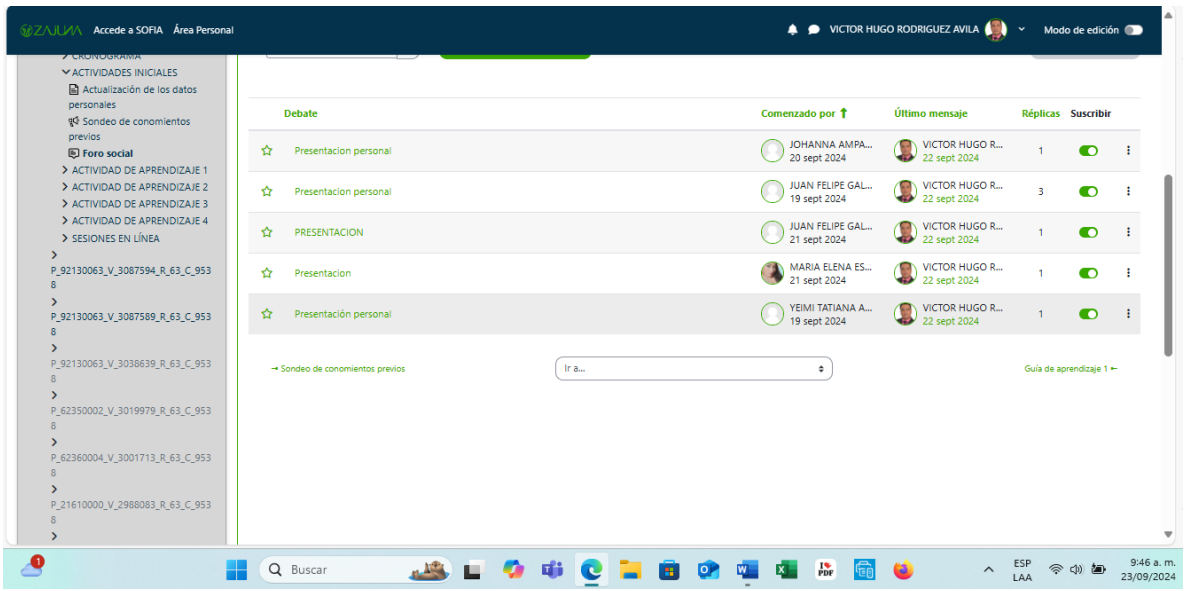
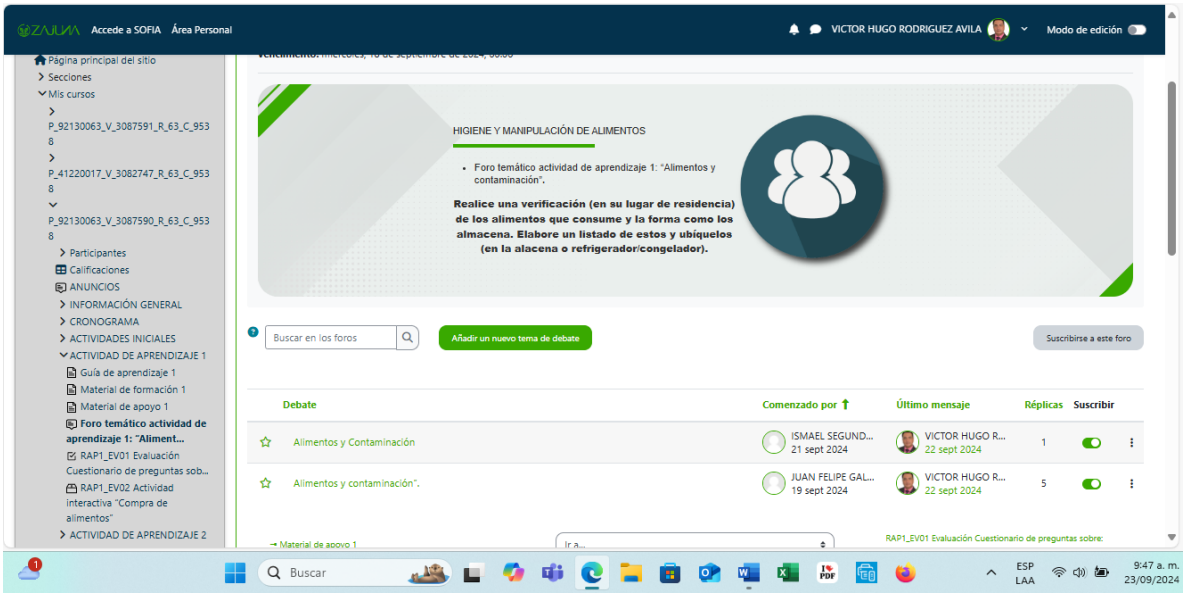
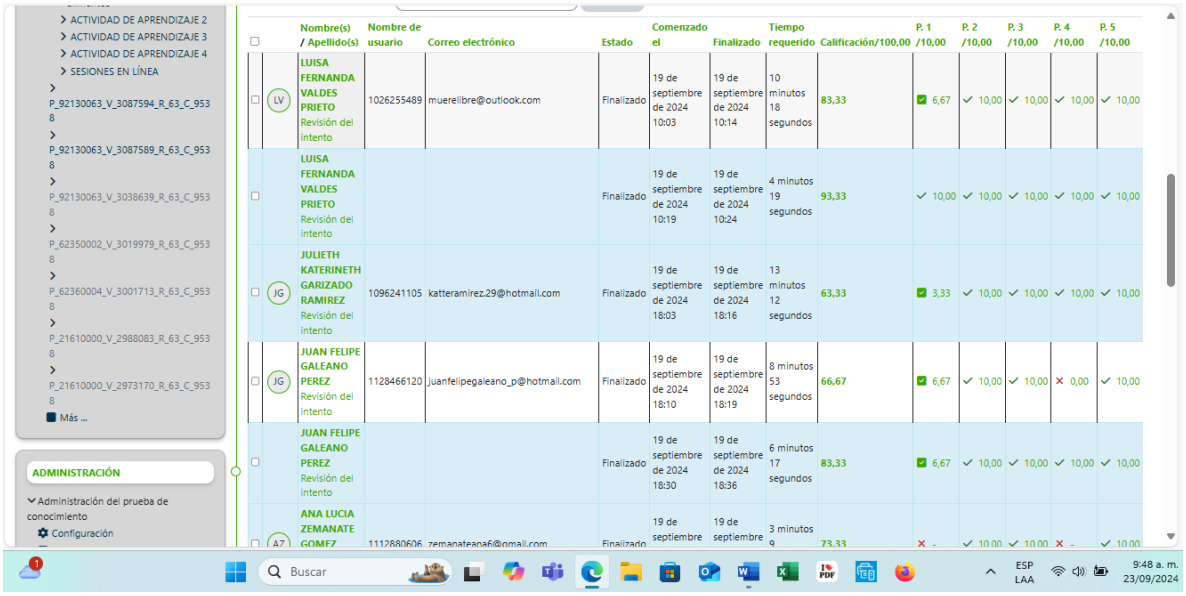
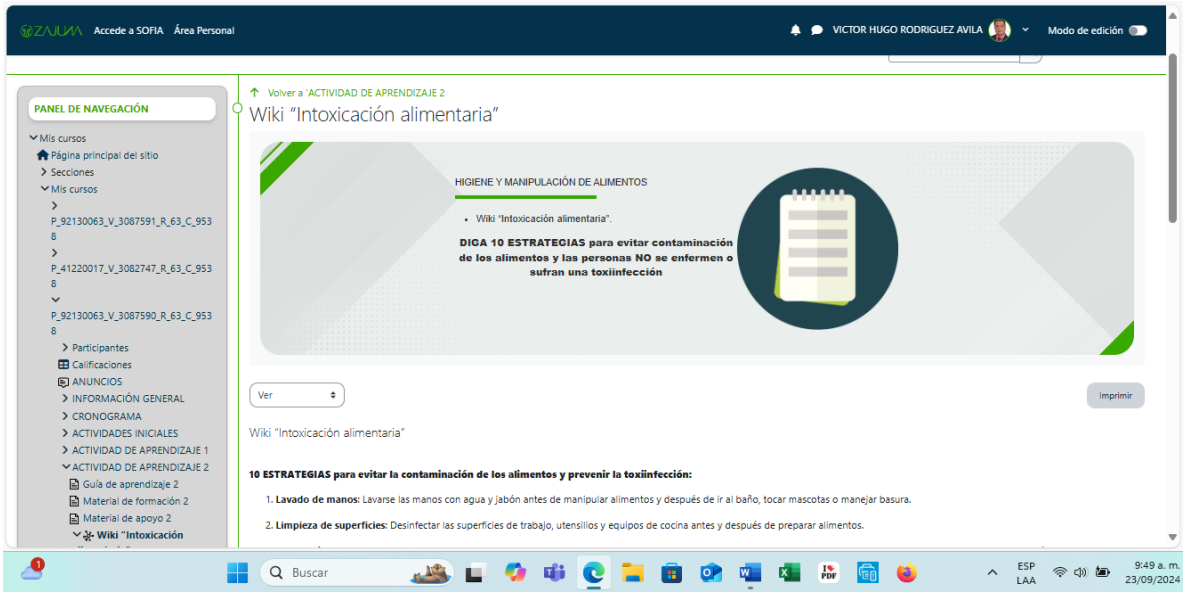
Evidencia 5.2
Capturas de pantalla Zajuna

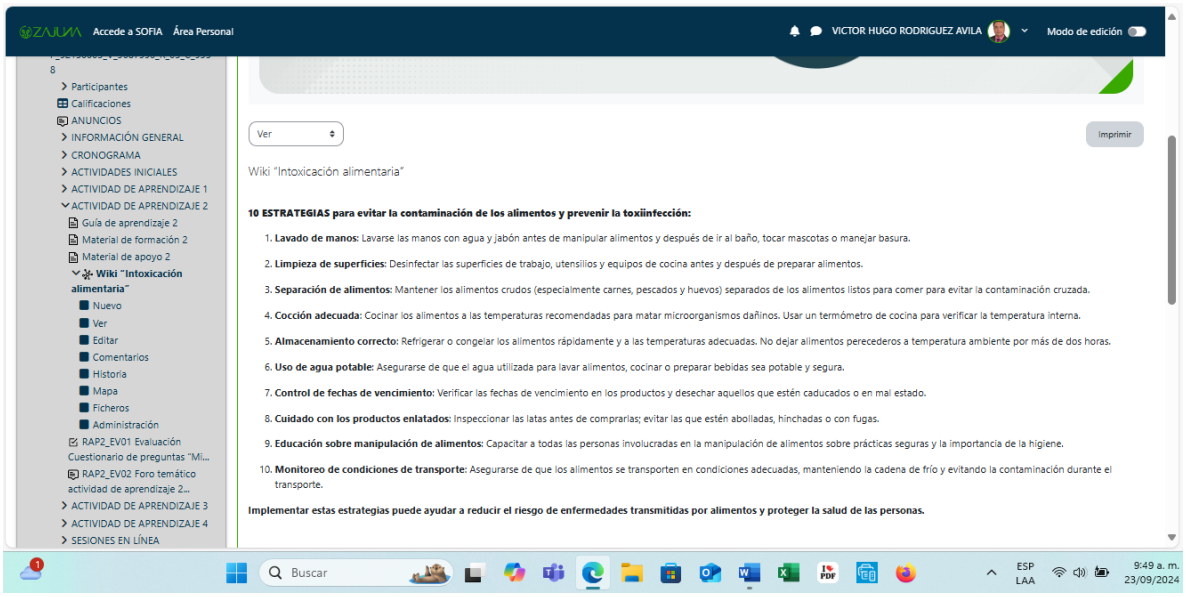





Accede a SOFIA
Área Personal
VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA
Modo de edición
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_92130063_V_3087591_R_63_C_9538
P_41220017_V_3082747_R_63_C_9538
P_92130063_V_3087590_R_63_C_9538
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
Guía de aprendizaje 1
Material de formación 1
Material de apoyo 1
Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Aliment...
RAP1_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas sob...
RAP1_EV02 Actividad interactiva "Compra de alimentos"
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Foro temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación".
Realice una verificación (en su lugar de residencia) de los alimentos que consume y la forma como los almacena. Elabore un listado de estos y ubíquelos (en la alacena o refrigerador/congelador).
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
Alimentos y Contaminación
ISMAEL SEGUND... 21 sept 2024
VICTOR HUGO R... 22 sept 2024
1
Alimentos y contaminación".
JUAN FELIPE GAL... 19 sept 2024
VICTOR HUGO R... 22 sept 2024
5
Material de apoyo 1
Ir a...
RAP1_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas sobre:
Buscar
ESP LAA
9:47 a. m. 23/09/2024


ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
SESIONES EN LÍNEA
P_92130063_V_3087594_R_63_C_9538
P_92130063_V_3087589_R_63_C_9538
P_92130063_V_3038639_R_63_C_9538
P_62350002_V_3019979_R_63_C_9538
P_62360004_V_3001713_R_63_C_9538
P_21610000_V_2988083_R_63_C_9538
P_21610000_V_2973170_R_63_C_9538
Más ...
ADMINISTRACIÓN
Administración del prueba de conocimiento
Configuración
Nombre(s) / Apellido(s)
Nombre de usuario
Correo electrónico
Estado
Comenzado el
Finalizado
Tiempo requerido
Calificación/100,00
P. 1 /10,00
P. 2 /10,00
P. 3 /10,00
P. 4 /10,00
P. 5 /10,00
LUISA FERNANDA VALDES PRIETO Revisión del intento
1026255489
muerellbre@outlook.com
Finalizado
19 de septiembre de 2024 10:03
19 de septiembre de 2024 10:14
10 minutos 18 segundos
83,33
6,67
10,00
10,00
10,00
10,00
LUISA FERNANDA VALDES PRIETO Revisión del intento
Finalizado
19 de septiembre de 2024 10:19
19 de septiembre de 2024 10:24
4 minutos 19 segundos
93,33
10,00
10,00
10,00
10,00
10,00
JULIETH KATERINETH GARIZADO RAMIREZ Revisión del intento
1096241105
katteramirez.29@hotmail.com
Finalizado
19 de septiembre de 2024 18:03
19 de septiembre de 2024 18:16
13 minutos 12 segundos
63,33
3,33
10,00
10,00
10,00
10,00
JUAN FELIPE GALEANO PEREZ Revisión del intento
1128466120
juanfelipegaleano_p@hotmail.com
Finalizado
19 de septiembre de 2024 18:10
19 de septiembre de 2024 18:19
8 minutos 53 segundos
66,67
6,67
10,00
10,00
0,00
10,00
JUAN FELIPE GALEANO PEREZ Revisión del intento
Finalizado
19 de septiembre de 2024 18:30
19 de septiembre de 2024 18:36
6 minutos 17 segundos
83,33
6,67
10,00
10,00
10,00
10,00
ANA LUCIA ZEMANATE GOMEZ
1112880606
zemanateana6@gmail.com
Finalizado
19 de septiembre
19 de septiembre
3 minutos 9
73,33
10,00
10,00
10,00
Buscar
ESP LAA
9:48 a. m. 23/09/2024


Accede a SOFIA
Área Personal
VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA
Modo de edición
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_92130063_V_3087591_R_63_C_9538
P_41220017_V_3082747_R_63_C_9538
P_92130063_V_3087590_R_63_C_9538
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
Guía de aprendizaje 2
Material de formación 2
Material de apoyo 2
Wiki "Intoxicación
Volver a 'ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
Wiki "Intoxicación alimentaria"
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Wiki "Intoxicación alimentaria".
DIGA 10 ESTRATEGIAS para evitar contaminación de los alimentos y las personas NO se enfermen o sufran una toxiinfección
Ver
Imprimir
Wiki "Intoxicación alimentaria"
10 ESTRATEGIAS para evitar la contaminación de los alimentos y prevenir la toxiinfección:
1. Lavado de manos: Lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos y después de ir al baño, tocar mascotas o manejar basura.
2. Limpieza de superficies: Desinfectar las superficies de trabajo, utensilios y equipos de cocina antes y después de preparar alimentos.
Buscar
ESP
LAA
9:49 a. m.
23/09/2024


Accede a SOFIA
Área Personal
VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA
Modo de edición
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
INFORMACIÓN GENERAL
CRONOGRAMA
ACTIVIDADES INICIALES
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2
Guía de aprendizaje 2
Material de formación 2
Material de apoyo 2
Wiki "Intoxicación alimentaria"
Nuevo
Ver
Editar
Comentarios
Historia
Mapa
Ficheros
Administración
RAP2_EV01 Evaluación Cuestionario de preguntas "Mi...
RAP2_EV02 Foro temático actividad de aprendizaje 2...
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4
SESIONES EN LÍNEA
Ver
Imprimir
Wiki "Intoxicación alimentaria"
10 ESTRATEGIAS para evitar la contaminación de los alimentos y prevenir la toxiinfección:
1. Lavado de manos: Lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos y después de ir al baño, tocar mascotas o manejar basura.
2. Limpieza de superficies: Desinfectar las superficies de trabajo, utensilios y equipos de cocina antes y después de preparar alimentos.
3. Separación de alimentos: Mantener los alimentos crudos (especialmente carnes, pescados y huevos) separados de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación cruzada.
4. Cocción adecuada: Cocinar los alimentos a las temperaturas recomendadas para matar microorganismos dañinos. Usar un termómetro de cocina para verificar la temperatura interna.
5. Almacenamiento correcto: Refrigerar o congelar los alimentos rápidamente y a las temperaturas adecuadas. No dejar alimentos perecederos a temperatura ambiente por más de dos horas.
6. Uso de agua potable: Asegurarse de que el agua utilizada para lavar alimentos, cocinar o preparar bebidas sea potable y segura.
7. Control de fechas de vencimiento: Verificar las fechas de vencimiento en los productos y desechar aquellos que estén caducados o en mal estado.
8. Cuidado con los productos enlatados: Inspeccionar las latas antes de comprarlas; evitar las que estén abolladas, hinchadas o con fugas.
9. Educación sobre manipulación de alimentos: Capacitar a todas las personas involucradas en la manipulación de alimentos sobre prácticas seguras y la importancia de la higiene.
10. Monitoreo de condiciones de transporte: Asegurarse de que los alimentos se transporten en condiciones adecuadas, manteniendo la cadena de frío y evitando la contaminación durante el transporte.
Implementar estas estrategias puede ayudar a reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud de las personas.
Buscar
ESP
LAA
9:49 a. m.
23/09/2024