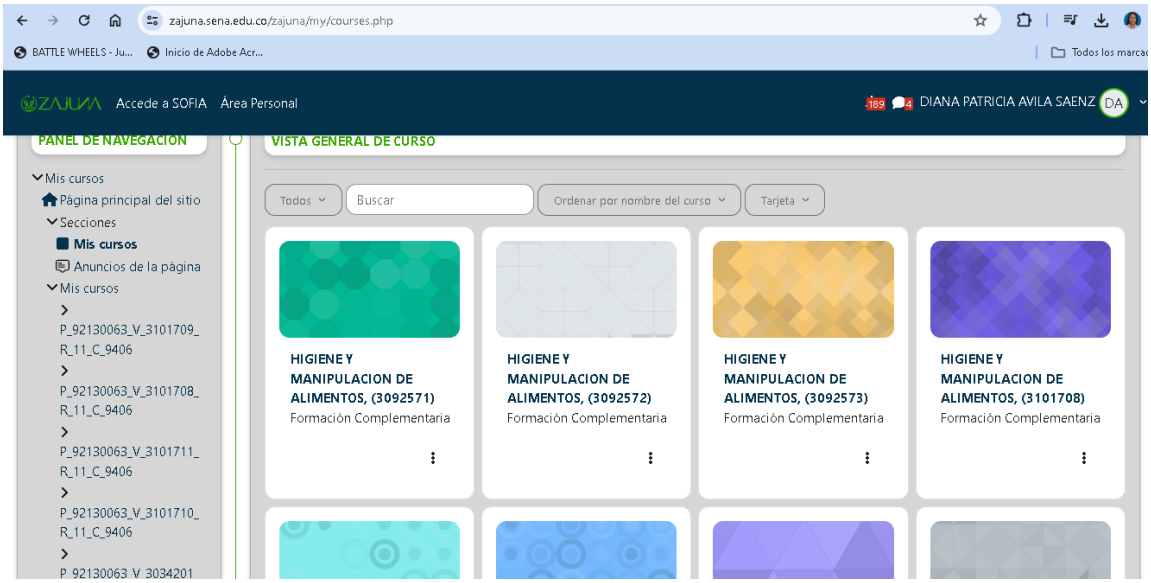
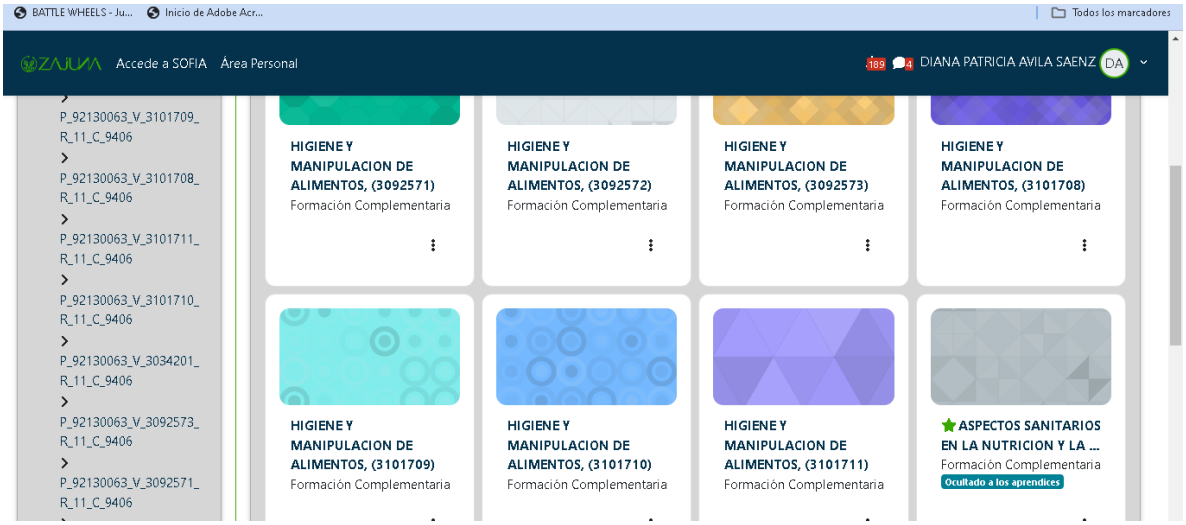
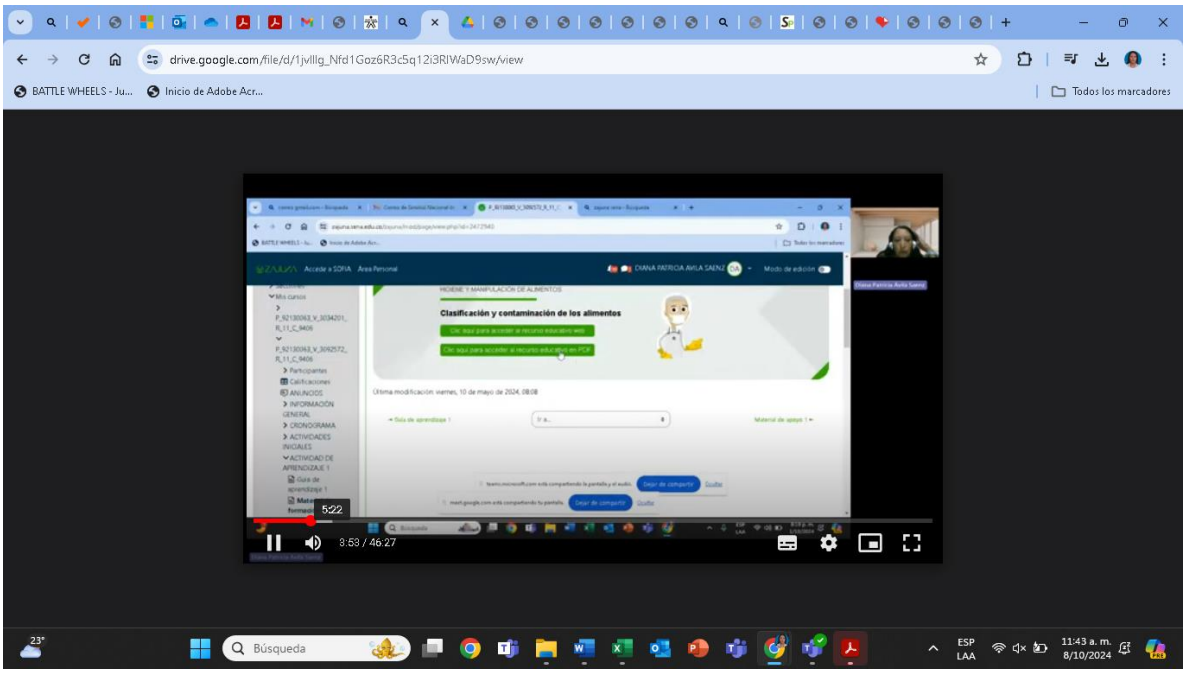
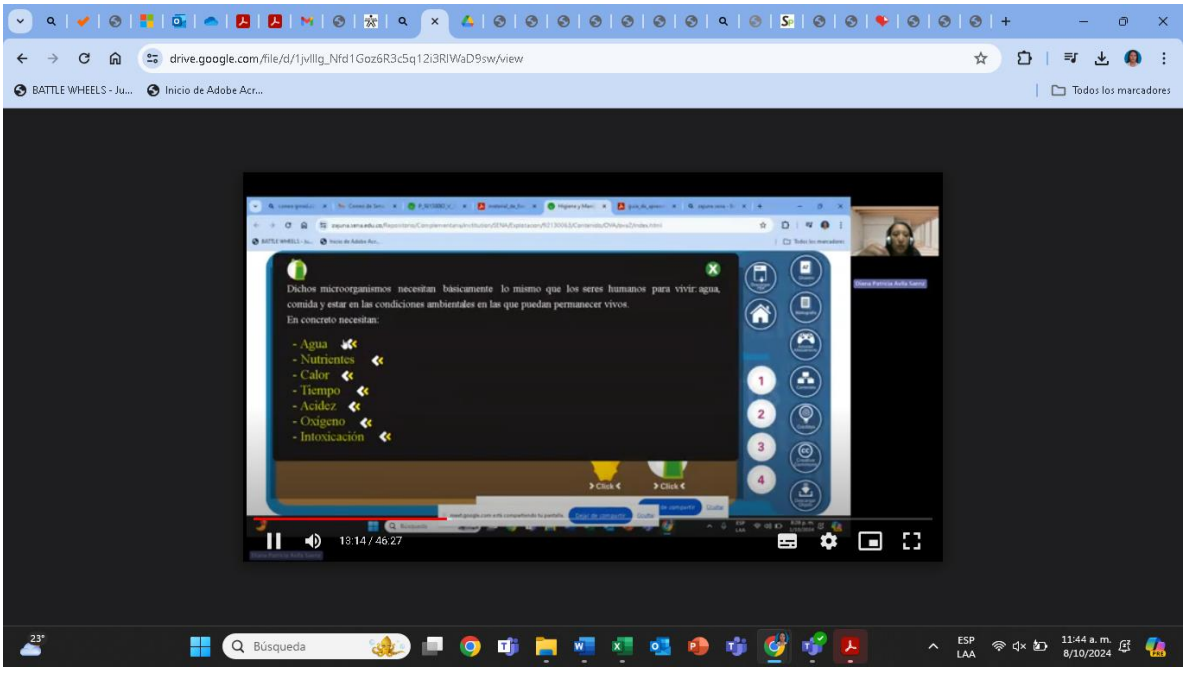
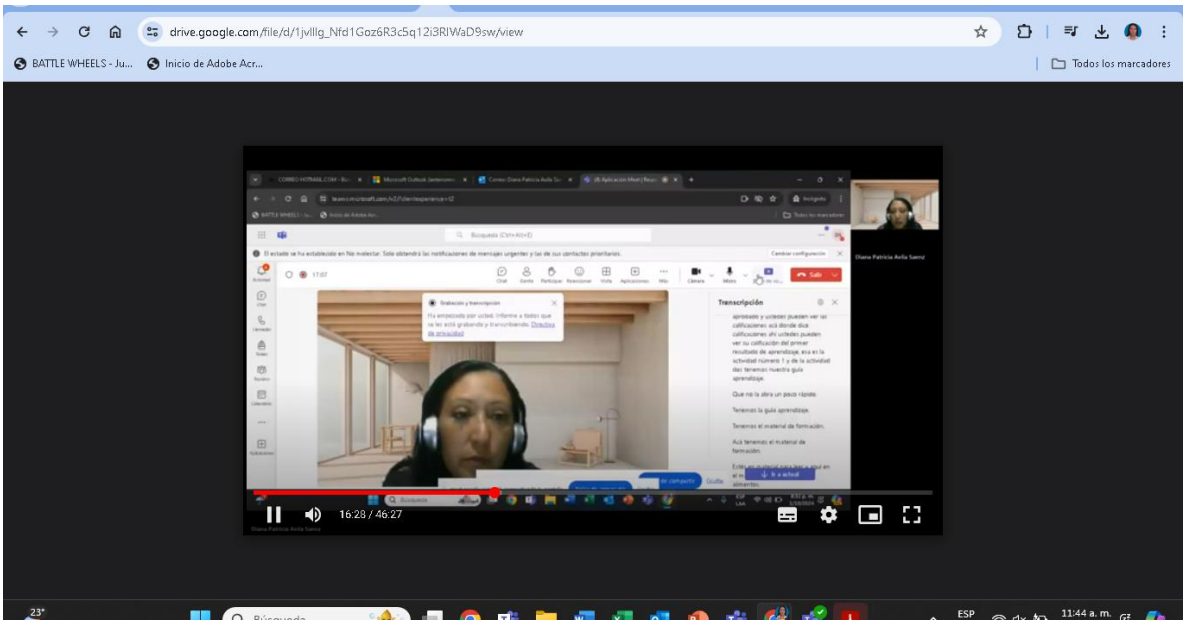
Grabación segunda sesión en línea higiene y manipulación de alimentos

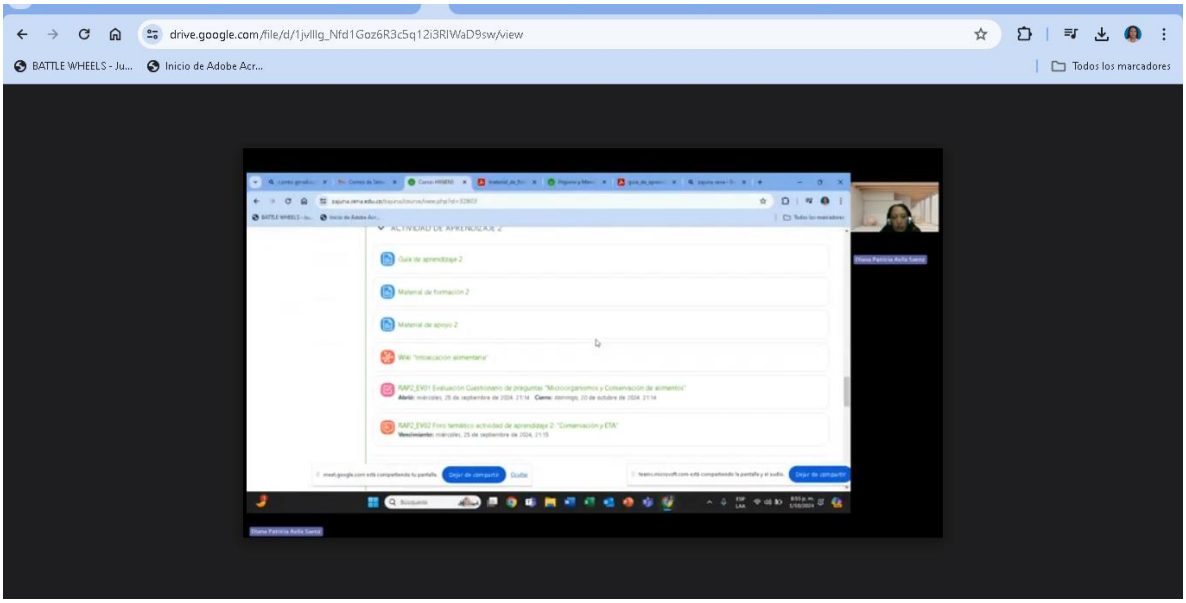




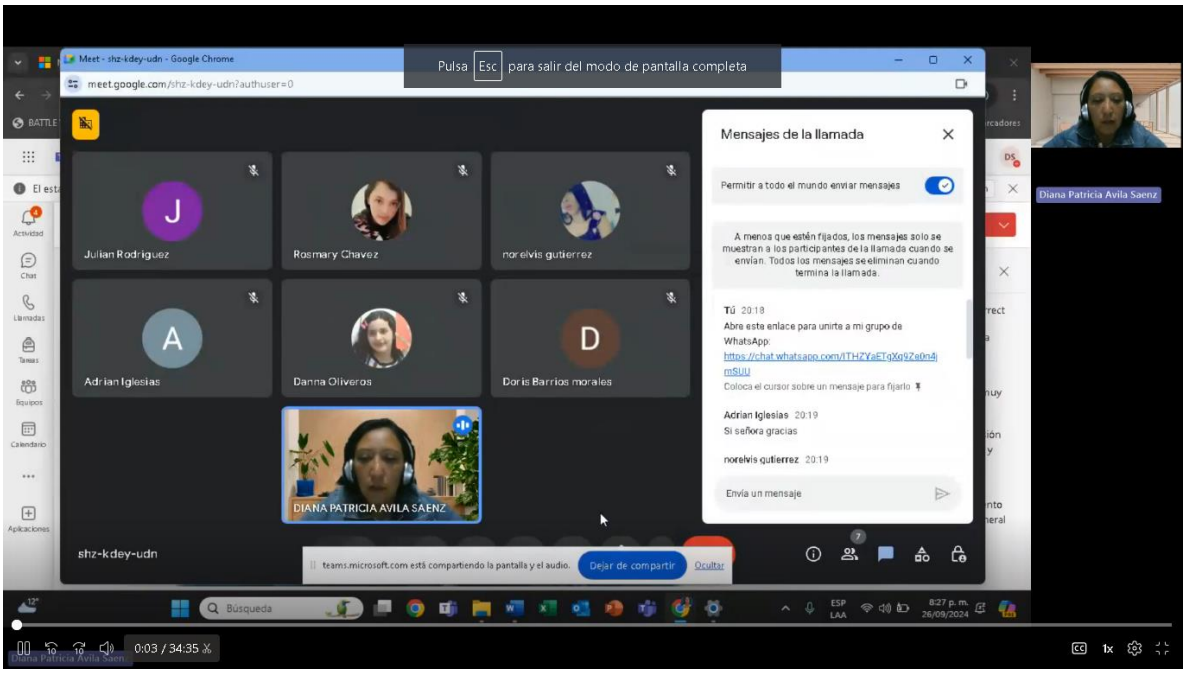

drive.google.com/file/d/1jvlIg_Nfd1Goz6R3c5q12i3RIWaD9sw/view
Clasificación y contaminación de los alimentos
5:22
3:53 / 46:27
Búsqueda
ESP
LAA
11:43 a. m.
8/10/2024

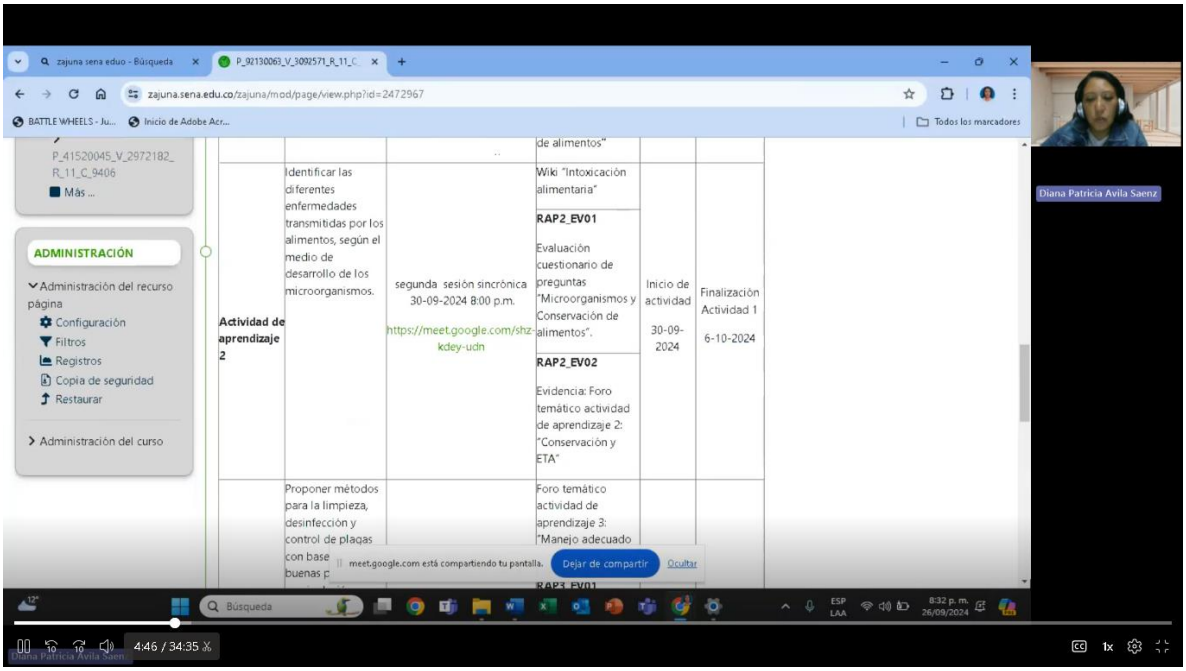

drive.google.com/file/d/1jvlIg_Nfd1Goz6R3c5q12i3RIWaD9sw/view
Dichos microorganismos necesitan básicamente lo mismo que los seres humanos para vivir: agua, comida y estar en las condiciones ambientales en las que puedan permanecer vivos.
En concreto necesitan:
- Agua
- Nutrientes
- Calor
- Tiempo
- Acidez
- Oxigeno
- Intoxicación
13:14 / 46:27
Búsqueda
ESP
LAA
11:44 a. m.
8/10/2024



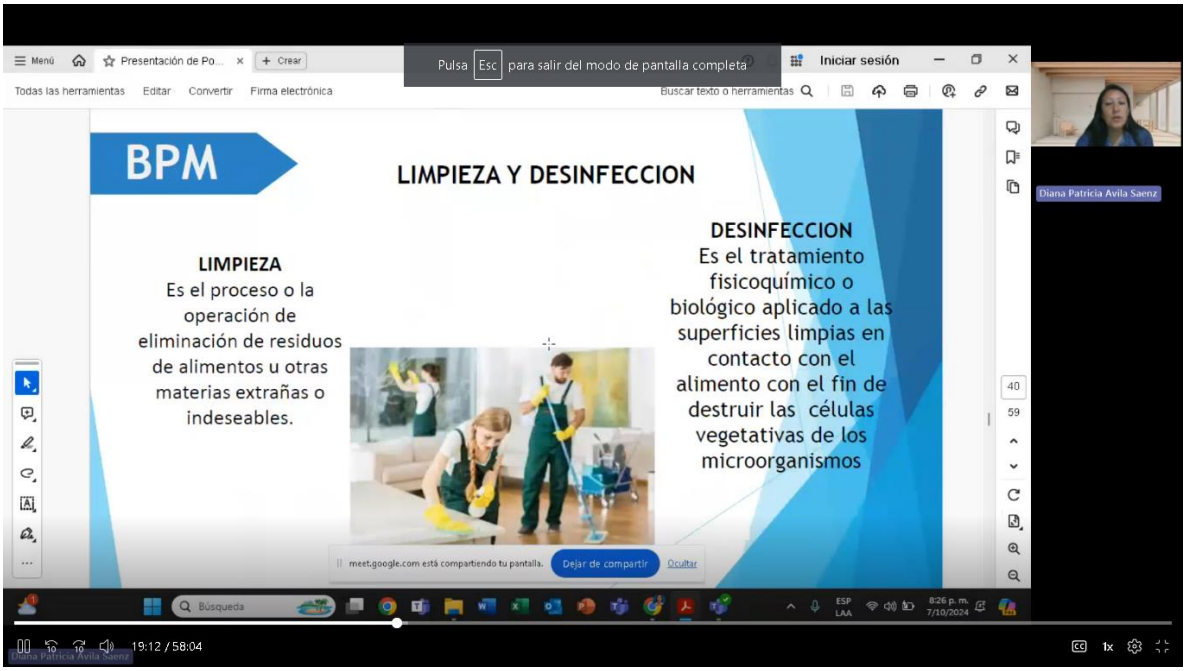


Grabación tercera sesión en línea


Pulsa Esc para salir del modo de pantalla completa
Meet - shz-kdey-udn - Google Chrome
meet.google.com/shz-kdey-udn?authuser=0
Mensajes de la llamada
Permitir a todo el mundo enviar mensajes
A menos que estén fijados, los mensajes solo se muestran a los participantes de la llamada cuando se envían. Todos los mensajes se eliminan cuando termina la llamada.
Tú 20:18
Abre esta enlace para unirte a mi grupo de WhatsApp:
https://chat.whatsapp.com/ITHZYaETqXq9Ze0n4jmSUU
Coloca el cursor sobre un mensaje para fijarlo
Adrian Iglesias 20:19
Si señora gracias
norelvis gutierrez 20:19
Envía un mensaje
Julian Rodriguez
Rosmary Chavez
norelvis gutierrez
Adrian Iglesias
Danna Oliveros
Doris Barrios morales
DIANA PATRICIA AVILA SAENZ
shz-kdey-udn
teams.microsoft.com está compartiendo la pantalla y el audio.
Dejar de compartir
Ocultar
Diana Patricia Avila Saenz
0:03 / 34:35


zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=2472967
ADMINISTRACIÓN
Administración del recurso página
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Administración del curso
Actividad de aprendizaje 2
Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
segunda sesión sincrónica 30-09-2024 8:00 p.m.
https://meet.google.com/shz-kdey-udn
Wiki "Intoxicación alimentaria"
RAP2_EV01
Evaluación cuestionario de preguntas "Microorganismos y Conservación de alimentos".
RAP2_EV02
Evidencia: Foro temático actividad de aprendizaje 2: "Conservación y ETA"
Inicio de actividad 30-09-2024
Finalización Actividad 1 6-10-2024
Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base buenas p
Foro temático actividad de aprendizaje 3: "Manejo adecuado
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
Diana Patricia Avila Saenz
4:46 / 34:35


Iniciar sesión
Todas las herramientas
Editar
Convertir
Firma electrónica
Buscar texto o herramientas
BPM
CONTROL DE PLAGAS
1. IDENTIFICAR EL TIPO DE PLAGA.
2. CONTRATAR PERSONAL PROFESIONAL Y CAPACITADO PARA REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE CONTROL Y FUMIGACION.
3. GENERAR PLANES DE PREVENCION
4. GENERAR ACCIONES CORRECTIVAS.
5. GENERAR CRONOGRAMA
6. TODOS LOS QUIMICOS USADOS DEBEN CONTAR CON FICHA TECNICA.
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
Diana Patricia Avila Saenz
13:48 / 58:04


Pulsa Esc para salir del modo de pantalla completa
Iniciar sesión
Todas las herramientas
Editar
Convertir
Firma electrónica
Buscar texto o herramientas
BPM
LIMPIEZA Y DESINFECCION
LIMPIEZA
Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
DESINFECCION
Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
Diana Patricia Avila Saenz
19:12 / 58:04


Pulsa Esc para salir del modo de pantalla completa
Iniciar sesión
Todas las herramientas
Editar
Convertir
Firma electrónica
Buscar texto o herramientas
BPM
LIMPIEZA Y DESINFECCION
El proceso de limpieza y desinfección
debe ser sistemático y seguir un patrón establecido
01 Limpieza en seco
02 Enjuagar
03 Limpieza química
04 Fregado mecánico
05 Aclarar
06 Inspección
Desinfectar
Proceso de limpieza y desinfección para el control de la Listeria monocytogenes | restauracioncolectiva.com
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
Diana Patricia Avila Saenz
23:56 / 58:04