

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos.



Algunos de los aspectos fundamentales para un Manipulador de Alimentos es: la Higiene en la preparación y transformación de los alimentos, y ¿tenemos claro qué es la higiene alimentaria? Se nos viene a la cabeza que es la higiene personal del manipulador de alimentos, y si es un aspecto, más este no nos asegura que los alimentos a consumir son aptos para su consumo (inocuos) y que no causaran daño al consumidor.

El no atender de forma adecuada las reglas y normas de higiene alimentaria, nos ocasiona las intoxicaciones alimentarias, o enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)

Al fallar en alguna fase del proceso o transformación de los alimentos, se puede ocasionar una intoxicación alimentaria; por lo general causada por el ser humano, en la mayoría de los casos. Es fundamental garantizar una correcta práctica en seguridad alimentaria para el consumidor.

¿Qué es la higiene alimentaria?

La higiene alimentaria es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas, sabor, aroma, textura etc. La Inocuidad (que sea seguro y apto para el consumo humano)

Evidencia capacitación Desarrollo de Habilidades para el Desempeño del Instructor SENA

The screenshot shows a Google Meet interface. The main window displays a presentation slide titled "MÓDULO DE DESARROLLO DE UNA SESIÓN FORMATIVA". The slide content is as follows:

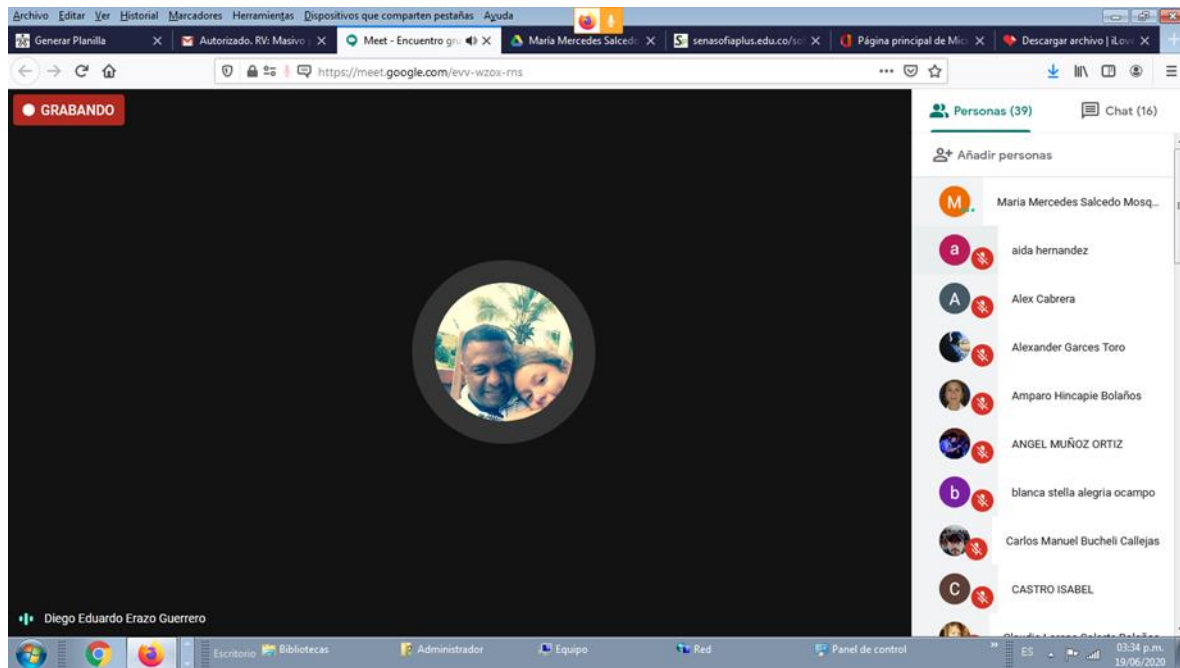
CARACTERÍSTICAS DEL LEYER		FORMACIÓN POR COMPETENCIAS	
MODULO PEDAGÓGICO	FORMACIÓN POR PROYECTOS		

The right sidebar shows a list of participants: Maria Mercedes Salcedo Mosquera, aida hernandez, Alex, alex fernando lopez, Brenda Medina, Diego Eduardo Erazo Guerrero, and Rosiris Sofia Lizcano Morales. The bottom status bar indicates the meeting is being recorded and shows the time as 01:32 p.m. on 09/06/2020.

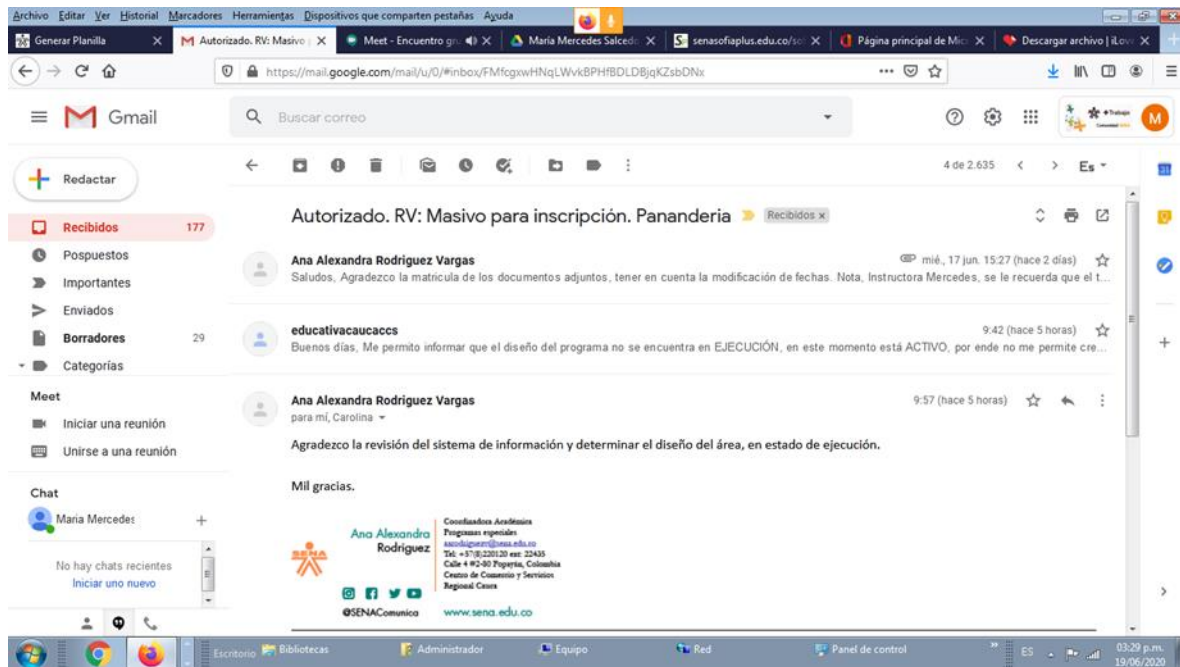
The screenshot shows a Google Meet interface. The main window displays a presentation slide titled "Guía para el desarrollo de una sesión formativa". The slide content is as follows:

Guía para el desarrollo de una sesión formativa	
40 minutos	Desarrollo
30 minutos	Cierre

The right sidebar shows a list of participants: Maria Mercedes Salcedo Mosquera, aida hernandez, Alex, alex fernando lopez, Alicia RUIZ COLLAZOS, Brenda Medina, Diego Eduardo Erazo Guerrero, and Rosiris Sofia Lizcano Morales. The bottom status bar indicates the meeting is being recorded and shows the time as 01:44 p.m. on 10/06/2020.



Pantallazo correo aprobación capacitación



Archivo Editar Ver Historial Marcadores Herramientas Dispositivos que comparten pestañas Ayuda

Generar Planilla Autorizado. RV: Masivo Meet - Encuentro gr. Maria Mercedes Salcedo senasofiaplus.edu.co/ Página principal de Mi Descargar archivo | iLovi

https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfgxwHNqLWvkBPHBOLD8jqKZsbDNx

Google Gmail Buscar correo

Redactar

Recibidos 178

Pospuestos

Importantes

Enviados

Borradores 29

Categorías

Meet

Iniciar una reunión

Unirse a una reunión

Chat

Maria Mercedes +

No hay chats recientes

Iniciar uno nuevo

Autorizado. RV: Masivo para inscripción. Panadería Recibidos x

4 de 2.635 < > Es

Ana Alexandra Rodriguez Vargas para educativacauccs, Carolina, mi

Saludos,

Agradezco la matricula de los documentos adjuntos, tener en cuenta la modificación de fechas.

Nota, Instructora Mercedes, se le recuerda que el trámite de matricula requiere de tres días hábiles, por ende el reporte de este curso es posible que se realice a partir del 24 de Junio de 2020, tener en cuenta en SofiaPlus la fecha de inicio.

De: Maria Mercedes Salcedo Mosquera <mariams-123@misena.edu.co>

Enviado: miércoles, 17 de junio de 2020 12:55 p. m.

Para: Ana Alexandra Rodriguez Vargas <aarodriguezv@sena.edu.co>; educativacauccs <educativacauccs@sena.edu.co>

Asunto: Masivo para inscripción

ES 03:30 p.m. 19/06/2020