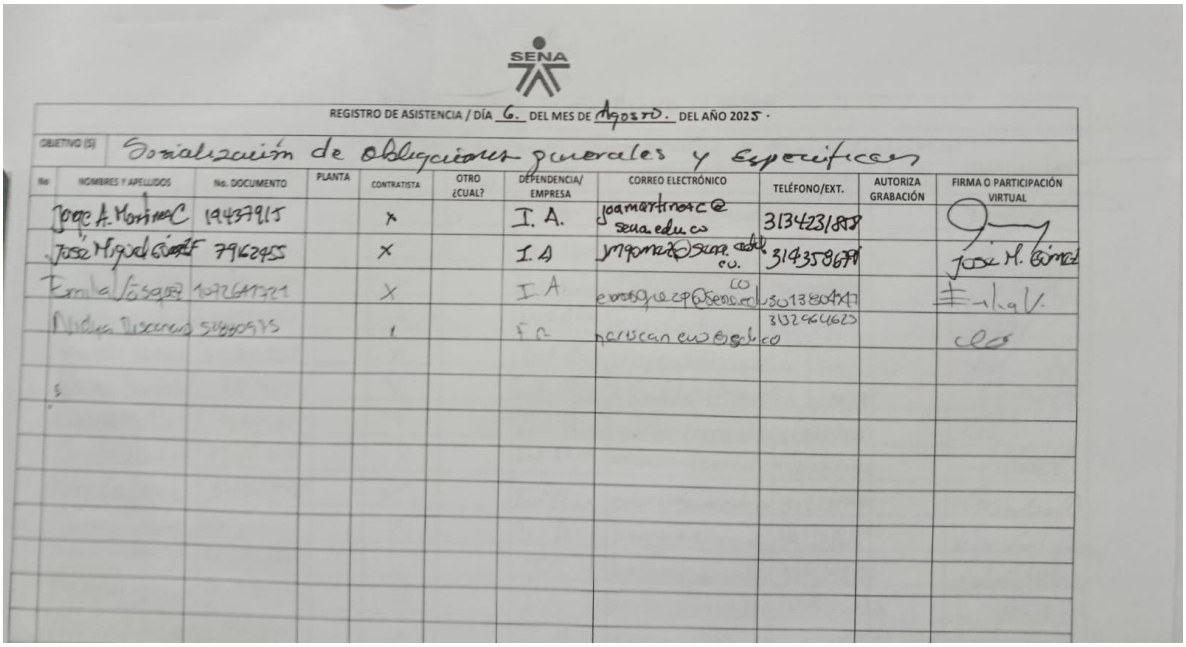
REUNION 6 DE AGOSTO



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6. DEL MES DE Agosto. DEL AÑO 2025.

OBJETIVO (S): Socialización de Obligaciones generales y Especificas

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jorge A. Martinez C	19437915		X		I. A.	joamartinezc@sena.edu.co	3134231855		
	Jose Miguel Gomez F	7962455		X		I. A	jmgomez@sena.edu.co	3143586771		Jose M. Gomez
	Emilse Vasquez	1072647321		X		I. A	evasquez2@sena.edu.co	3013804747		Emilse V.
	Nidia Rincones	51890575		X		F.A	nerincones@sena.edu.co	3132964623		





COMIDAS RAPIDAS Y POSTRES SAMORE



















COMIDAS RAPIDAS Y POSTRES NACIONALES SERVITA
















Herbívoro

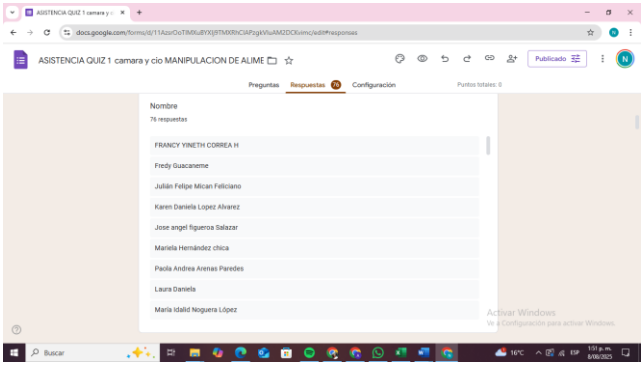


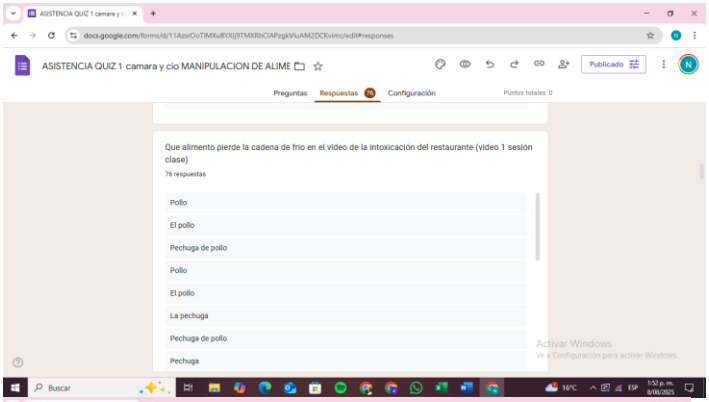
CAMARA Y COMERCIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

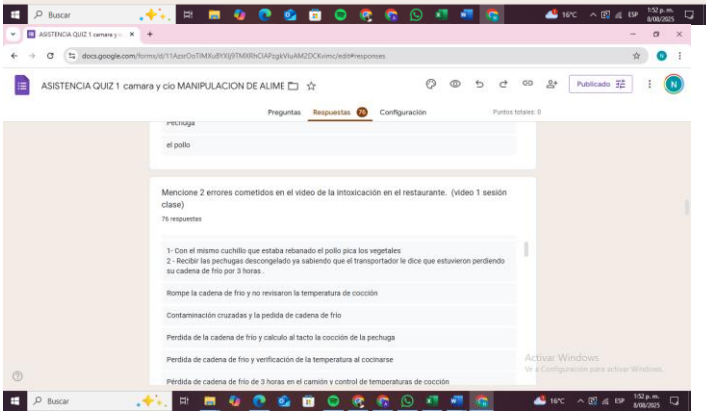


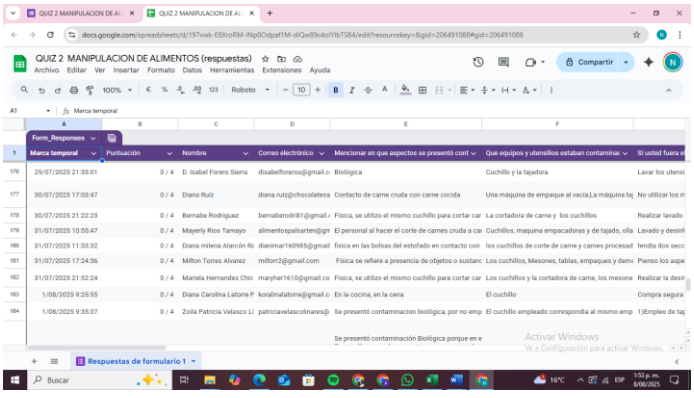





ASISTENCIA QUIZ 1 camara y cio MANIPULACION DE ALIME
Publicado
Preguntas
Respuestas 76
Configuración
Puntos totales: 0
Nombre
76 respuestas
FRANCY YINETH CORREA H
Fredy Guacaneme
Julián Felipe Mican Feliciano
Karen Daniela Lopez Alvarez
Jose angel figueroa Salazar
Mariela Hernández chica
Paola Andrea Arenas Paredes
Laura Daniela
María Idalid Noguera López
Activar Windows


ASISTENCIA QUIZ 1 camara y cio MANIPULACION DE ALIME
Publicado
Preguntas
Respuestas 76
Configuración
Puntos totales: 0
Que alimento pierde la cadena de frio en el video de la intoxicación del restaurante (video 1 sesión clase)
76 respuestas
Pollo
El pollo
Pechuga de pollo
Pollo
El pollo
La pechuga
Pechuga de pollo
Pechuga
Activar Windows


ASISTENCIA QUIZ 1 camara y cio MANIPULACION DE ALIME
Publicado
Preguntas
Respuestas 76
Configuración
Puntos totales: 0
el pollo
Mencione 2 errores cometidos en el video de la intoxicación en el restaurante. (video 1 sesión clase)
76 respuestas
1- Con el mismo cuchillo que estaba rebanado el pollo pica los vegetales
2 - Recibir las pechugas descongelado ya sabiendo que el transportador le dice que estuvieron perdiendo su cadena de frio por 3 horas .
Rompe la cadena de frio y no revisaron la temperatura de cocción
Contaminación cruzadas y la pedida de cadena de frio
Perdida de la cadena de frio y calculo al tacto la cocción de la pechuga
Perdida de cadena de frio y verificación de la temperatura al cocinarse
Pérdida de cadena de frio de 3 horas en el camión y control de temperaturas de cocción
Activar Windows


QUIZ 2 MANIPULACION DE ALIMENTOS (respuestas)
Compartir
Form_Responses
Marca temporal
Puntuación
Nombre
Correo electrónico
Mencionar en que aspectos se presentó cont
Que equipos y utensilios estaban contaminac
Si usted fuera c
29/07/2025 21:33:01 0 / 4 D. Isabel Forero Sierra disabelforeros@gmail.c Biológica Cuchillo y la tajadora Lavar los utensi
30/07/2025 17:03:47 0 / 4 Diana Ruiz diana.ruiz@chocolatesa Contacto de carne cruda con carne cocida Una máquina de empaque al vacía,La máquina taj No utilizar los m
30/07/2025 21:22:23 0 / 4 Bernabe Rodriguez bernaberodri81@gmail.c Física, se utilizo el mismo cuchillo para cortar car La cortadora de carne y los cuchillos Realizar lavado
31/07/2025 10:55:47 0 / 4 Mayerly Rios Tamayo alimentospalsarten@gm El personal al hacer el corte de carnes cruda a car Cuchillos, maquina empacadoras y de tajado, olla Lavado y desinfi
31/07/2025 11:33:32 0 / 4 Diana milena Alarcón Rz dianimar160985@gmail física en las bolsas del estofado en contacto con los cuchillos de corte de carne y carnes procesad tendia dos secc
31/07/2025 17:24:36 0 / 4 Milton Torres Alvarez miltorr2@gmail.com Física se refiere a presencia de objetos o sustanc Los cuchillos, Mesones, tablas, empaques y demc Pienso los aspe
31/07/2025 21:52:24 0 / 4 Mariela Hernandez Chic maryher1610@gmail.co Física, se utilizo el mismo cuchillo para cortar car Los cuchillos y la cortadora de carne, los mesone Realizar la desir
1/08/2025 9:25:55 0 / 4 Diana Carolina Latorre P koralinalatorre@gmail.c En la cocina, en la cena El cuchillo Compra segura
1/08/2025 9:35:37 0 / 4 Zoila Patricia Velasco Li patriciavelascolinares@ Se presentó contaminacion biológica, por no emp El cuchillo empleado correspondia al mismo emp 1)Empleo de tap
Se presentó contaminación Biológica porque en e
Respuestas de formulario 1
Activar Windows

SECRETARIA DE EDUCACION COLEGIO LUIS EDUARDO USMINIA



