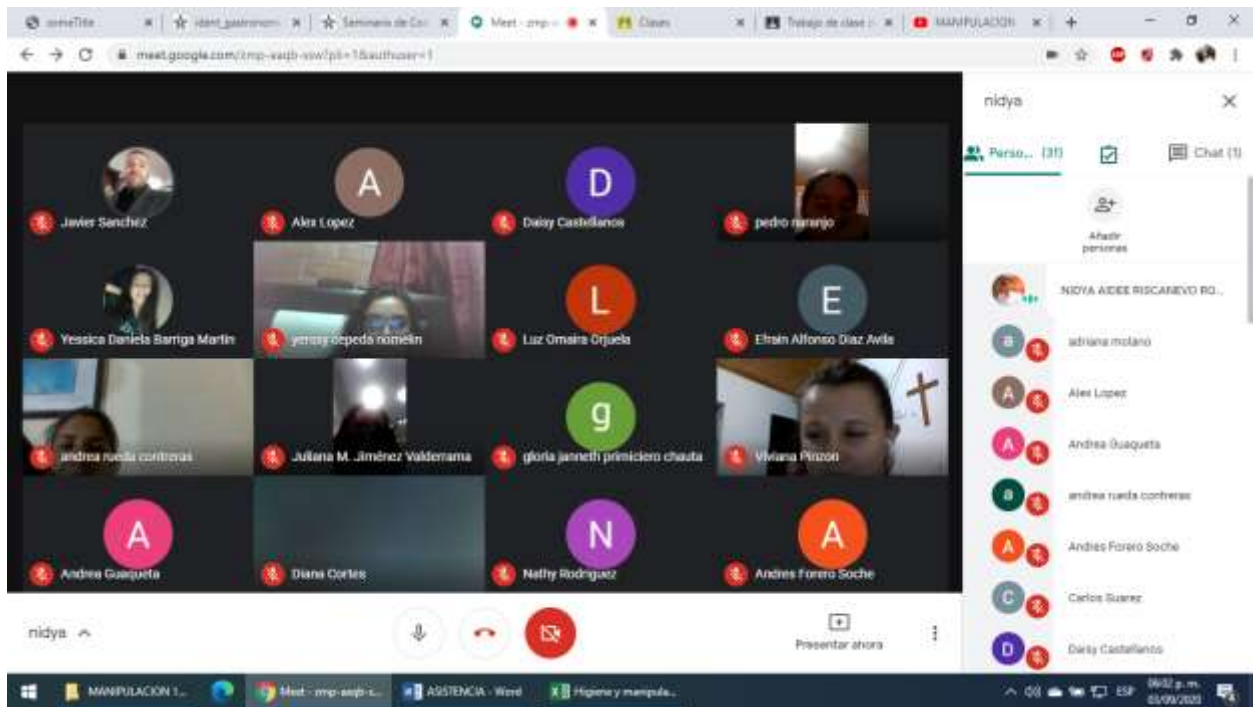
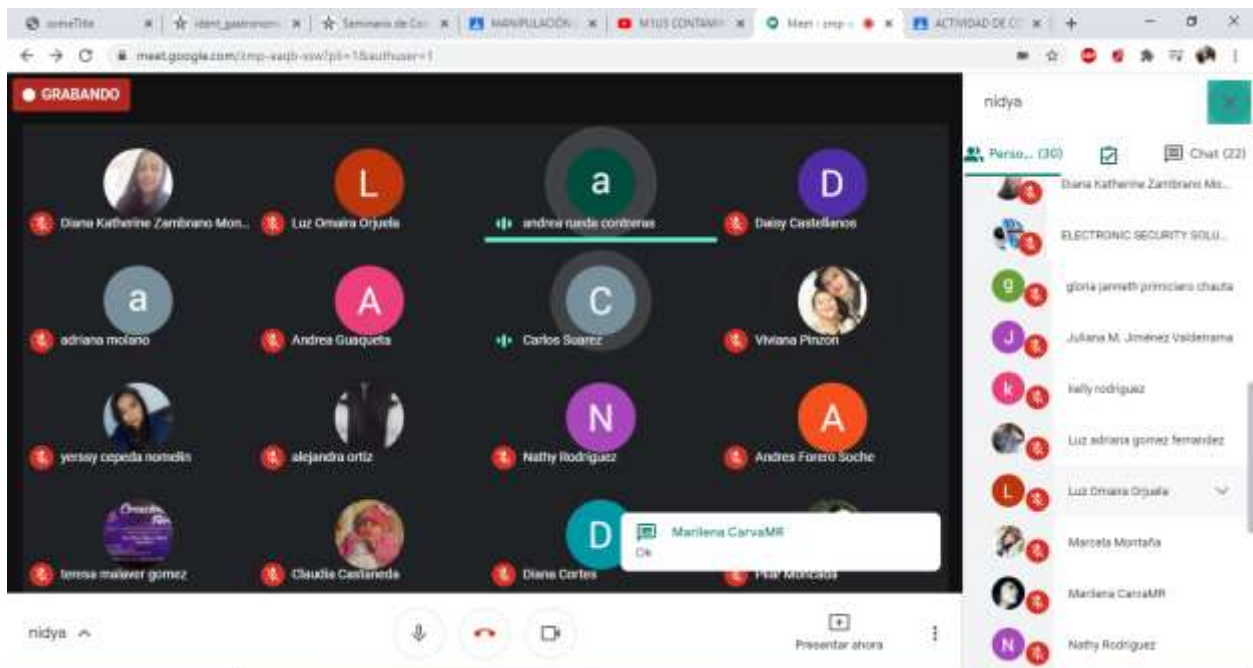


CLASE 1



CLASE 2



CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (respuestas)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Marca temporal	Nombre y apellido	Número de cédula	CUALES SON LOS TRES QUE SE DEBE HACER	CUALES SON LOS RANGOS	CUALES SON LOS ALIMENTOS	QUE PRODUCTO PERICULOSO	QUE PRODUCTO PERICULOSO	QUE PRODUCTO PERICULOSO
2	3/09/2020 22:37:21	carlos augusto quíroz va	7177319	Físicos, químicos y biológicos	seco y botarlo y luego cocción: 100°C	refrigerar pollo y cerdo	el pollo	dejarlo en	dejarlo en
3	4/09/2020 11:10:23	Viviana Pinzón	1077085851	FÍSICO QUÍMICO Y BIOLÓGICO	SE BOTAR EL TOMATE DA COCCIÓN MAS DE 60°	CARNES Y DERIVADOS	PECHUGAS DE POLLO	REFRIGERAR	REFRIGERAR
4	4/09/2020 11:49:57	Angela Patricia	21022029	Contaminación biológica, física, química	Debe ser separado de los	Temperatura de cocción: Refrigeración: entre 0 y Congelación: entre 0 y	Temperatura de riesgo: Los alimentos perecederos	La pechuga de pollo	Llevar al
5	4/09/2020 12:13:30	Gloria Janneth Priester	20923309	contaminación: Química	separarlo y desecharlo	Se recomienda tenerlos: lácteos, carnes, jugos y el pollo	refrigerar	refrigerar	refrigerar
6	4/09/2020 12:32:58	gloria Janneth Priester	20923309	química, física, biológica	separarlo porque estaba mayor de 140 grados y a lácteos, carnes,	el pollo	refrigerar	refrigerar	refrigerar
7	4/09/2020 16:11:40	Fari Tanesa Malaver Gor	207300113	los tres tipos de contaminación se debe retirar el tomate	menos de 40 F Y MAS D	Los alimentos de alto riesgo	El pollo	Se debe	Se debe
8	4/09/2020 17:44:22	Edwin Lopez	3212674	Físico, químico, biológico	Botarlo y desinfectar el	Temperatura de riesgo: 11	Carnes, leche, pescado y	El pollo	No me as
9	4/09/2020 18:37:36	MONICA DEL TRANSITO	20911530	CONTAMINACIÓN FÍSICA	SE DEBE SACAR EL DA	COCCIÓN 100 GRADOS	CARNES PRODUCTOS	EL POLLO	CONGELAR
10	4/09/2020 19:05:42	MONICA DEL TRANSITO	20911530	FÍSICA QUÍMICA Y BIOLÓGICA	BOTAR EL TOMATE DA	COCCIÓN 100°C	REFRIGERAR PRODUCTOS	CARNES EL POLLO	CONGELAR
11	4/09/2020 21:43:59	Diana Katharina Zambora	1077082835	1. Físicos 2. Químicos 3. Debemos botar el tomate	La temperatura para coc	Carnes, leche y sus deriv	El pollo	Congelar	Congelar
12	5/09/2020 7:25:10	Nahora selanyi Contreras	1077085290	Físicos, químicos y biológicos	Se debe desechar el	Temperatura de riesgo: 4	Pescados	Pechugas de pollo	Enfriar
13	5/09/2020 7:34:05	Jineth Andrea Guazeta	1075674071	Físico, Químico y Biológico	debemos botar el dañado	Cocción 70°C	Refrigerar Lácteos y sus derivados	Las Pechugas	Almacenar
14	5/09/2020 11:55:21	Claudia Patricia Castañe	1077085410	Química, física y biológica	botar el dañado, lavar y	Cocción: 100°C	Refrigerar carnes, productos cárnicos	Pollo	Congelar
15	5/09/2020 16:06:36	YURLEIM SASTIQUE OI	1077102941	Forma Natural y Accidente	Se debe botar ya que	las 100°C 10" y 6" 10" y 20" y	carne, Leche, pescado, pechuga de pollo	Se debe	Se debe
16	5/09/2020 17:25:28	Andrea Forero Soche	3183095	Físicos, químicos, biológicos	Sacar el tomate dañado	170 ° Da 4 ° -14	Lácteos, cárnicos, huevo	La pechuga	Refrigerar
17	5/09/2020 19:10:32	Andrea Contreras	3142501464	física, química y biológica	sacarlo y desecharlo	cocción: 140 °F y otros a los cárnicos	Los muslos de pollo	refrigerar	refrigerar

CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (respuestas)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Marca temporal	Nombre y apellido	Número de cédula	CUALES SON LOS TRES QUE SE DEBE HACER	CUALES SON LOS RANGOS	CUALES SON LOS ALIMENTOS	QUE PRODUCTO PERICULOSO	QUE PRODUCTO PERICULOSO	QUE PRODUCTO PERICULOSO
22	5/09/2020 21:00:17	JULIANA MARCELA JIM	1032434226	FÍSICOS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS	SE DEBE BOTAR EL TOMATE	COCCIÓN: 100°C	REFRIGERACIÓN: 0°C a 4°C	CONGELACIÓN: 18°C	SE DEBE
23	6/09/2020 0:30:09	Luz Adriana Gomez Fern	02727207	físicos, químicos y biológicos	botarlo	mas de 60 grados la cocción	cárnicos y lácteos	pollo	congelar
24	6/09/2020 5:16:11	Juan Carlos Guazeta nah	80431632	biológico químico físico	botar el dañado y lavar lo	cocción 70°C	refrigerar la carne y sus derivados	las pechugas de pollo	el alma
25	6/09/2020 14:10:24	Ethan Alfonso Diaz Avila	4229919	Físicos, Químicos y Biológicos	Desecharlo por completo	Temp. De riesgo: Entre 0	Carnes, productos cárnicos	El pollo	Procesar
26	6/09/2020 20:15:24	Diana Rocio Cortes Vela	1077087739	FÍSICOS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS	SE DEBE DESECHAR Y COCCIÓN	170°C A 300	ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	EL POLLO	TENER
27	6/09/2020 20:18:13	Kelly Yuliana Rodríguez	1003903320	Química, Física y Biológica	Botarlo y observar si los	Cocción: 100°C	Refrigeración: 0°C - 5°C	Congelación: mas de -11	Temperatura de riesgo: 11
28	6/09/2020 21:13:35	Ric Mariena Carvajal Ro	1070664595	físicos, químicos y biológicos	sacar el tomate dañado	temperatura de riesgo	14 alimentos de alto riesgo	la pechuga	temperatura
29	6/09/2020 21:22:54	ADRIANA MOLANO	39903748	FÍSICOS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS	BOTARLO	PARA REFRIGERACIÓN	CARNES LECHE PESCADO	POLLO	REFRIGERAR
30	6/09/2020 22:44:40	Daisy Jeannette Castellar	20910759	FÍSICA QUÍMICA, BIOLÓGICA	SACARLO Y DESECHARLO	COCCIÓN 100 GRADOS	CARNES POLLO, PESCADO	EL POLLO	CONGELAR

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 12 H GR 5-6 Instrucciones Trabajo de los alumnos

Enviar 100 puntos

Ordenar por estado de entrega	Tareas asignadas
☐ Todos los alumnos	
☐ Edwin I	Sin entregar
☐ Marcela Montaña	Sin entregar
☐ Pedro Naranjo	Sin entregar
☐ Minelly Prieto garra	Sin entregar

Jessica Rodriguez

2 archivos adjuntos

Tarea calificada

Javier Sanchez

2 archivos adjuntos

Tarea calificada

Yurlem Asatoque

2 archivos adjuntos

Tarea calificada

ELECTRONIC SECURITY SOLUTIONS SAS

2 archivos adjuntos

Tarea calificada

Carlos Suarez

3 archivos adjuntos

Tarea calificada

Diana Katherine Zambrano Montada

Taller Diana Zambrano

Tarea calificada

planilla 2245397536.pdf informe_Apoyo_Fo...pdf

Mostrar todo