REGISTRO FOTOGRÁFICO_VIDEOS

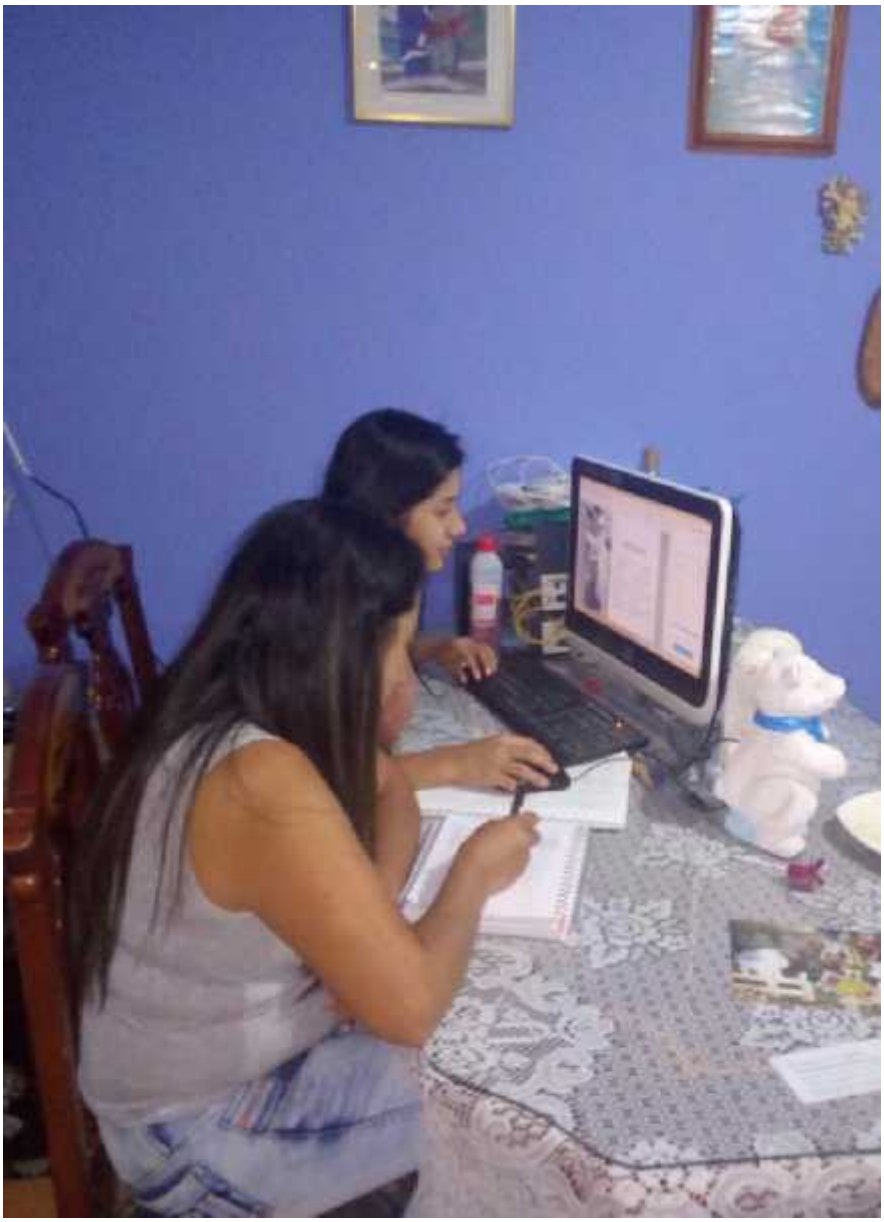
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Instructora: AIDA HERNANDEZ

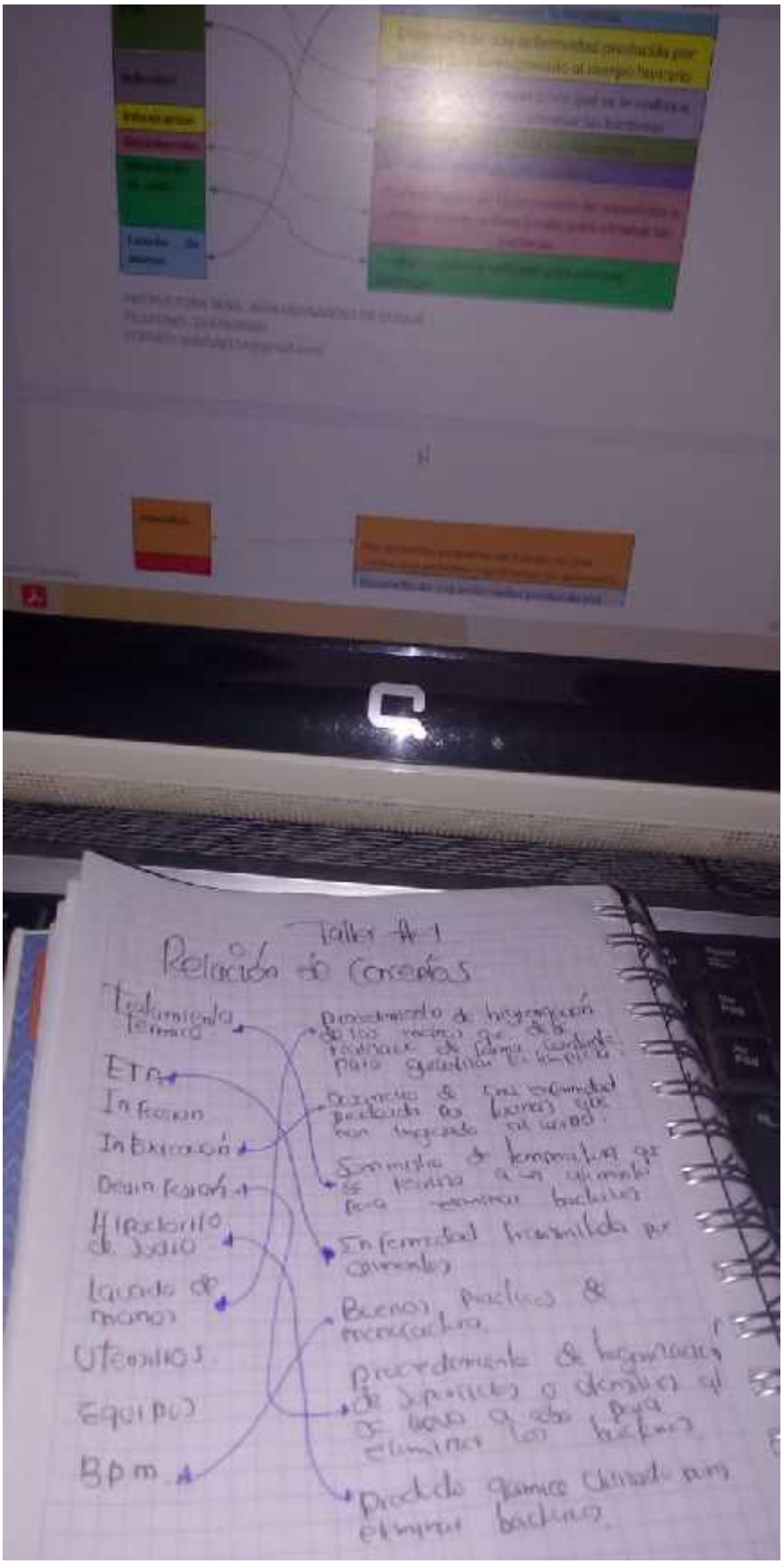
Aprendiz: Luz Eneida Sandoval

FICHA N° 2204675

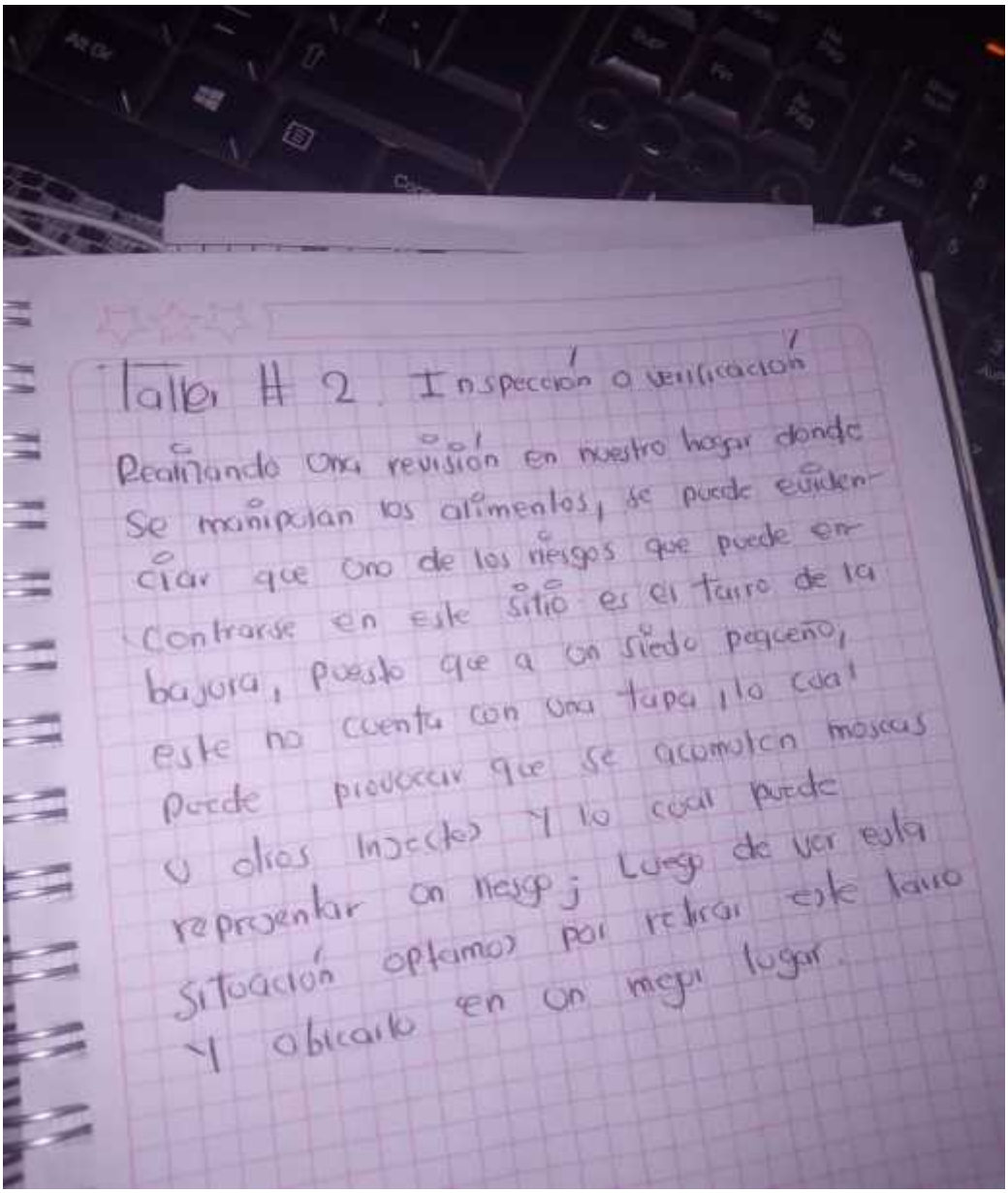
Registro #1



Registro #2


Taller #1
Relación de Conceptos
Tratamiento térmico
ETA
Infección
Intoxicación
Desinfección
Higiene del baño
Lavado de manos
Utensilios
Equipo
Bpm
Procedimiento de higienización de los vegetales de forma correcta para evitar enfermedades.
Ocurre a una enfermedad producida por bacterias que han ingerido en mal estado.
Suministro de temperatura que se realiza a un alimento para eliminar bacterias
Enfermedad transmitida por animales
Buenas practicas de manufactura.
Procedimiento de higienización de superficies o demás que se usan a esto para eliminar las bacterias.
Producto químico utilizado para eliminar bacterias.

Registro #3



Registro #4

