

Lunes 26 de Octubre de 2020

Actividad:

Desarrollaremos el segundo capítulo del manual de manipulación de alimentos:

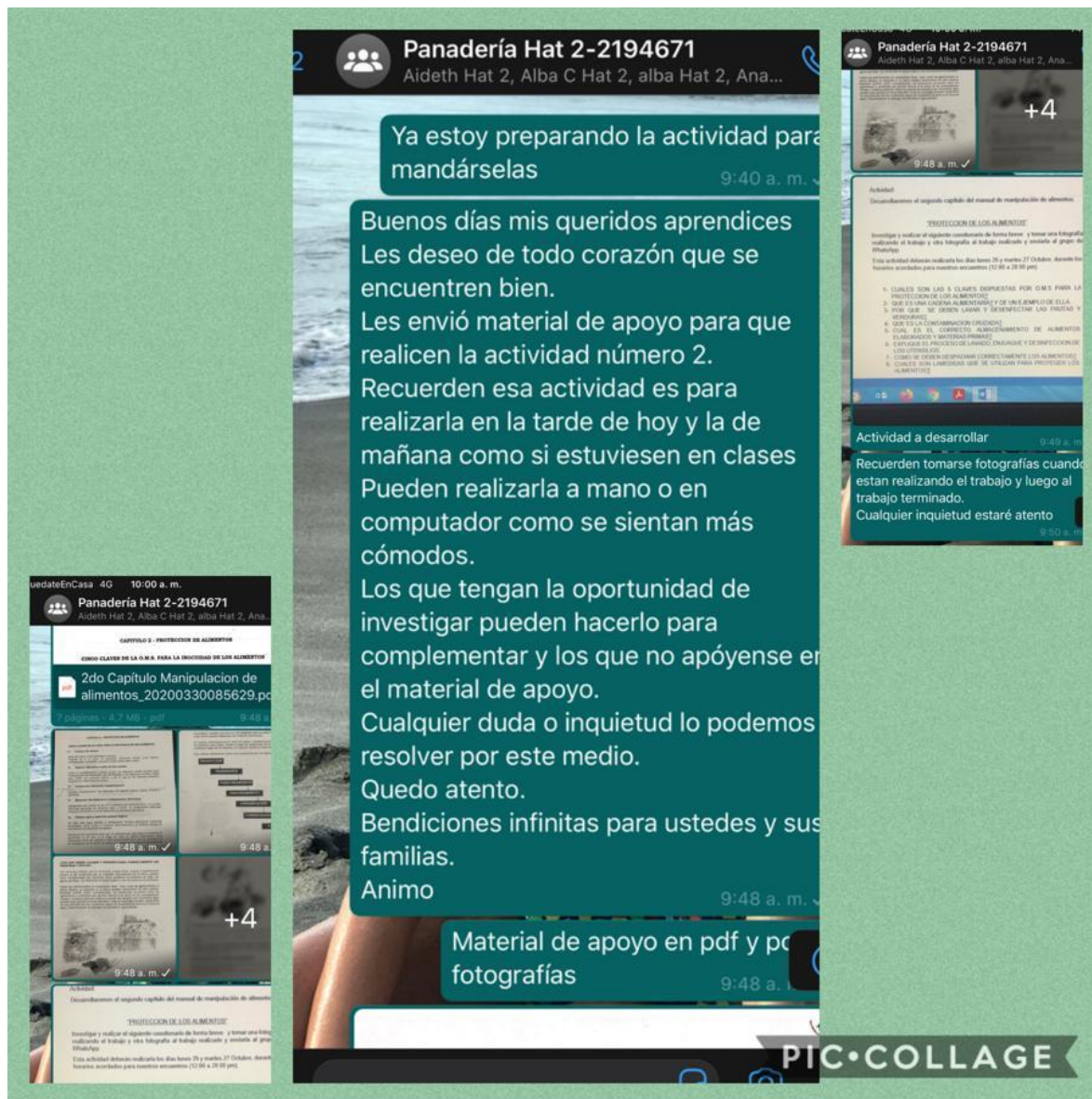
“PROTECCION DE LOS ALIMENTOS”

Investigar y realizar el siguiente cuestionario de forma breve y tomar una fotografía realizando el trabajo y otra fotografía al trabajo realizado y enviarla al grupo de WhatsApp.

Esta actividad deberán realizarla los días lunes 26 y martes 27 Octubre, durante los horarios acordados para nuestros encuentros (12:00 a 20:00 pm).

- 1- CUALES SON LAS 5 CLAVES DISPUESTAS POR O.M.S PARA LA PROTECCION DE LOS ALIMENTOS?
- 2- QUE ES UNA CADENA ALIMENTARIA? Y DE UN EJEMPLO DE ELLA.
- 3- POR QUE SE DEBEN LAVAR Y DESENFECTAR LAS FRUTAS Y VERDURAS?
- 4- QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?
- 5- CUAL ES EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS ELABORADOS Y MATERIAS PRIMAS?
- 6- EXPLIQUE EL PROCESO DE LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCION DE LOS UTENSILIOS.
- 7- COMO SE DEBEN DESPACHAR CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS?
- 8- CUALES SON LAMEDIDAS QUE SE UTILIZAN PARA PROTEGER LOS ALIMENTOS?

Actividad enviada a través del WhatsApp



Desarrollo de la actividad

