FORMACION HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CODIGO DE FICHA 2222656
Ambiente virtual: Curso SENA Libano
Fecha: Octubre 26 – Noviembre 4 de 2020

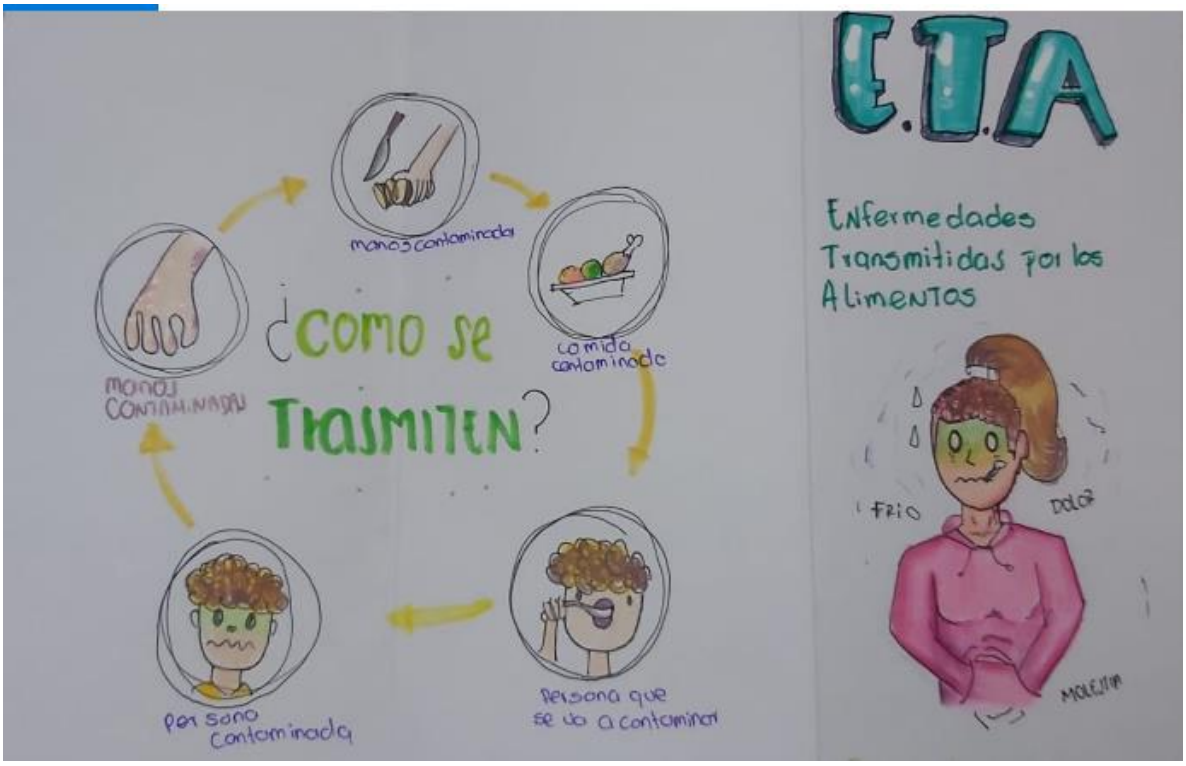
Presentación de Diapositivas y material de apoyo



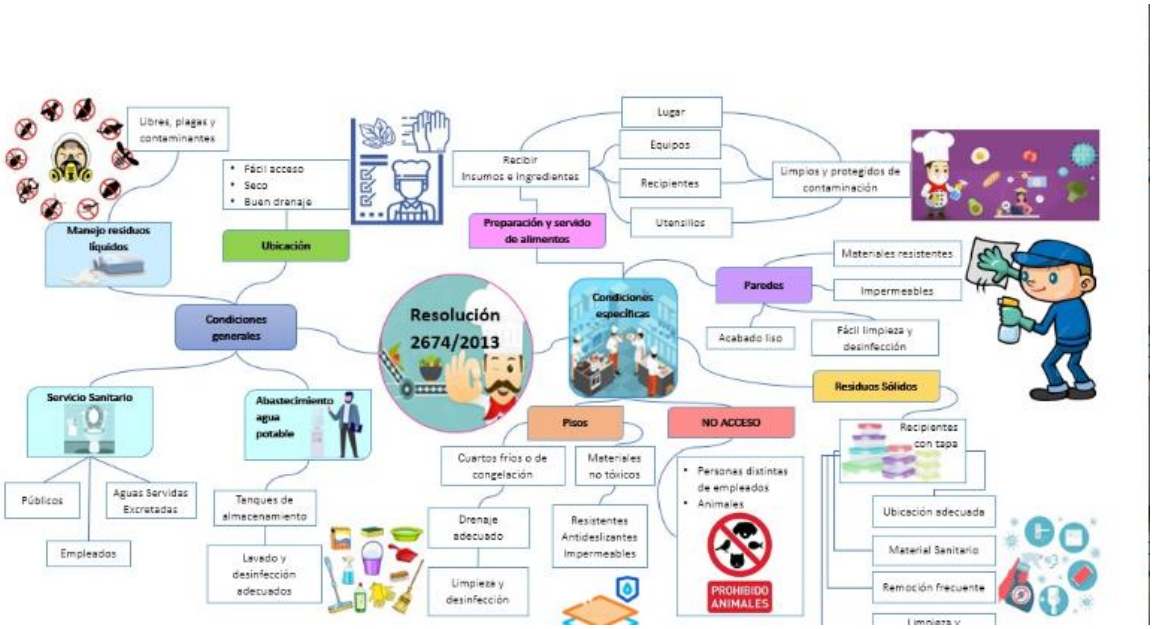


Trabajos presentados por parte de los aprendices enviados vía WhatsApp o correo electrónico:

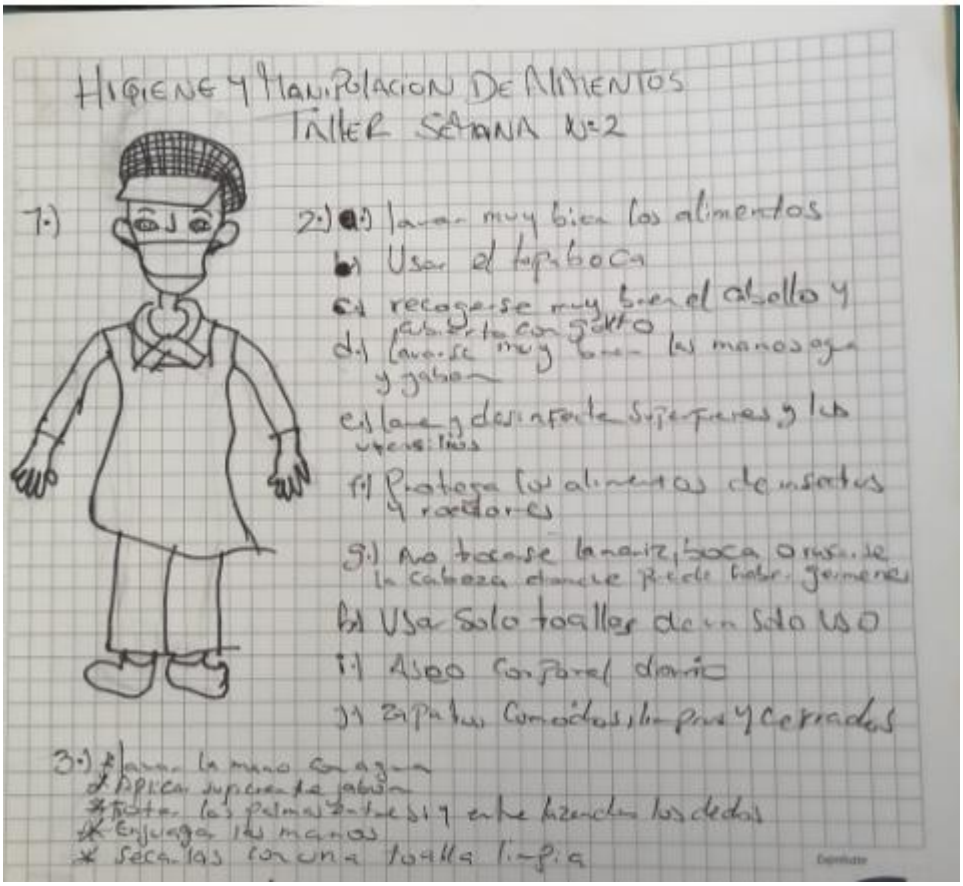
Folleto sobre las Enfermedades trasmitidas por los alimentos ETAS



Mapa mental sobre la temática resolución 2674 de 2013- Normatividad vigente.



Solución de taller temática Indumentaria manipulador de alimentos:



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
TALLER SEMANA N=2

7.)

2.) a) lavar muy bien los alimentos
b) Usar el tapaboca
c) recogerse muy bien el cabello y cubrirlo con gorro
d) lavarse muy bien las manos con agua y jabon
e) limpiar y desinfectar superficies y los utensilios
f) Proteger los alimentos de insectos y roedores
g) No tocarse la nariz, boca o rascarse la cabeza donde puede haber gérmenes
h) Usar solo toallas de un solo uso
i) Aseo corporal diario
j) Zapatos comodos, limpios y cerrados

3.) * lavar la mano con agua
* Aplica suficiente jabon
* frotar las palmas de las manos entre si y entre los dedos
* Enjuaga las manos
* Secar las con una toalla limpia