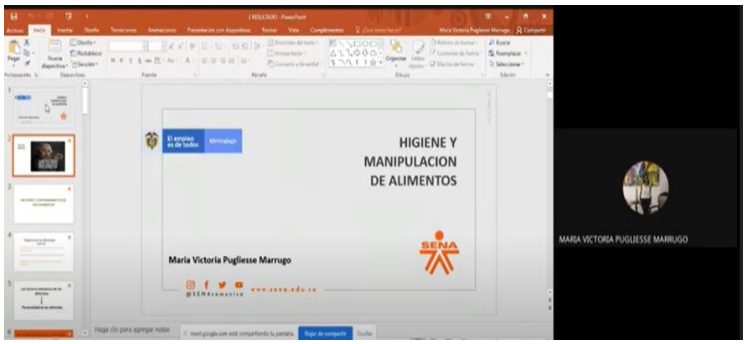
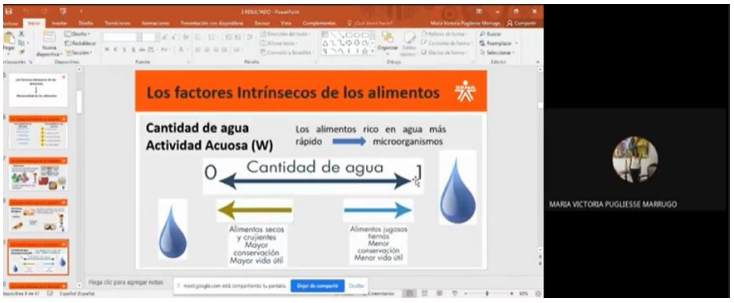
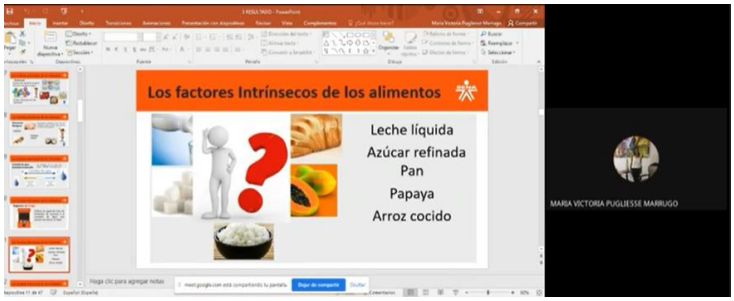
PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
EVIDENCIAS ACTIVIDADES
MES DE MAYO 2021

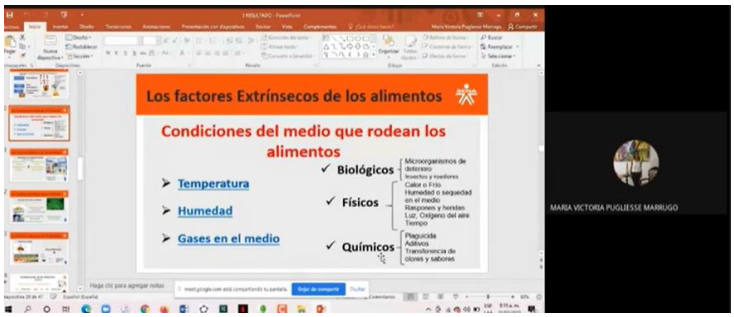
Acompañamiento mediante las plataformas de Teams, Whatapp, Meet y Correo electrónico.



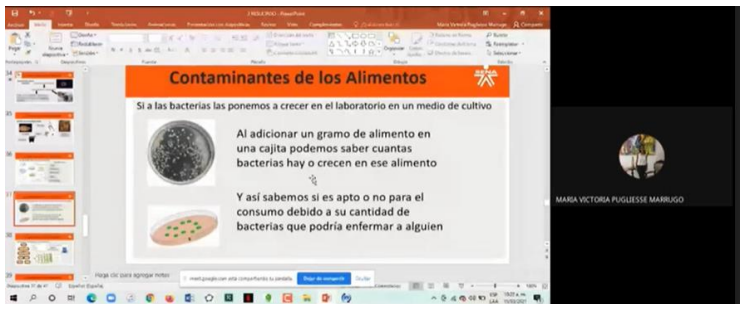


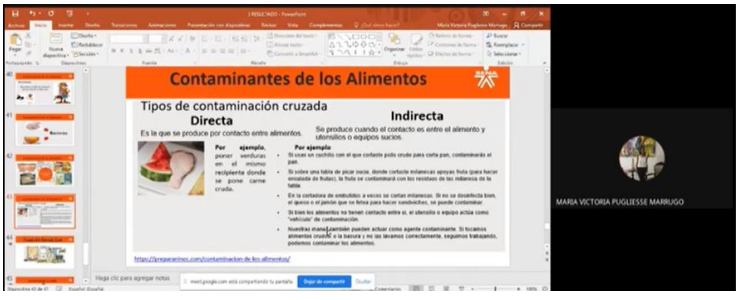






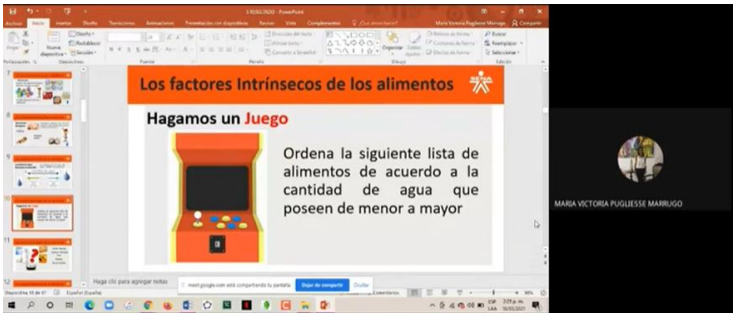


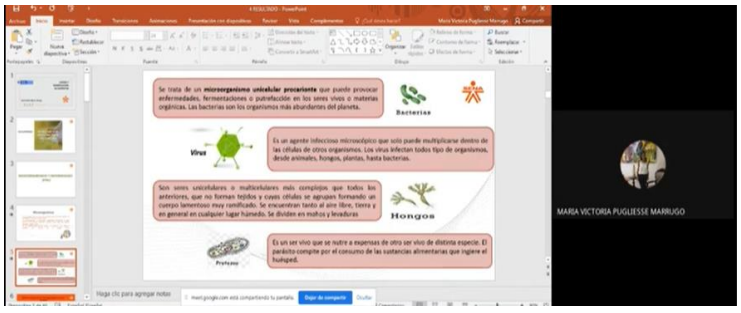


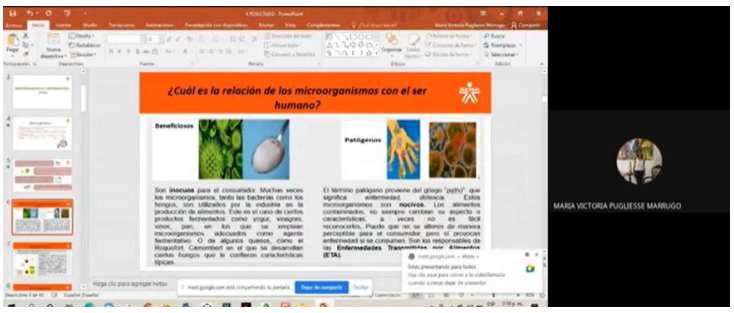






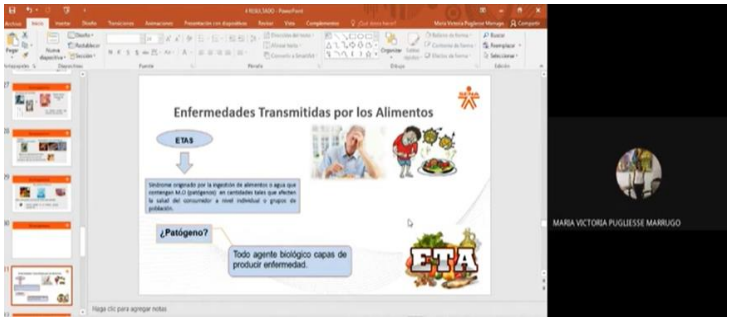

Los factores Intrínsecos de los alimentos
Hagamos un Juego
Ordena la siguiente lista de alimentos de acuerdo a la cantidad de agua que poseen de menor a mayor
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Se trata de un microorganismo unicelular procarionte que puede provocar enfermedades, fermentaciones o putrefacción en los seres vivos o materias orgánicas. Las bacterias son los organismos más abundantes del planeta.
Bacterias
Es un agente infeccioso microscópico que solo puede multiplicarse dentro de las células de otros organismos. Los virus infectan todos tipo de organismos, desde animales, hongos, plantas, hasta bacterias.
Virus
Son seres unicelulares o multicelulares más complejos que todos los anteriores, que no forman tejidos y cuyas células se agrupan formando un cuerpo lamentoso muy ramificado. Se encuentran tanto al aire libre, tierra y en general en cualquier lugar húmedo. Se dividen en mohos y levaduras
Hongos
Es un ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie. El parásito compite por el consumo de las sustancias alimentarias que ingiere el huésped.
Protozoo
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


¿Cuál es la relación de los microorganismos con el ser humano?
Beneficiosos
Patógenos
Son inocuos para el consumidor. Muchas veces los microorganismos, tanto las bacterias como los hongos, son utilizados por la industria en la producción de alimentos. Este es el caso de ciertos productos fermentados como yogur, vinagres, vinos, pan, en los que se emplean microorganismos adecuados como agente fermentativo. O de algunos quesos, como el Roquefort. Camambert en el que se desarrollan ciertos hongos que le confieren características típicas.
El término patógeno proviene del griego "pathó" que significa enfermedad, dolencia. Estos microorganismos son nocivos. Los alimentos contaminados, no siempre cambian su aspecto o características, a veces no es fácil reconocerlo. Puede que no se aprecie de manera perceptible para el consumidor, pero sí provocan enfermedad si se consumen. Son los responsables de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

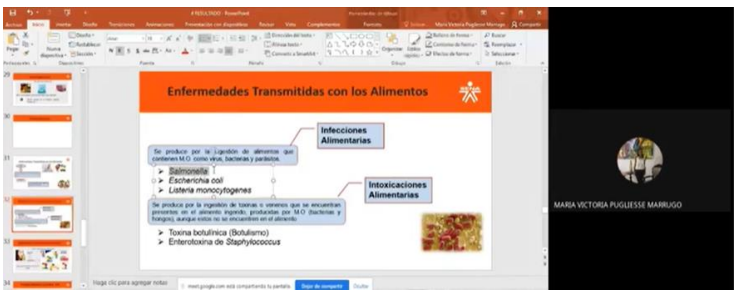

Microorganismos
Crecen en amplios rangos de temperatura
MUÉVASE A TRAVÉS DE LA ZONA DE PELIGRO TAN RÁPIDO COMO SEA POSIBLE
ZONA DE PELIGRO 5°C - 57°C
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

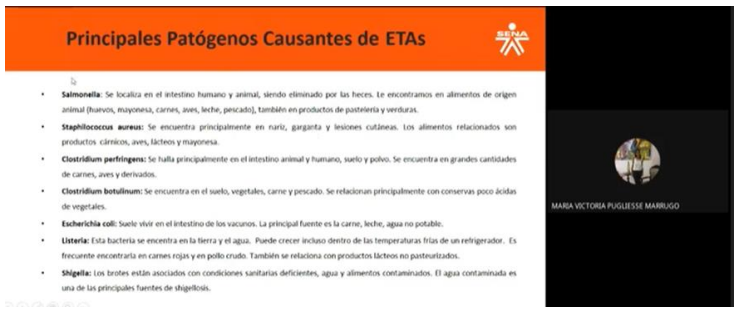

Microorganismos
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

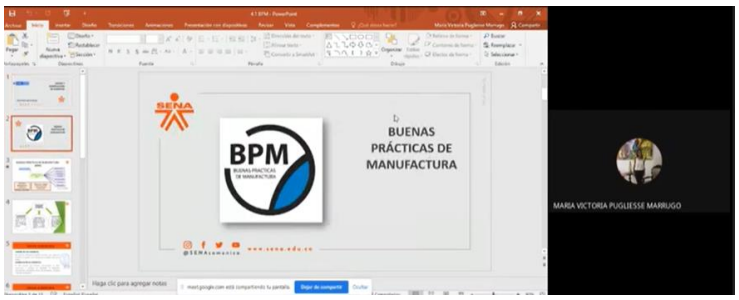

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
ETAS
Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua que contengan M.O (patógenos) en cantidades tales que afecten la salud del consumidor o mas individual o grupo de población.
¿Patógeno?
Todo agente biológico capas de producir enfermedad.
ETA
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Principales Patógenos Causantes de ETAs
Microorganismo
Enfermedad y efectos
Focos de contaminación
Alimentos sensibles
Prevención
Salmonella
Salmonelosis
Fiebre alta, dolor abdominal y de cabeza, diarreas.
Intestino de los humanos y animales
Carne(aves), leche, huevos y derivados, alimentos crudos
Cocinar adecuadamente los alimentos y mantener unas buenas temperaturas de refrigeración
Staphylococcus aureus
Intoxicación por Staphylococcus
Calambres, diarrea, vómitos y erupciones en la piel
Nariz, garganta, piel, pelo, heridas y granos infectados de los manipuladores
Platos preparados y productos de pastelería
Excelente higiene del personal y buenas prácticas durante la manipulación
Clostridium botulinum
Botulismo
Diarrea, náuseas, vómitos, Parálisis e incluso muerte
Polvo, tierra ,agua, intestino de los animales (solo crece cuando no hay oxigeno)
Conservas caseras e industriales mal elaboradas
Tratamiento térmico adecuado. Desechar cualquier conserver que se encuentre abombada antes de abrirla
Listeria monocytogenes
Listeriosis
Diarrea, náuseas, erupciones en la piel, malformaciones en el feto
Polvo, tierra, suciedad en general
Quesos, productos crudos (Las embarazadas no deben comer embutidos por riesgo de Listeriosis
Tratamiento térmico, buenas prácticas de manipulación y correcta higiene del personal. Almacenamiento a la temperatura adecuada
Escherichia coli
Dolor abdominal y diarrea
Agua y mala manipulación de alimentos
Carne picada, leche y agua no potable
Correcta higiene y tratamiento térmico adecuado
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Enfermedades Transmitidas por lo Alimentos
VIDEO
Mantener los alimentos a temperaturas seguras
zona de peligro entre 4 y 65ºC
menos de 4 ºC
más de 65 ºC
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

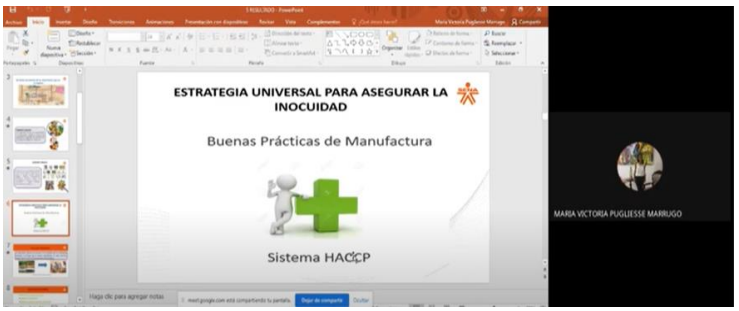

Enfermedades Transmitidas con los Alimentos
Infecciones Alimentarias
Se produce por la ingestión de alimentos que contienen M.O como virus, bacterias y parásitos.
Salmonella
Escherichia coli
Listeria monocytogenes
Intoxicaciones Alimentarias
Se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, producidas por M.O (bacterias y hongos), aunque estos no se encuentren en el alimento
Toxina botulínica (Botulismo)
Enterotoxina de Staphylococcus
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Principales Patógenos Causantes de ETAs
Salmonella: Se localiza en el intestino humano y animal, siendo eliminado por las heces. Le encontramos en alimentos de origen animal (huevos, mayonesa, carnes, aves, leche, pescado), también en productos de pastelería y verduras.
Staphilococcus aureus: Se encuentra principalmente en nariz, garganta y lesiones cutáneas. Los alimentos relacionados son productos cárnicos, aves, lácteos y mayonesa.
Clostridium perfringens: Se halla principalmente en el intestino animal y humano, suelo y polvo. Se encuentra en grandes cantidades de carnes, aves y derivados.
Clostridium botulinum: Se encuentra en el suelo, vegetales, carne y pescado. Se relacionan principalmente con conservas poco ácidas de vegetales.
Escherichia coli: Suele vivir en el intestino de los vacunos. La principal fuente es la carne, leche, agua no potable.
Listeria: Esta bacteria se encentra en la tierra y el agua. Puede crecer incluso dentro de las temperaturas frías de un refrigerador. Es frecuente encontrarla en carnes rojas y en pollo crudo. También se relaciona con productos lácteos no pasteurizados.
Shigella: Los brotes están asociados con condiciones sanitarias deficientes, agua y alimentos contaminados. El agua contaminada es una de las principales fuentes de shigellosis.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


BPM
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

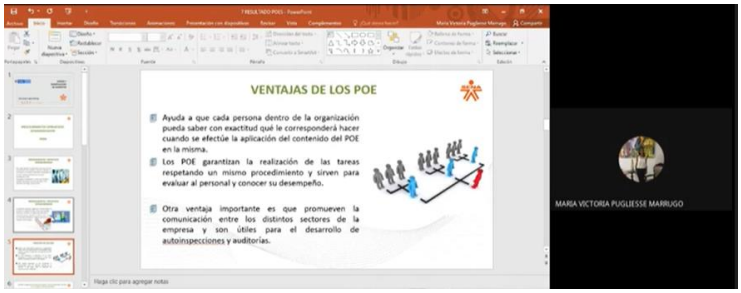

HIGIENE ALIMENTARIA
En la mayoría de los casos, el manipulador de alimentos es el que interviene como vehículo de transmisión de enfermedades, por lo cual es importante que tengamos en cuenta el gran papel que jugamos en la prevención.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


VIDEO
FRUTAS
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

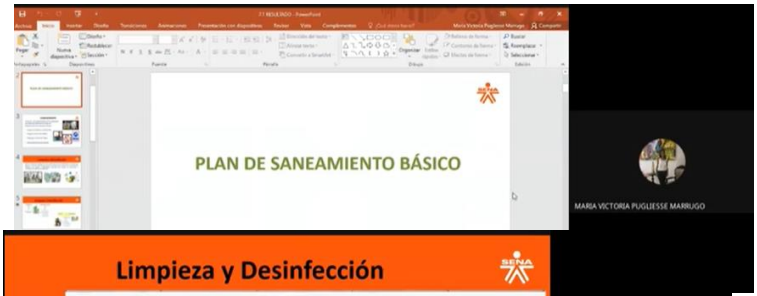

ESTRATEGIA UNIVERSAL PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD
Buenas Prácticas de Manufactura
Sistema HACCP
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS
Edificación e Instalaciones
Localización y accesos.
Diseño y construcción.
Abastecimiento de agua.
Disposición de residuos líquidos y sólidos.
Riesgos Provenientes del entorno
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS
POES
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

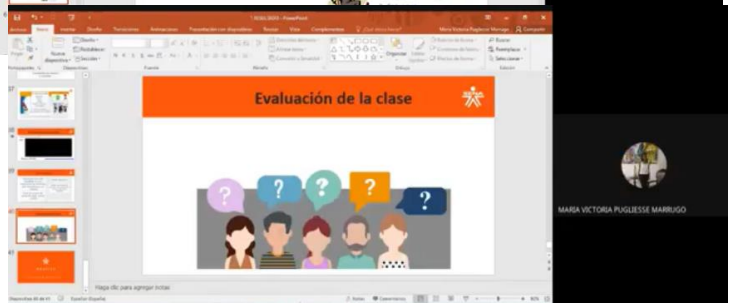

VENTAJAS DE LOS POE
Ayuda a que cada persona dentro de la organización pueda saber con exactitud qué le corresponderá hacer cuando se efectúe la aplicación del contenido del POE en la misma.
Los POE garantizan la realización de las tareas respetando un mismo procedimiento y sirven para evaluar al personal y conocer su desempeño.
Otra ventaja importante es que promueven la comunicación entre los distintos sectores de la empresa y son útiles para el desarrollo de autoinspecciones y auditorías.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

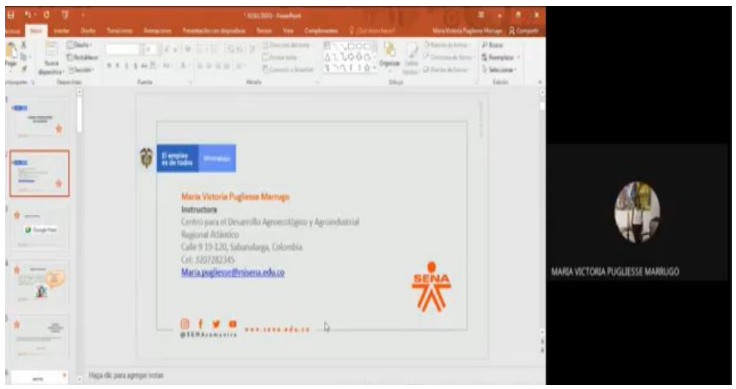

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL
Es fundamental capacitar adecuadamente al personal que se hace responsable de la tarea en el POES.
Es decir "quién" limpia y desinfecta.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

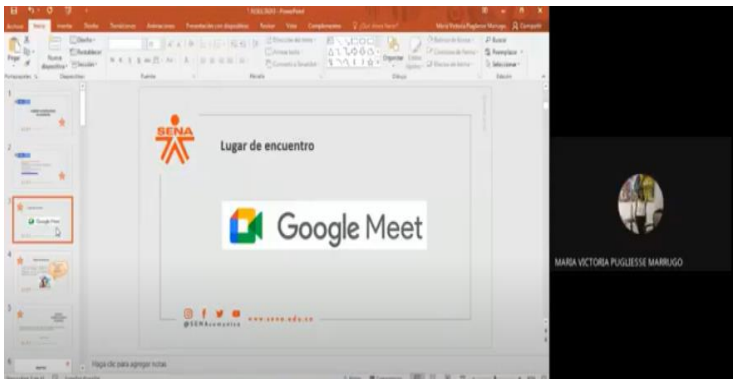

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

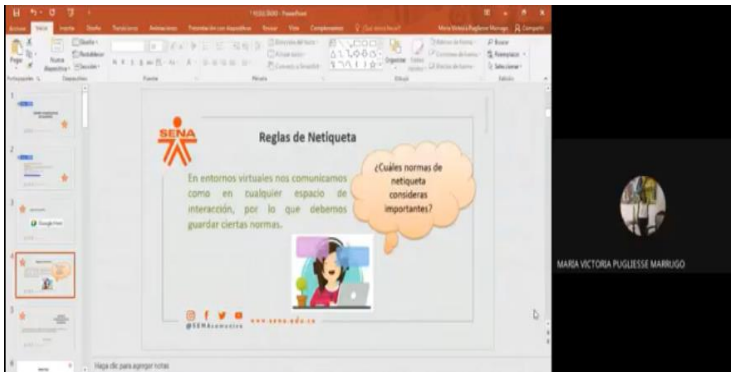

Limpieza y Desinfección
LIMPIEZA
DESINFECCIÓN
Eliminación de suciedad
Reducción de microorganismos que pueden contaminar el alimento
LIMPIEZA + DESINFECCIÓN
1. Eliminación física
2. Lavado
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

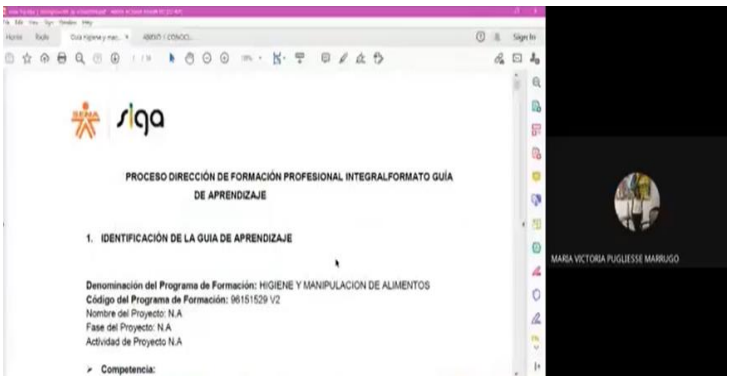

Limpieza y Desinfección
Video
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

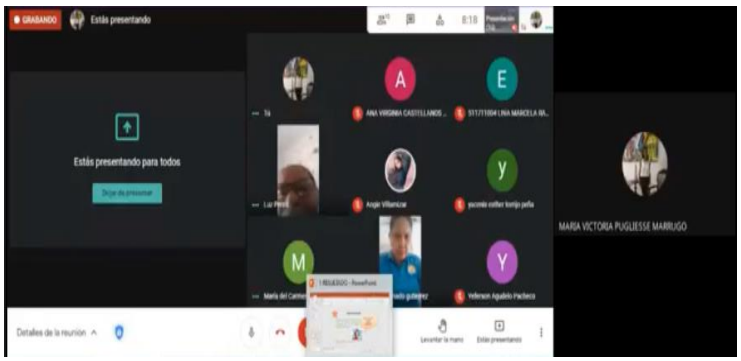

Evaluación de la clase
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

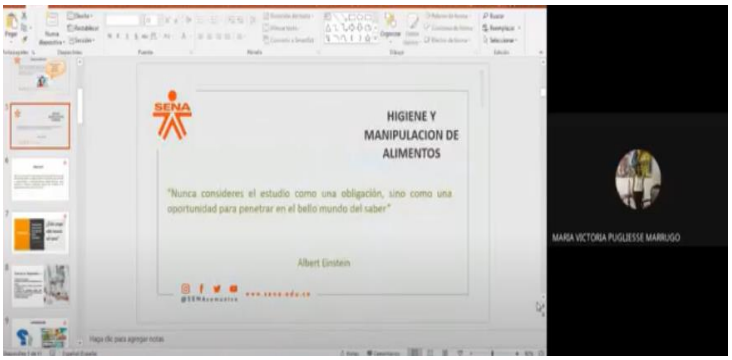

El inglés es de todos
María Victoria Pugliesse Marrugo
Instructora
Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Regional Atlántico
Calle 9 13-120, Sabanalarga, Colombia
Cel. 3207282345
Maria.pugliesse@misena.edu.co
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

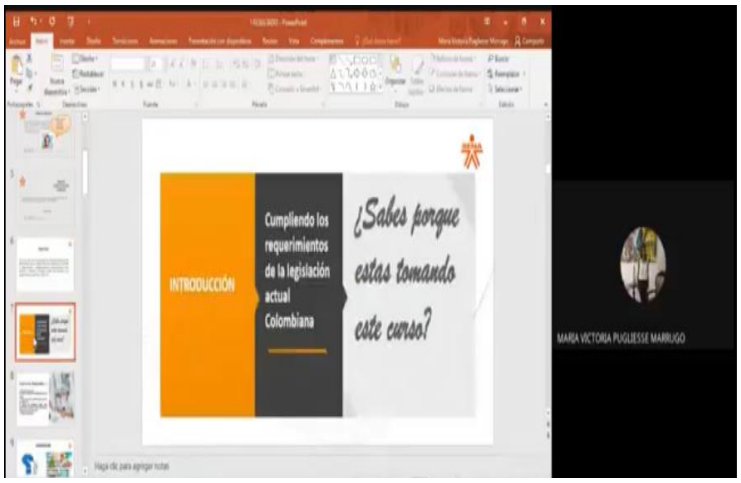

Lugar de encuentro
Google Meet
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

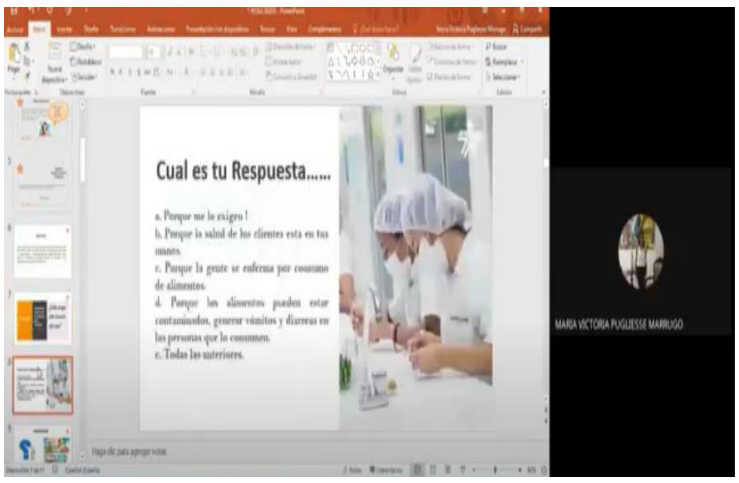

Reglas de Netiqueta
En entornos virtuales nos comunicamos como en cualquier espacio de interacción, por lo que debemos guardar ciertas normas.
¿Cuáles normas de netiqueta consideras importantes?
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


siga
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRALFORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151529 V2
Nombre del Proyecto: N.A
Fase del Proyecto: N.A
Actividad de Proyecto N.A
Competencia:
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

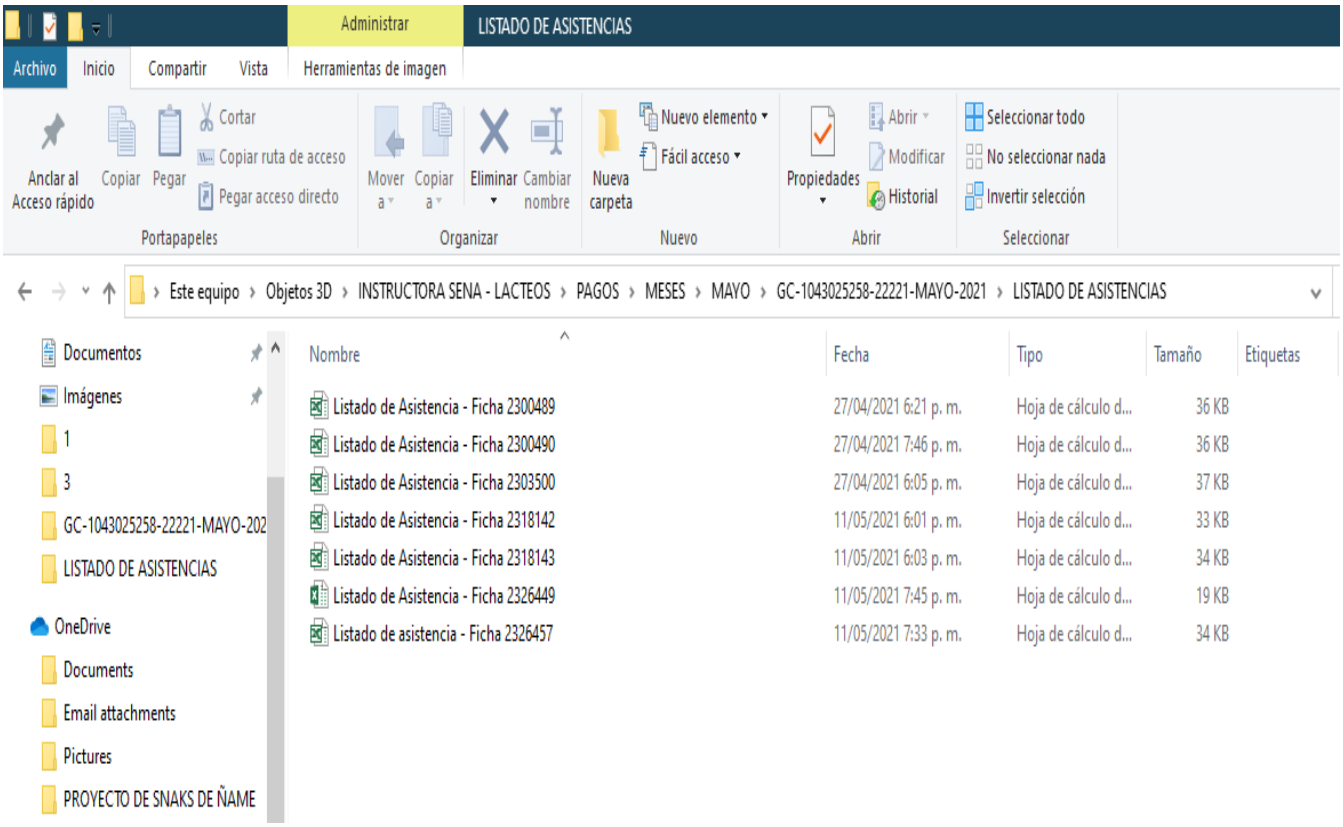

GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
"Nunca consideres el estudio como una obligación, sino como una oportunidad para penetrar en el bello mundo del saber"
Albert Einstein
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

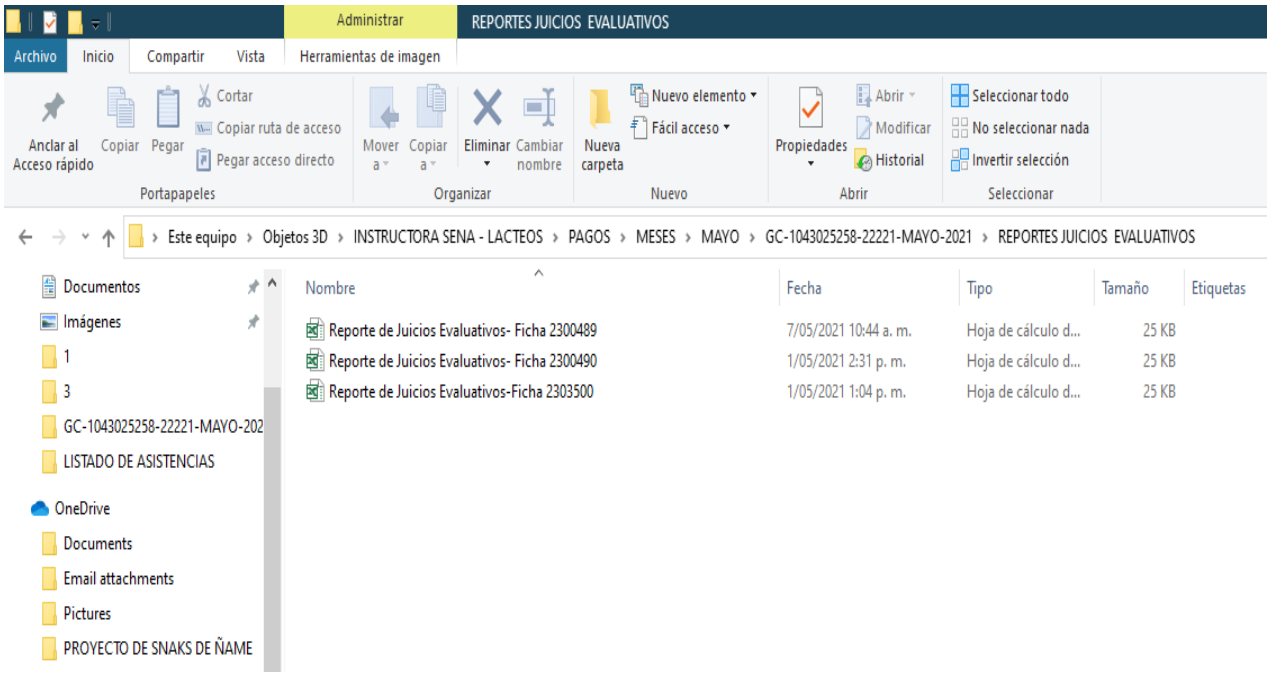

INTRODUCCIÓN
Cumpliendo los requerimientos de la legislación actual Colombiana
¿Sabes porque estas tomando este curso?
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO


Cual es tu Respuesta.....
a. Porque me lo exigen !
b. Porque la salud de los clientes esta en tus manos.
c. Porque la gente se enferma por consumo de alimentos.
d. Porque los alimentos pueden estar contaminados, generar vómitos y diarreas en las personas que lo consumen.
e. Todas las anteriores.
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

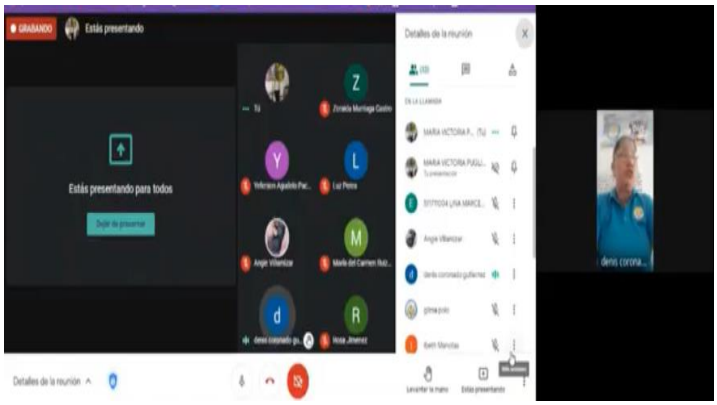
Lista de asistencias

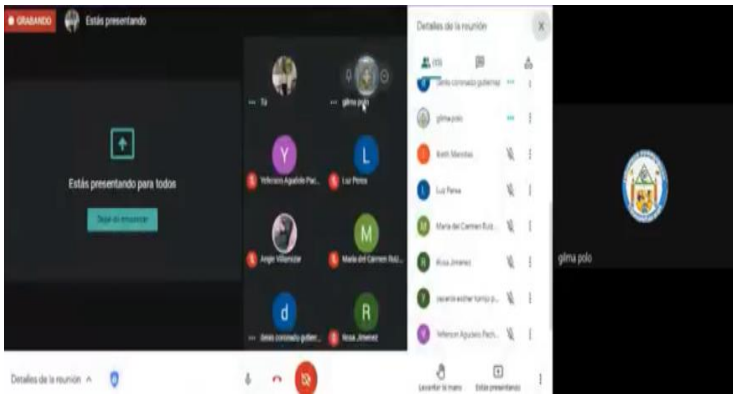


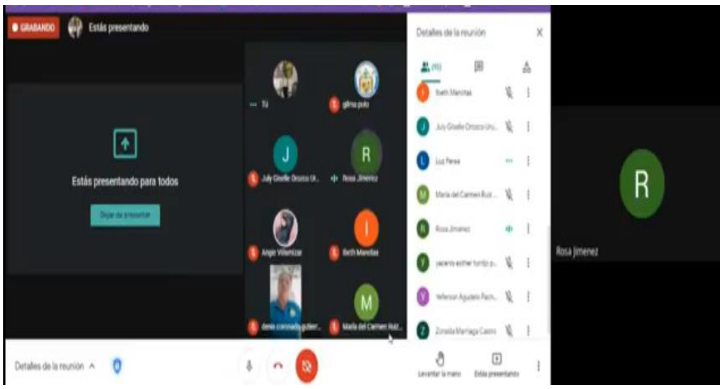
Reportes Evaluativo

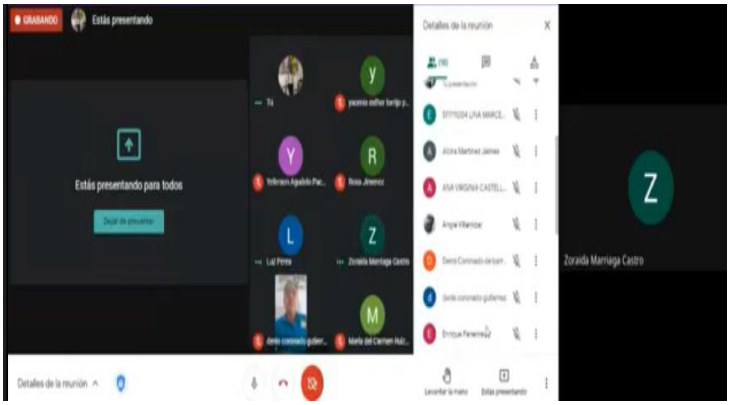


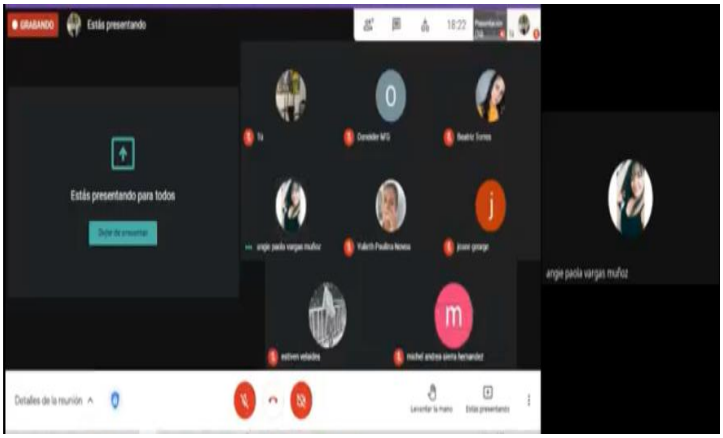
Evidencia de participación de aprendizajes.

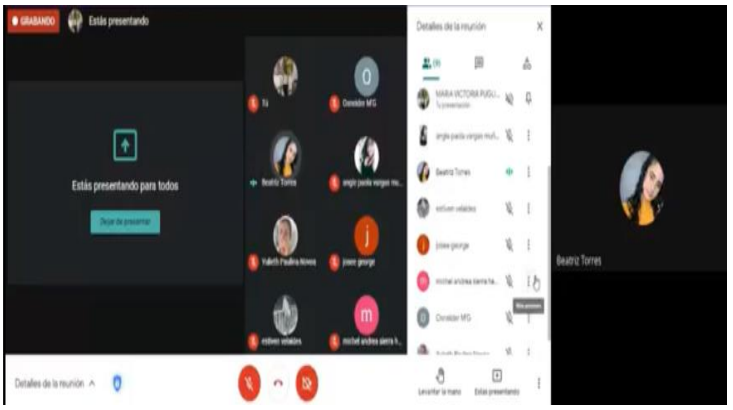


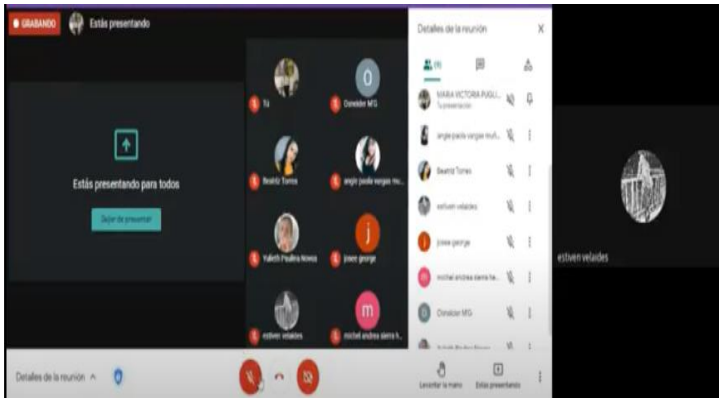


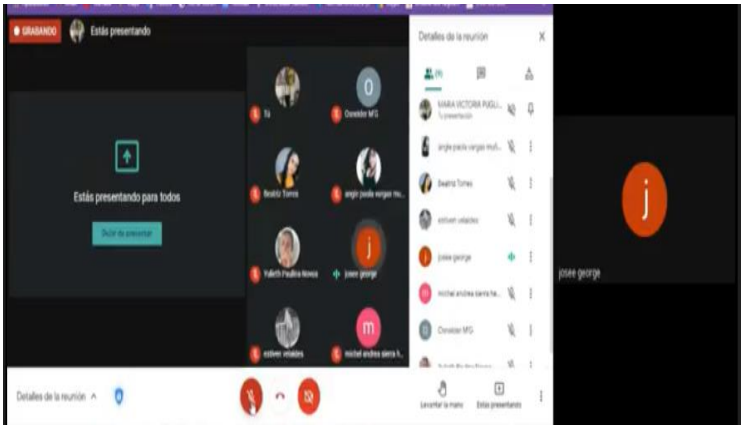


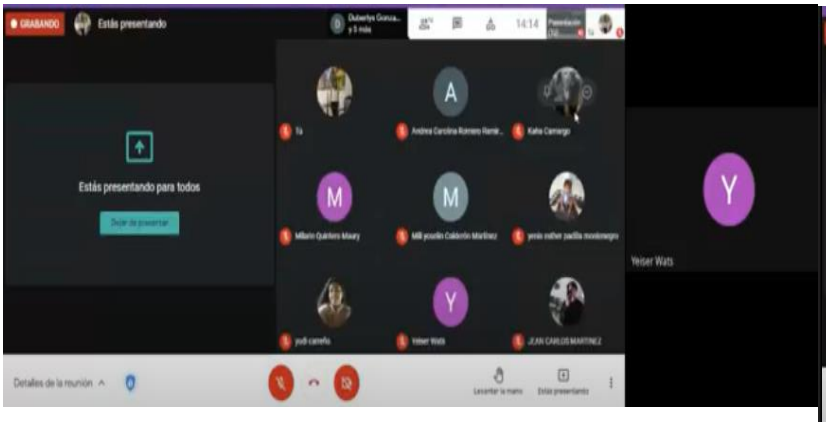


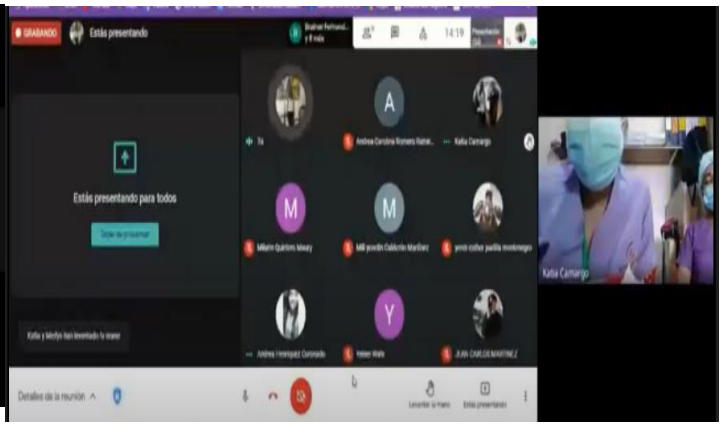


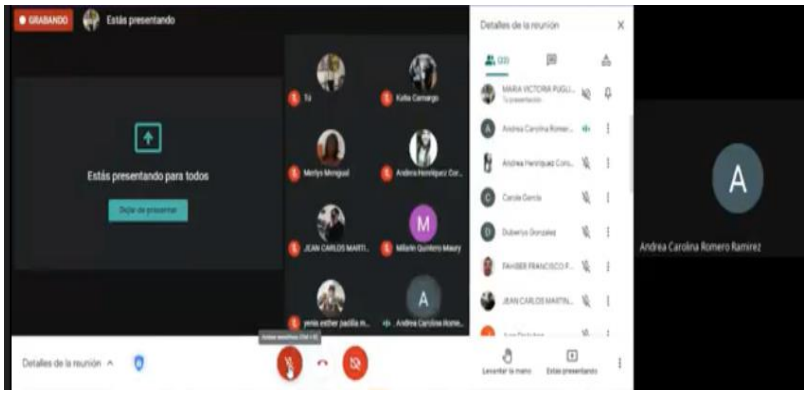


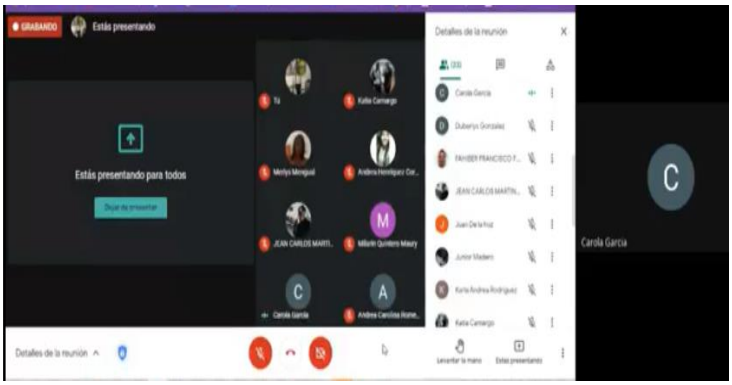


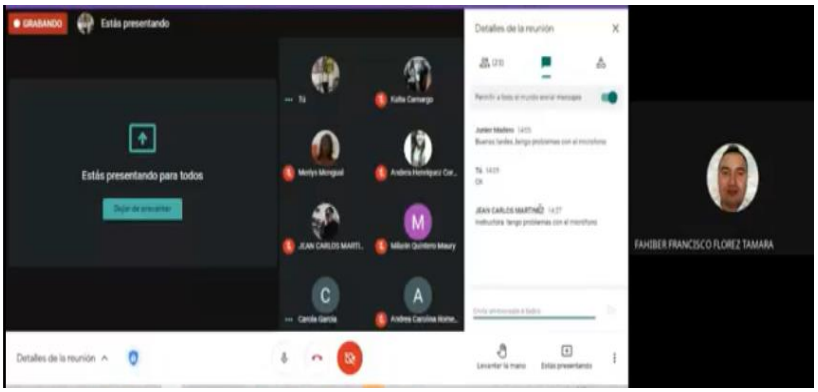


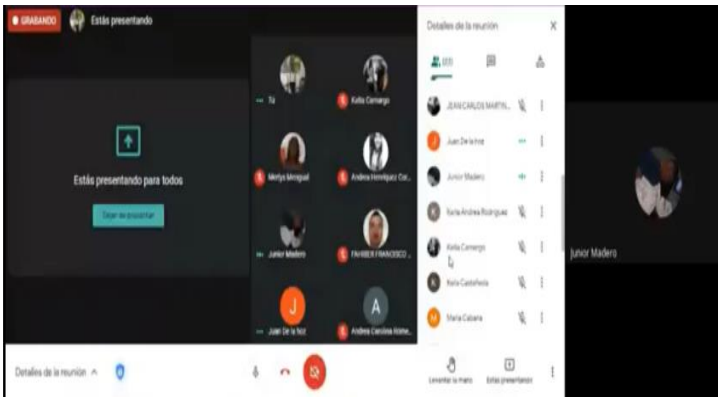

GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Yeiser Wats

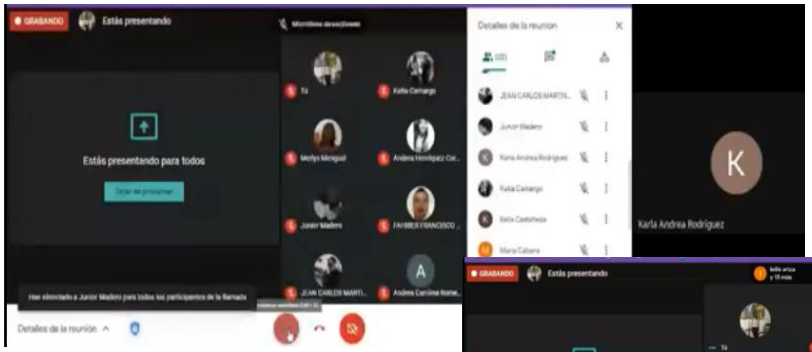

GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Katia Camargo

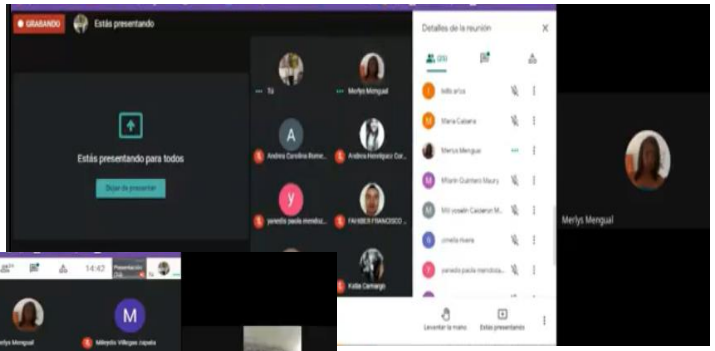

GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Andrea Carolina Romero Ramirez

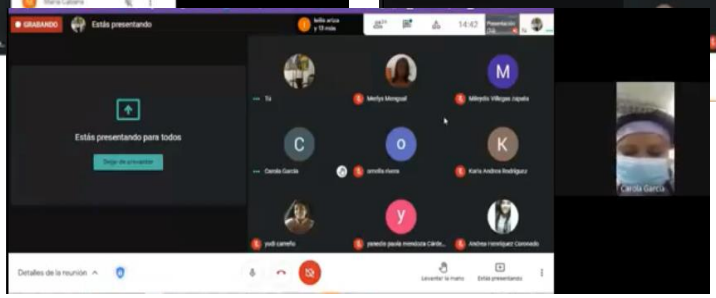

GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Carola Garcia


GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
FAHIBER FRANCISCO FLOREZ TAMARA


GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Junior Madero


GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Karla Andrea Rodriguez


GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Merlys Mengual


GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Carola Garcia

Guías de aprendizajes e instrumentos de control de las actividades académicas desarrolladas

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRALFORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151529 V2
Nombre del Proyecto: N.A
Fase del Proyecto: N.A
Actividad de Proyecto N.A

- **Competencia:**
- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

- Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
- Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- Aplicar Las Buenas Practicas De Manufactura Durante La Elaboración Productos Alimentarios De Acuerdo Con La Normatividad Vigente Y Estándares Seguridad Industrial.
- Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.
- Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitosnormativos y protocolos de seguridad.
- Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidosy control integral de plagas según programas establecido.
- Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas

- **Duración de la Guia:** 48 horas.

www.sena.edu.co
SENAComunica

GFPI-F-019 V03

2. PRESENTACIÓN



Bienvenidos al programa de formación HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, en el cual podrás adquirir diferentes destrezas para la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas De Manufactura.)

A través del aprendizaje se adquieren conocimientos que van de la mano con sus habilidades y fortalezas que serán puestas en práctica en su ambiente laboral. Cabe resaltar que se brindara la oportunidad de un aprendizajeautónomo y colaborativo, donde pueda demostrar sus destrezas.

En esta primera fase de formación damos inicio a todo el proceso formativo, en el cual determinaremos los requerimientos básicos importantes para la obtención de productos con calidad.

Para un adecuado proceso es importante la responsabilidad y compromiso en la entrega de todas las actividades; para así llegar al debido proceso y culminación del programa de formación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Actividad 1.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: para llevar a cabo la siguiente actividad, se realiza una presentación delinstructor, compartiendo reflexiones de vida, posteriormente los aprendices se presentan y cada uno expresasus expectativas frente a la formación. Lo anterior a través de medios virtuales (watsapp, zoom, meet, teem).

AMBIENTE REQUERIDO: Ambiente de formación virtual.

MATERIALES:

- Celular o computador con aplicaciones para la formación.
- Imágenes.
- Videos

Construcción de valores y Normas de convivencia.



El instructor da a conocer las reglas de juego donde hace énfasis en la metodología a desarrollar, formas de evaluación, horarios y asistencias, mecanismos de comunicación instructor – aprendiz y pautas de convivencia resaltando valores para una formación integral. Los participantes realizaran la construcción colectiva de las normas o valores que regularán la relación durante el desarrollo del programa de formación por medio de Google Drive y Chats WhatsApp y Correo electrónico.

Presentación de la guia

Presentación de la guia de aprendizaje correspondiente a la competencia de "Aplicar Procesos de Higienización Para el Procesamiento de Alimentos según Programa Establecido y Normatividad Vigente" – "Manipular Alimentos de Acuerdo con Normatividad Vigente". Además, el instructor socializará la guia de aprendizaje y sus actividades enmarcadas en el curso HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS por medio del Chats WhatsApp y Correo electrónico.

Actividad 2.

Objetivo: Reconocer los principios de higiene que deben aplicar en el procesamiento de alimentos
Duración: 1,5 horas
Ambiente Requerido: : Aula virtual-Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp
Materiales: Computador o Dispositivo móvil con conectividad a Internet y acceso a Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp, Guia de Aprendizaje.

Tipo de actividad: Individual

REFLEXIÓN:



La principal diferencia entre las industrias de alimentos y las demás es el alto cuidado que se le debe dar al producto desde la materia prima. Pasando por todos los procesos hasta la distribución del producto final, de tal manera que éste conserve todas sus características físico-químicas, organolépticas y microbiológicas, siendo estas dos últimas las que mayor impacto causan.
La inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo.
El Saneamiento Ambiental es la rama de salubridad destinada a controlar, reducir o eliminar la contaminación en orden a lograr mejor calidad de vida para los seres vivos. Una de las medidas que utiliza para este fin se basa en la inocuidad de los Alimentos.
En el siguiente link https://www.youtube.com/watch?v=luVkUUwkeUI encontraran el video BPM Buenas Práctica de Manufactura, el cual deberán ver y luego en un foro utilizando el Chats WhatsApp y Correo electrónico de manera individual darán su opinión con respecto a lo observado.

3.2 Actividades de Aprendizaje Identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.
Actividad 1. Reconocer Aprendizajes Previos



Objetivo: Identificar aprendizajes y contrastar los conocimientos o aprendizajes previos que trae respecto a la competencia "Aplicar Procesos de Higienización según Programa Establecido y Normatividad Vigente" – "Manipular Alimentos de Acuerdo con Normatividad Vigente"
Duración: 1,5 horas.
Ambiente Requerido: Aula virtual-Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp
Materiales: Computador o dispositivo móvil con conectividad a Internet y acceso a Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp, Guia de Aprendizaje, Instrumento Anexo 1.
Tipo de actividad: Individual

1. Diligencie el Instrumento sobre Reconocimiento de aprendizajes previos. (Ver evidencia reconocimiento de aprendizajes previos-anexo 1)
2. Posteriormente fortalezca las respuestas realizadas (Chats WhatsApp)

3.3 Actividades de Aprendizaje - apropiación del conocimiento

Se realiza afianzamiento teórico de las BPM, Título II de la resolución 2674 de 2013 a través de las sesiones virtuales por medio de Google Drive, Chats WhatsApp y Correo electrónico.

Actividad N°1. Identificar, Analizar y Establecer las Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos

Objetivo: Conocer los requisitos sanitarios que deben cumplir las industrias de alimentos de acuerdo con la normatividad nacional vigente.



Duración: 10 horas

Ambiente Requerido: Aula virtual-Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp
Materiales: Computador o Dispositivo móvil con conectividad a Internet y acceso a Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp, Guia de Aprendizaje.
Tipo de actividad: Grupal-Individual

Taller: Evidencia Nº 1. Reconocimiento de normatividad sanitaria aplicada a la Industria de alimentos

Por Conocimiento:

1. Teniendo en cuenta los contenidos de la resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997 en el Título de Buenas Prácticas de Manufactura, realizar una síntesis de cada norma y las diferencias entre cada una de ellas.
2. Luego elaborar un cuadro comparativo de la resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997. **(Evidencia 1-Cuadro comparativo)**



Taller: Evidencia Nº 2 Reconocimiento de normatividad en edificaciones

Por Desempeño:
Taller referente al capítulo de edificación e instalaciones resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997.

A usted como técnico en confitería y conocedor de la resolución 2674 de 2013, le asignan apoyar al arquitecto en la construcción de la empresa confitera "La casita de la miel"; por ello le asignan las siguientes actividades.

1. Observe el plano entregado por el arquitecto y describa teniendo en cuenta el capítulo 1 de la norma, si la distribución de la edificación se encuentra correcta, Justifique su respuesta. **(Evidencia 2-Estudio de Caso)**
2. Observe el plano entregado por el arquitecto y describa si falta alguna área teniendo en cuenta el capítulo 1 de la normativa, Justifique su respuesta. **(Evidencia 2-Estudio de Caso)**



Actividad N°2. Conocer los Diferentes Factores, Contaminantes y Microorganismos que pueden Afectar la Calidad de los Alimentos

Objetivo: Conocer los los diferentes factores y contaminantes que pueden afectar la calidad de los alimentos

Duración: 10 horas
Ambiente Requerido: Aula virtual-Google Drive, Correo electrónico, Chats WhatsApp

- Resolver y aplicar Talleres, cuestionarios, Mapa Conceptual, Cuadro comparativo, Cuadro Sinóptico y evaluaciones (Puntuación 35%): Cuestionarios, talleres sobre Buenas prácticas de manufactura, Técnicas de limpieza y desinfección, Instalaciones, manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Lista de chequeo, Estudio de caso sobre Edificación e Instalaciones (Puntuación 35%) sobre proceso de limpieza y desinfección.
- Diapositivas (Puntuación 30%): Diapositivas sobre contaminación de los alimentos.

Esto le permitirá consolidar y aplicar sus conocimientos acerca de los temas tratados durante este curso.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios De Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	• Reconoce Los Conceptos Básicos De Alimentos, Manipulación, Higiene, Inocuidad, Limpieza Y Sanidad. • Elabora Perfil Higiénico Sanitario Con Base En El Cumplimiento De La Normatividad Vigente. • Identifica Estado De Salubridad Y Seguridad De Instalaciones Equipos E Instrumentos Según Protocolos De Seguridad Y Procedimientos Establecidos. • Identifica Si Los Alimentos Son Elaborados Según Procedimientos Operativos Estándar Establecidos En La Empresa. • Identifica Estado De Salubridad Y Seguridad De Instalaciones Equipos E Instrumentos Según Protocolos De Seguridad Y Procedimientos Establecidos Verifica.	• Un (1) cuadro comparativo de la resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997. • Un (1) cuestionario sobre Buenas Prácticas de Manufactura • Un (1) cuestionario sobre procesos de limpieza y desinfección aplicados en la industria de alimentos. • Un (1) Mapa Conceptual sobre factores y contaminación en los Alimentos. • Un (1) Un Cuadro sinóptico sobre microorganismos y enfermedades (ETAs)
Evidencias de Desempeño	• Aplica Las Normas Y Hábitos Higiénicos En Los Procesos De Obtención De Productos Alimenticios • Ejecuta Los Protocolos Del Programa De Limpieza Y Desinfección, Control De Plagas Y Manejo De Residuos Sólidos Conforme Al Plan De Saneamiento Establecido Por La Empresa.	• Una (1) Lista de chequeo. Observación de Aplicación de un Correcto lavado de Manos. • Un (1) Estudio de caso sobre Edificación e Instalaciones.
	• Aplica Las Tics En El Desarrollo De Los Procesos De Formación Según Protocolos. • Utiliza La Dotación De Seguridad Según Normatividad Y Parámetros De Salud Ocupacional • Elabora Perfil Higiénico Sanitario Con Base En El Cumplimiento De La Normatividad Legal Vigente. • Aplica Las Normas Y Hábitos Higiénicos En Los Procesos De Obtención De Productos Alimenticios. • Ejecuta Responsablemente Los Procedimientos Del Programa De Limpieza Y Desinfección, Control De Plagas Y Manejo De Residuos Sólidos Conforme Al Plan De Saneamiento Establecido Por La Empresa. • Aplica Las Tics En El Desarrollo De Los Procesos De Formación Según Protocolos Establecidos Por La Empresa	
Evidencias de Producto	• Verifica El Cumplimiento De Los Procedimientos Y Programas De Calidad Establecidos Por La Empresa. • Registra Los Resultados Del Desarrollo De Los Programas De Saneamiento Básico Teniendo En Cuenta Lineamientos Establecidos Por La Empresa. • Registra Los Resultados Del Desarrollo De Los Programas De Saneamiento Básico Teniendo En Cuenta Lineamientos Establecidos Por La Empresa.	• Un (1) video sobre Aplicación Correcto Lavado de Manos según protocolos y normatividad nacional vogente.

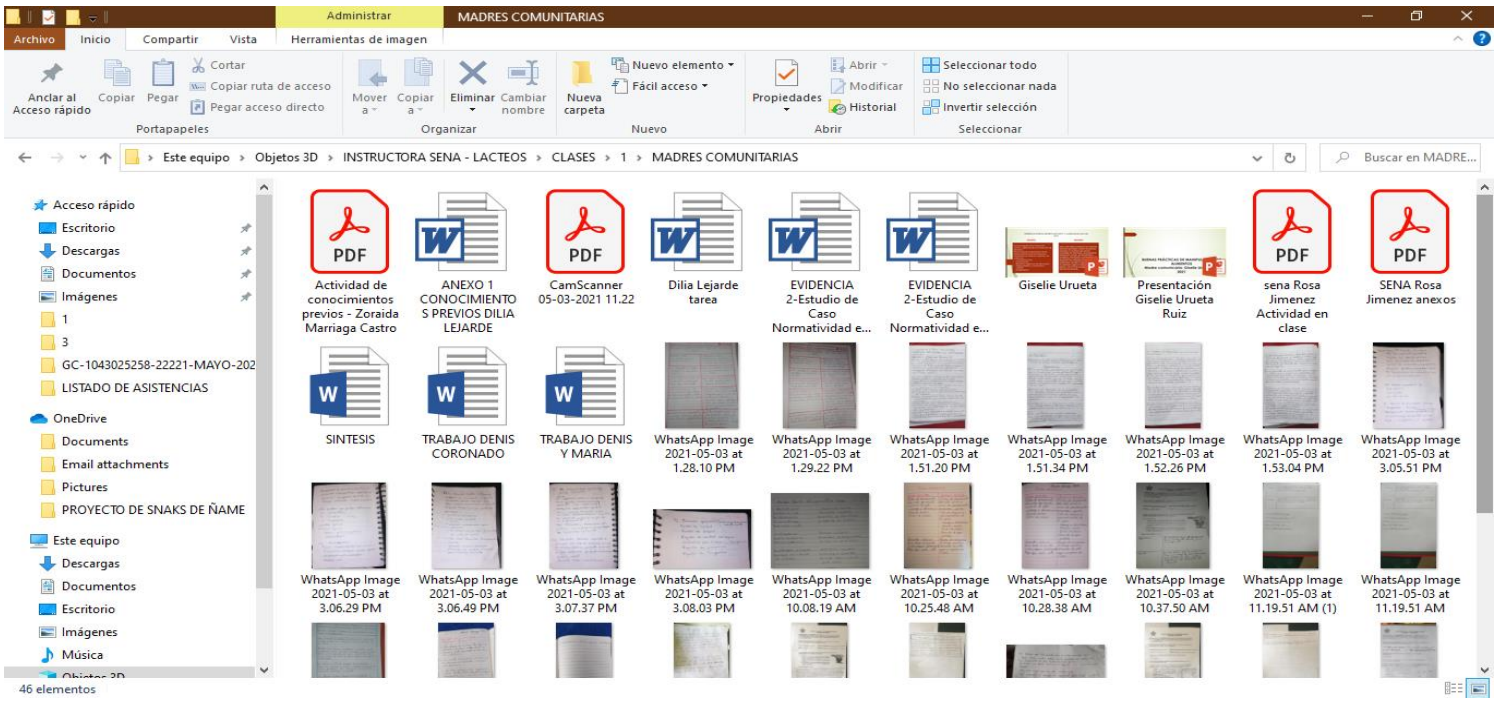
5. GLOSARIO DE TERMINOS

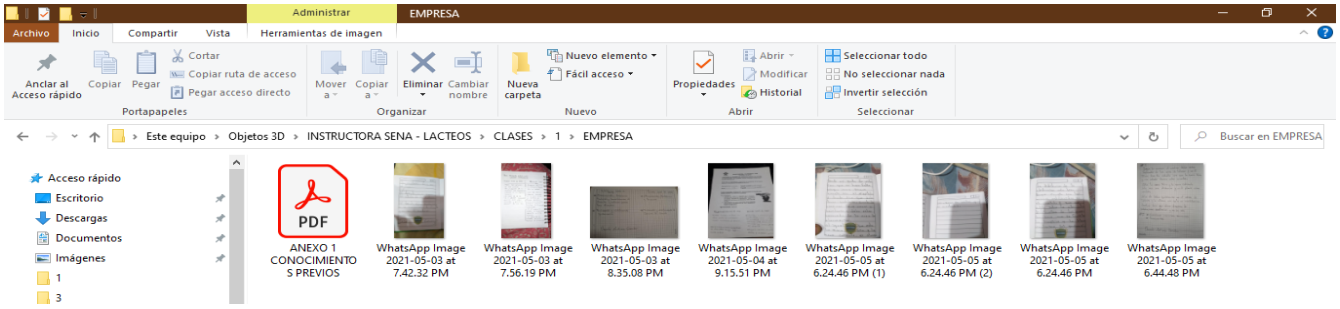
- **Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF):** en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la postcosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.
- **Contaminación:** la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
- **Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- **Enfermedad transmitida por alimentos (ETA):** toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

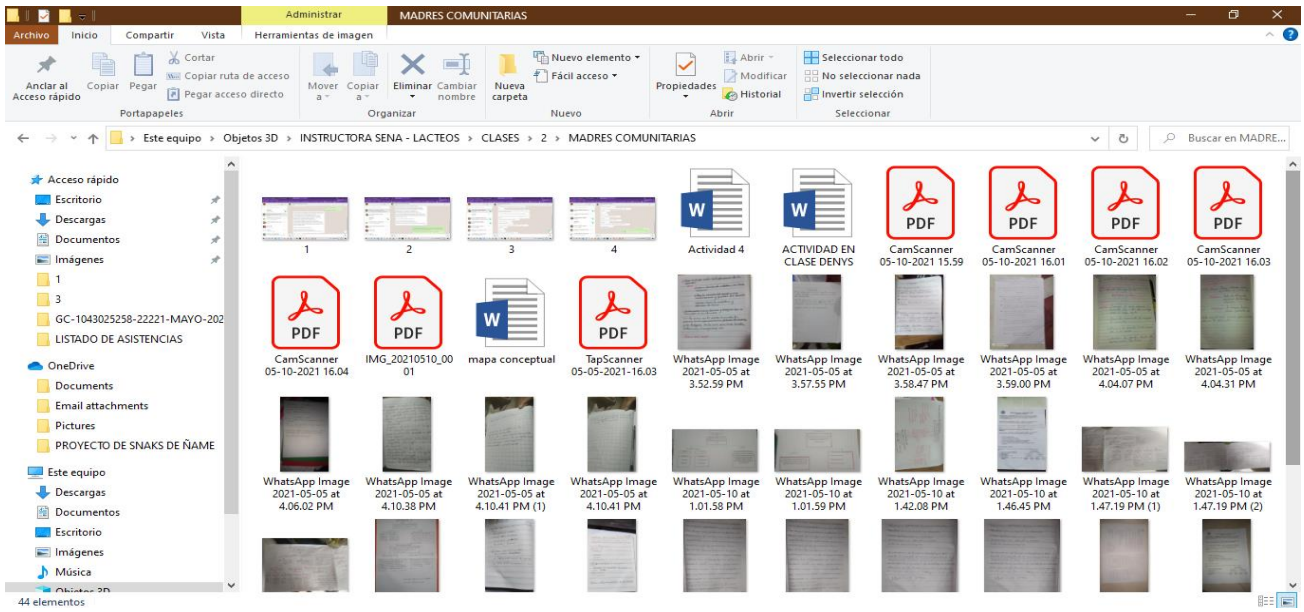
6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

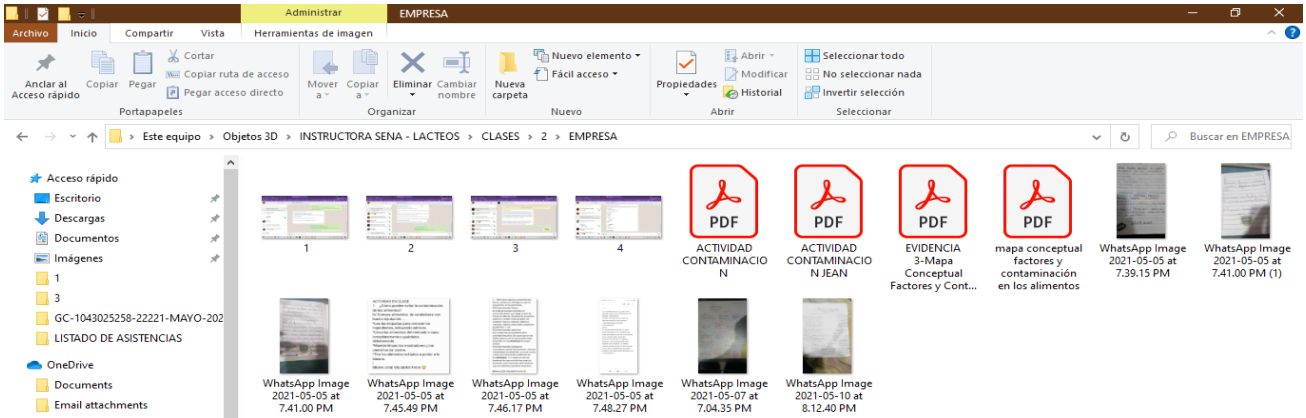
Sitios Web

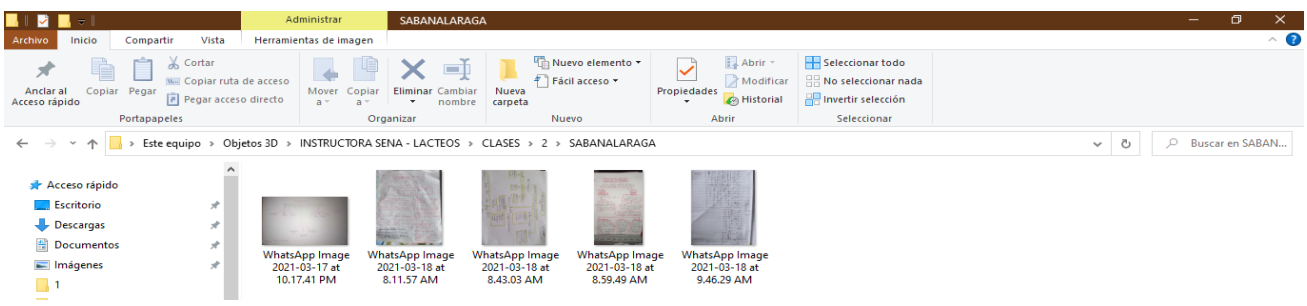
Evidencia de los procesos de evaluación

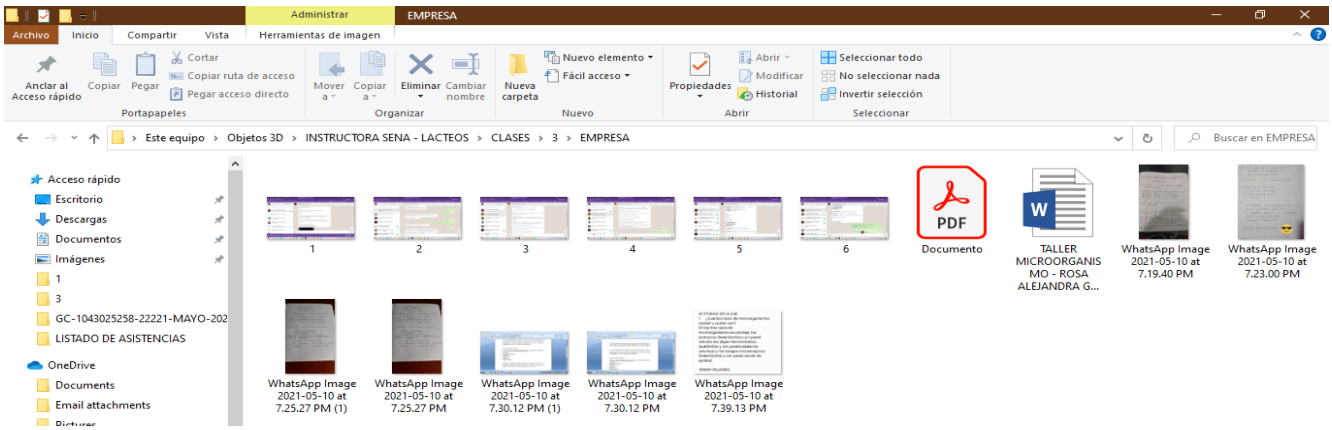


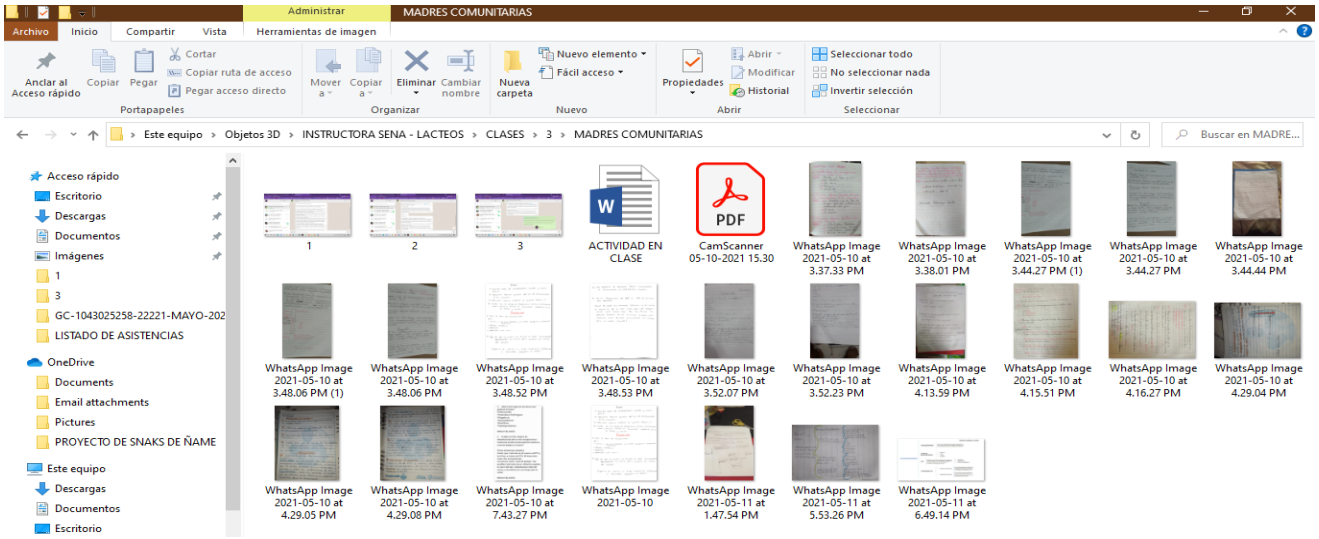

Administrar
EMPRESA
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 1 › EMPRESA
Buscar en EMPRESA
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
3
ANEXO 1 CONOCIMIENTO S PREVIOS
WhatsApp Image 2021-05-03 at 7.42.32 PM
WhatsApp Image 2021-05-03 at 7.56.19 PM
WhatsApp Image 2021-05-03 at 8.35.08 PM
WhatsApp Image 2021-05-04 at 9.15.51 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 6.24.46 PM (1)
WhatsApp Image 2021-05-05 at 6.24.46 PM (2)
WhatsApp Image 2021-05-05 at 6.24.46 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 6.44.48 PM

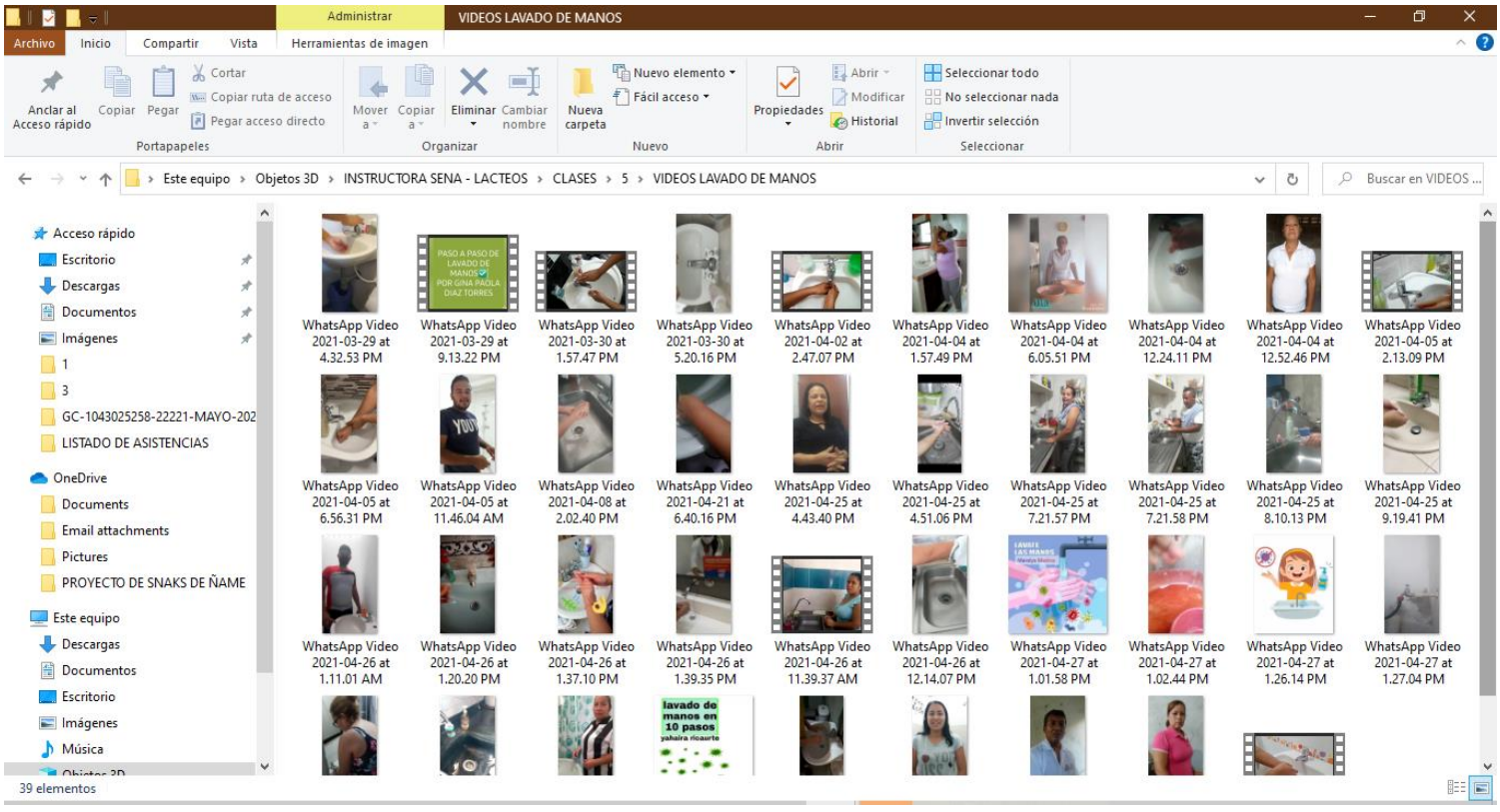

Administrar
MADRES COMUNITARIAS
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 2 › MADRES COMUNITARIAS
Buscar en MADRE...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
3
GC-1043025258-22221-MAYO-202
LISTADO DE ASISTENCIAS
OneDrive
Documents
Email attachments
Pictures
PROYECTO DE SNAKS DE ÑAME
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
44 elementos
1
2
3
4
Actividad 4
ACTIVIDAD EN CLASE DENYS
CamScanner 05-10-2021 15.59
CamScanner 05-10-2021 16.01
CamScanner 05-10-2021 16.02
CamScanner 05-10-2021 16.03
CamScanner 05-10-2021 16.04
IMG_20210510_0001
mapa conceptual
TapScanner 05-05-2021-16.03
WhatsApp Image 2021-05-05 at 3.52.59 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 3.57.55 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 3.58.47 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 3.59.00 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 4.04.07 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 4.04.31 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 4.06.02 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 4.10.38 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 4.10.41 PM (1)
WhatsApp Image 2021-05-05 at 4.10.41 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 1.01.58 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 1.01.59 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 1.42.08 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 1.46.45 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 1.47.19 PM (1)
WhatsApp Image 2021-05-10 at 1.47.19 PM (2)


Administrar
EMPRESA
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 2 › EMPRESA
Buscar en EMPRESA
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
3
GC-1043025258-22221-MAYO-202
LISTADO DE ASISTENCIAS
OneDrive
Documents
Email attachments
1
2
3
4
ACTIVIDAD CONTAMINACIO N
ACTIVIDAD CONTAMINACIO N JEAN
EVIDENCIA 3-Mapa Conceptual Factores y Cont...
mapa conceptual factores y contaminación en los alimentos
WhatsApp Image 2021-05-05 at 7.39.15 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 7.41.00 PM (1)
WhatsApp Image 2021-05-05 at 7.41.00 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 7.45.49 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 7.46.17 PM
WhatsApp Image 2021-05-05 at 7.48.27 PM
WhatsApp Image 2021-05-07 at 7.04.35 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 8.12.40 PM

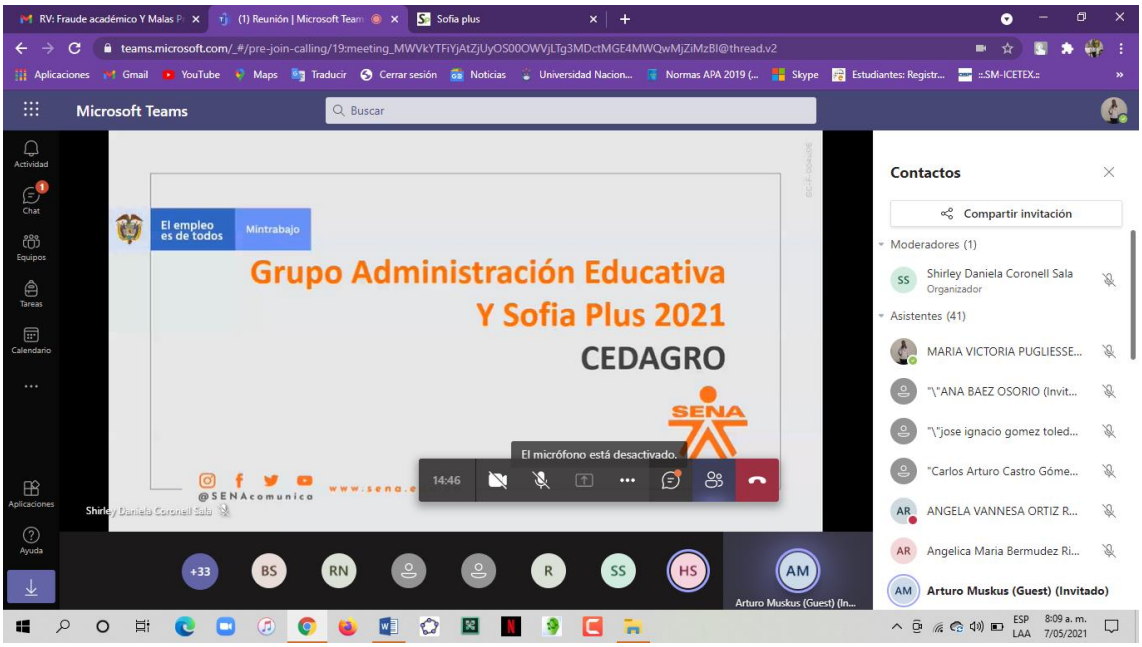

Administrar
SABANALARAGA
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 2 › SABANALARAGA
Buscar en SABAN...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
WhatsApp Image 2021-03-17 at 10.17.41 PM
WhatsApp Image 2021-03-18 at 8.11.57 AM
WhatsApp Image 2021-03-18 at 8.43.03 AM
WhatsApp Image 2021-03-18 at 8.59.49 AM
WhatsApp Image 2021-03-18 at 9.46.29 AM

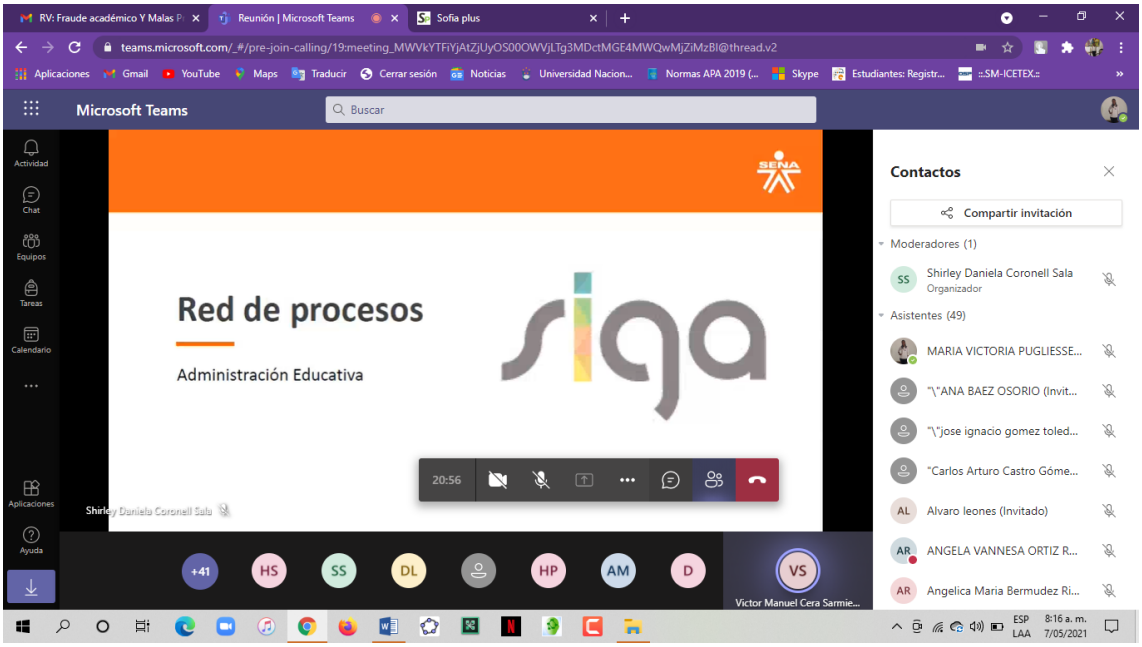

Administrar
EMPRESA
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 3 › EMPRESA
Buscar en EMPRESA
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
3
GC-1043025258-22221-MAYO-202
LISTADO DE ASISTENCIAS
OneDrive
Documents
Email attachments
1
2
3
4
5
6
Documento
TALLER MICROORGANISMO - ROSA ALEJANDRA G...
WhatsApp Image 2021-05-10 at 7.19.40 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 7.23.00 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 7.25.27 PM (1)
WhatsApp Image 2021-05-10 at 7.25.27 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 7.30.12 PM (1)
WhatsApp Image 2021-05-10 at 7.30.12 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 7.39.13 PM

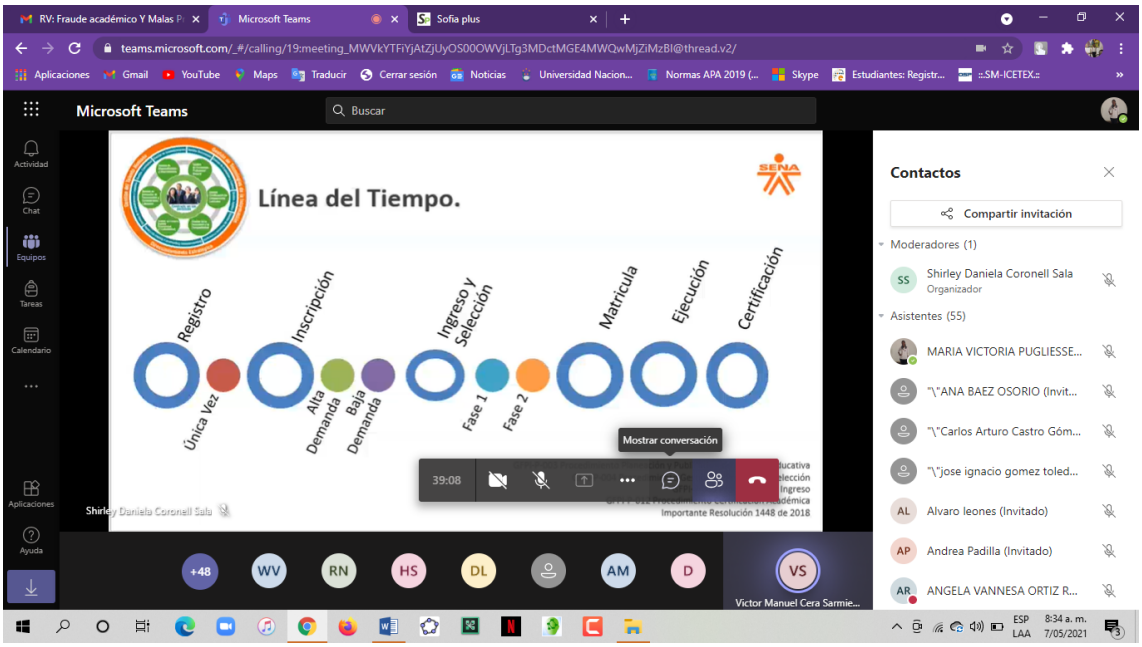

Administrar
MADRES COMUNITARIAS
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 3 › MADRES COMUNITARIAS
Buscar en MADRE...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
3
GC-1043025258-22221-MAYO-202
LISTADO DE ASISTENCIAS
OneDrive
Documents
Email attachments
Pictures
PROYECTO DE SNAKS DE ÑAME
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
1
2
3
ACTIVIDAD EN CLASE
CamScanner 05-10-2021 15.30
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.37.33 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.38.01 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.44.27 PM (1)
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.44.27 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.44.44 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.48.06 PM (1)
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.48.06 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.48.52 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.48.53 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.52.07 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 3.52.23 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 4.13.59 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 4.15.51 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 4.16.27 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 4.29.04 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 4.29.05 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 4.29.08 PM
WhatsApp Image 2021-05-10 at 7.43.27 PM
WhatsApp Image 2021-05-10
WhatsApp Image 2021-05-11 at 1.47.54 PM
WhatsApp Image 2021-05-11 at 5.53.26 PM
WhatsApp Image 2021-05-11 at 6.49.14 PM

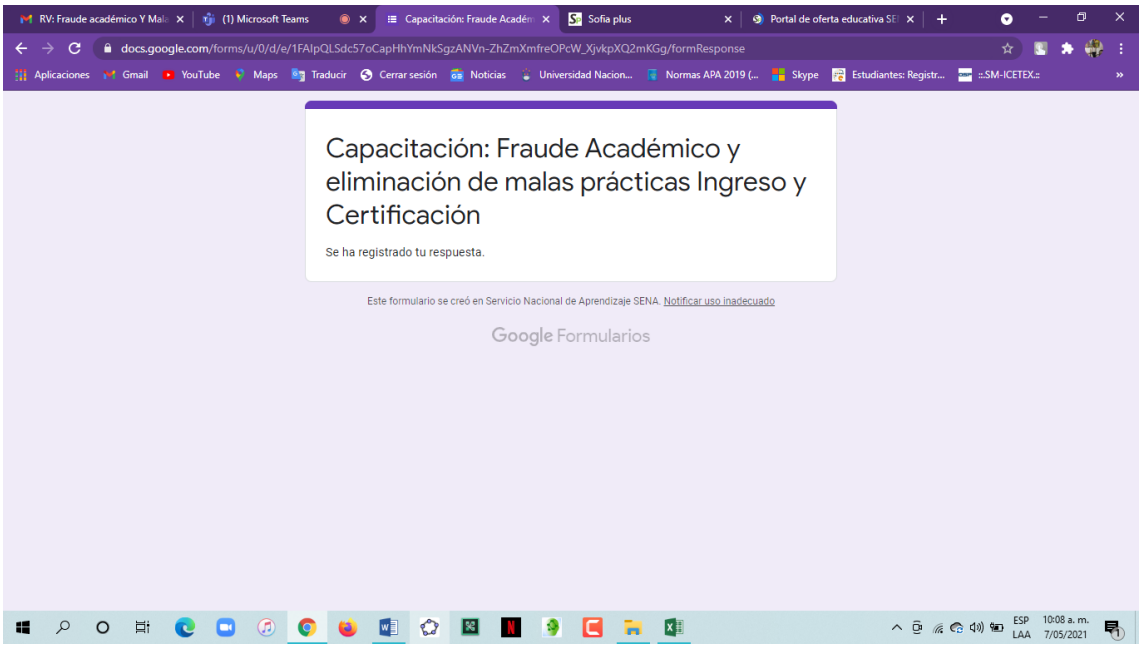

Administrar
VIDEOS LAVADO DE MANOS
Archivo
Inicio
Compartir
Vista
Herramientas de imagen
Este equipo › Objetos 3D › INSTRUCTORA SENA - LACTEOS › CLASES › 5 › VIDEOS LAVADO DE MANOS
Buscar en VIDEOS ...
Acceso rápido
Escritorio
Descargas
Documentos
Imágenes
1
3
GC-1043025258-22221-MAYO-202
LISTADO DE ASISTENCIAS
OneDrive
Documents
Email attachments
Pictures
PROYECTO DE SNAKS DE ÑAME
Este equipo
Descargas
Documentos
Escritorio
Imágenes
Música
39 elementos
lavado de manos en 10 pasos

Capacitación: Fraude Académico y eliminación de malas prácticas de ingreso y certificación









Informes descargados del aplicativo Sofiaplus.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/05/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2318143 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2300489 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2325391 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2326449 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2326457 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2303500 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2300490 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2318142 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 180,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL