SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	21/04/2021
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151529 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
UBICACIÓN:	VEREDA RANCHERÍA; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	GISELA MARIA GALVIS HUMANEZ
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3126519537
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM

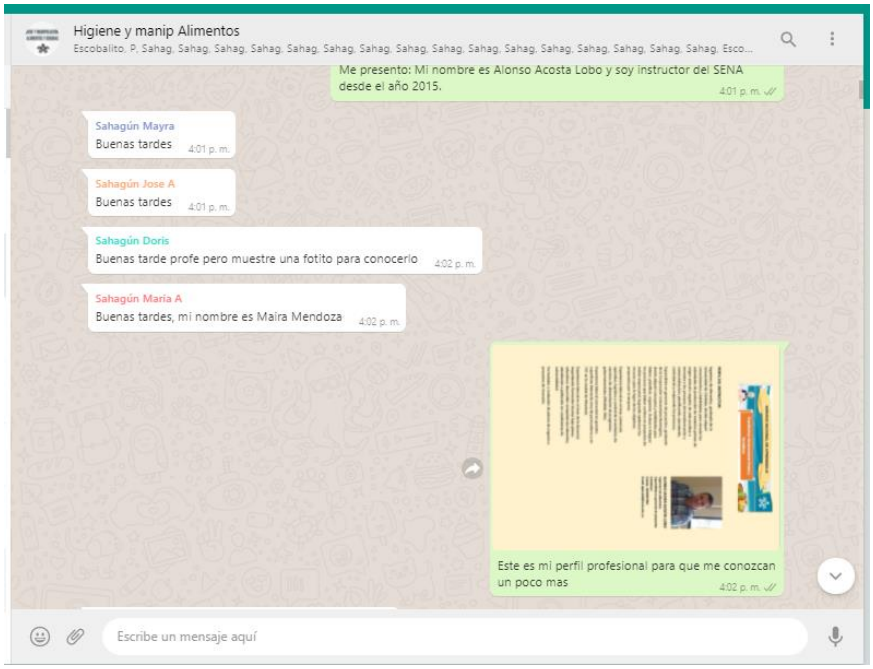
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Fase del proyecto: EJECUCIÓN
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultado de aprendizaje a alcanzar: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Manipular según la normatividad vigente, teniendo en cuenta todas las medidas preventivas para evitar la alteración y contaminación de los alimentos

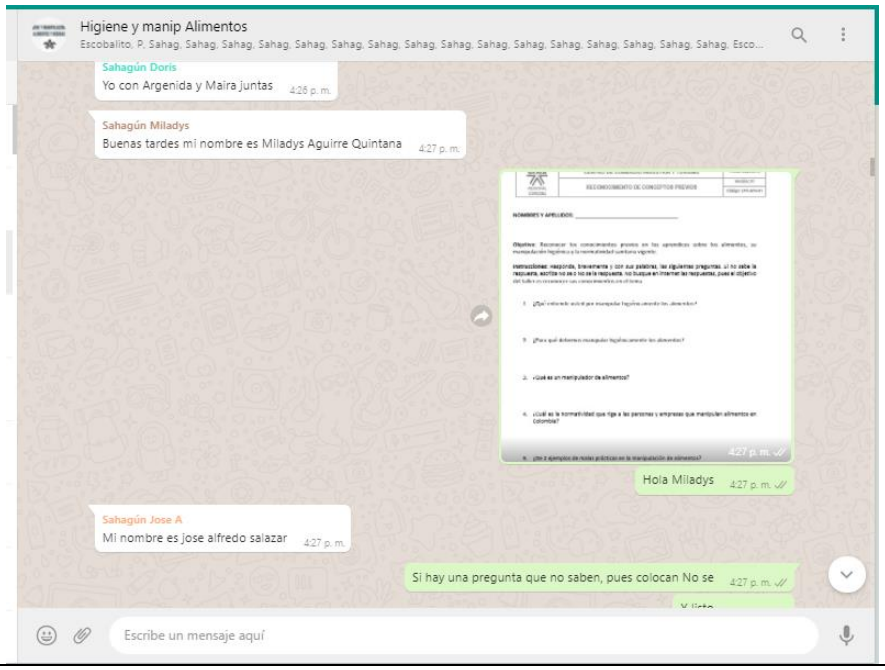
Información enviada a los aprendices:

- Bienvenida. Presentación del instructor y programa de formación. Inducción. Envío de Taller de reconocimiento de conceptos previos.
- Retroalimentación Taller de reconocimiento de conceptos previos. Envío de vídeo: Conceptos generales de la Higiene y manipulación de alimentos.
- Enviar y retroalimentar vídeo tema: Los Alimentos, Clasificación, alteración y contaminación.
- Enviar vídeo Enfermedades Transmitidas por lo Alimentos ETA. Retroalimentación. Enviar vídeo Alergias e Intolerancias alimentarias. Retroalimentación.
- Enviar vídeo Medidas preventivas en la manipulación de alimentos. Retroalimentación por video llamada. Envío Taller aplicación medidas preventivas en la manipulación de alimentos.

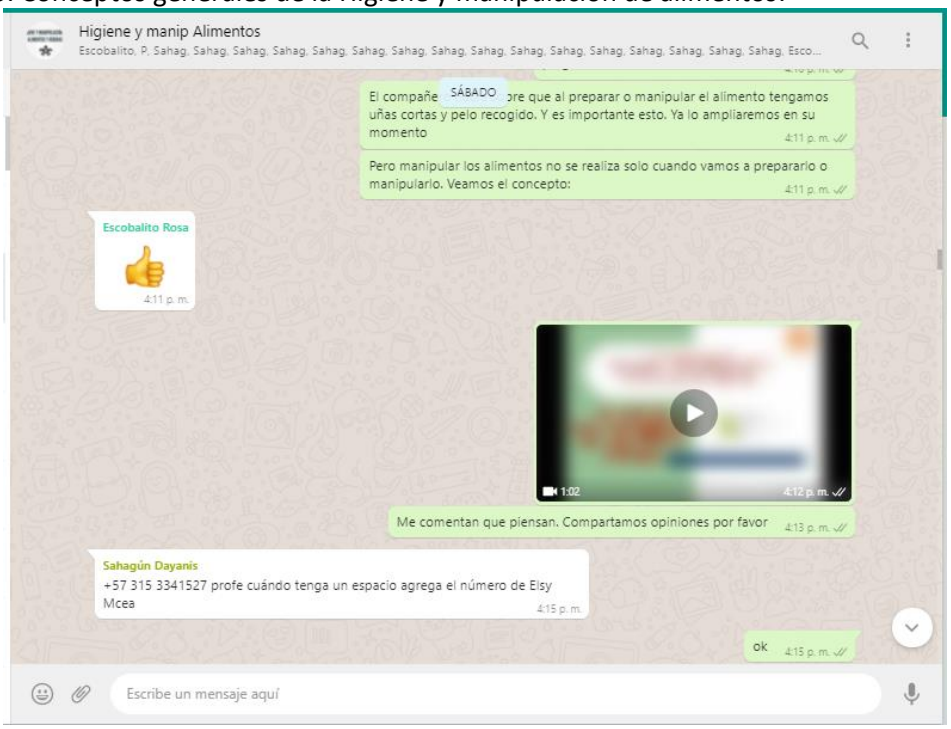
EVIDENCIAS:

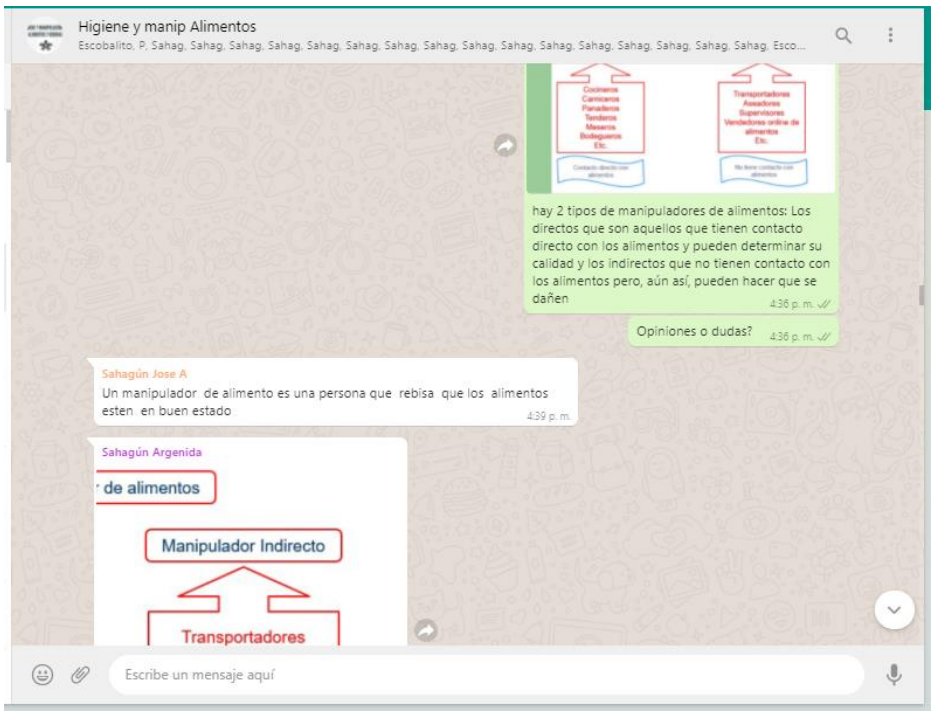
Viernes 16/04/2021. Bienvenida. Presentación del instructor y programa de formación. Inducción. Envío de Taller de reconocimiento de conceptos previos.



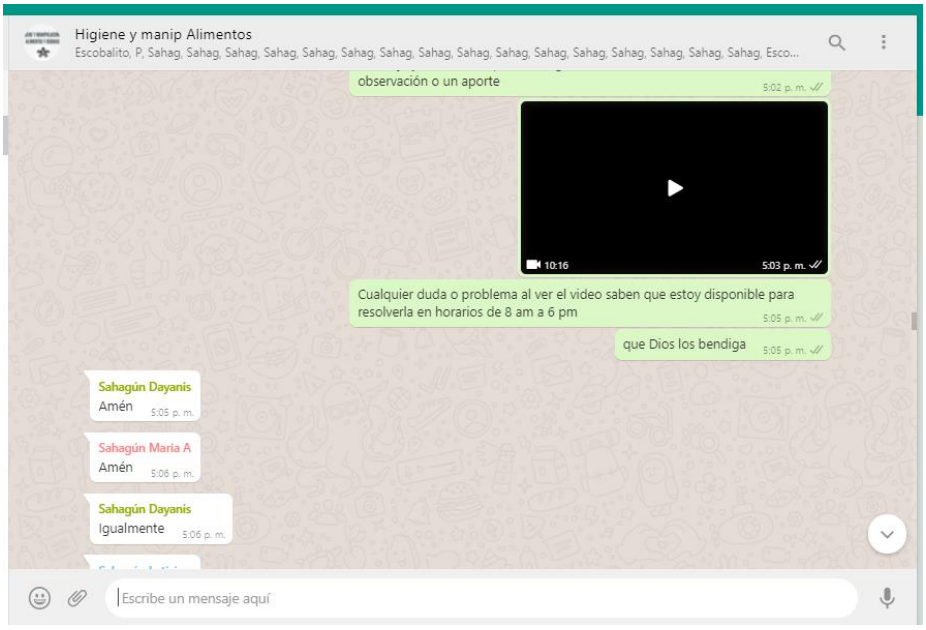


Sábado 17/04/2021. Retroalimentación Taller de reconocimiento de conceptos previos. Envío de vídeo: Conceptos generales de la Higiene y manipulación de alimentos.

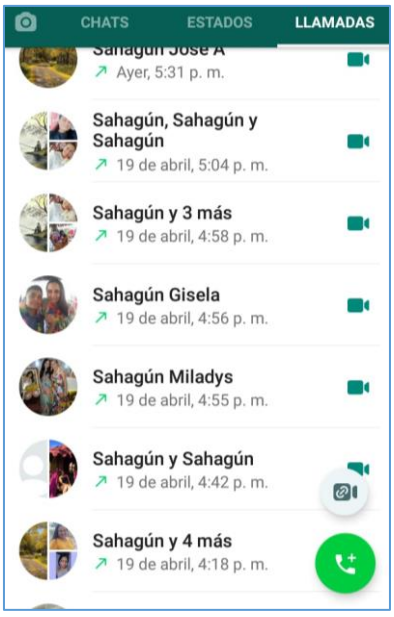




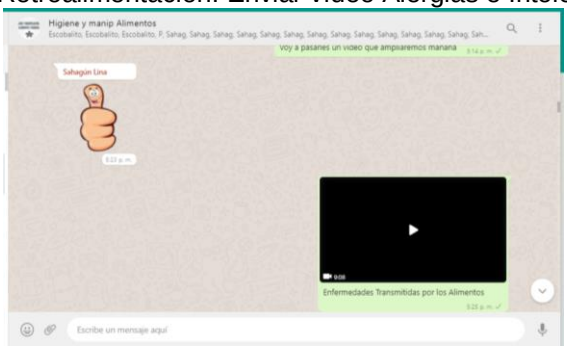
Lunes 19/04/2021. Enviar y retroalimentar vídeo tema: Los Alimentos, Clasificación, alteración y contaminación.



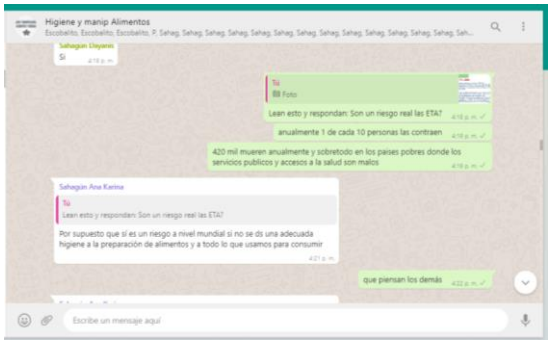


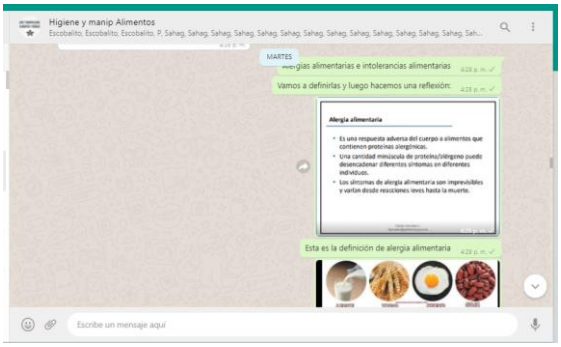


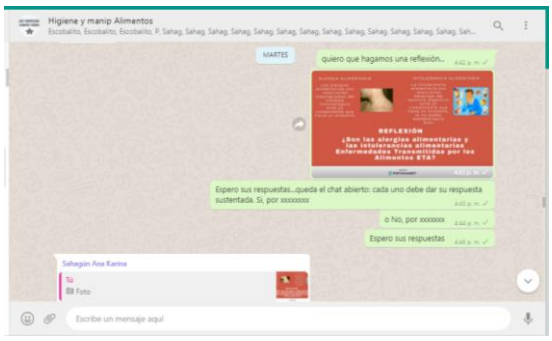
Martes 20/04/2021. Enviar vídeo Enfermedades Transmitidas por lo Alimentos ETA. Retroalimentación. Enviar vídeo Alergias e Intolerancias alimentarias. Retroalimentación.













Miércoles 21/04/2021. Enviar vídeo Medidas preventivas en la manipulación de alimentos. Retroalimentación por video llamada. Envío Taller aplicación medidas preventivas en la manipulación de alimentos.

