

FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: 2413347

GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR

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

FECHA: 2 DE SEPTIEMBRE 2021(ASPECTOS GENERALES)

Informe Programa de Formación Complementaria

You are screen sharing

Stop Share

Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

Abrir Herramientas Rellenar y firmar Comentario

2 / 7 107%

Exportar archivos PDF

Adobe Converter Select In Convert Micro Recon Cam

Cristina torres, instructora

nini bonilla

Luz Amparo Col...

María del Carm...

DENOMINACIÓN
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. R1 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO.

12/02/21 04:39 PM

Página 2 de 7

Escribe aquí para buscar

22°C 6:08 p. m. 23/09/2021

FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: 2413347

GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR

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

(NORMATIVIDAD)

FECHA: 16 DE SEPTIEMBRE 2021

Zoom Meeting

Original Sound: Off

Participants (37)

Find a participant

IC Ingeniera Cristina Torres (Me)

AT Actuar Tolima (Host)

AM Ana Martha apache luna

AM Ana Mendoza

AM Andrea Mur

CC Claritza Carmona

D Daniel

DD Diana Ducuara

DP Dilsa Pomar

emma Hincapié Patiño

ER Erika Rocha

E Eunice Quimbayo

GM Gerardo Munera

Yasmin Bermudez

Ana Martha apa...

John Alexis Pam...

emma Hincapie

Gerardo Munera

julia martha c. c...

Kelly velez

Luz Betty Pinzón

Maria Luisa Garcia

NINI BONILLA

Yenny Paola He...

Luz Amparo Col...

Erika Rocha

Ana Mendoza

stefany salazar

Maria Patricia lo...

Paola Andrea Ro...

Maria Paula loz...

Andrea Mur

Eunice Quimbayo

Diana Ducuara

Liceth Sofia Góm...

Actuar Tolima

Claritza Carmona

Invite

Mute Me

Chat

FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2413347
GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR
ACTIVIDAD: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y
MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN
SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA
EMPRESA. (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)
FECHA: 23 DE SEPTIEMBRE 2021

SCREEN SHOT OF A PRESENTATION SLIDE:

BPM

principios básicos y prácticas generales de higiene con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Haga clic para agregar notas

DIAPPOSITIVA 12 DE 55 ESPAÑOL (COLOMBIA)

Participants in the video call:

- Ingeniera Cristina Torres
- Paola Andrea Romer...
- Sandra Lilliana...
- NINI BONILLA

FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: 2413347

GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR

ACTIVIDAD: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO)

FECHA: 30 DE SEPTIEMBRE 2021

CONCEPTOS GENERALES:

Residuos Sólidos: Son todos aquellos productos o subproductos que surgen de las actividades humanas y animales, que se encuentran en estado sólido o semisólido, y que se desechaban como inútiles, pero debido a sus propiedades, actualmente son reutilizados y se consideran como recursos.

Residuos Líquido: Los residuales líquidos o aguas residuales se definen como la combinación de agua y residuos procedentes de residencias, instituciones públicas y establecimientos industriales, agropecuarios y comerciales, cuya calidad se ha degradado por su uso.

Diapositiva 20 de 53 | ESPAÑOL (COLOMBIA) | 70%

FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: 2413347

GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR

ACTIVIDAD: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS
HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA
LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE
LA EMPRESA. (CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y CIERRE)

FECHA: 7 DE OCTUBRE 2021

Zoom Meeting

Original Sound: Off

Yenny Paola He...	Hashell Bonilla...	Actuar Tolima	Mabel	Luz Betty Pinzón
yasmin bermudez	Daniel	John alexis pam...	Dilsa Pomar	nini bonilla
Patricia mendez	julia martha c. c...	Ana Martha apa...	Luz Amparo Col...	Mireya Gonzalez
Maria Paula loz...	Maria Luisa García	Juan Sebastian...	Olga Lucia Sorz...	Claritza Carmona
Luz Yaneth Rue...	Maria Patricia lo...	Laura Camacho	Ana Mendoza	Yury Mendez

Chat

From Paola Andrea Ro... to Everyone: 07:05 PM

Ingeniera y si necesito descongelar rápidamente y meto al agua para acelerar el proceso hay alguna perdida de vitaminas o hay contaminación ?

From Mabel to Everyone: 07:17 PM

Cuales son los naturales?

Tengo una pregunta

Who can see your messages?

To: Everyone

Type message here...