EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS MES DE ABRIL

Programa: ELABORACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS





Ficha: 2516176

Fecha: 4 y 11 de abril

Actividad realizada: En este día, realicé exposición de control integrado de plagas: identificación de plagas, productos químicos y toxicidad; limpieza y métodos de limpieza y desinfección: principios activos de agentes y soluciones desinfectantes y trazabilidad en la industria alimentaria y bebidas
Actividad 2: Elaboración de sustancias desinfectantes

Taller: soluciones desinfectantes y lectura de control, de plagas.

Estrategia: Socialización grupal y mesa redonda.

Programa: ELABORACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS




Ficha: 2516155

Fecha: 12 y 19 de abril

Actividad realizada: En este día, realicé exposición Plan de saneamiento básico, programa de limpieza y desinfección, programa de gestión de residuos sólidos decreto 30757/1997 en cuanto a instalaciones, medidas de bioseguridad y parámetros mínimos requeridos en la industria de alimentos y bebidas

Actividad 2: Elaboración de sustancias desinfectantes, taller de gestión de residuos sólidos y etiquetado de alimentos.

Estrategia: Socialización grupal y mesa redonda.

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS




Ficha: 2520545

Fecha: 1 y 22 de abril

Actividad realizada: En este día, realicé exposición higiene y manipulación de alimentos en el cual se trataron los siguientes temas: personal de manipulación de alimentos, alimentos y su clasificación, enfermedades transmitidas por los alimentos - etas: causas, enfermedades, sintomatología, prevención, factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos.
conceptos, contaminación de alimentos y principios de buenas prácticas de manufactura.

Actividad 2: Crucigrama de los alimentos, taller alimentos y su clasificación

Estrategia: Socialización grupal y mesa redonda.

PROGRAMA: APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS



Ficha: 2516177

Fecha: 7 y 21 de abril

Actividad realizada: En este día, realicé exposición higiene y manipulación de alimentos en el cual se trataron los siguientes temas: personal de manipulación de alimentos, puntos críticos de control, inocuidad, medidas de aseguramiento y prevención, alimentos y su clasificación, enfermedades transmitidas por los alimentos - etas: causas, enfermedades, sintomatología, prevención, factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos.
conceptos, contaminación de alimentos y principios de buenas prácticas de manufactura.

Actividad 2: crucigrama de peligros, Etas y cuidados
Estrategia: Socialización grupal y mesa redonda.



Ficha: 2516178

Fecha: 20 y 6 de abril

Actividad realizada: En este día, realicé exposición higiene y manipulación de alimentos en el cual se trataron los siguientes temas: personal de manipulación de alimentos, alimentos y su clasificación, enfermedades transmitidas por los alimentos - etas: causas, enfermedades, sintomatología, prevención, factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos.
conceptos, contaminación de alimentos y principios de buenas prácticas de manufactura.

Actividad 2: Crucigrama de los alimentos, taller alimentos y su clasificación

Estrategia: Socialización grupal y mesa redonda.