FICHA DE FORMACIÓN 2489407 – HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
BARRIO SAN SIMÓN, CARRERA 6 # 33-16, IBAGUÉ
SESIÓN DE FORMACIÓN 1:
ACTIVIDADES:
Procesos de inducción a la formación, prueba de reconocimiento de aprendizajes previos, inducción y conocimiento de conceptos y principios, Definiciones básicas de limpieza y desinfección.




ACTIVIDADES:
Inducción a la Senalogía, Socialización de la normatividad vigente alimentaria, estudio de casos manipulador de alimentos de alto y de bajo riesgo, tipos de alimentos y decálogo del manipulador de alimentos (Video)




ACTIVIDADES:
Socialización de las enfermedades transmitidas por alimentos, desarrollo de red semántica de construcción grupal mediante el análisis particular de cada una de las ETAS, diferencia entre virus y bacterias (Video).




ACTIVIDADES:

Socialización de manejo integrado de las plagas y casos de la vida real en las industrias de procesamiento de alimentos.

Socialización de manejo de residuos sólidos y casos de la vida real en las industrias de procesamiento de alimentos, estudio de casos de la vida real.





ACTIVIDADES:

Cierre de proceso de formación y evaluación de apropiación de conceptos desarrollados en las sesiones de formación.



