EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS MES DE JULIO

Programa: OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA – PLANADAS – GAITANIA VEREDA ALTOSANO



Ficha: 2546901

Fecha: 1 de julio

Actividad realizada: En este día realicé exposición y retroalimentación técnicas de almacenamiento de los productos alimenticios según naturaleza del producto l Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

Programa: OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA – PLANADAS – GAITANIA VEREDA ALTOSANO



Ficha: 2546901

Fecha: 5 de julio

Actividad realizada: socialización del plan de producción para la unidad productiva, acuerdos de los equipos de trabajo y condiciones de los procesos y procedimiento a seguir para culminar el proceso de formación .

Programa: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS



Ficha: 2591715

Fecha: 11 de julio

Actividad realizada: En este día realicé exposición del diseño curricular, competencias y resultados de competencia y senología
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

Programa: ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS



Fecha: 12 de julio

Ficha: 2591714

Actividad realizada: En este día realicé exposición del diseño curricular, competencias y resultados de las competencias del diseño Elaboración de helados y postres lácteos, materias primas e insumos, función e importancia
Estrategia: exposición, socialización grupal y mesa redonda

Programa: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Ficha: 2591708

Fecha: 13 de julio

Actividad realizada: En este día realicé la exposición de Buenas Prácticas de Manufactura decreto 3075/97
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Ficha: 2591719

Fecha: 14 de julio

Actividad realizada: En este día realicé la exposición conceptualización de los alimentos, importancia, clasificación de los alimentos y sistemas de almacenamiento y conservación .
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

Programa: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Ficha: 2591709

Fecha: 15 de julio

Actividad realizada: En este día realicé exposición de plan de saneamiento básico programa de limpieza y desinfección, desarrollo taller crucigrama los alimentos
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

Programa: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Ficha: 2591709

Fecha: 16 de julio

Actividad realizada: En este día realicé exposición de plan de saneamiento básico: programa de gestión de residuos sólidos, desarrollo taller bacterias asesinas y taller de clasificaciones residuos solidos
Estrategia: Trabajo en equipo, socialización grupal y mesa redonda.

Programa: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENRADOS



Ficha: 2591715

Fecha: 18 de julio

Actividad realizada: En este día exposición del proceso de elaboración de arequipe tradicional y arequipe de café
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

Programa: ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS



Fecha: 19 de julio

Ficha: 2591714

Actividad realizada: En este día elaboré postre de mora y postre napolitano
Estrategia: exposición, socialización grupal y mesa redonda

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Ficha: 2591719

Fecha: 21 de julio

Actividad realizada: En este día realicé la exposición elementos de protección personal y su importancia y taller alimentos y su clasificación

Estrategia: trabajo en equipo y mesa redonda.

Programa: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Ficha: 2591709

Fecha: 22 de julio

Actividad realizada: En este día realicé exposición de plan de saneamiento básico: programa de plagas, Etas, medios de prevención y mitigación, desarrollo taller plagas y roedores
Estrategia: Trabajo en equipo, socialización grupal y mesa redonda.

Programa: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Ficha: 2591708

Fecha: 23 de julio

Actividad realizada: En este día realicé exposición de los alimentos y su clasificación, función, conceptos de limpieza, desinfección y Taller referente a la temática dada.
Actividad 2 : exposición programa de gestión de residuos sólidos y líquidos
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

Programa: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENRADOS



Ficha: 2591715

Fecha: 25 de julio

Actividad realizada: En este día realice proceso de elaboración de bienmesabe o dulce cortado de leche, y panelista de leche
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

PROGRAMA: ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS



Fecha: 26 de julio

Ficha: 2591714

Actividad realizada: En este día elaboré postre de café y tartaleta , realice también evaluación organoléptica de los productos terminados .
Estrategia: exposición, socialización grupal y mesa redonda

Programa: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Ficha: 2591708

Fecha: 27 de julio

Actividad realizada: En este día realicé la exposición de riesgos físico, químicos y microbiológicos asociados a los alimentos, Etas y mecanismos de prevención, programa de limpieza y/o desinfección y enfermedades asociadas

Actividad 2: Exposición sobre Agua, importancia , potabilidad y fuentes de contaminacion
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Ficha: 2591719

Fecha: 28 de julio

Actividad realizada: En este día realicé la exposición sobre sistemas de conservación y conceptos básicos de: Vida útil de los alimentos , sistemas de conservación por frio y calor " pasteurización , esterilización , escaldado ; tipos de microorganismos mesofilos , siclrofilos , termófilos y temperaturas de propagación .

Programa: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Ficha: 2591709

Fecha: 29 de julio

Actividad realizada: En este día realicé exposición de plan de saneamiento básico: sistema de prevención, sistemas de eliminación de riesgos físicos, químicos y microbiológico asociado a Etas,

Actividad 2: desarrollo del Taller alternativas ecológicas de mitigación de riesgos asociados a la contaminación
Estrategia: Trabajo en equipo, socialización grupal y mesa redonda.