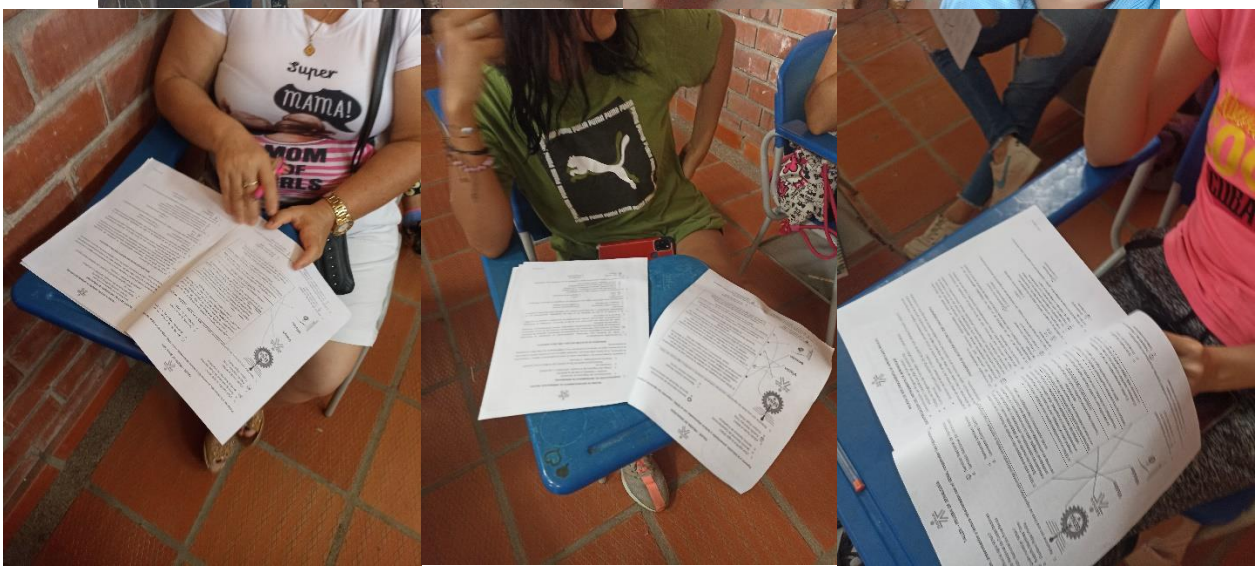
FICHA DE FORMACIÓN 2579366 – HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
VENADILLO CENTRO DE DESARROLLO LOCAL, CARRERA 3 CON CALLE 5 ESQUINA

ACTIVIDADES:

Procesos de inducción a la formación, prueba de reconocimiento de aprendizajes previos, Inducción a la Senalogía, inducción y conocimiento de conceptos y principios, Definiciones básicas de limpieza y desinfección.





ACTIVIDADES:

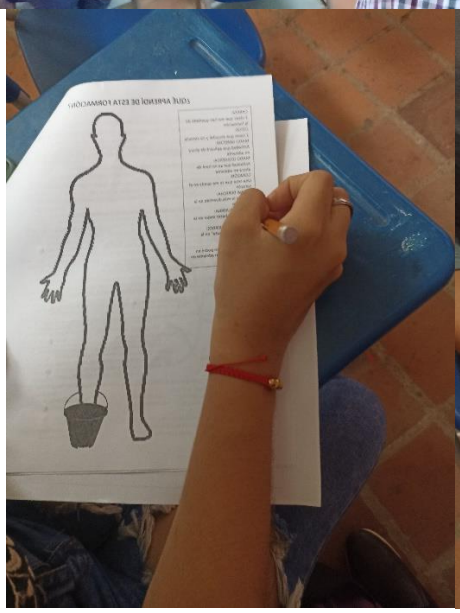
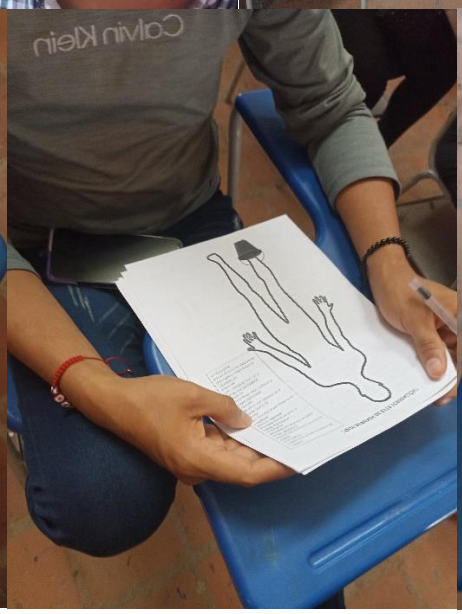
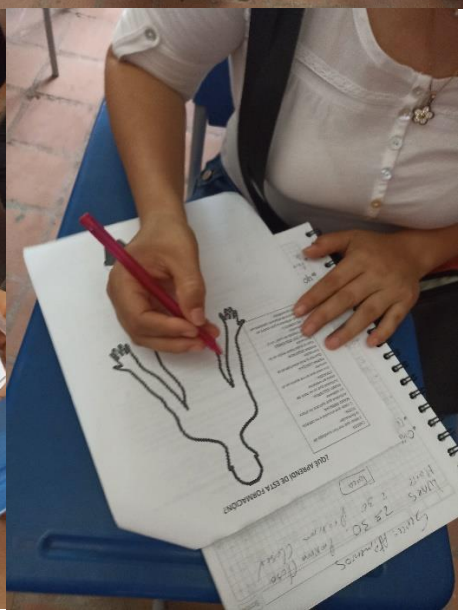
Socialización de la normatividad vigente alimentaria, estudio de casos manipulador de alimentos de alto y de bajo riesgo, tipos de alimentos y decálogo del manipulador de alimentos.



ACTIVIDADES:

Socialización de manejo integral o gestión de residuos sólidos, procesos de limpieza y desinfección - manejo integrado de plagas y procesos de obtención de agua potable.

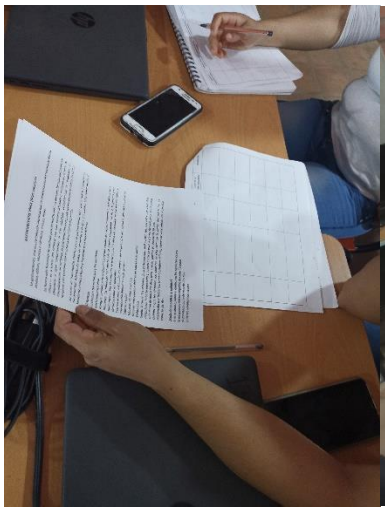
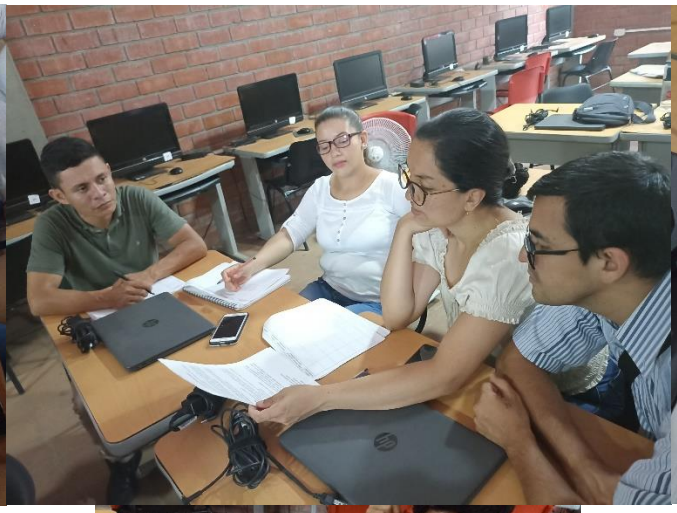
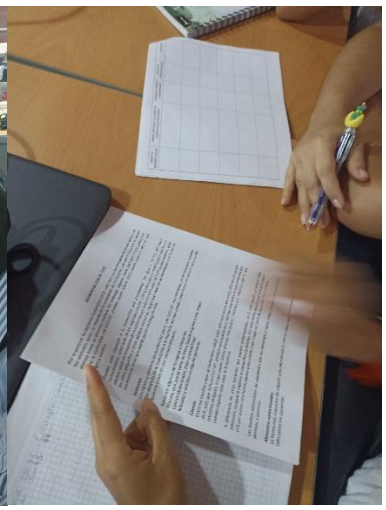


ACTIVIDADES:

Socialización de Conceptos básicos de Microorganismos, influencia de la temperatura en los alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos ETA Telaraña de conocimiento de ETAS




ACTIVIDADES:

Aplicación de buenas prácticas de manufactura mediante elaboración de procesos de obtención de productos batidos esponjosos. (torta-ponqué base)






Elaboración de mantecadas





