EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE ACTIVIDADES REALIZADAS

Semana 1: 4 y 5 de Agosto de 2022
EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS
Actividades realizadas: Se realiza socialización de la formación y concertación de los horarios para desarrollar la formación, se realiza actividad de conocimientos previos, y socialización de los conceptos de manipulación de alimentos y se desarrolla la actividad de reconocimiento de la higiene e indumentaria de los manipuladores de alimentos





Semana 2: 9 y10 de Agosto de 2022

EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

Actividades realizadas: Se realiza socialización de las practicas adecuadas de higiene, del tema de alimentos definición, tipos, composición, características organolépticas y se realizan actividades en torno al correcto lavado de mano y a la identificación de las practicas inadecuadas de higiene.







Semana 2: 11 y 12 de Agosto de 2022

EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

Actividades realizadas: Se realiza socialización de la guía de aprendizaje a desarrollar, se explica el proceso a seguir, las materias primas, equipos a utilizar, controles para el proceso y se elaboran tortas a partir de vegetales y panderos de colores.

PANDEROS









TORTAS Y CUPCAKES DE VEGETALES









Semana 3: 16,17,18,19 de Agosto de 2022

EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS

Actividades realizadas: Se realiza socialización de la guía a desarrollar frente a la competencia, se explican los conceptos de manipulación de alimentos y de las buenas prácticas de manufactura, Se socializan los riesgos alimentarios en la industria láctea.





Actividades realizadas: Se realiza actividad de reconocimiento de la higiene e indumentaria de los manipuladores de alimentos y se realiza actividad del lavado de manos y a la identificación de las practicas inadecuadas de higiene.





