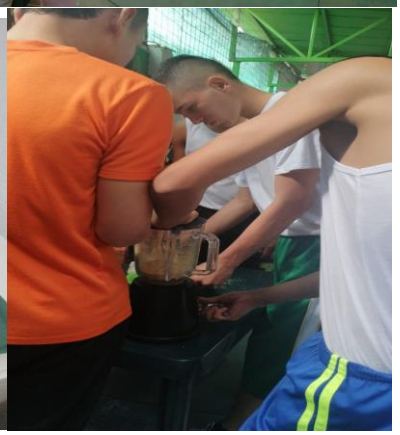
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS MES DE AGOSTO

Programa: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS







Ficha: 2591715

Fecha: 1,8,22 de agosto

Actividad realizada: En estos días realicé las siguientes actividades

1. Elaboración de arequipe de café
2. Elaboración de postre de arroz
3. Elaboración de avena cremosa

Estrategia: socialización grupal, mesa redonda y trabajo en equipo.

Programa: ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS





Fecha: 2,9,16 de agosto

Ficha: 2591714

Actividad realizada: En estos días realicé explicación y procesamiento de postres de leche

1. Postre de milo y de limón con galletas
2. Postre de fresa
3. Postre 3 leches

Estrategia: trabajo en equipo, exposición y socialización grupal

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





Ficha: 2591708

Fecha: 3,10,17 de julio

Actividad realizada: En estos días realicé la exposición y taller de Buenas Prácticas de Manufactura

1. Taller y exposición de programa de limpieza y desinfección
2. Taller y exposición del programa de gestión de residuos sólidos y líquidos
3. Taller y exposición del programa de gestión de plagas y control de roedores

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS




Ficha: 2591719

Fecha: 4,11 de agosto

Actividad realizada: En estos días realicé las siguientes actividades de acuerdo a la exposición alimentos clasificación y vida útil.

1. Taller de los alimentos y su clasificación
2. Crucigrama de los alimentos
3. Evaluación sistemas de conservación de 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: 5,12 de agosto

Actividad realizada: En este día realicé exposición de plan de saneamiento básico programa de limpieza y desinfección
2.Desarrollo taller crucigrama los alimentos, Video bacterias asesinas
3. medidas de control para evitar contaminación física, química y microbiológica
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

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



Ficha: 2622867

Fecha: 29 de agosto

Actividad realizada: En este día realicé exposición de plan de saneamiento básico: exposición y taller programa de limpieza y desinfección

Estrategia: Trabajo en equipo, socialización grupal y mesa redonda.

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS





Ficha: 2622856

Fecha: 18,25 de agosto

Actividad realizada: En este día realicé la exposición elementos de protección personal
1.Exposición de los alimentos, importancia - clasificación
2. Taller alimentos y su clasificación
Estrategia: Trabajo en equipo y mesa redonda.

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS







Ficha: 2622858

Fecha: 23 de agosto

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: Taller crucigrama los alimentos
Actividad 3. Taller alimentos y su composición
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.