EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS MES DE SEPTIEMBRE

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



Ficha: 2622867

Fecha: 5,12,19,26 de septiembre

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: 2622856

Fecha: 1,8,15,22 de Septiembre

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
4. Video y Taller de bacterias asesinas

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Ficha: 2622858

Fecha: 6,13,20,27 de septiembre

Actividad realizada: En este día realicé exposición de enfermedades transmitidas por microorganismos ETAS y Patógenos, sistemas de almacenamiento, etiquetas y métodos de conservación

Actividad 2: taller etiquetas

Actividad 3. Taller alimentos y su composición

Actividad 4. Taller métodos de conservación de alimentos

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

PROGRAMA: ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS NO FERMENTADAS



Ficha: 2622866
Fechas: 2,9,13,23
Actividad realizada: En este día realicé las siguientes actividades
Actividad 1: taller etiquetas y presentación de las bebidas lácteas no fermentadas
Actividad 2. Exposición y retroalimentación de agentes contaminantes que pueden deteriorar los alimentos lácteos no fermentados
Actividad 3. Exposición y Taller métodos de conservación de alimentos lácteos no fermentados
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.