FICHA DE FORMACIÓN 2624972 – HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
IBAGUÉ, SALÓN 3 CASA TALLER ALFONZO LOPEZ

ACTIVIDADES:

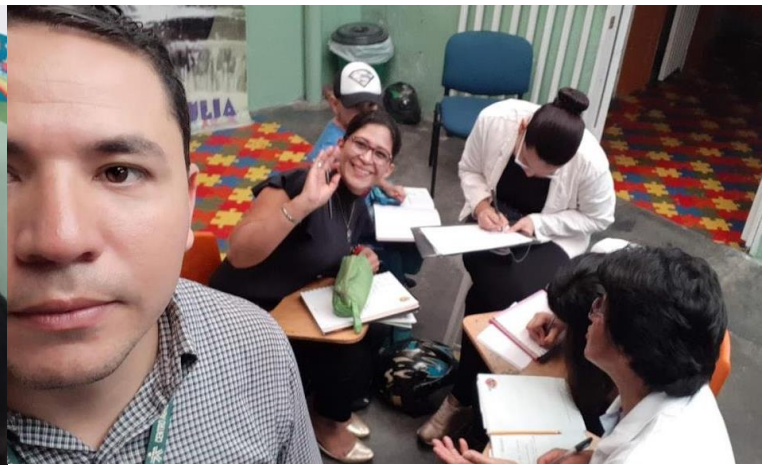
Procesos de inducción a la formación, prueba de reconocimiento de aprendizajes previos, Inducción a la Senalogía, inducción y conocimiento de conceptos y principios, Definiciones básicas de limpieza y desinfección.

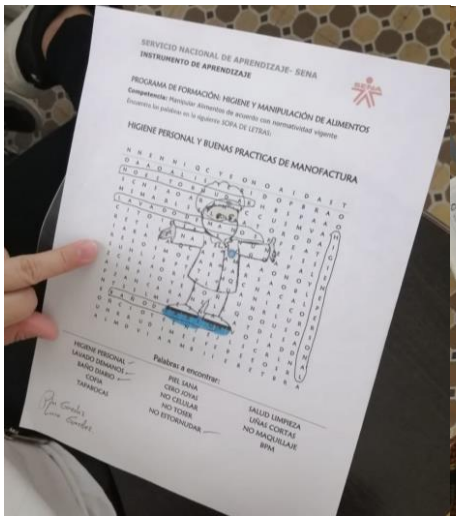


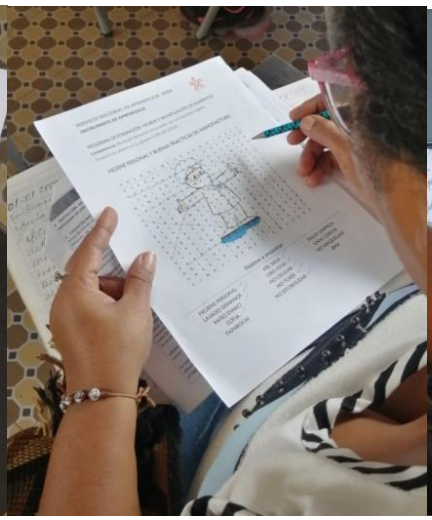
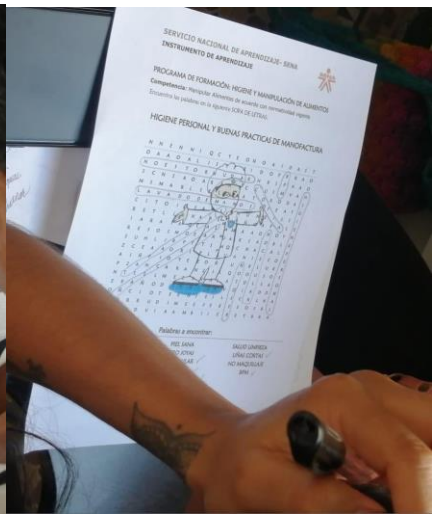



ACTIVIDADES:

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.



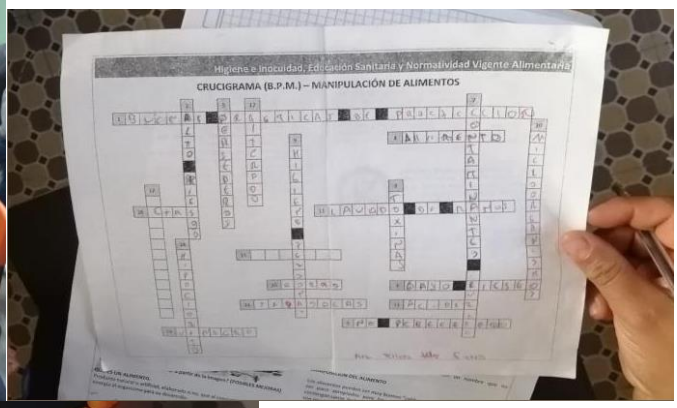



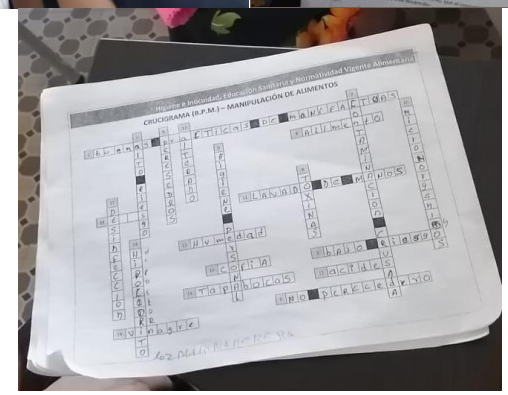
ACTIVIDADES:

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.



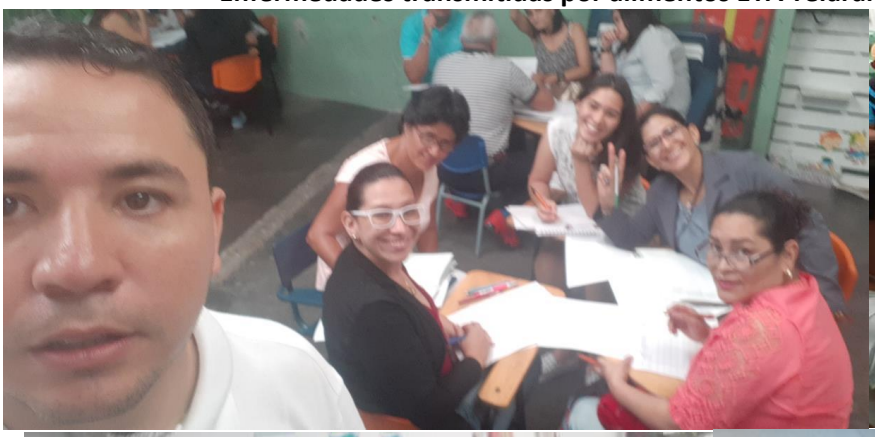




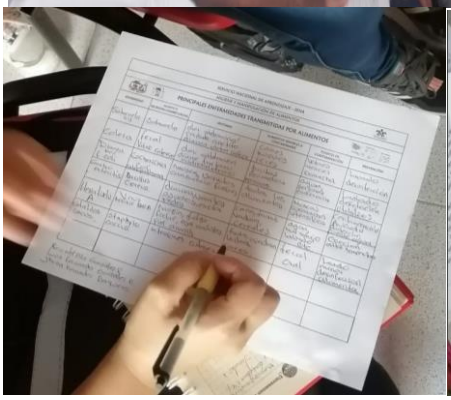
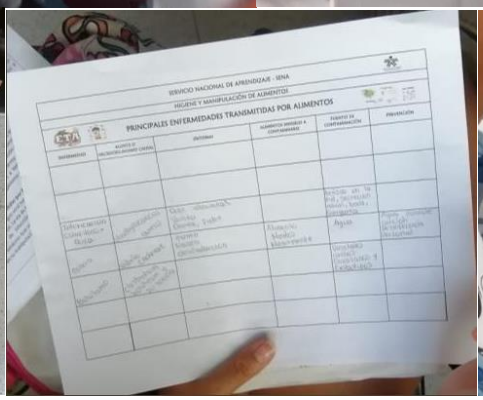


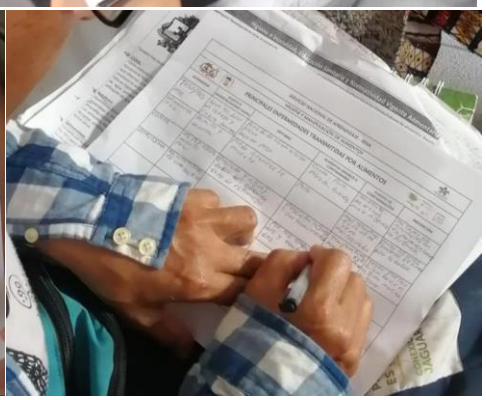
ACTIVIDADES:

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



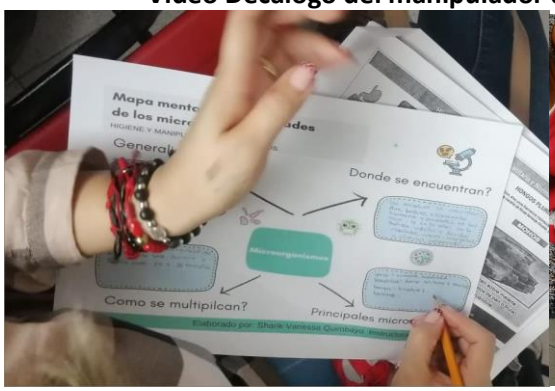




ACTIVIDADES:

Aplicación de buenas prácticas de manufactura mediante elaboración de procesos de obtención de productos Video Decálogo del manipulador de alimentos





ACTIVIDADES:

Desarrollo de Learning Coffe como método evaluativo para cierre de la formación complementaria aplicada a la normatividad vigente en la industria alimentaria













