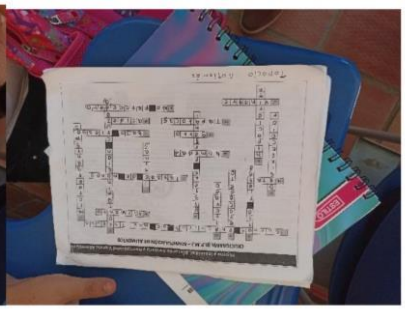
FICHA DE FORMACIÓN 2633598 – HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Carrera 8 N. 50-33 Aula Máxima Colegio Eagle Tech – IBAGUÉ
ACTIVIDADES:
Procesos de inducción a la formación, prueba de reconocimiento de aprendizajes previos, Inducción a la Senalogía, inducción y conocimiento de conceptos y principios, Definiciones básicas de limpieza y desinfección.

ACTIVIDADES:
Cierre de proceso de formación y evaluación de apropiación de conceptos desarrollados en las sesiones de formación







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:

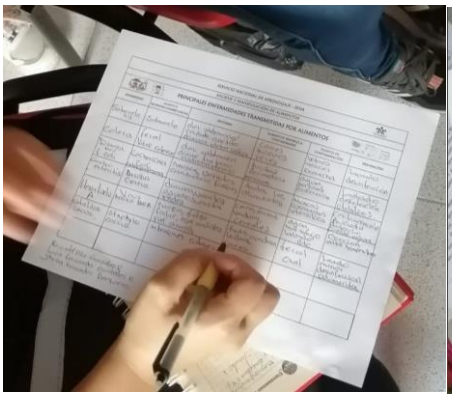
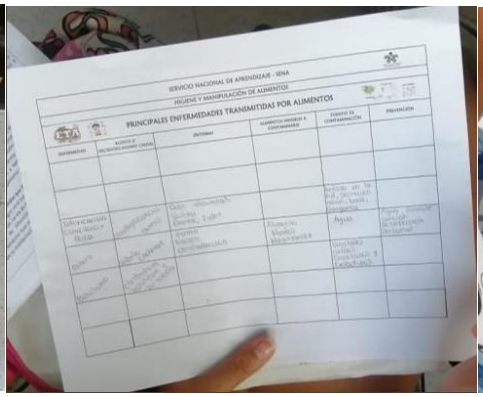
Socialización de manejo integral o gestión de residuos sólidos, procesos de limpieza y desinfección - manejo integrado de plagas y procesos de obtención de agua potable.

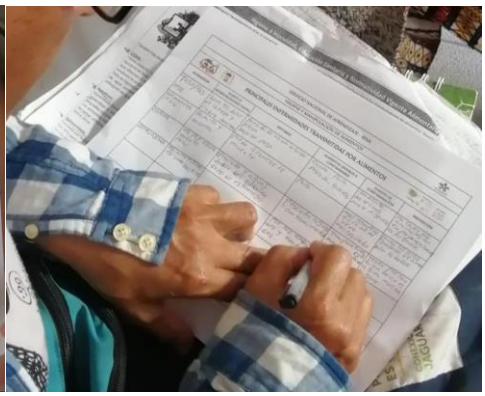




ACTIVIDADES:

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






ESTACIÓN DOS