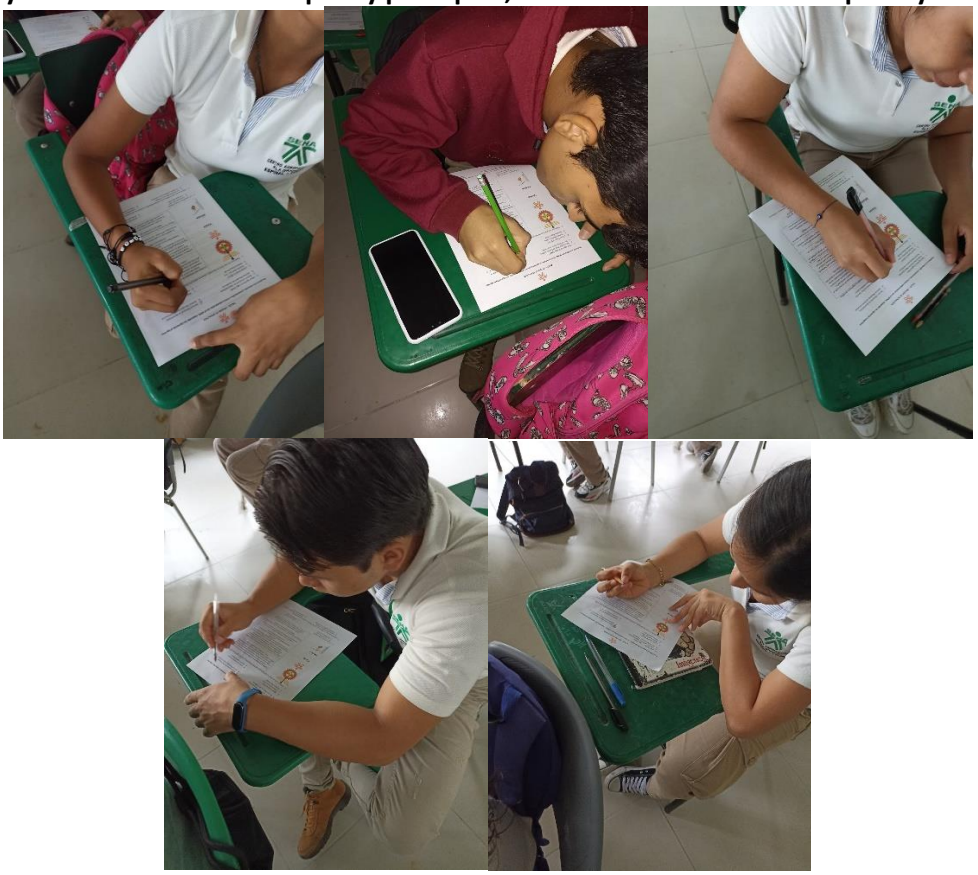
FICHA DE FORMACIÓN 2657327 – APLICACIÓN DE BPM EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
ESPINAL, SENA, CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

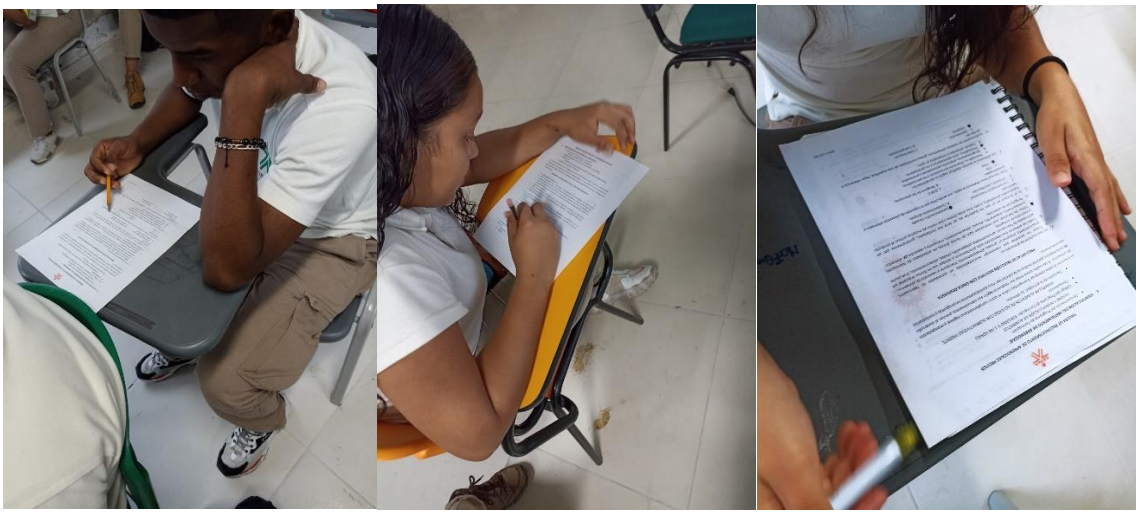
ACTIVIDADES:

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:

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

