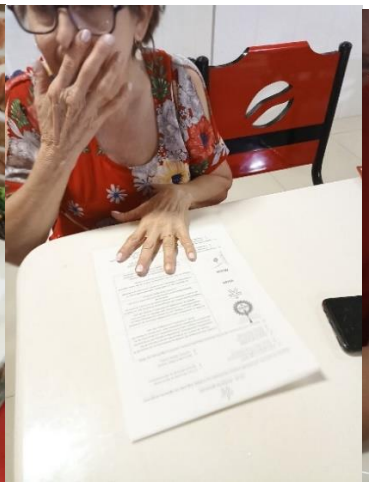
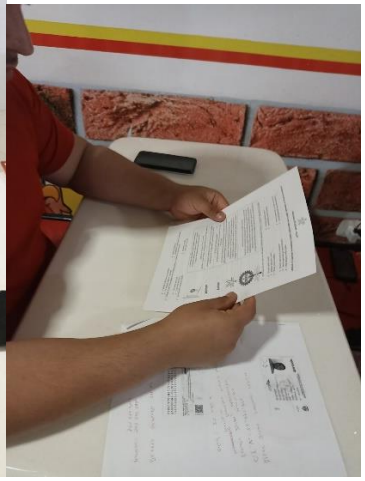
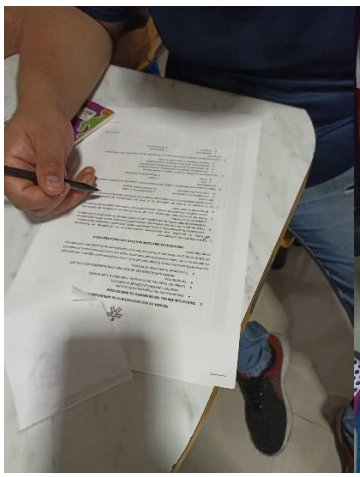
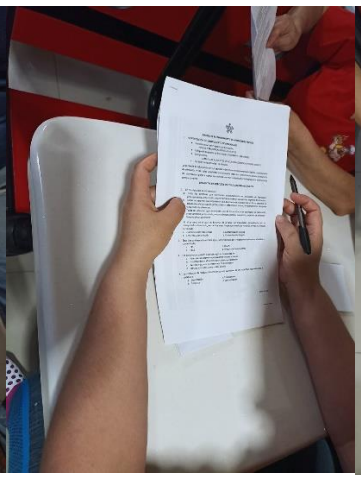
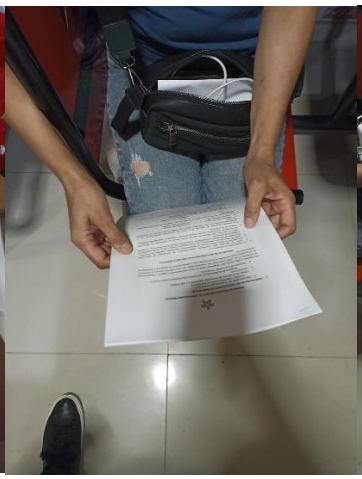
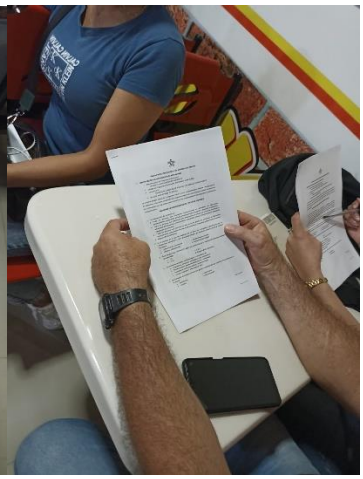
FICHA DE FORMACIÓN 2659988 – HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CALLE 9 # 2-59, SALÓN SOCIAL - IBAGUÉ
ACTIVIDADES:
Procesos de inducción a la formación, prueba de reconocimiento de aprendizajes previos, Inducción a la Senalogía, inducción y conocimiento de conceptos y principios, Definiciones básicas de limpieza y desinfección.



ACTIVIDADES:
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:

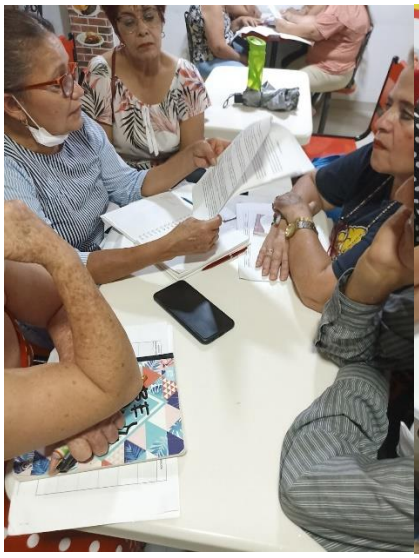
Socialización de la normatividad vigente alimentaria, estudio de casos manipulador de alimentos de alto y de bajo riesgo, tipos de alimentos y decálogo del manipulador de alimentos.

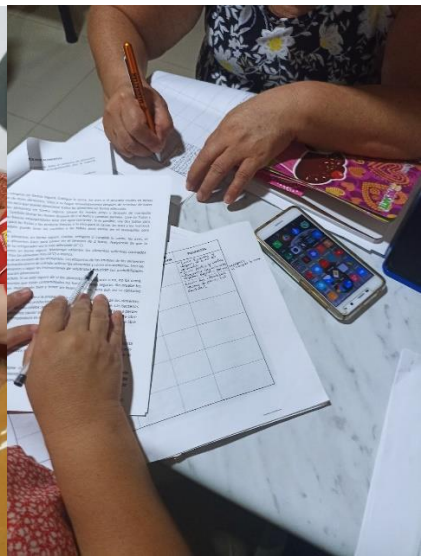


ACTIVIDADES:

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.

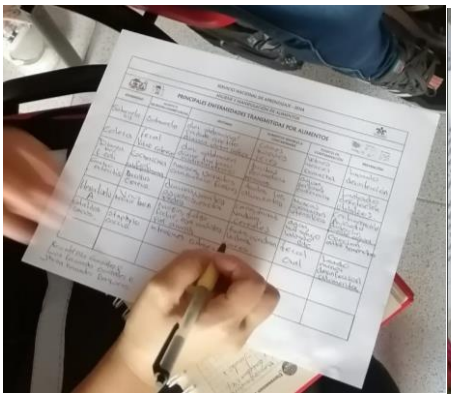
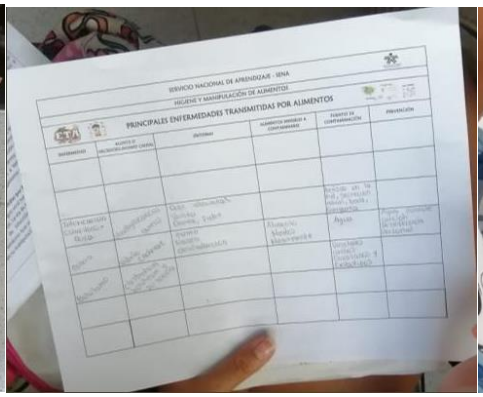


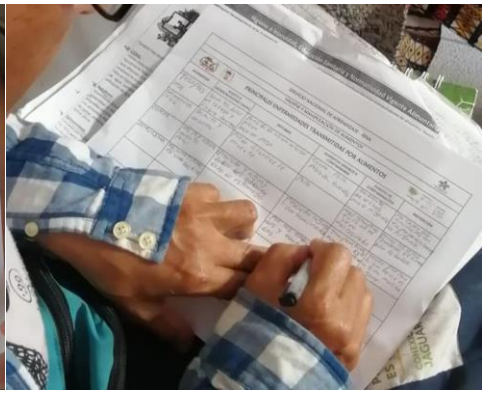




ACTIVIDADES:

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

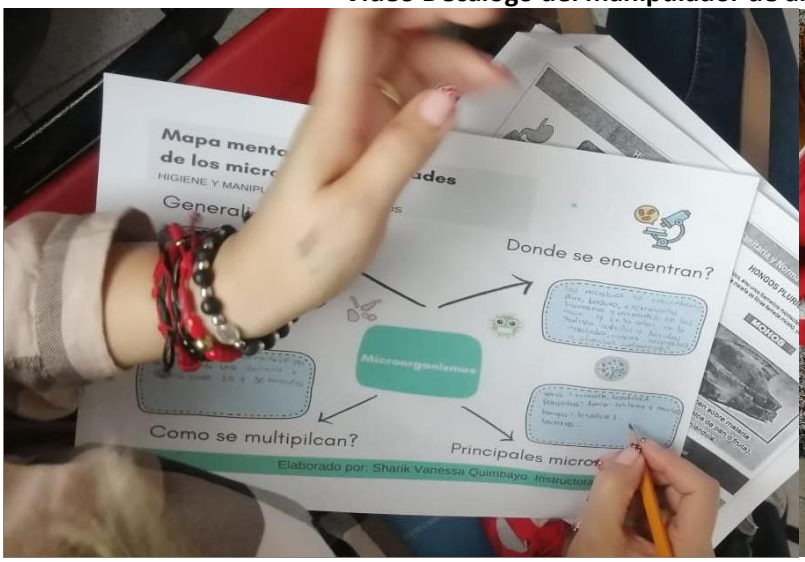





ACTIVIDADES:

Aplicación de buenas prácticas de manufactura mediante elaboración de procesos de obtención de productos

Video Decálogo del manipulador de alimentos





ACTIVIDADES:

Diseño y aplicación del plan de saneamiento básico alimentario para el área de superficies de gastronomía y proceso de evaluación de la formación complementaria





