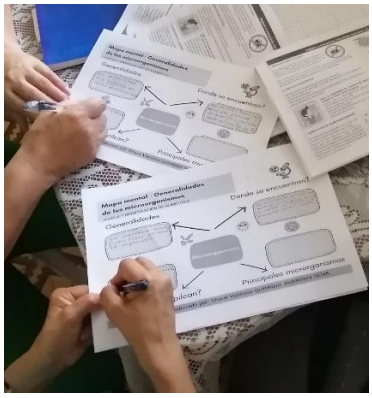
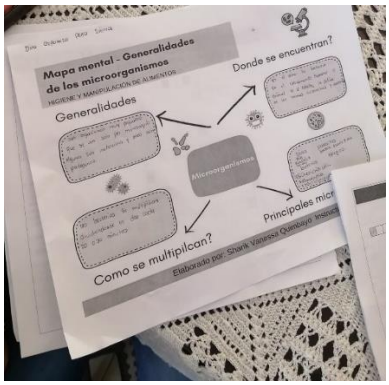
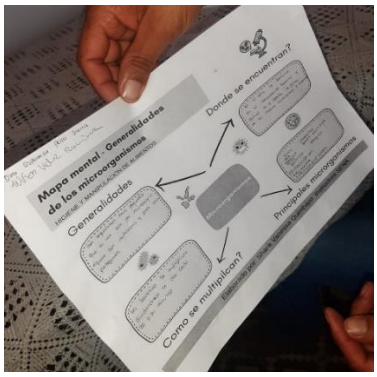
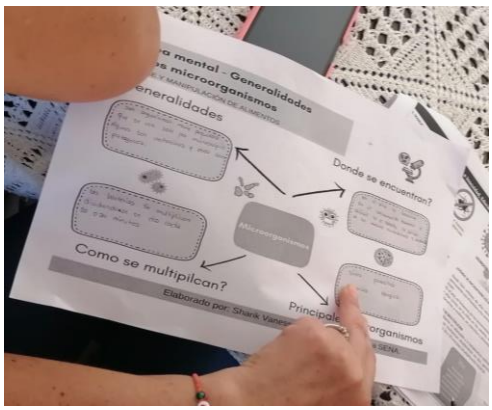
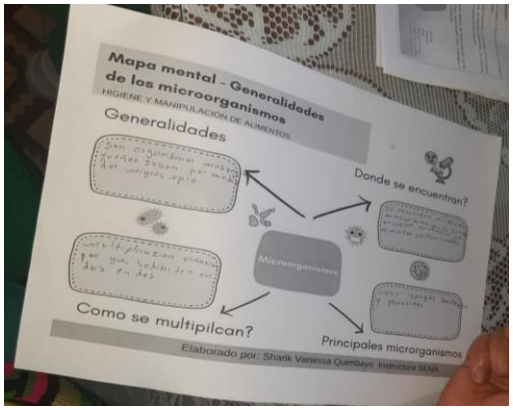
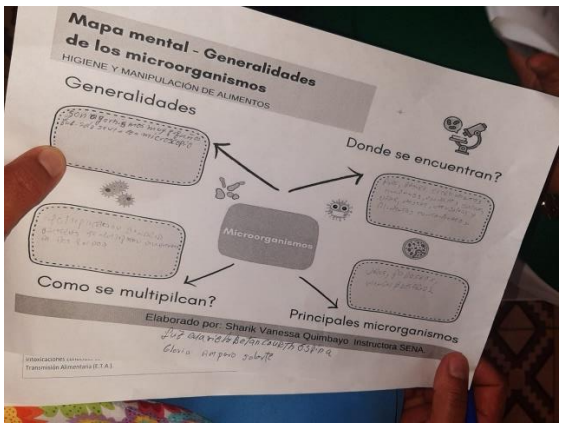
Ficha 2676342 Ibagué Aparco
FORMACIÓN: APLICACIÓN DE BPM EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
Evidencias fotográficas de materiales desarrollados en las sesiones de formación

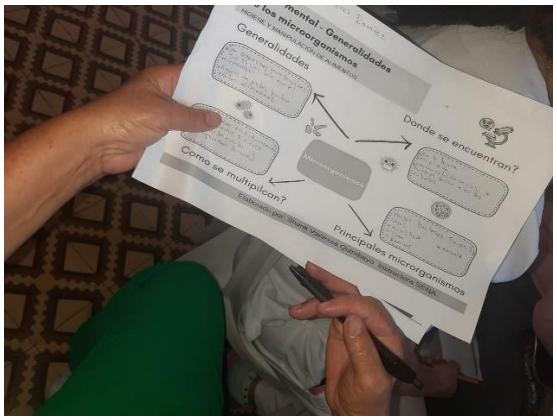
Fecha: 29/11/2022

1. desarrollo mapa mental de las generalidades de los microorganismos.

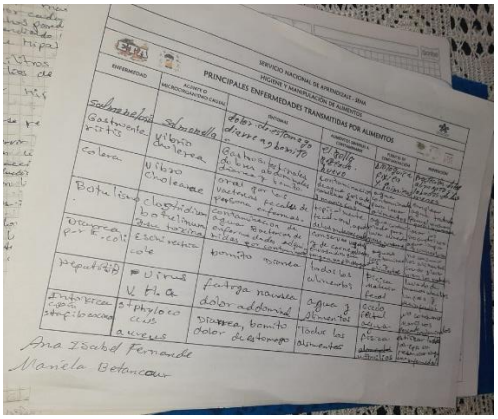




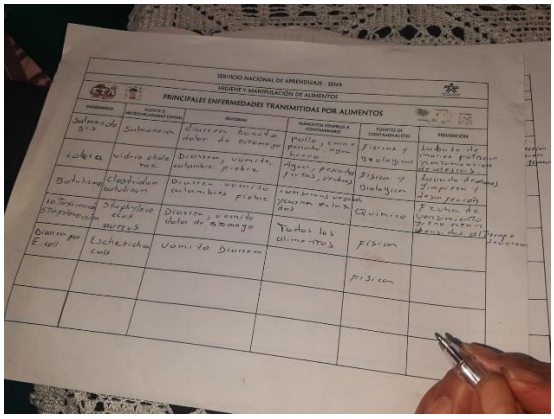


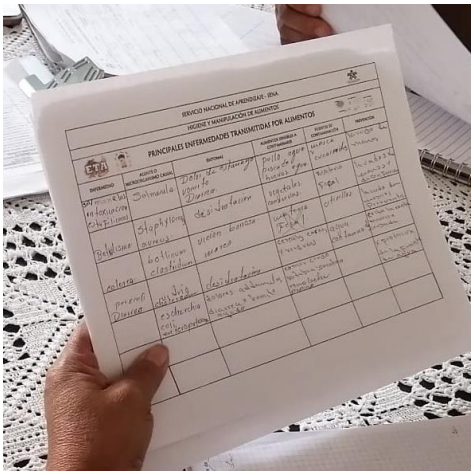


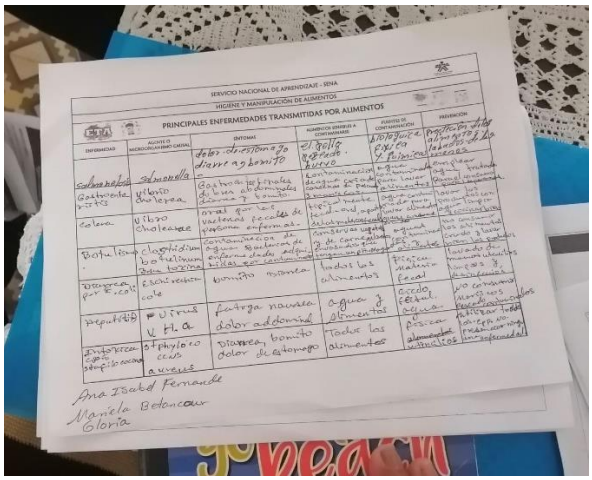
Fecha: 22/11/2022

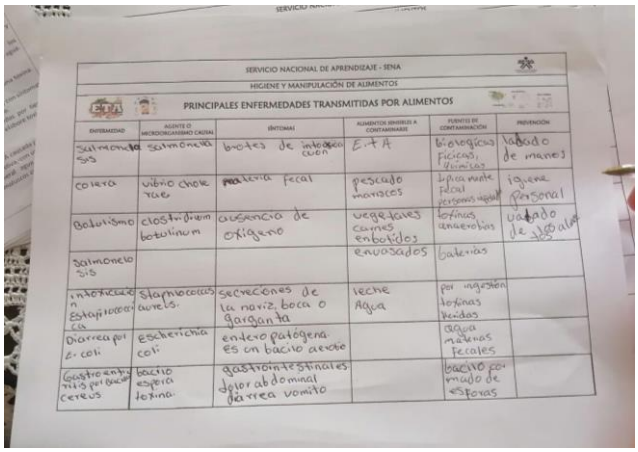
2. Desarrollo de cuadro comparativo a cerca de las enfermedades trasmitidas por alimentos.

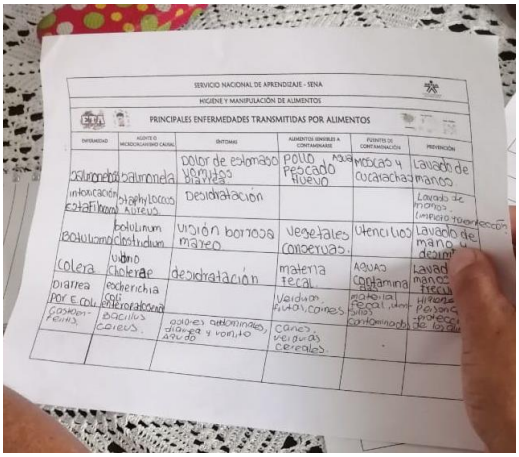






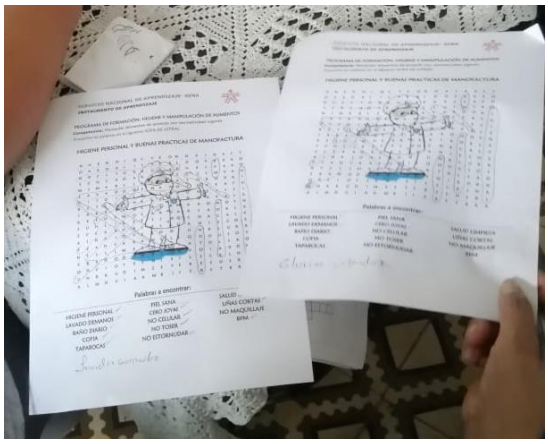




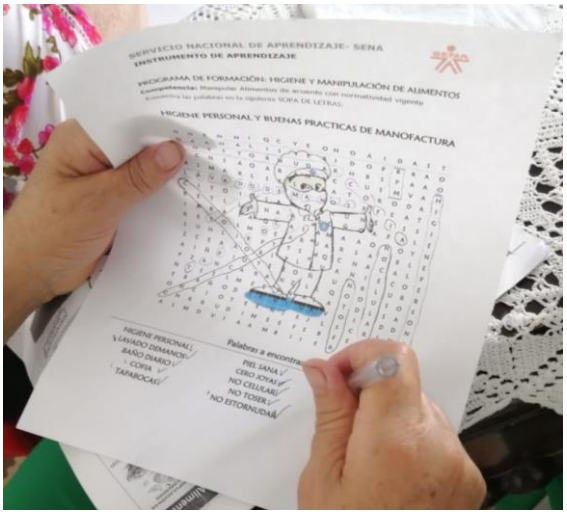


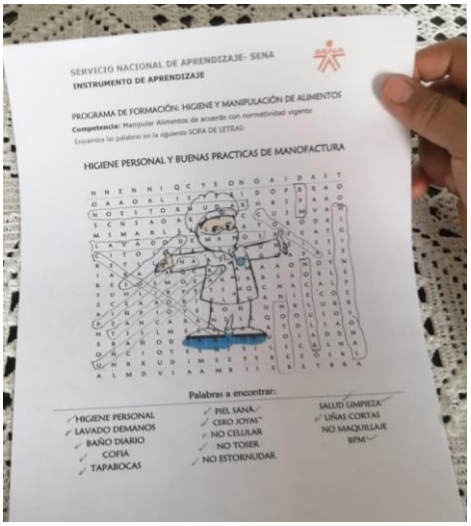
Fecha: 15/11/2022

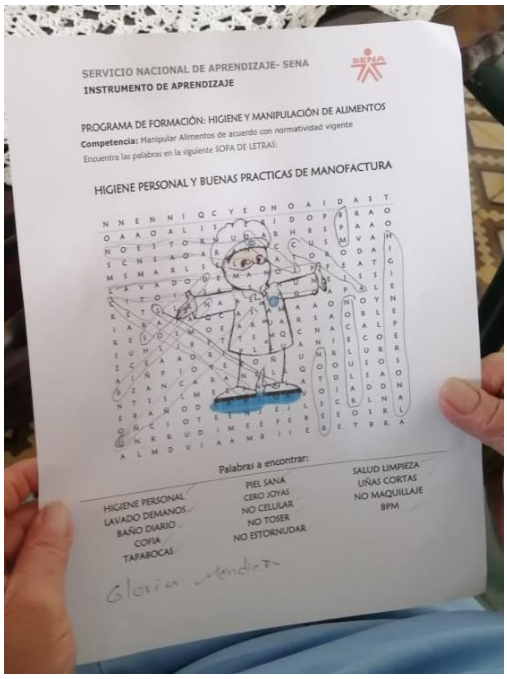
3. Desarrollo sopa de letras higiene personal y BPM.

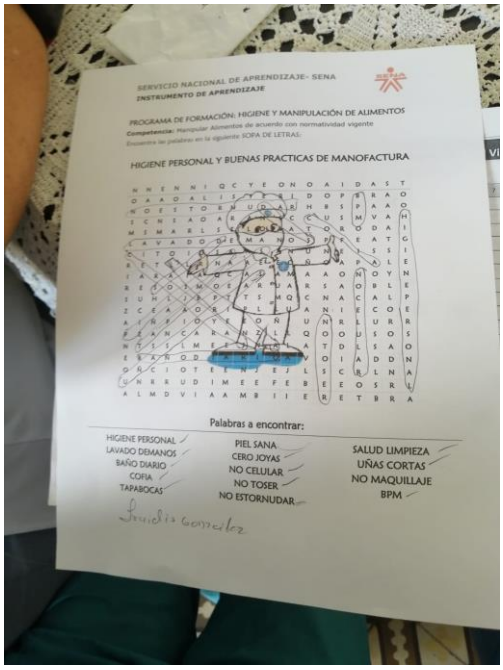






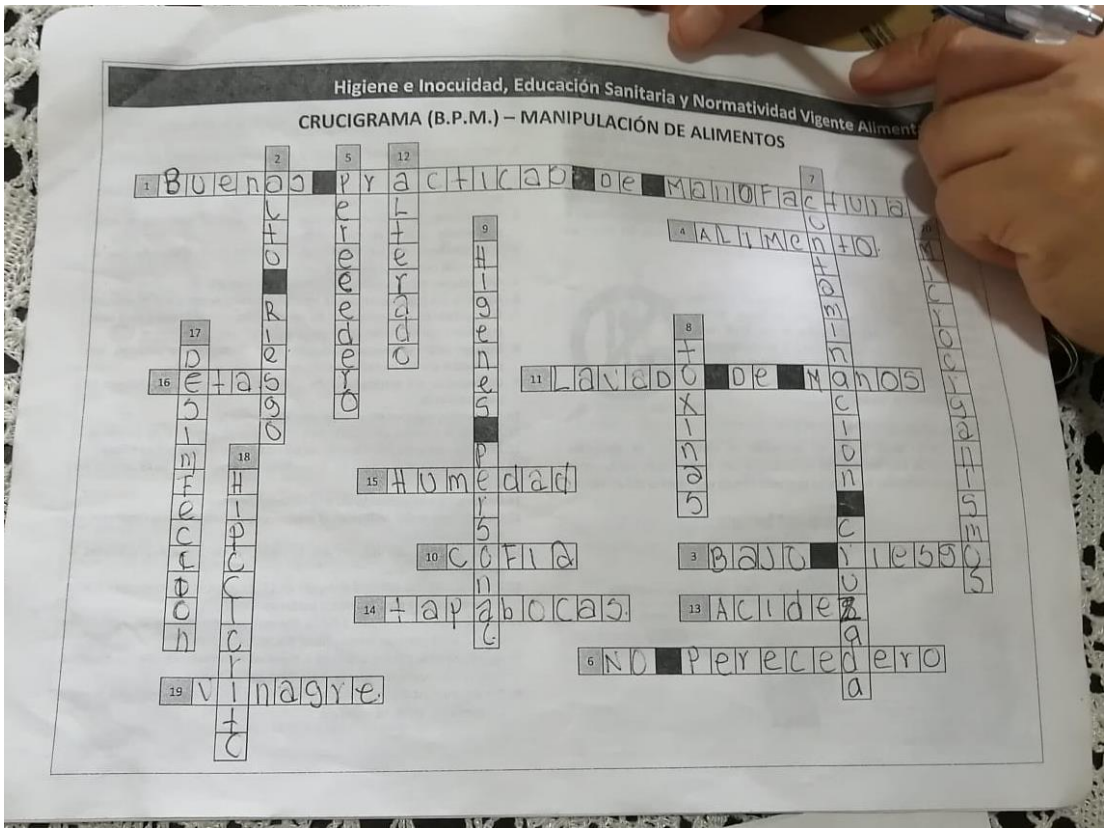


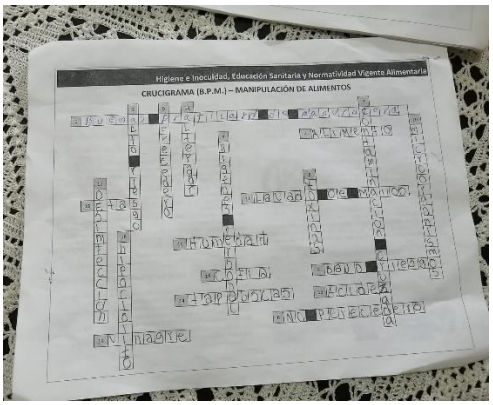

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- SENA
INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Competencia: Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Encuentra las palabras en la siguiente SOPA DE LETRAS:
HIGIENE PERSONAL Y BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA
Palabras a encontrar:
HIGIENE PERSONAL
LAVADO DEMANOS
BAÑO DIARIO
COFIA
TAPABOCAS
PIEL SANA
CERO JOYAS
NO CELULAR
NO TOSER
NO ESTORNUDAR
SALUD LIMPIEZA
UÑAS CORTAS
NO MAQUILLAJE
BPM

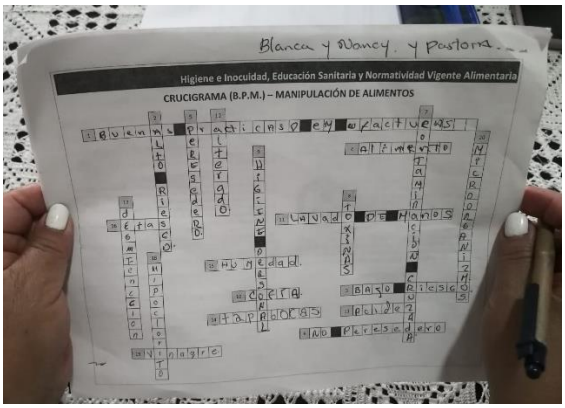


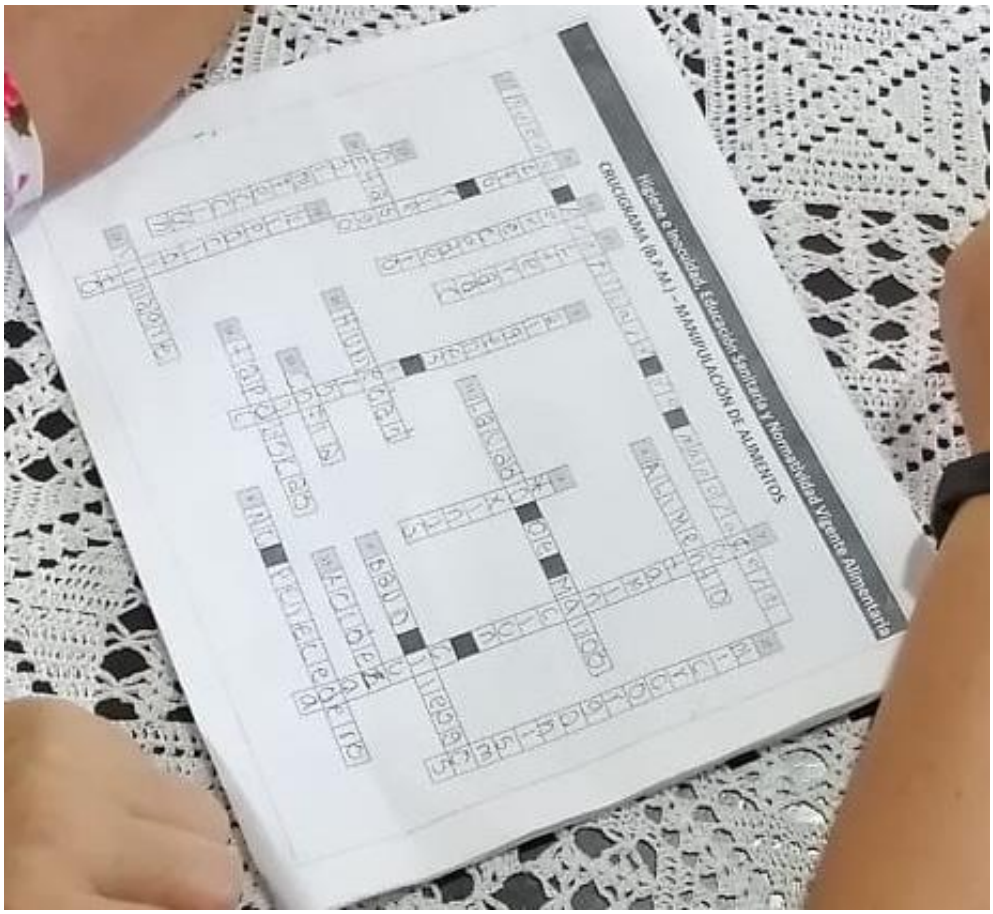
Fecha: 08/11/2022

4. Desarrollo crucigrama buenas prácticas de manufactura (BPM).




Higiene e Inocuidad, Educación Sanitaria y Normatividad Vigente Alimentaria
CRUCIGRAMA (B.P.M.) – MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS


Blanca y Nancy y Pastora...
Higiene e Inocuidad, Educación Sanitaria y Normatividad Vigente Alimentaria
CRUCIGRAMA (B.P.M.) – MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS


Higiene e Inocuidad, Educación Sanitaria y Normatividad Vigente Alimentaria
CRUCIGRAMA (B.P.M.) – MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS