REGISTRO FOTOGRÁFICO FICHA 2710761: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Ilustración 1. FICHA 2710761 En esta toma Fotográfica las Aprendices MARIBEL CERON; ELBA NIDIA PALECHOR en la etapa practica envía su evidencia de la aplicación de las BPM y Desinfección
En la práctica de Higiene Manipulación Desinfección de productos de consumo

Resultados de Aprendizaje IMPLEMENTACION DE LAS BPM del programa de formación 96151529 le permite al aprendiz al final identificar sus destrezas y habilidades mediante el desarrollo de sus competencias necesarias como Manipulador de alimentos, logrando la implementación y aplicación de buenas prácticas de manufactura que garantizan la inocuidad en toda la cadena productiva en elaboración y fabricación del alimento.

Las Aprendices son del Municipio de POPAYAN

Aprendiz: MARIBEL CERON; ELBA NIDIA PALECHOR FICHA N° 2710761





Ilustración 2 .
- IDENTIFICA las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente
- Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación

AIDA HERNANDEZ (Marzo de 2023) HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Población DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA .


SENA


SENA


SENA