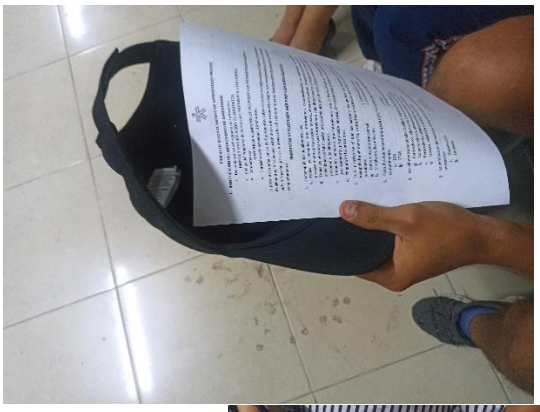
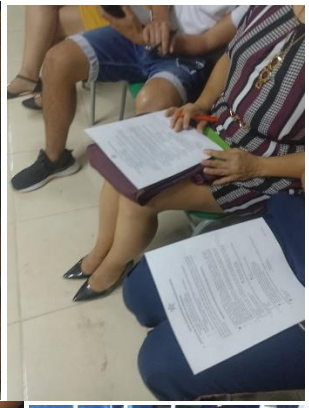
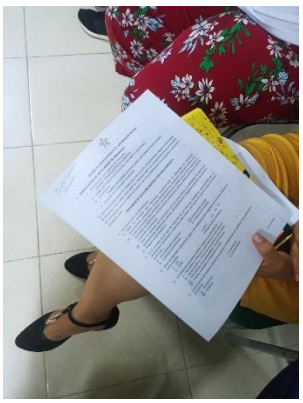
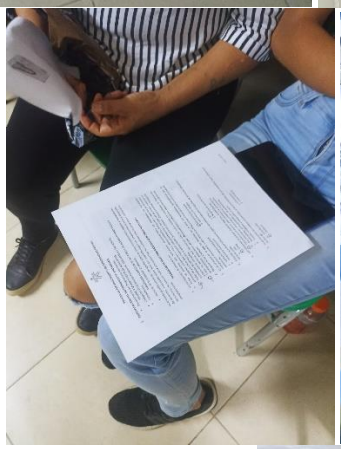
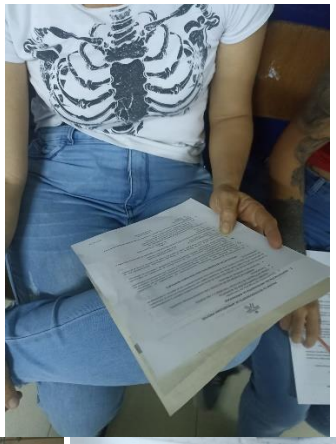
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS FICHA 2764742
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
INST. EDUC. ANTONIO PALACIO RUDAS – BARRIO NUEVO COMBEIMA, IBAGUÉ
ACTIVIDADES:

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

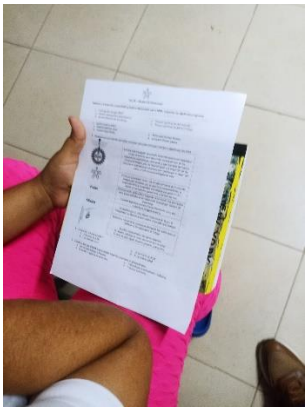
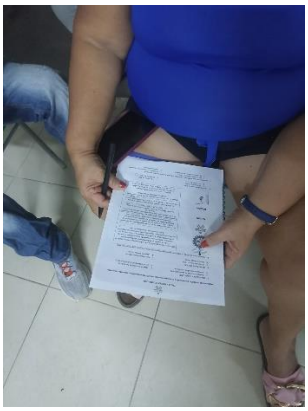
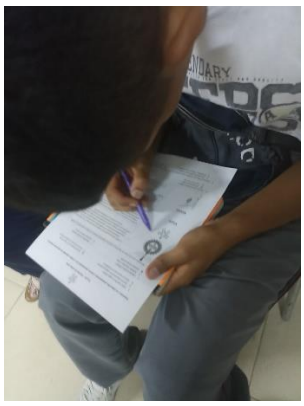
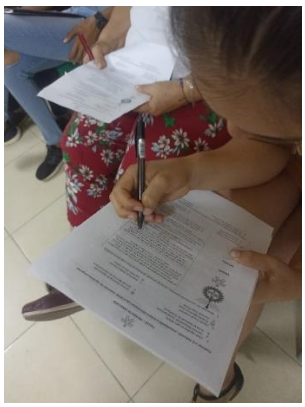








INDUCCIÓN A LOS PROCESOS DE SENALOGÍA Y COMPROMISOS DEL APRENDIZ





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.



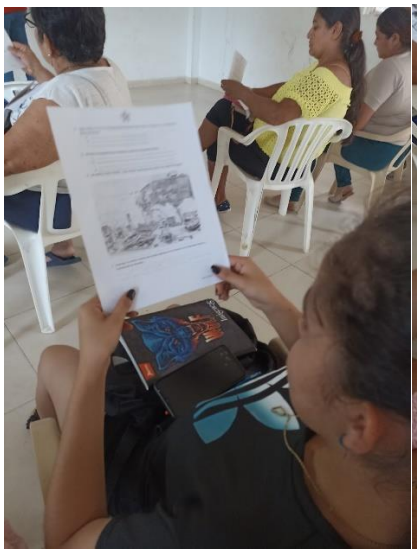


ACTIVIDADES:
Socialización de la normatividad vigente alimentaria, estudio de casos manipulador de alimentos de alto y de bajo riesgo, tipos de alimentos y decálogo del manipulador de alimentos.





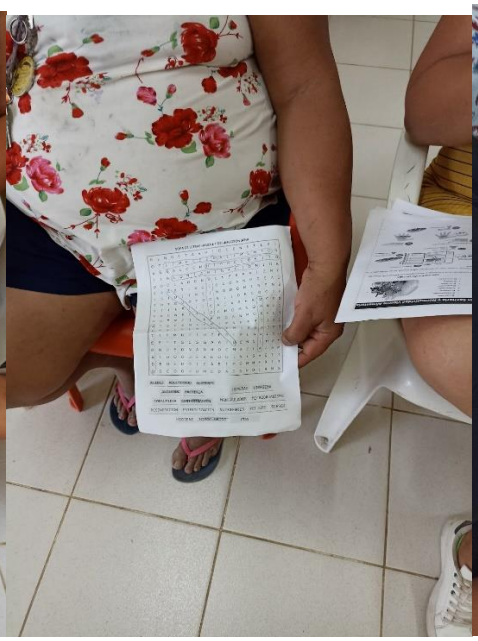
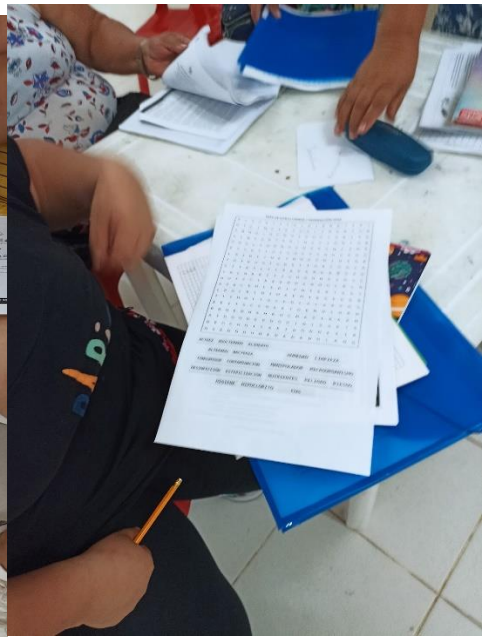
ACTIVIDADES:
Socialización de manejo integral o gestión de residuos sólidos, procesos de limpieza y desinfección - manejo integrado de plagas y procesos de obtención de agua potable.




ACTIVIDADES:

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