EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE LA EJECUSION DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2790673



Durante el presente mes de junio realicé las siguientes actividades:

Actividad 1. Exposición tutorial de alimentos, clasificación, riesgos físicos, químicos, microbiológicos y biológicos en la industria de alimentos.
Actividad 2. Taller alimentos y su composición
Actividad 3. Exposición tutorial y taller métodos de conservación de alimentos, peligros y enfermedades transmitidas por microorganismos.
Actividad 3. Video bacterias asesinas, comprensión y sustentación de los riesgos asociados al video
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.
FECHA: 1- julio – 22 de julio de 2023.
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2790671



Durante el presente mes realicé las siguientes actividades**:**

Actividad 0: Exposición de etiquetas, importancia y ente regulador.

Actividad 1: Taller de identificación de peligros y métodos de limpieza y desinfección

Actividad 3. Exposición tutorial de riesgos físicos, químicos, microbiológicos y biológicos en la industria de alimentos.

Actividad 4. Video bacterias asesinas, comprensión y sustentación de los riesgos asociados al video

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 3 de julio – al 31 de julio de 2023

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda

PROGRAMA: TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

FICHA: - 2452819



Durante el presente mes realice las siguientes actividades:

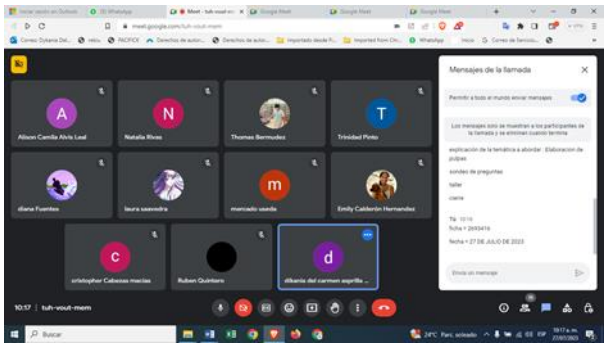
Actividad 1: Historia de la panificación, materias primas e insumos para la elaboración de productos panificables

Actividad 2: Equipos, utensilios, funcionalidad e importancia en la industria panificable.

Fecha: 18 de julio – 25 de julio 2023

Estrategia: socialización grupa, trabajo en equipo y mesa redonda.

PROGRAMA: TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA: 2693416



Durante el presente mes realice las siguientes actividades

- **Actividad 0:** sustentación en equipos de trabajo sobre proceso de elaboración de pulpas, mermeladas, pastas y bocadillos
- **Actividad 1:** Taller sobre tratamientos térmicos en la industria de frutas - hortalizas y métodos de conservación
- **Actividad 2**: Balance de materia y formulaciones de frutas y hortalizas.
- **FECHA**: 2 7 d e j u l i o d e 2 0 2 3
- Estrategia: socialización grupa, trabajo en equipo l y mesa redonda.

-

- **PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2790768**



Durante el presente mes de junio realicé las siguientes actividades:

Actividad 1. Exposición tutorial de enfermedades trasmitidas por microorganismos(ETAS) , tipos de peligros, tipos de contaminación , agentes contaminantes y métodos de mitigación y eliminación .

Actividad 2. Taller de riesgos físico- químicos y microbiológicos , taller de identificación de peligros

Actividad 3. Exposición tutorial y taller de los programas del Plan de Saneamiento Básico

- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de gestión de residuos sólidos y líquidos
- Programa de control de plagas.

Actividad 4: Taller soluciones desinfectantes

Estrategia: Socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 4 – 28 de julio de 2023

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2790675





Durante el presente mes realice las siguientes actividades**:**

Actividad 0: Exposición tutorial de los programas del Plan de Saneamiento Básico

- Taller de limpieza y desinfección
- Taller de gestión de residuos sólidos y líquidos
- Taller de control de plagas.

Actividad 1: Taller de identificación de peligros y métodos de limpieza y/0 desinfección

Actividad 3. Exposición tutorial de riesgos físicos, químicos, microbiológicos y biológicos en la industria de alimentos.

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 5 de julio al 26 de julio de 2023

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda