EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS EJECUSION DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

PROGRMA: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA N LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - FICHA: 2823202





Durante el presente mes 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: TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

FICHA: - 2452819









Durante el presente mes realicé las siguientes actividades:

Actividad 1: Elaboración de masas dulces: Roscones, mojicones molletes, pan suave

Actividad 2: ficha técnica de equipos de panificación

Fecha: 1 de agosto- 29 de agosto

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

PROGRAMA: TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FICHA: 2693416







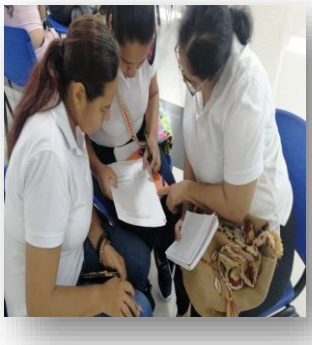





Durante el presente mes realicé las siguientes actividades

- **Actividad 0:** Elaboración de pulpas, jugos, mermelada y bocadillo
- **Actividad 1:** Taller métodos de conservación de unidades
- **Actividad 2**: Balance de materia y formulaciones de frutas y hortalizas.
- **FECHA**: 3 de agosto al 31 de agosto 2023
- Estrategia: socialización grupa, trabajo en equipo l y mesa redonda.

APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIEMTOS Y BEBIDAS FICHA: 2823326





Durante el presente mes de agosto realicé las siguientes actividades:

Actividad 1. Taller de riesgos físico- químicos y microbiológicos, taller de identificación de peligros

Actividad 2. 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.

Estrategia: Socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 14 – 30 de agosto de 2023

Estrategia: socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2790673




Durante el presente mes de agosto realicé las siguientes actividades:

- **Actividad 1**. taller de identificación de peligros
- **Actividad 2**: Video bacterias asesinas, comprensión y sustentación de los riesgos asociados al video, sondeo de preguntas acerca de la interpretación del video
- Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.
- **FECHA:** 5 de agosto de 2023.
- **Estrategia:** socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2790675





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

- **Actividad 0**: Exposición tutorial de los programas del Plan de Saneamiento Básico
- Taller de control de plagas y taller de limpieza
- **Actividad 1:** Taller de identificación de peligros y métodos de limpieza y/0 desinfección
- Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.
- **FECHA:** 9 de agosto de 2023

- Estrategia: socialización grupal y mesa redonda