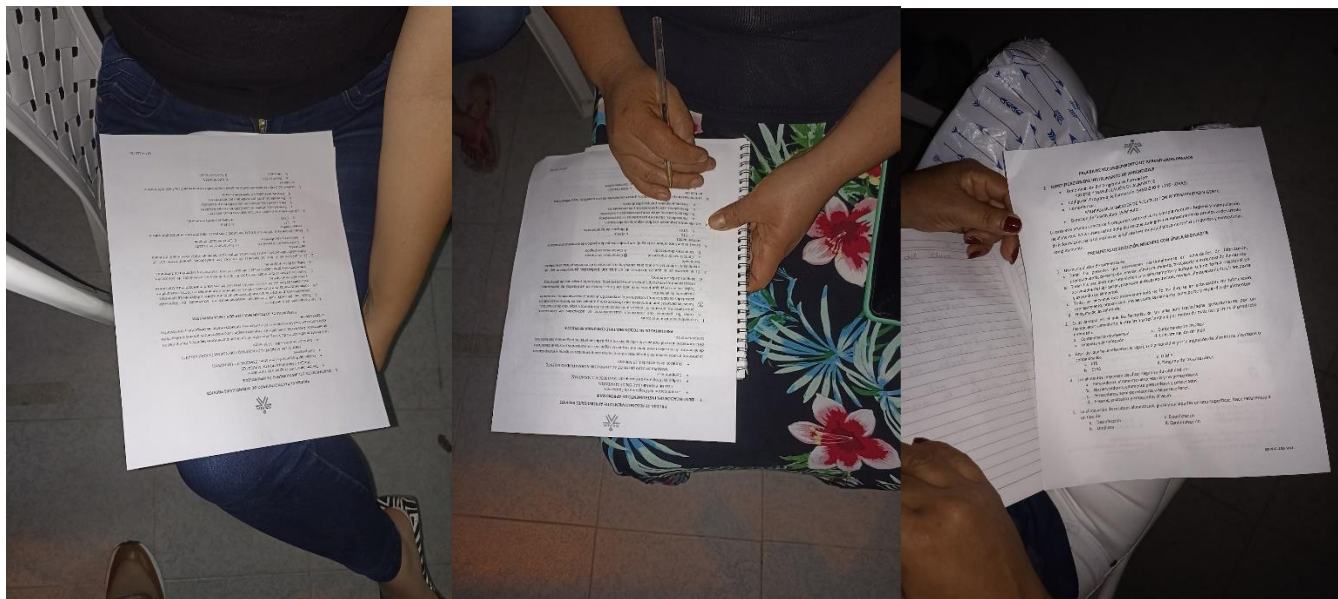
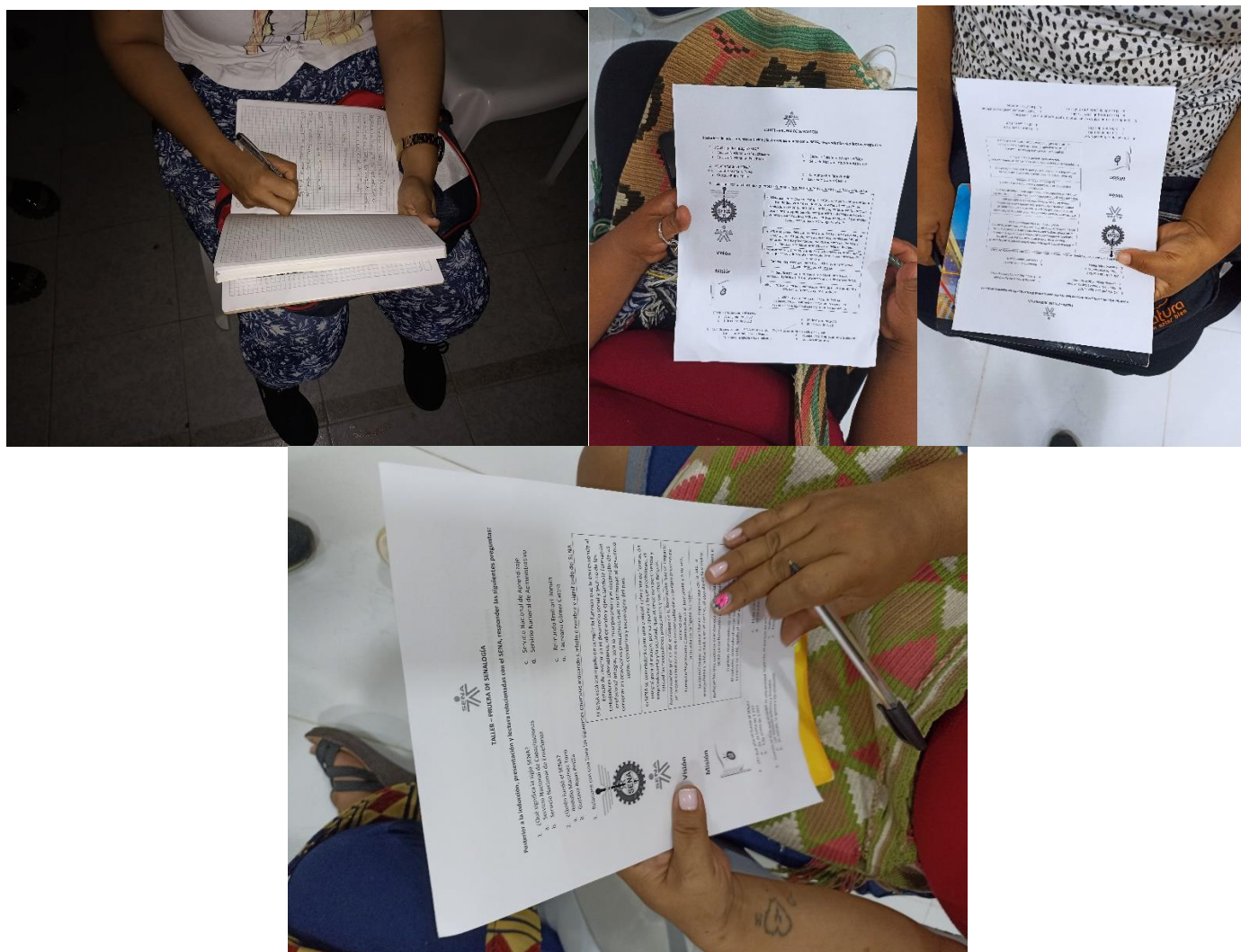


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS FICHA 2804853
APLICACIÓN DE BPM EN ALIMENTOS
SALÓN COMUNAL BARRIO SAN MARTÍN (PICALAÑA) – IBAGUÉ
ACTIVIDADES:
RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS



INDUCCIÓN A LOS PROCESOS DE SENALOGÍA Y COMPROMISOS DEL APRENDIZ



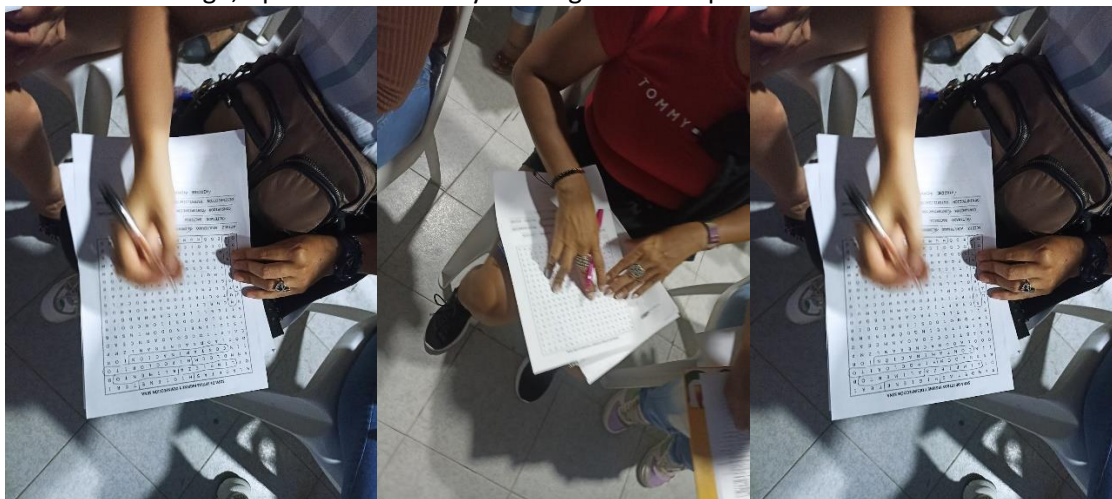
ACTIVIDADES:

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:

Socialización de Conceptos básicos de Microorganismos, influencia de la temperatura en los alimentos.
Enfermedades transmitidas por alimentos ETA Telaraña de conocimiento de ETAS



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 complementaria

