EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS EJECUSION DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
MES DE NOVIEMBRE

PROGRMA: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA N LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - FICHA: 2884154




Durante el presente mes 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: 4 – 30 de noviembre 2023
Estrategia: Socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2884142




Durante el presente mes realicé las siguientes actividades:

- **Actividad 1**. Exposición de alimentos y su composición, clasificación, vida útil y sistemas de conservación, 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:** 3 noviembre – 24 de noviembre de 2023.
- **Estrategia:** socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS – FICHA2884161



Durante el presente mes realicé las siguientes actividades:

Actividad 1. Exposición riesgos asociados a los alimentos: Riesgos físicos, químicos, biológicos, microbiológicos y medios de mitigación en la industria de alimentos

Actividad 2: Exposición tutorial enfermedades transmitidas por microorganismos y medios de prevención

Actividad 3: Puntos críticos de control de los procesos video baterías asesinas y resumen "sustentación "

Actividad 4: Exposición de Etiquetas, componentes de una etiqueta y taller

- Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.
- **FECHA:** 8-29de noviembre de 2023.

PROGRMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - FICHA: 2860105



Durante el presente mes realicé las siguientes actividades:

Actividad 1. Exposición elementos de protección personal, uso e importancia en la industria de alimentos

Actividad 2: Taller alimentos y su clasificación, Taller riesgos taller peligros encontrados en los alimentos

- Exposición Exámenes para obtener el carnet de manipulación de alimentos
- Entidad reguladora de medicamentos, bebidas, alimentos e instalaciones "INVIMA" y ley reguladora.
- **Estrategia:** Socialización grupal y mesa redonda.

FECHA: 2 de noviembre 2023
Estrategia: socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DEALIMENTOS Y BEBIDAS - FICHA: 2860114



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

- Taller de limpieza y desinfección
- Taller de gestión de residuos sólidos y líquidos
- Taller de control de plagas.
- Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.
- **FECHA:** 1 de noviembre de 2023

- Estrategia: socialización grupal y mesa redonda

PROGRMA: APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS – FICHA2884159



Durante el presente mes realicé las siguientes actividades:

Actividad 1. Exposición riesgos asociados a los alimentos: Riesgos físicos, químicos, biológicos, microbiológicos y medios de mitigación en la industria de alimentos

Actividad 2: Exposición tutorial enfermedades transmitidas por microorganismos y medios de prevención

Actividad 3: Puntos críticos de control e los procesos video baterías asesinas y resumen "sustentación "

Actividad 4: Exposición de Etiquetas, componentes de una etiqueta y taller

- Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.
- **FECHA:** 7-28 de noviembre de 2023.
- **Estrategia:** socialización grupal y mesa redonda