CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Actividad de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
			Inicia	Termina
Actividades previas		Actualización de datos personales. Sondeo inicial de conocimientos previos. Revisar la información que se encuentra disponible en el enlace Información del programa. Participar en el Foro Social, No calificable.	23-07-2024	27-07-2024
Actividad 1	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Foro temático: Alimentos y contaminación. Cuestionario: Desarrollo de una serie de preguntas dispuestas en la plataforma sobre "Clasificación y contaminación de alimentos." Desarrollo de Actividad Interactiva: "Compra de alimentos".	23-07-2024 inicio de actividad 1. Primera sesión en línea 23 -07-2024 7:00 p.m. https://meet.google.com/shz-kdey-udn	Finalización Actividad 1 28-07-2024
Actividad 2	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	Cuestionario: Desarrollo de una serie de preguntas dispuestas en la plataforma sobre "Microorganismos y Conservación de alimentos. Foro temático Conservación y ETA".	Inicio de actividad 29-07-2024 segunda sesión sincrónica 29-07-2024 7:00 p.m. https://meet.google.com/shz-kdey-udn	Finalización Actividad 1 4-08-2024
Actividad 3	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	Foro temático: Manejo adecuado de alimentos. Cuestionario: Desarrollo de una serie de preguntas dispuestas en la plataforma sobre "Buenas prácticas e higiene". Desarrollo de Actividad Interactiva: "Higiene de los utensilios".	Inicio de actividad 5-08-2024 Tercera sesión sincrónica: 2-08-2024 7:00 p.m. https://meet.google.com/shz-kdey-udn	Finalización Actividad 1 9-08-2024
Actividad 4	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo con el plan HACCP.	Foro temático: Prácticas de higiene. Cuestionario: Desarrollo de una serie de preguntas dispuestas en la plataforma sobre " Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo con el plan HACCP. Actividad práctica de observación.	Inicio de actividad 9-08-2024 Cuarta sesión sincrónica: 9-08-2024 7:00 p.m. https://meet.google.com/shz-kdey-udn	Finalización Actividad 1 14-08-2024