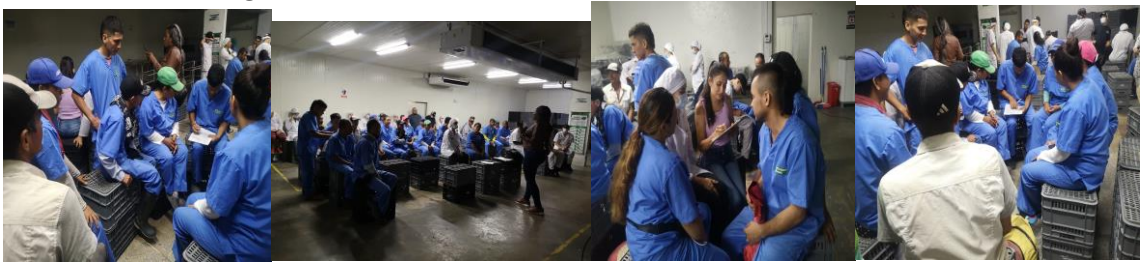
Formación	Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de Alimentos y Bebidas
Fecha	3 de Julio – 6 de Agosto - 2024
Código Ficha	3017650
Actividades Desarrolladas	Durante el presente mes desarrolle las siguientes actividades **Actividad 0:** Exposición tutorial de plan de saneamiento básico decreto 3075/97, concepto de limpieza y desinfección en la industria alimentaria, métodos de eliminación de riesgos y sistemas térmicos, etas y patógenos en la industria de alimentos **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.

Evidencias fotográficas:



Formación	Aplicación de medidas de control para la inocuidad de alimentos
Fecha	8 de Julio – 6 de agosto -2024
Código Ficha	3016613
Actividades Desarrolladas	Durante el presente mes desarrolle las siguientes actividades **Actividad 0:** Exposición de puntos críticos de control, temperaturas de conservación y proliferación microbiana, etiquetas y parámetros • **Actividad 2**: Taller de identificación de peligros físicos, químicos y microbiológicos • Taller de etiquetas y Componentes de una etiqueta. • Estrategia: socialización grupal y mesa redonda. . • . .

Evidencias fotográficas:









Formación	Elaboración de helados y postres lácteos
Fecha	11 de julio – 22de Agosto - 2024
Código Ficha	3017519
Actividades Desarrolladas	Durante el presente mes desarrolle las siguientes actividades Actividad 0: Exposición tutorial generalidades de la leche, materias primas, proceso de elaboración y de helados y postres, métodos de conservación, procesos térmicos de conservación de la leche y productos terminados . Actividad 2: Taller de concepto de helados y postres Taller de equipos necesarios para elaborar Helados y postres y proceso de elaboración y producción Taller de procesos básicos de higiene y desinfección para elaborar alimentos. . Actividad 3: Elaboración de postre de mora, postre de milo, postre de maracuyá. Estrategia: socialización grupal y mesa redonda. . .

Evidencias fotográficas:



Formación	ELABORACION DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS
Fecha	6 de junio – 4 de julio-2024
Código Ficha	3007441
Actividades Desarrolladas	Durante el presente mes desarrolle las siguientes actividades Actividad 0: Exposición tutorial de salsas, materias primas , proceso de elaboración y métodos de conservación, procesos térmicos . Actividad 2: taller de concepto de salsas, taller de materias primas para elaborar salsas, taller de equipos necesarios para elaborar salsas, taller de procesos básicos de higiene y desinfección para elaborar alimentos. . Actividad 3: elaboración de sala de tomate, salsa de mora, salsa de fresa, salsa de maracuyá Estrategia: socialización grupal y mesa redonda.

Evidencias fotográficas:



Formación	Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de Alimentos y Bebidas
Fecha	30 de Julio – 11 de septiembre - 2024
Código Ficha	3017652
Actividades Desarrolladas	Durante el presente mes desarrolle las siguientes actividades Actividad 0: Exposición tutorial de plan de saneamiento básico decreto 3075/97, concepto de limpieza y desinfección en la industria alimentaria, métodos de eliminación de riesgos y sistemas térmicos, etas y patógenos en la industria de alimentos 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.






Formación	Tecnólogo en procesamiento de alimentos
Fecha	22 de Julio – 26 de julio - 2024
Código Ficha	2925791
Actividades Desarrolladas	Durante el presente mes desarrolle las siguientes actividades Actividad 0: Análisis y evaluación sensorial de los alimentos, Resolución 2674/2013, Buenas prácticas de manufactura, Agenda prospectiva del cacao y procesos de secado y fermentación, Pruebas de calidad de los cereales y semillas Actividad 1. Exposición de los diferentes grupos de aprendices sobre prospectiva del cacao Actividad 2. Taller prueba de germinación y determinación de impurezas Actividad 3. Análisis y evaluación sensorial de los alimentos . Estrategia: Socialización grupal y mesa redonda.



