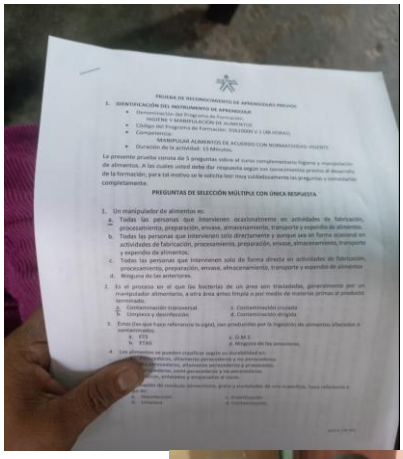
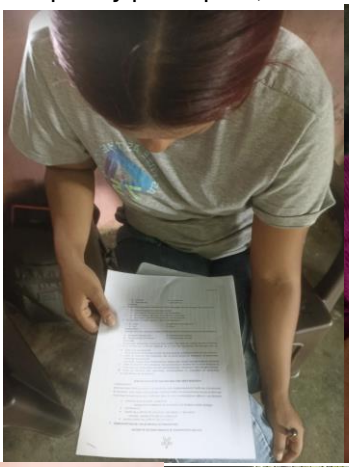
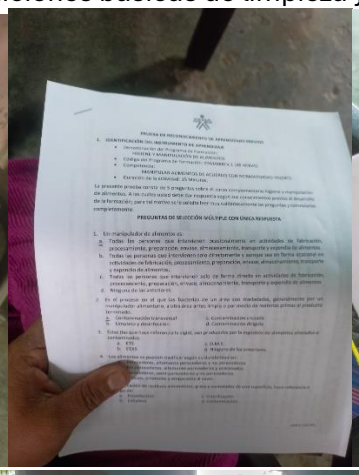
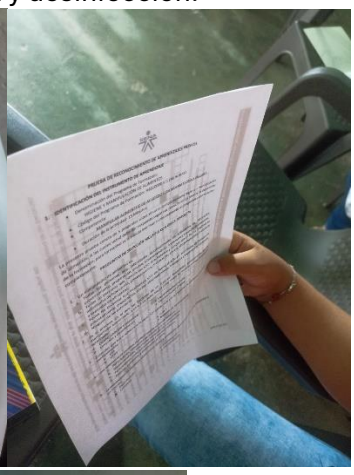
**FICHA DE FORMACIÓN 3129474– APLICACIÓN DE BPM EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**
**COMUNIDAD INDÍGENA SANTIAGO PÉREZ – ATACO TOL.**

ACTIVIDADES NOVIEMBRE 14:

Procesos de inducción a la formación, prueba de reconocimiento de aprendizajes previos, inducción y conocimiento de conceptos y principios, Definiciones básicas de limpieza y desinfección.



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 NOVIEMBRE 15:

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 NOVIEMBRE 16:

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