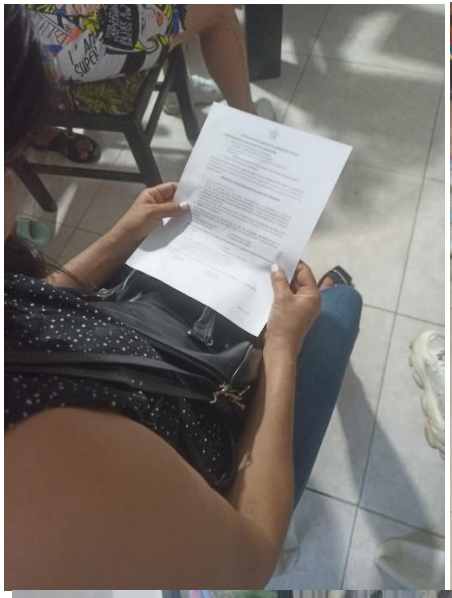
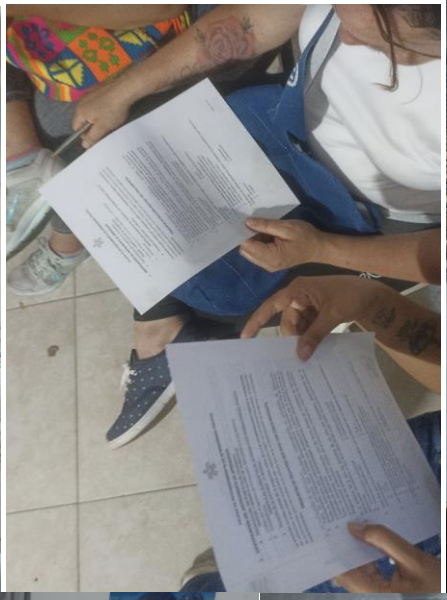
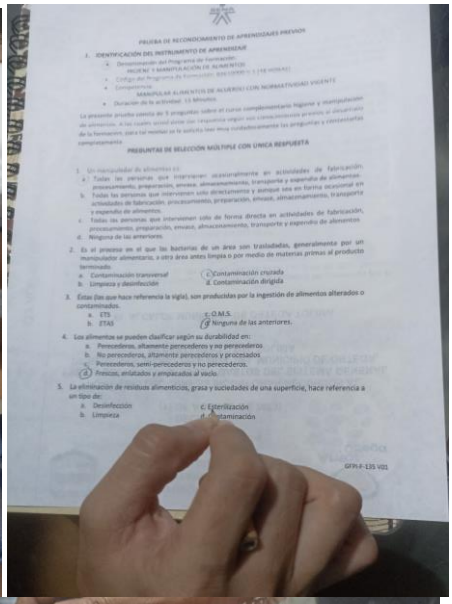
FICHA DE FORMACIÓN 3138021– MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ACTIVIDADES DICIEMBRE 08:

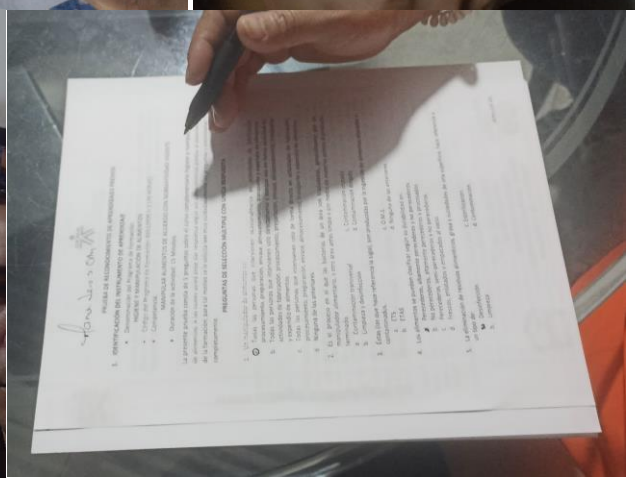
Procesos de inducción a la formación, prueba de reconocimiento de aprendizajes previos, inducción y conocimiento de conceptos y principios, Definiciones básicas de limpieza y desinfección.











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 DICIEMBRE 12:

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 DICIEMBRE 09:

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

