Formación	Higiene y manipulación alimentos
Fecha	30 de Noviembre – 6 de Diciembre
Código Ficha	3130595
Actividades Desarrolladas	Durante el presente mes desarrolle las siguientes actividades **Actividad 0:** Exposición tutorial de Alimentos, concepto manipulador de alimentos, clasificación de los alimentos, vida útil, Enfermedades transmitidas por microorganismos, tipo de riesgos: físico, químico, biológico y microbiológico **Exposición:** sistemas y métodos de conservación de alimentos, elementos de protección personal e importancia. • **Actividad 2**: Taller de identificación de peligros físicos, químicos y microbiológicos • Taller de alimentos y su clasificación • Taller crucigrama los alimentos. • Taller de preguntas de higiene y manipulación alimentos • Estrategia: socialización grupal y mesa redonda. .

Evidencias fotográficas:









Formación	Higiene y manipulación alimentos
Fecha	7 de Diciembre- 13 de Diciembre
Código Ficha	3133389
Actividades Desarrolladas	Durante el presente mes desarrolle las siguientes actividades **Actividad 0:** Exposición tutorial de Alimentos, concepto manipulador de alimentos, clasificación de los alimentos, vida útil, Enfermedades transmitidas por microorganismos, tipo de riesgos: físico, químico, biológico y microbiológico **Exposición:** sistemas y métodos de conservación de alimentos, elementos de protección personal e importancia. • **Actividad 2**: Taller de identificación de peligros físicos, químicos y microbiológicos • Taller de alimentos y su clasificación • Taller crucigrama los alimentos. • Taller de preguntas de higiene y manipulación alimentos • Estrategia: socialización grupal y mesa redonda. .

Evidencias fotográficas:



