FORMATO DISEÑO Y SOLICITUD EVENTOS DE DIVULGACIO

LOS CAMPOS CON * SON OBLIGAT

FECHA DE INICIO *	20/10/2025
FECHA DE TERMINACION *	21/10/2025
MUNICIPIO Y LUGAR *	PUERTO BERRIO
HORARIO INCLUYENDO DÍAS *	10:00 am - 18:00
CUPO (MINIMO 20) *	80
DENOMINACION (NOMBRE DEL EVENTO) *	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SE
OCUPACION *	AYUDANTES DE ESTABLECIMIENT
SECTOR ECONOMICO *	SERVICIOS
GREMIO EMPRESARIAL	
DURACION HORAS * (ENTRE 8 Y 39)	16
TIPO DE EDT *	DEMANDA SOCI
OBJETIVOS *	DAR A CONOCER LOS CONOCIMIENTOS BASICOS Y PRACTICOS REQU CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIG
TEMAS *	INTRODUCCIÓN: DEFINICIONES Y CONCEPTOS BÁSICOS MARCO LEGAL BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ALMACENAMIENTO MANIPULACIÓN DE CÁRNICOS. NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE
POBLACION OBJETIVO *	MANIPULADORES DE AL
METODOLOGIA *	TALLERES PARTICIPATIVOS, EVALUACIONES, ESTUDIOS DE
RESULTADOS Y/O PRODUCTOS *	APLICACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS OBTENIDOS EN LA CAPACITACI CUMPLIR LAS FUNCIONES DE MULTIPLICADOR EN LA INFORMACIÓN DIFERENTES COMPAÑEROS DE TRAE

PERFIL PROFESIONAL DEL ORIENTADOR *	PROFESIONAL EN GASTRONOMIA CON COMPETENC
OBSERVACIONES *	ACTUALIZACION PARA PERSONAL MANIP
SECTOR PROGRAMA *	
TIPO DE EVENTO *	

LOS CAMPOS CON * SON OBLIGAT

N TECNOLOGICA (EDT)

ORIOS

O
pm
GUN NORMATIVIDAD VIGENTE
OS DE ALIMENTOS
AL
JERIDOS PARA MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO GENTE EN COLOMBIA
IMENTOS
E CASOS, EXPOSICIÓN MAGISTRAL, VIDEOS.
ÓN PONERLO EN PRÁCTICA EN SU LUGAR DE TRABAJO. SUMINISTRADA DURANTE LA CAPACITACIÓN CON LOS BAJO Y EN EL HOGAR.

IA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

ULADORES DE ALIMENTOS

ORIOS