FORMATO DISEÑO Y SOLICITUD EVENTOS DE DIVULGACION TI

LOS CAMPOS CON * SON OBLIGATOR

FECHA DE INICIO *	17/04/2026
FECHA DE TERMINACION *	24/04/2026
MUNICIPIO Y LUGAR *	PUERTO BERRIO
HORARIO INCLUYENDO DÍAS *	10:00 am - 18:00 pm
CUPO (MINIMO 20) *	180
DENOMINACION (NOMBRE DEL EVENTO) *	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SEGUN N
OCUPACION *	AYUDANTES DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIM
SECTOR ECONOMICO *	SERVICIOS
GREMIO EMPRESARIAL	
DURACION HORAS * (ENTRE 8 Y 39)	16
TIPO DE EDT *	PUERTO BERRIO
OBJETIVOS *	DAR A CONOCER LOS CONOCIMIENTOS BASICOS Y PRACTICOS REQUERIDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE E
TEMAS *	INTRODUCCIÓN: DEFINICIONES Y CONCEPTOS BÁSICOS MARCO LEGAL BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ALMACENAMIENTO MANIPULACIÓN DE CÁRNICOS. NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE
POBLACION OBJETIVO *	MANIPULADORES DE LOS RESTAURANTES Y PUESTO
METODOLOGIA *	TALLERES PARTICIPATIVOS, EVALUACIONES, ESTUDIOS DE CASO
RESULTADOS Y/O PRODUCTOS *	APLICACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS OBTENIDOS EN LA CAPACITACIÓ TRABAJO. CUMPLIR LAS FUNCIONES DE MULTIPLICADOR EN LA INFORMACIÓN SUMIN DIFERENTES COMPAÑEROS DE TRABAJO Y

PERFIL PROFESIONAL DEL ORIENTADOR *	PROFESIONAL EN GASTRONOMIA CON COMPETENCIA EN M
OBSERVACIONES *	
SECTOR PROGRAMA *	
TIPO DE EVENTO *	

LOS CAMPOS CON * SON OBLIGATORI

ECNOLOGICA (EDT)

IOS

IORMATIVIDAD VIGENTE

ENTOS Y BEBIDAS

S PARA MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO
EN COLOMBIA

S DE COMIDAS RAPIDAS

S, EXPOSICIÓN MAGISTRAL, VIDEOS.

N PONERLO EN PRÁCTICA EN SU LUGAR DE

IISTRADA DURANTE LA CAPACITACIÓN CON LOS
EN EL HOGAR.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

IOS