PLAN DE MEJORAMIENTO GRADO DECIMO – SEGUNDO SEMESTRE

COMPETENCIA DE APRENDIZAJE
290801025 Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa

INSTRUCCIONES

- Por favor, cumplir con las fechas y horas de entrega del taller pactadas con el instructor; no se aceptarán talleres después de las mismas.

- Este plan de mejora estará habilitado desde el **Martes 6 de abril hasta el viernes 30 de abril a las 5:00 pm.**

- De igual manera, para entregar este taller, en el mismo link deberá entregar todas las actividades hechas durante el semestre **(Actividad 1. Generalidades de Plagas, Actividad 2. Mapa de Riesgos, Actividad 3. Control de Plagas)** (entregar las que no hicieron).

- No copie los textos de igual forma de internet o de otro compañero; si lo hace se aplicará el reglamento del aprendiz SENA en donde se castiga el plagio por copia con la cancelación de la matricula con su respectiva inhabilidad.

- Por favor utilizar procesadores de texto (Word, Excel o Power Point) para presentar el trabajo y, si no se cuenta con esta herramienta, podrá hacerla en el cuaderno y enviar un pdf o fotos numeradas y/o con nombre para distinguir las actividades. Se habilitará un link en plataforma Territorium para adjuntar todo.

1. Conocimientos básicos Manejo Integral de Plagas

Vea los videos que se encuentran en los siguientes links: https://www.youtube.com/watch?v=uRFTEND-Q_U https://www.facebook.com/846252052212333/videos/203151774829255 y elabore un mapa conceptual con los siguientes temas:

- Conceptos básicos (que es una plaga, tipos de plagas, características de cada una de las plagas)
- Objetivo Programa Control integrado de plagas

- Principios del Control integrado de Plagas
- Enforque preventivo (Que esta mal y que está bien)
- Planos
- Componentes del programa

Firma del Aprendiz