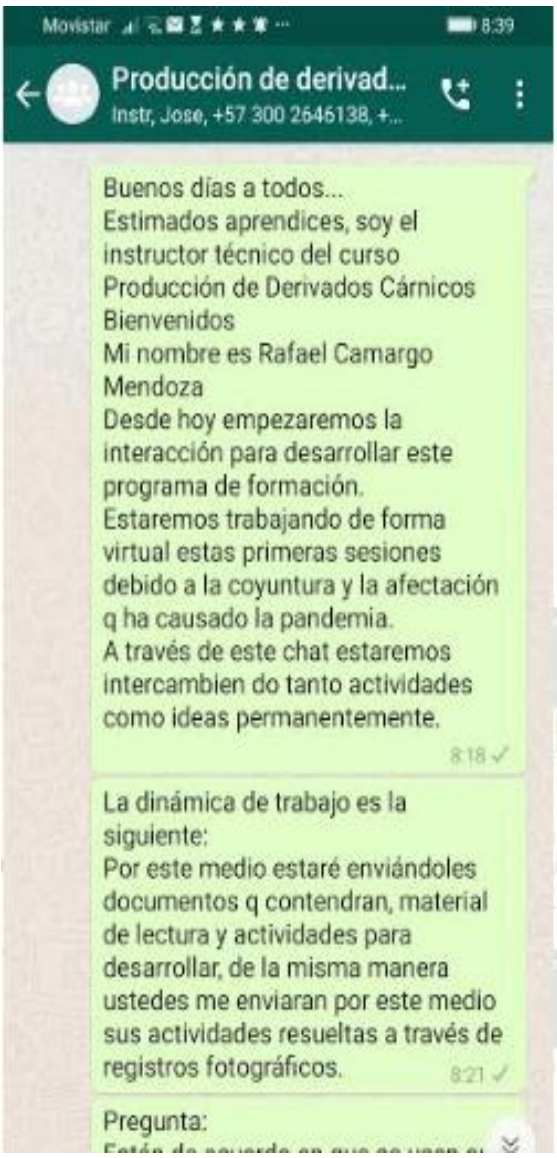
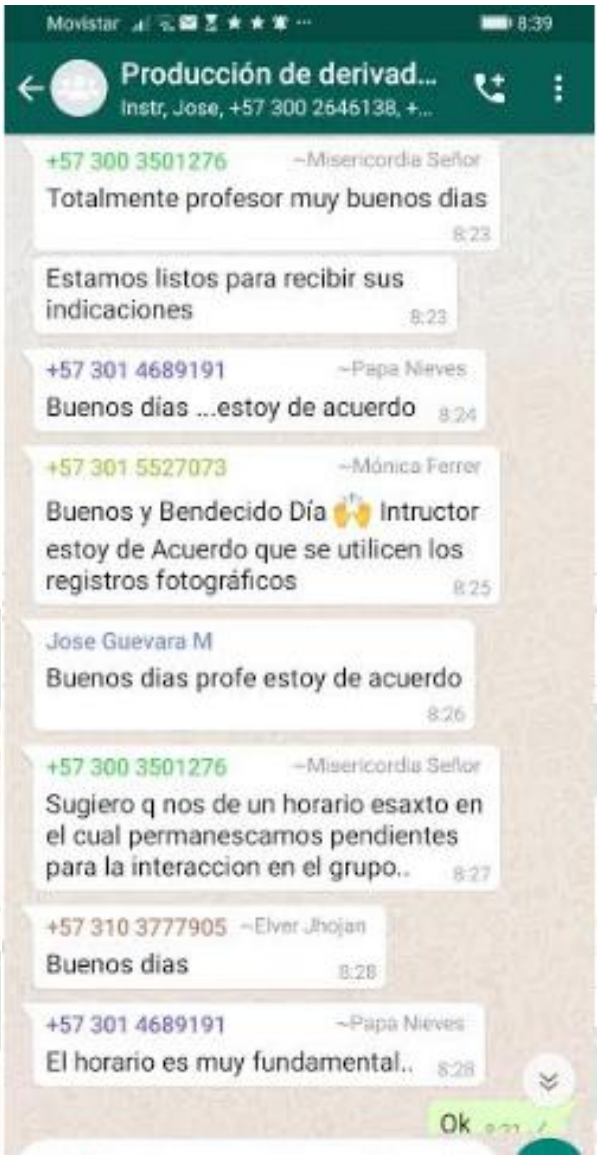
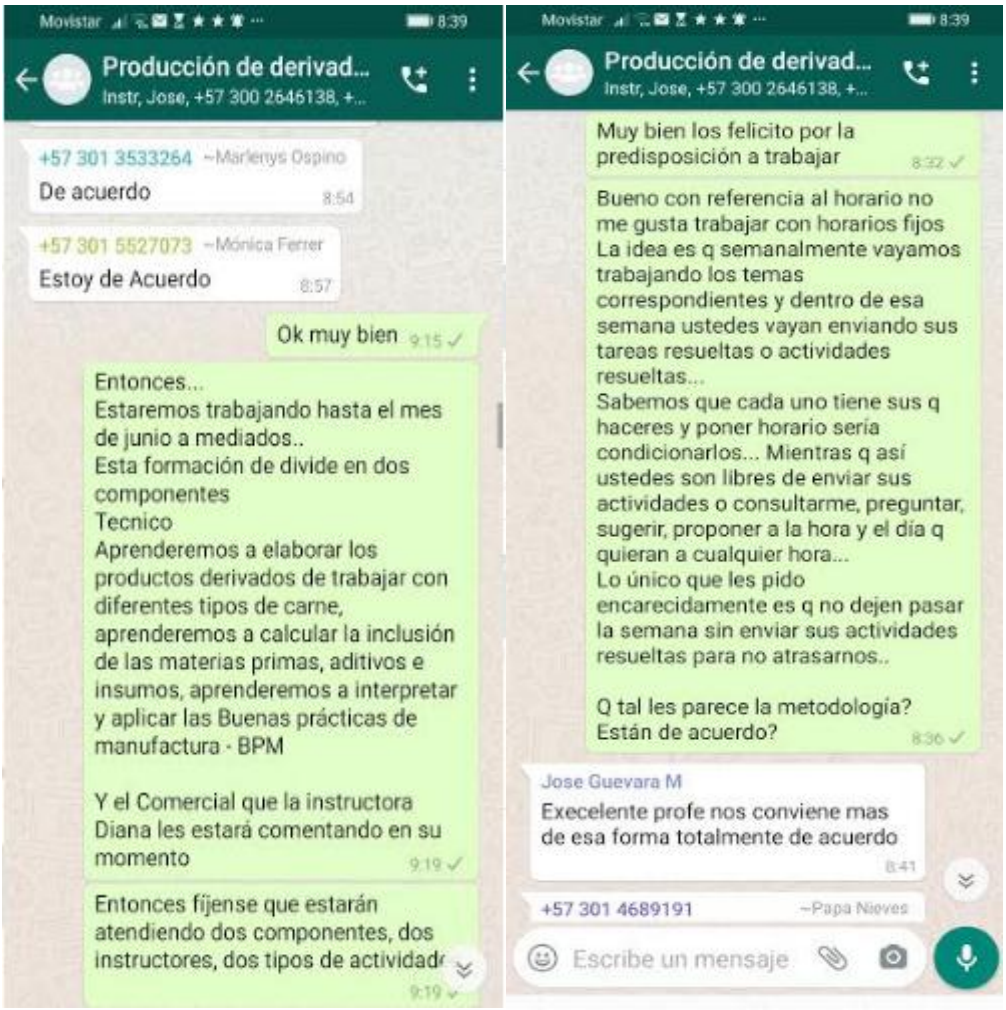
ACTIVIDAD

TEMA: PRESENTACION DEL PROGAMA DE FORMACION ANTE EL GRUPO

TEMA: INDUCCION AL PROGRAMA DE FORMACION "EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS"






Movistar
8:39
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
+57 301 3533264 ~Marlenys Ospino
De acuerdo
8:54
+57 301 5527073 ~Mónica Ferrer
Estoy de Acuerdo
8:57
Ok muy bien
9:15
Entonces...
Estaremos trabajando hasta el mes de junio a mediados..
Esta formación de divide en dos componentes
Tecnico
Aprenderemos a elaborar los productos derivados de trabajar con diferentes tipos de carne, aprenderemos a calcular la inclusión de las materias primas, aditivos e insumos, aprenderemos a interpretar y aplicar las Buenas prácticas de manufactura - BPM
Y el Comercial que la instructora Diana les estará comentando en su momento
9:19
Entonces fíjense que estarán atendiendo dos componentes, dos instructores, dos tipos de actividad
9:19
Movistar
8:39
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
Muy bien los felicito por la predisposición a trabajar
8:32
Bueno con referencia al horario no me gusta trabajar con horarios fijos
La idea es q semanalmente vayamos trabajando los temas correspondientes y dentro de esa semana ustedes vayan enviando sus tareas resueltas o actividades resueltas...
Sabemos que cada uno tiene sus q haceres y poner horario sería condicionarlos... Mientras q así ustedes son libres de enviar sus actividades o consultarme, preguntar, sugerir, proponer a la hora y el día q quieran a cualquier hora...
Lo único que les pido encarecidamente es q no dejen pasar la semana sin enviar sus actividades resueltas para no atrasarnos..
Q tal les parece la metodología?
Están de acuerdo?
8:36
Jose Guevara M
Execelente profe nos conviene mas de esa forma totalmente de acuerdo
8:41
+57 301 4689191 ~Papa Nieves
Escribe un mensaje

Movistar
8:40
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
De acuerdo profesor 9:37
+57 314 3988086 ~Valery & Salomé
Bueno listo profe 9:39
+57 301 5527073 añadió a +57 316 2890427
Entonces por favor estén pendientes porque en el transcurso del día les estaré enviando las primeras actividades para desarrollarlas hasta el Domingo a las 23:59 9:58
+57 314 3988086 ~Valery & Salomé
Listo 9:59
+57 301 4689191 ~Papa Nieves
Ok gracias. 9:59
+57 310 3777905 ~Elver Jhojan
Ok 9:59
+57 304 3620569 ~Claudia Patricia Morales
Ok 10:00
+57 301 3533264 ~Marlenys Ospino
Entendido 10:00
+57 301 5527073 añadió a +57 315 3919411

Movistar
8:40
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
Los archivos q digan actividad es porque tienen alguna tarea para realizar 13:00
Fíjense q hay uno q dice Actividad 13:01
Los otros dicen lectura 13:01
Listo? 13:01
+57 313 6650762 ~Grape
Para mí todas dos son de suma importancia son la base fundamental de cualquier negocio u empresa en este caso más 13:03
Todo deben plasmarlo y documentarlo, es decir en una hoja hacen la explicación, le toman la foto y la cuelgan en el grupo 13:06
Y además si quieren participar con algún comentario también lo podemos hacer 13:07
Recuerden q todo debemos siempre tratar de documentarlo 13:07
13:07
Recomendaciones :
Leer bien las actividades q se les
Escribe un mensaje

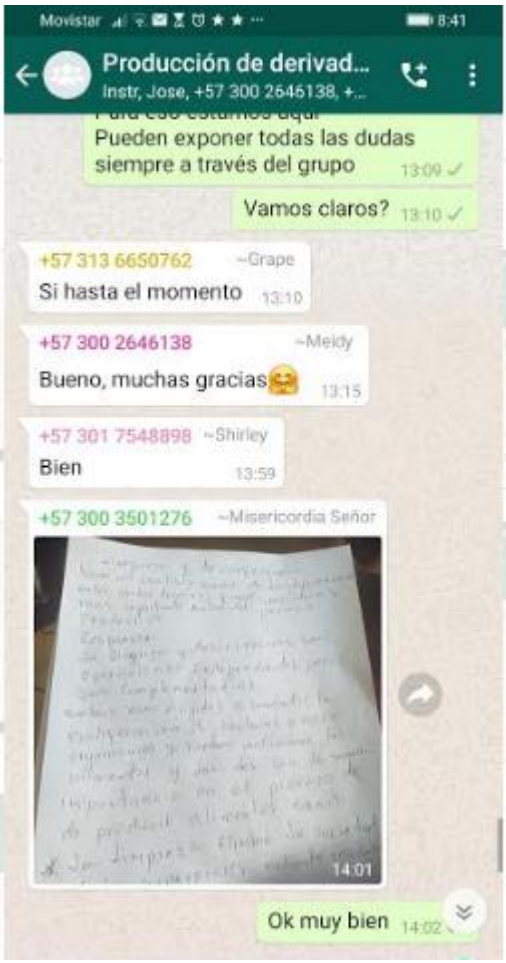
Movistar
8:40
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
Toda esta primera parte de trabajo conmigo será fundamentación teórica, con en el objetivo de formar las bases para lo que será el trabajo practico, o sea la etapa de producción 9:21
Jose Guevara M
Mensaje de voz (0:10)
Instr. Diana. Comercial
Instr. Rafael. Tecnico 9:22
Jose Guevara M
Correcto muy importante 9:23
Queria tener la claridad 9:24
Ok 9:24
Eso es importante q todo vaya quedando claro hasta ahora 9:24
Jose Guevara M

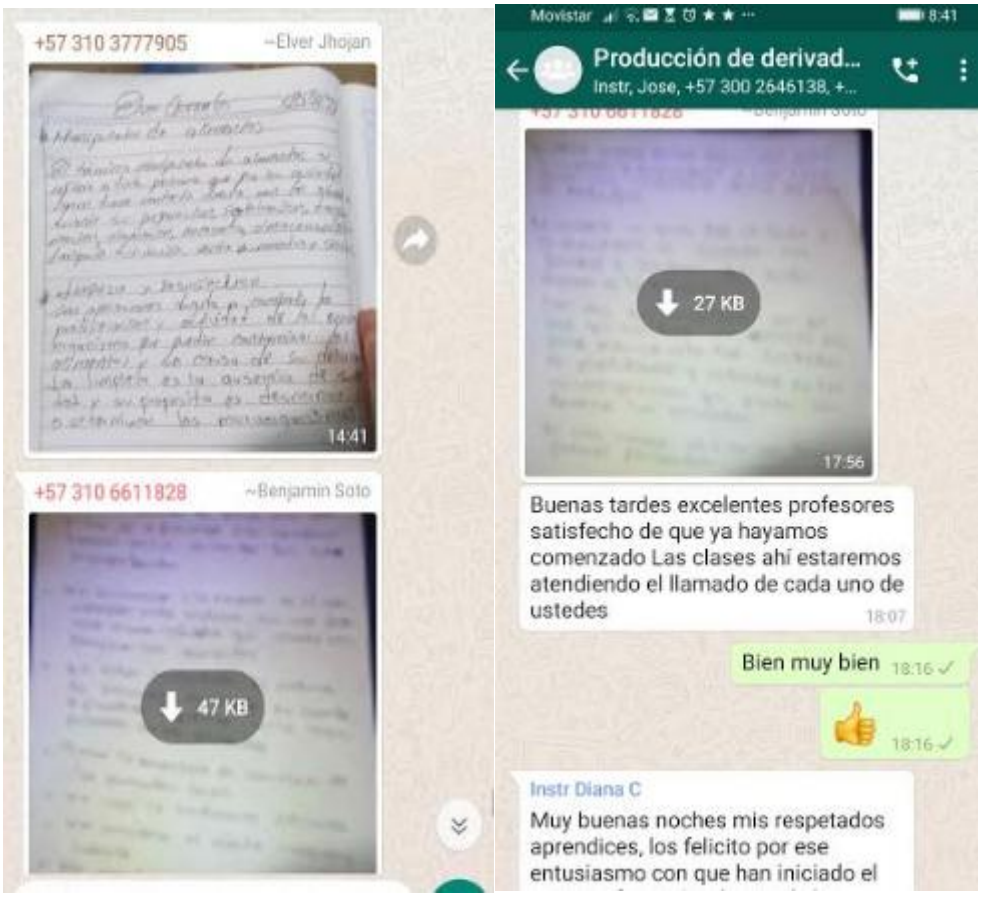
Movistar
8:39
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
+57 310 3777905 ~Elver Jhojan
8:42
Ok 8:44
+57 301 2765774 ~Nuris
estoy deacuerdo 8:44
Muy bien..
Y los demás qué?
Opinen por favor 8:45
+57 313 6650762 ~Grape
Está bien 8:45

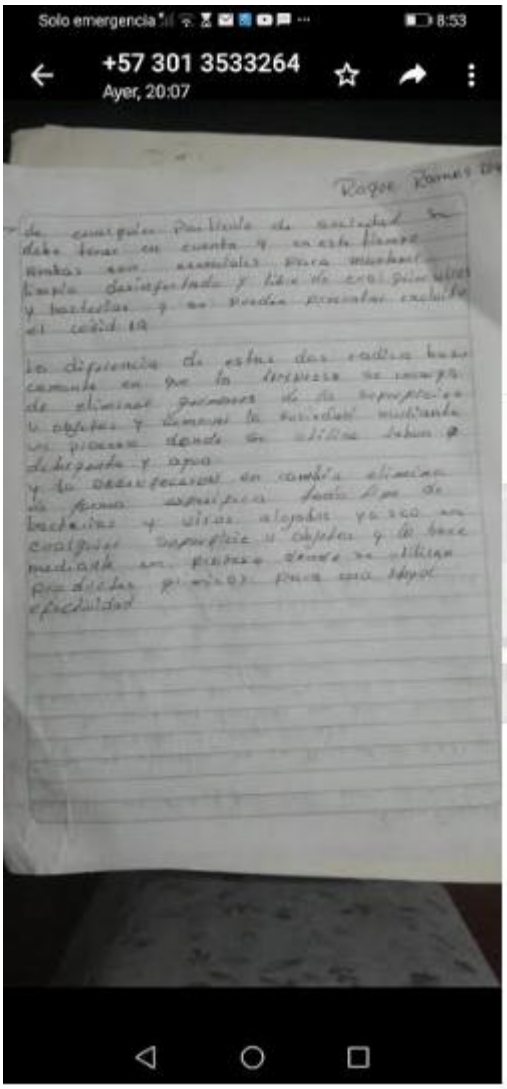
ACTIVIDAD

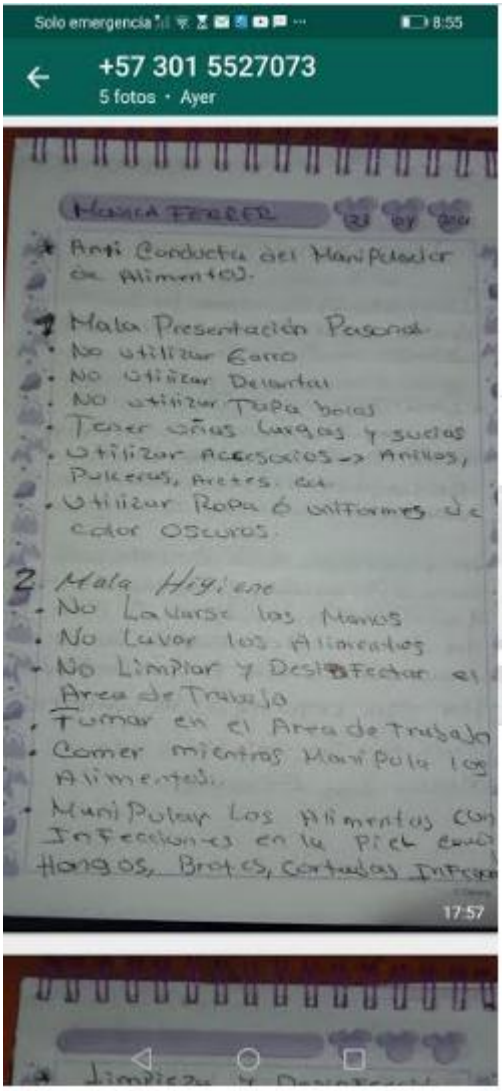
TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA-BPM

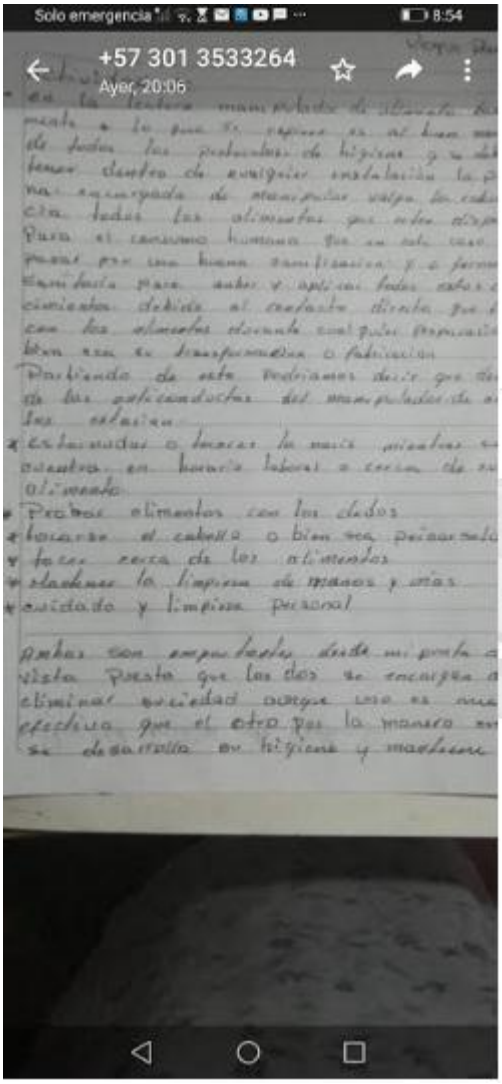
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- LIMPIEZA Y DESINFECCION

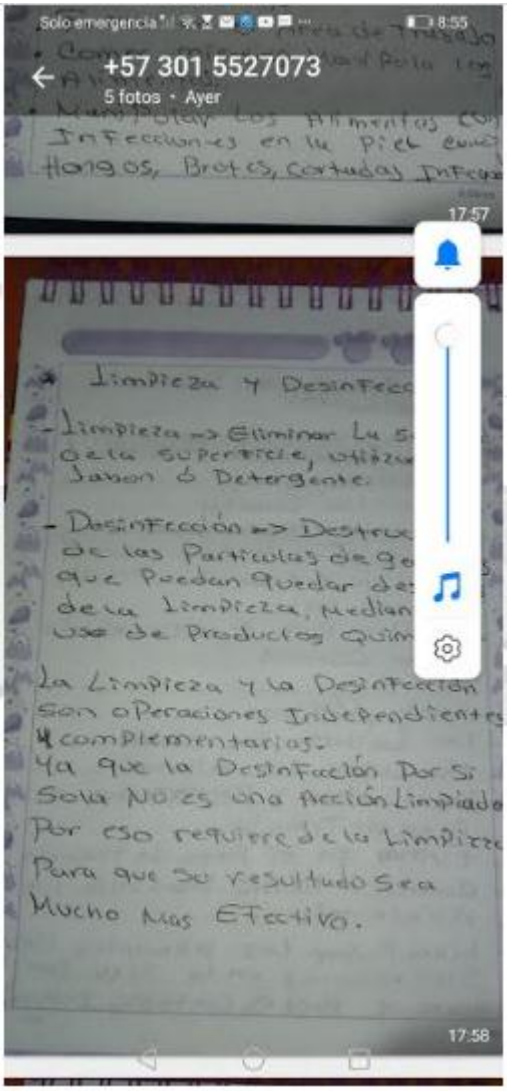


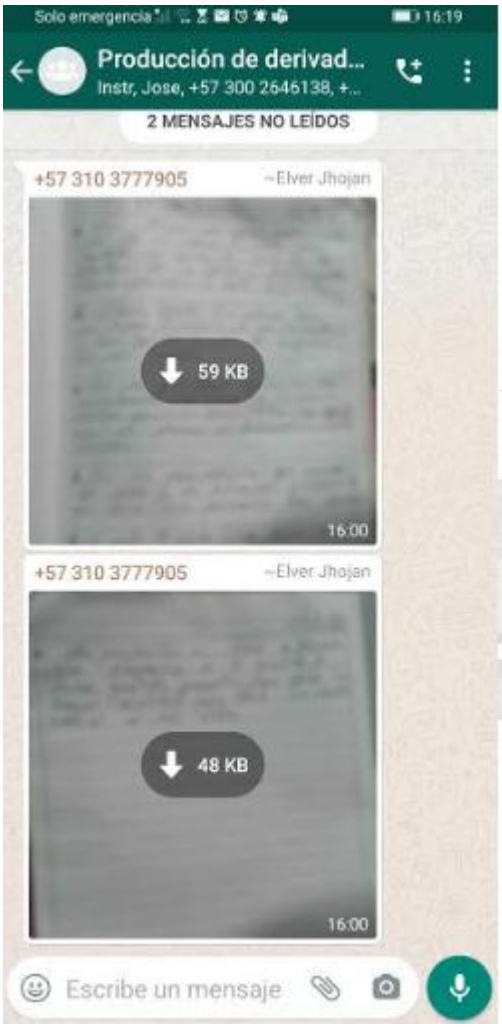

+57 310 3777905
~Elver Jhojan
14:41
+57 310 6611828
~Benjamin Soto
47 KB
Movistar
8:41
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
27 KB
17:56
Buenas tardes excelentes profesores satisfecho de que ya hayamos comenzado Las clases ahí estaremos atendiendo el llamado de cada uno de ustedes
18:07
Bien muy bien
18:16
18:16
Instr Diana C
Muy buenas noches mis respetados aprendices, los felicito por ese entusiasmo con que han iniciado el

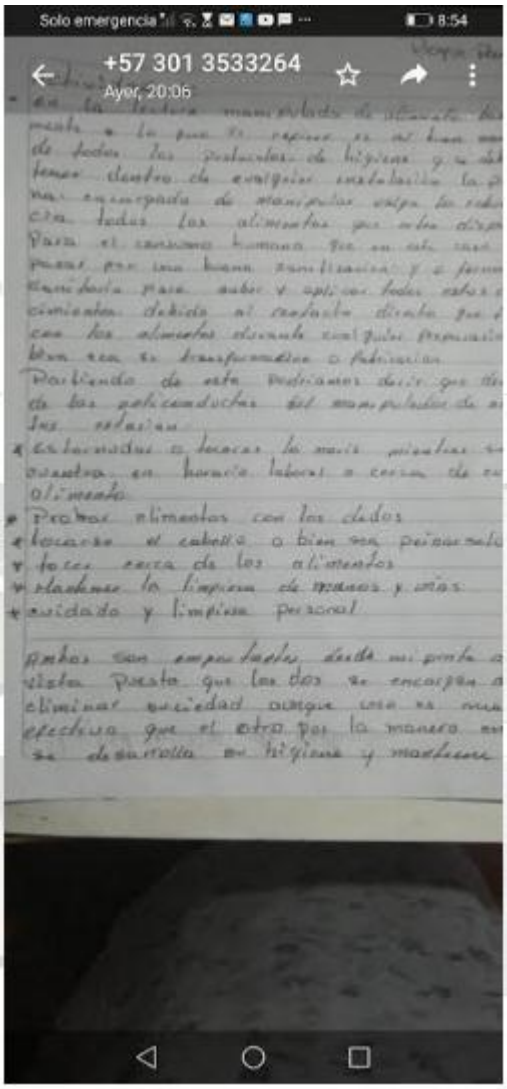

Solo emergencia
8:53
+57 301 3533264
Ayer, 20:07

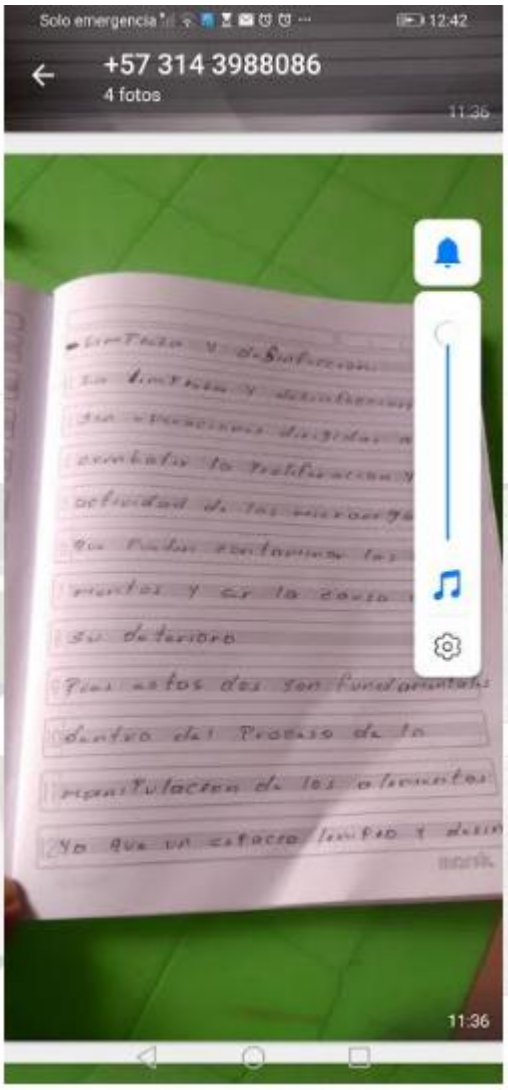

Solo emergencia
8:55
+57 301 5527073
5 fotos · Ayer
Mania Ferrer
Anti Conducta del Manipulador de Alimentos.
1 Mala Presentación Personal
• No utilizar Cofia
• No utilizar Delantal
• No utilizar Tapa bocas
• Tener uñas Largas y sucias
• Utilizar Accesorios -> Anillos, Pulseras, Aretes. etc
• Utilizar Ropa ó Uniformes de color Oscuros
2 Mala Higiene
• No Lavarse las Manos
• No Lavar los Alimentos
• No Limpiar y Desinfectar el Area de Trabajo
• Fumar en el Area de Trabajo
• Comer mientras Manipula los Alimentos.
• Manipular Los Alimentos con Infecciones en la Piel como Hongos, Brotes, Cortadas Infec
17:57

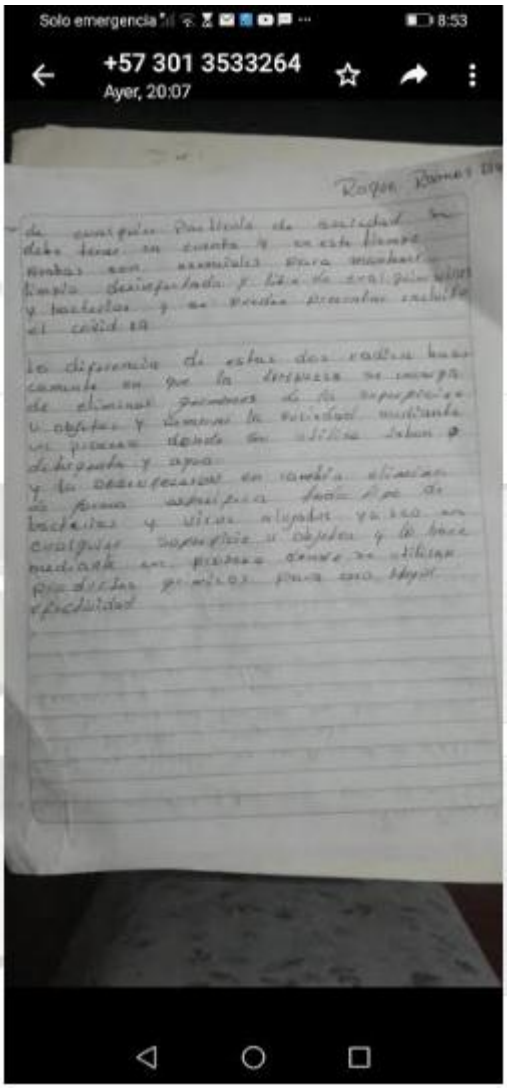

Solo emergencia
8:54
+57 301 3533264
Ayer, 20:06

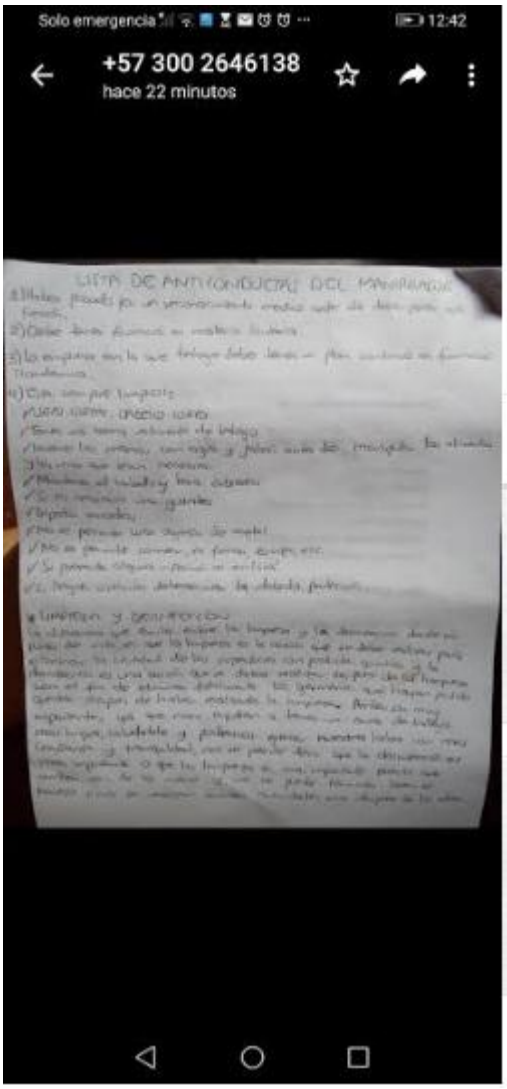

Solo emergencia
8:55
+57 301 5527073
5 fotos · Ayer
17:57
Limpieza y Desinfec
- Limpieza => Eliminar La S
de la superficie, utiliza
Jabon ó Detergente.
- Desinfección => Destruc
de las Particulas de ge
que Puedan Quedar de
de la Limpieza, Median
Uso de Productos Quim
La Limpieza y la Desinfección
Son oPeraciones Independientes
y complementarias.
Ya que la Desinfección Por Si
Sola No es una Acción Limpiado
Por eso requiere de la Limpiza
Para que su resultado Sea
Mucho Mas Efectivo.
17:58

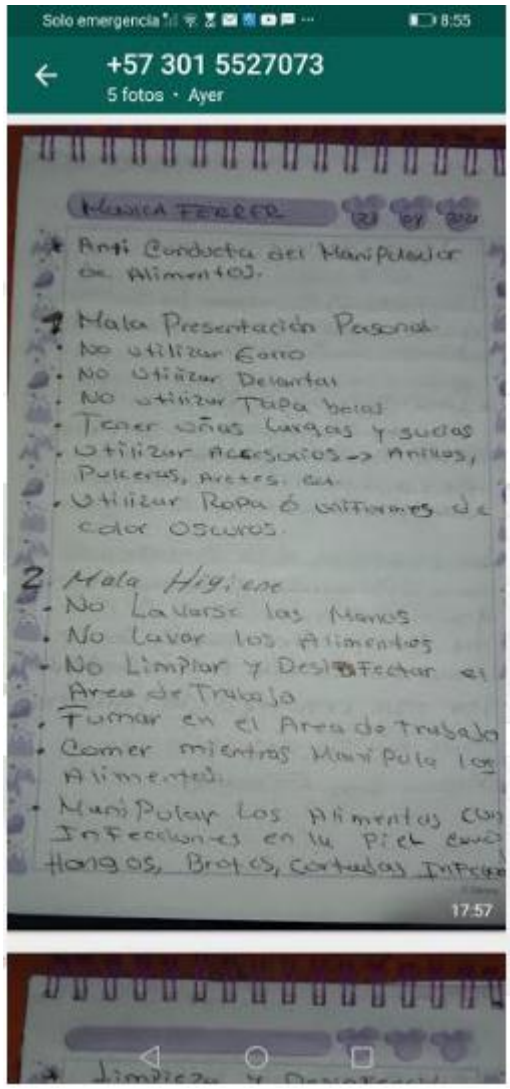

Solo emergencia
16:19
Producción de derivad...
Instr, Jose, +57 300 2646138, +...
2 MENSAJES NO LEÍDOS
+57 310 3777905
~Elver Jhojan
59 KB
16:00
+57 310 3777905
~Elver Jhojan
48 KB
16:00
Escribe un mensaje

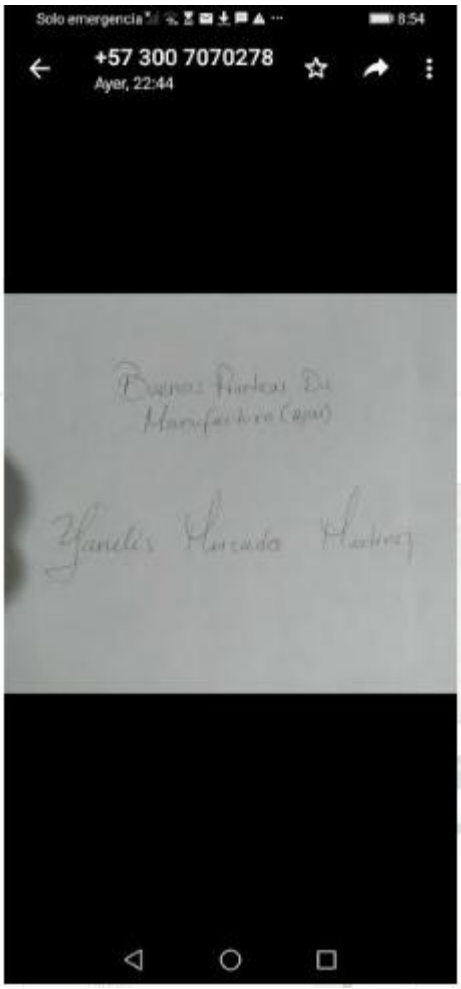

Solo emergencia
8:54
+57 301 3533264
Ayer, 20:06

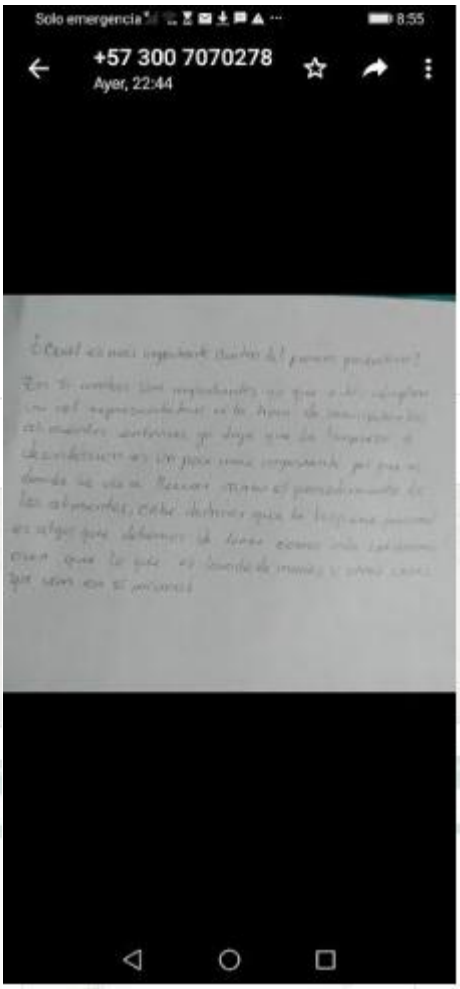

Solo emergencia
12:42
+57 314 3988086
4 fotos
11:36
11:36

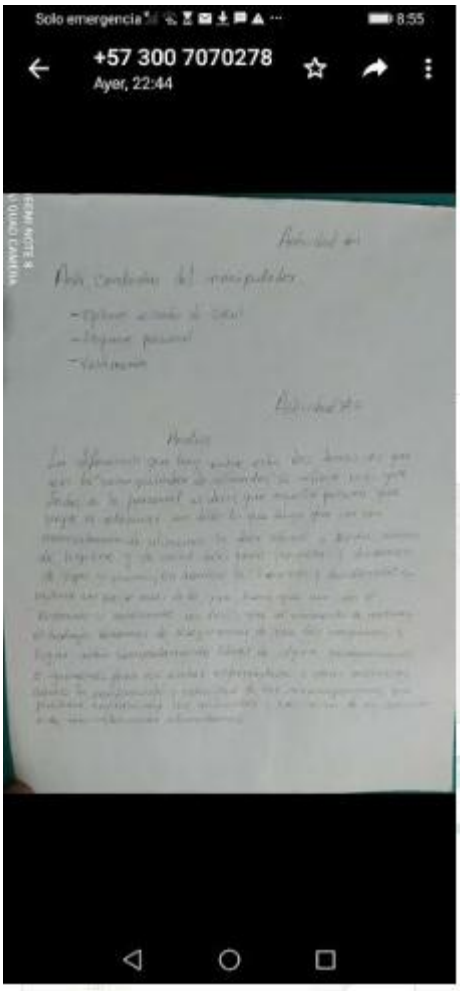

Solo emergencia
8:53
+57 301 3533264
Ayer, 20:07

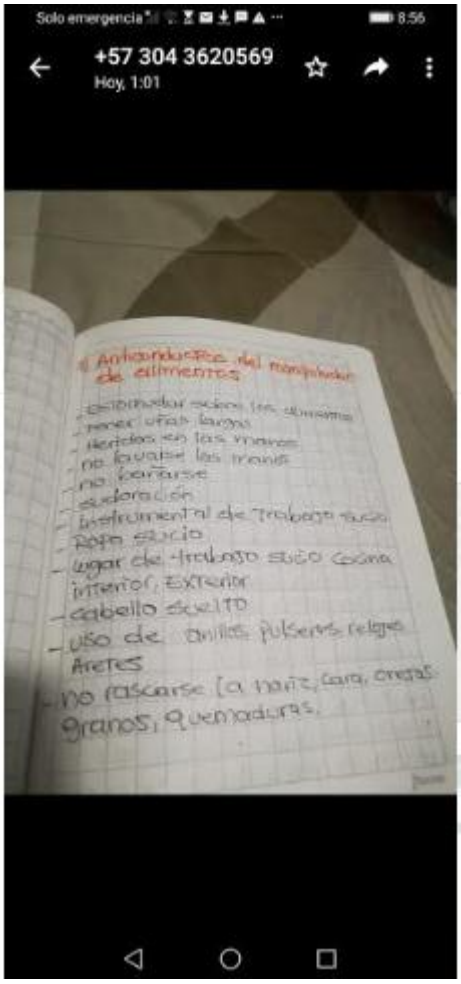

Solo emergencia
12:42
+57 300 2646138
hace 22 minutos

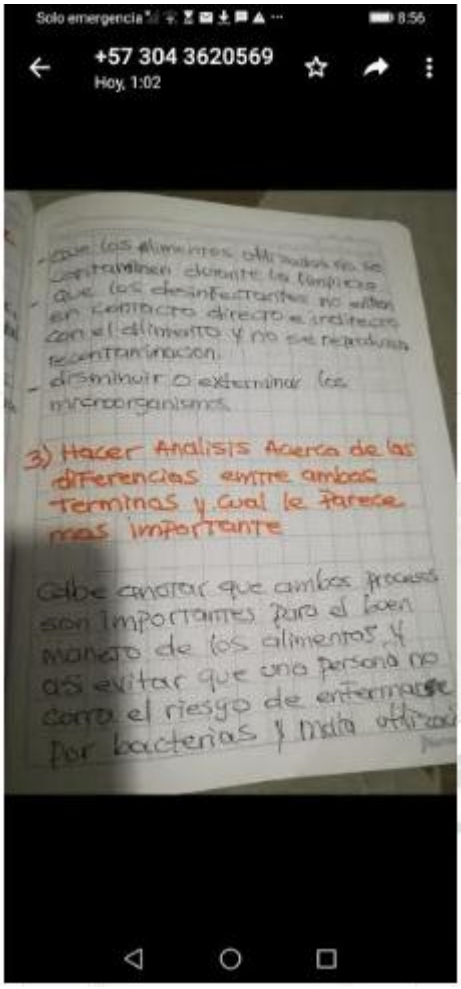

Solo emergencia
8:55
+57 301 5527073
5 fotos · Ayer
Anti Conducta del Manipulador de Alimentos.
Mala Presentación Personal
No utilizar Gorro
No Utilizar Delantal
No utilizar Tapa bocal
Tener uñas Largas y sucias
Utilizar Accesorios -> Anillos, Pulseras, Aretes. etc.
Utilizar Ropa ó Uniformes de color Oscuros.
2. Mala Higiene
No Lavarse las Manos
No Lavar los Alimentos
No Limpiar y Desinfectar el Area de Trabajo
Fumar en el Area de Trabajo
Comer mientras Manipula los Alimentos
Manipular Los Alimentos con Infecciones en la Piel como Hongos, Brotes, Cortadas Infec
17:57

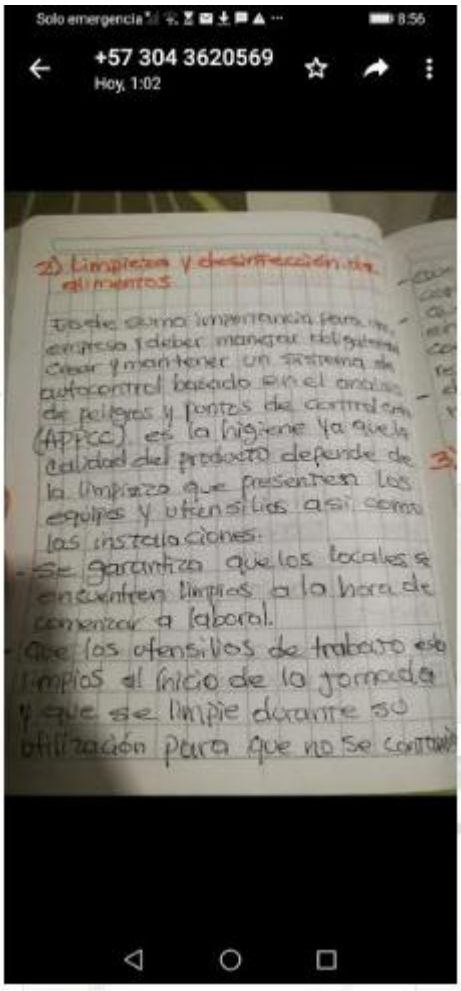

Solo emergencia
8:54
+57 300 7070278
Ayer, 22:44

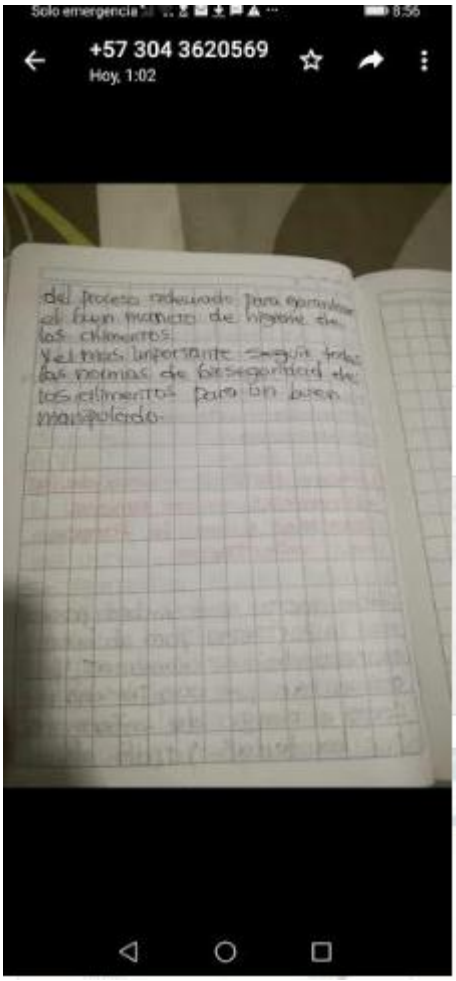

Solo emergencia
8:55
+57 300 7070278
Ayer, 22:44


Solo emergencia
8:55
+57 300 7070278
Ayer, 22:44


Solo emergencia
8:56
+57 304 3620569
Hoy, 1:01
Anfanduchas del manipulador de alimentos
- estornudar sobre los alimentos
- tener uñas largas
- heridas en las manos
- no lavarse las manos
- no bañarse
- sudoración
- instrumental de trabajo sucio
- Ropa sucia
- Lugar de trabajo sucio cocina interior, exterior
- cabello suelto
- uso de anillos pulseras relojes
Aretes
- no rascarse la nariz, cara, orejas
granos, quemaduras.

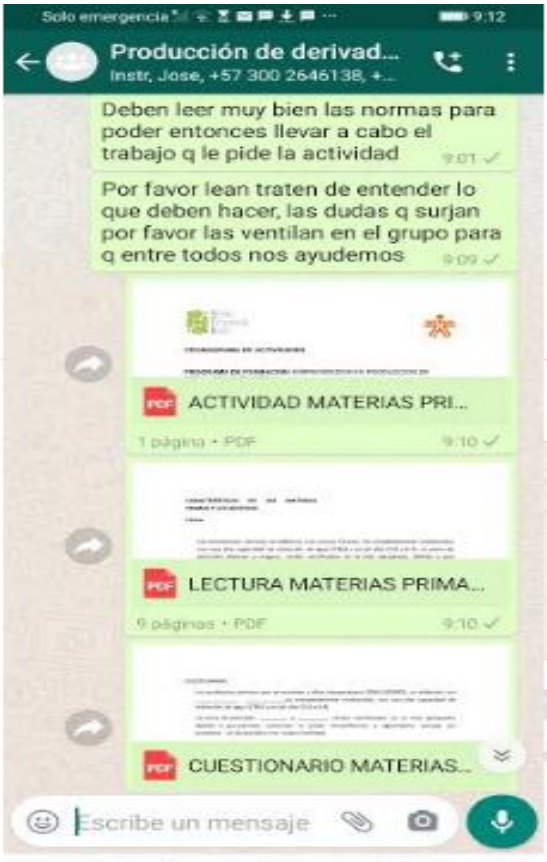

Solo emergencia
8:56
+57 304 3620569
Hoy, 1:02
3) Hacer Analisis Acerca de las diferencias entre ambas terminas y Cual le parece mas importante
Cabe anotar que ambos procesos son Importantes para el buen manejo de los alimentos y asi evitar que una persona no corra el riesgo de enfermarse por bacterias y mala utilizac


Solo emergencia
8:56
+57 304 3620569
Hoy, 1:02
2) Limpieza y desinfección de alimentos
Debe tener importancia para una empresa y deber manejar higiene crear y mantener un sistema de autocontrol basado en el analisis de peligros y puntos de control (APPCC) es la higiene ya que la calidad del producto depende de la limpieza que presenten los equipos y utensilios asi como las instalaciones.
Se garantiza que los locales se encuentren limpios a la hora de comenzar a laboral.
Que los utensilios de trabajo esten limpios al inicio de la jornada y que se limpie durante su utilización para que no se contam


Solo emergencia
8:55
+57 304 3620569
Hoy, 1:02
del proceso adecuado para garantizar
el buen manejo de higiene de
los alimentos.
Y el mas importante seguir todas
las normas de bioseguridad de
los alimentos para un buen
manipulado.

ACTIVIDAD

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA-BPM
EDIFICACIONES E INSTALACIONES



ACTIVIDAD

TEMA: TECNOLOGIA DE LOS DERIVADOS CARNICOS

MATERIAS PRIMAS Y ADITIVOS