

Nombre del Proyecto: CAPACITACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES ESCOLARES DE TOCANCIPÁ

Integrantes: Prof. Walter Joan Prada

Objetivo del Proyecto:

Apoyar la formación de manipuladores de alimentos y documentación relacionada con las BPM en el restaurante escolar IED Técnico Industrial de Tocancipá Cundinamarca

Descripción del Proyecto:

La calidad alimentaria es importante pues de los controles ejercidos se desprenden una serie de subprocesos que permiten la obtención de productos inocuos. La metodología es descriptiva con fuentes primarias

Impacto obtenido:

Se logró generar cultura responsable frente al empleo de las buenas prácticas de manufactura mediante capacitaciones generales e in situ.

Evidencias (material gráfico):







Vigilada por el Ministerio de Educación Nacional

ENCUENTRO **Extensión** NUESTRO COMPROMISO **SOCIAL**