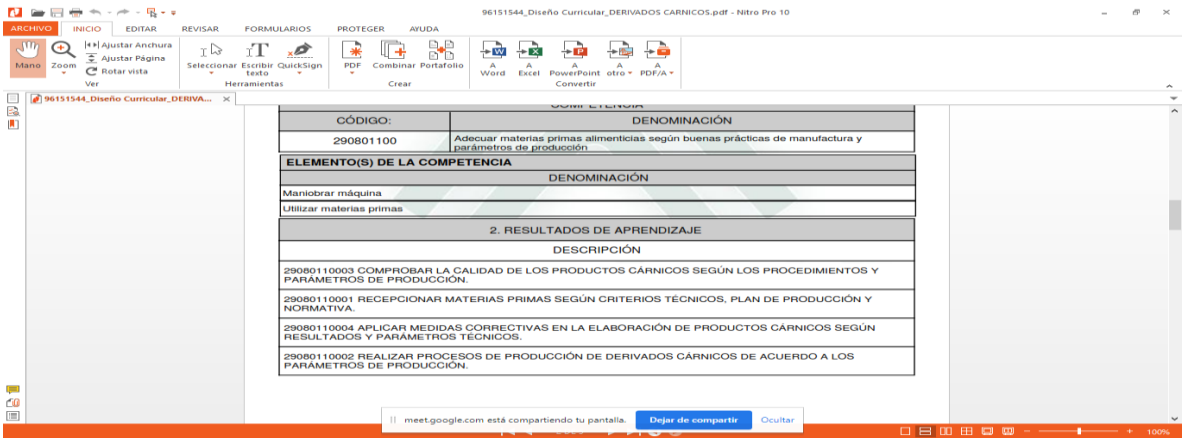
FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA: 2347008
GRUPO: TRES ESQUINAS
ACTIVIDAD: RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y
NORMATIVA.TÉCNICOS.
FECHA: 19 DE JULIO 2021

EXPLICACIÓN DE DISEÑO CURRICULAR Y CONOCIMIENTOS PREVIOS



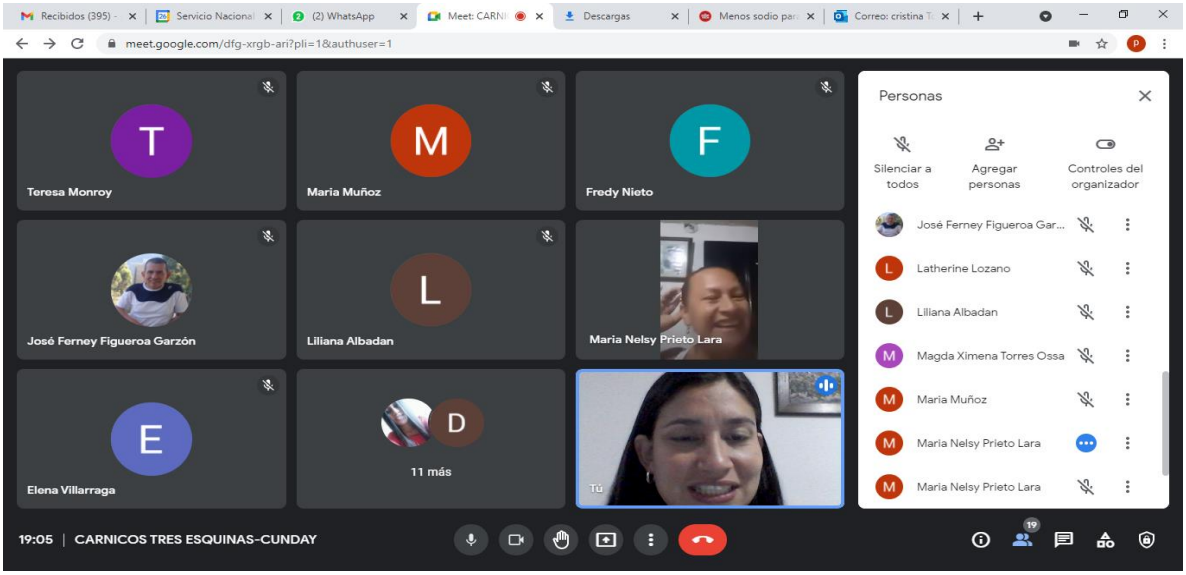

FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA: 2347008
GRUPO: TRES ESQUINAS
ACTIVIDAD: REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
FECHA: 26 DE JULIO 2021

EXPLICACIÓN DE ELABORACIÓN DE CHORIZOS



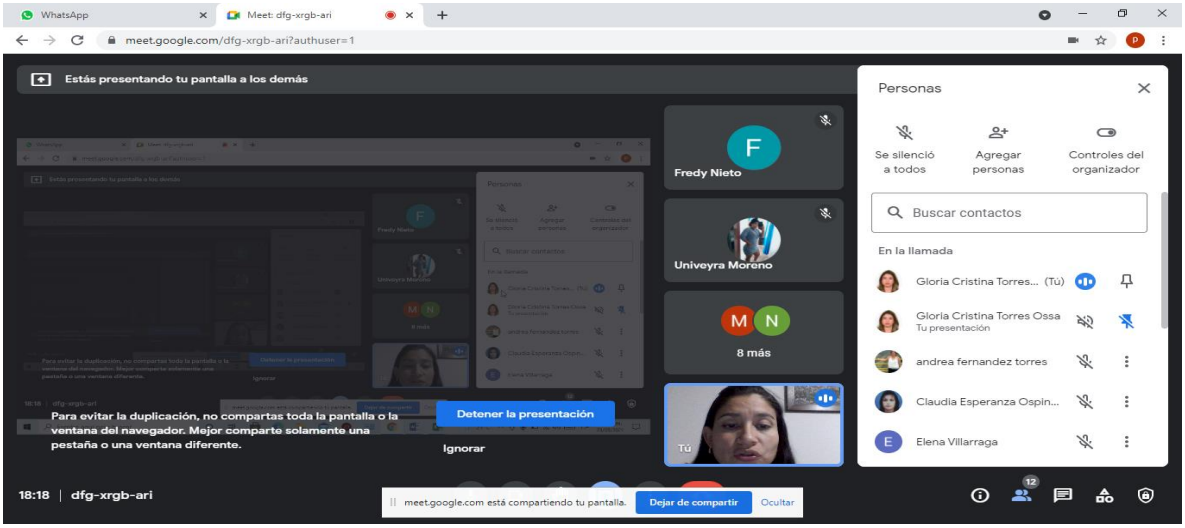
FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA: 2347008
GRUPO:  TRES ESQUINAS
ACTIVIDAD: REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
FECHA: 2 DE AGOSTO 2021

EXPLICACIÓN DE ELABORACIÓN DE LONGANIZA Y NUGGUETS



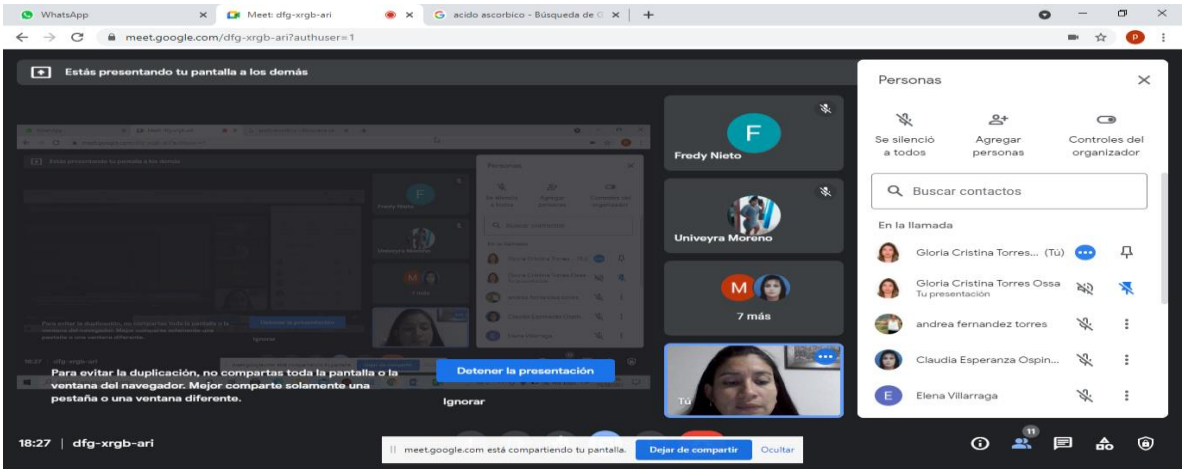

FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA: 2347008
GRUPO:  TRES ESQUINAS
ACTIVIDAD:  REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
FECHA: 9 DE AGOSTO 2021

EXPLICACIÓN DE ELABORACIÓN DE POLLO RELLENO Y BUTIFARRA



FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA: 2347008
GRUPO: TRES ESQUINAS
ACTIVIDAD: APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.
FECHA: 23 DE AGOSTO 2021

EXPLICACIÓN DE ELABORACIÓN DE GALLANTINA Y CARNE DE HAMBURGUESA




FORMACIÓN: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA: 2347008
GRUPO: TRES ESQUINAS
ACTIVIDAD: COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
FECHA: 23 DE AGOSTO 2021

