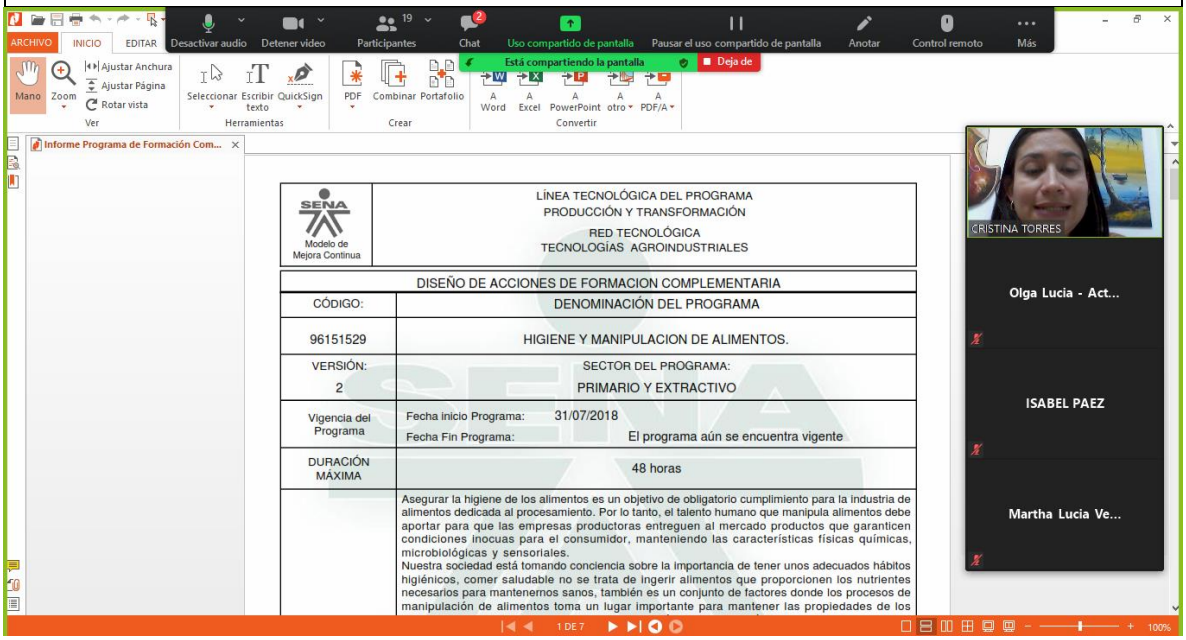
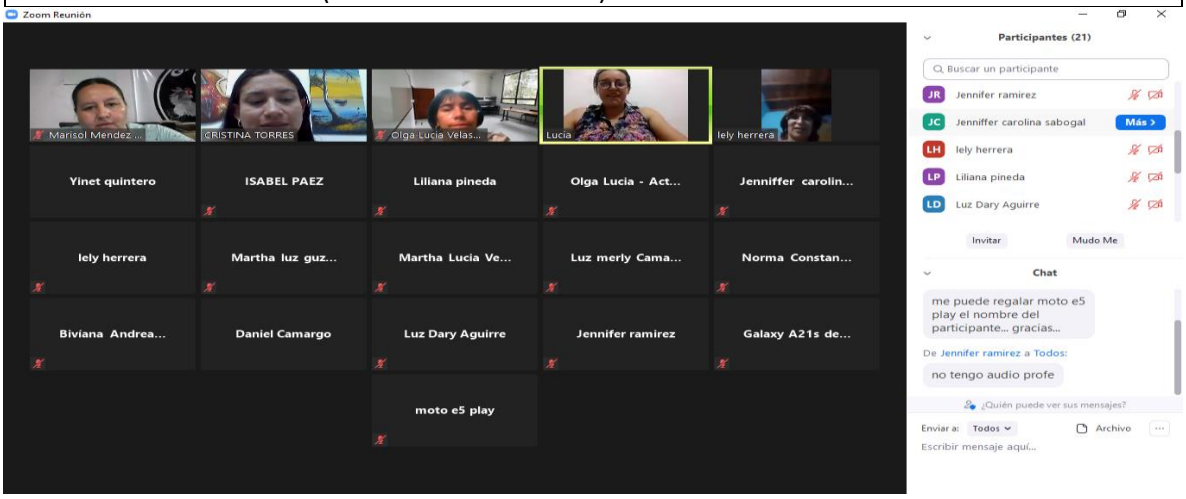
FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2377019
GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR
ACTIVIDAD: PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. (DISEÑO CURRICULAR Y APLICACIÓN DE APRENDIZAJES PRESVIOS)
FECHA: 23 DE JULIO 2021



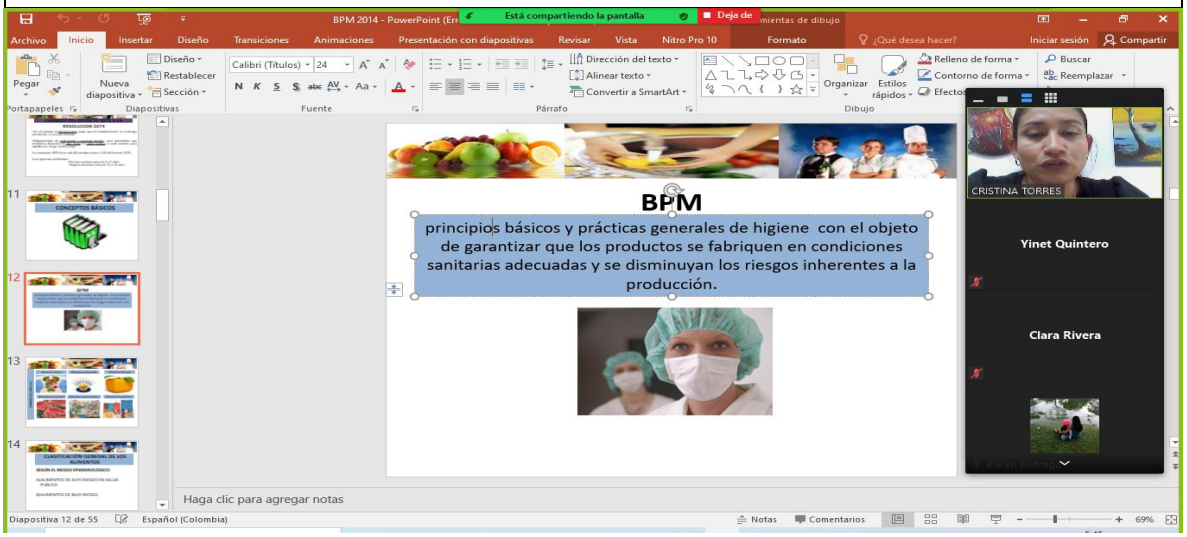
FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2377019
GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR
ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
FECHA: 30 DE JULIO 2021(ASPECTOS GENERALES)



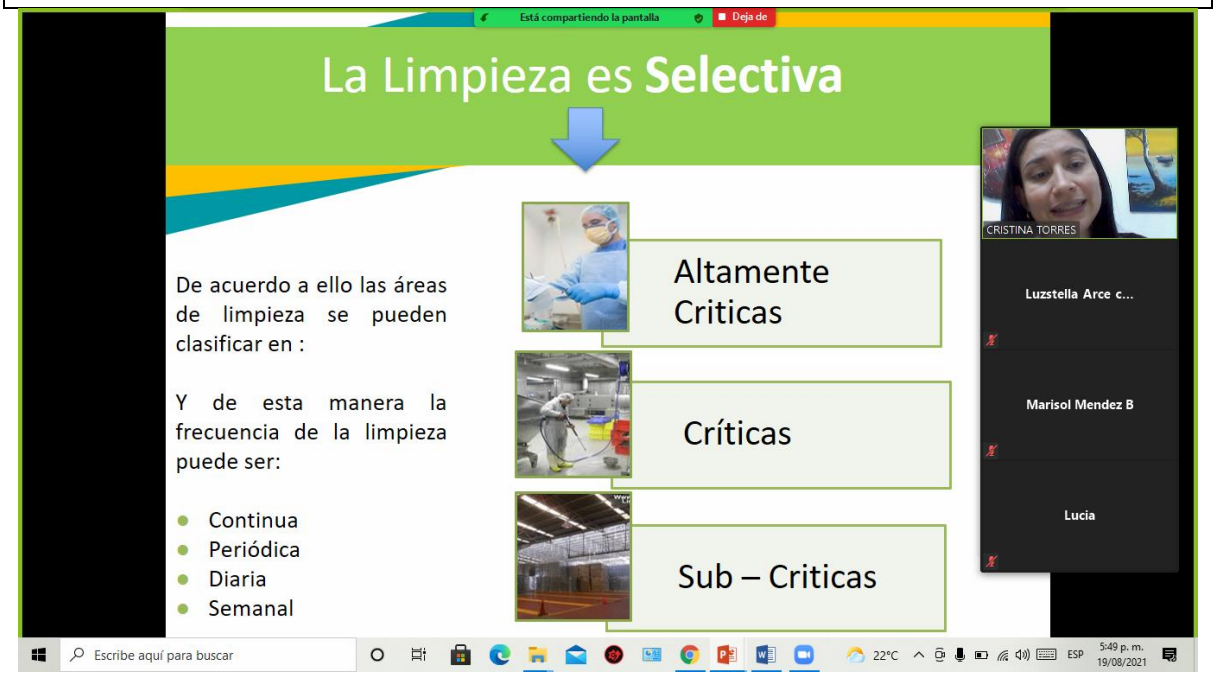
FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2377019
GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR
ACTIVIDAD: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (NORMATIVIDAD)
FECHA: 6 DE AGOSTO 2021



FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2377019
GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR
ACTIVIDAD: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (BUENAS PRÁCTICAS DE MANOFACTURA)
FECHA: 13 DE AGOSTO 2021



FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2377019
GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR
ACTIVIDAD: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO)
FECHA: 20 DE AGOSTO 2021



FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2377019
GRUPO: IBAGUÉ ACTUAR
ACTIVIDAD: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y CIERRE)
FECHA: 27 DE AGOSTO 2021

