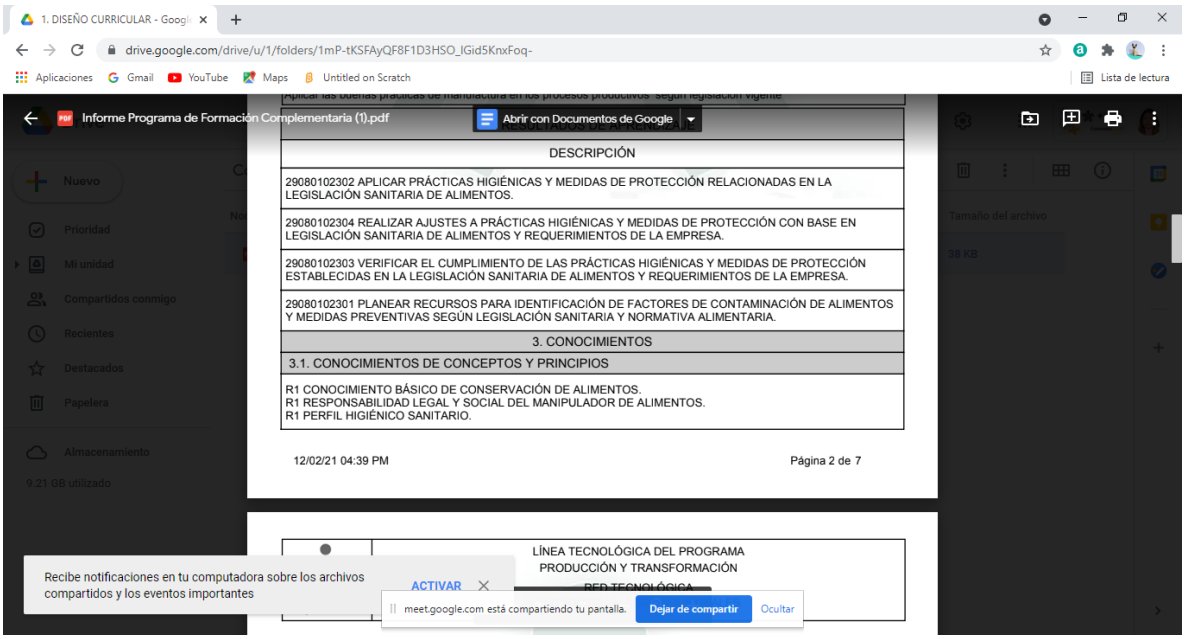
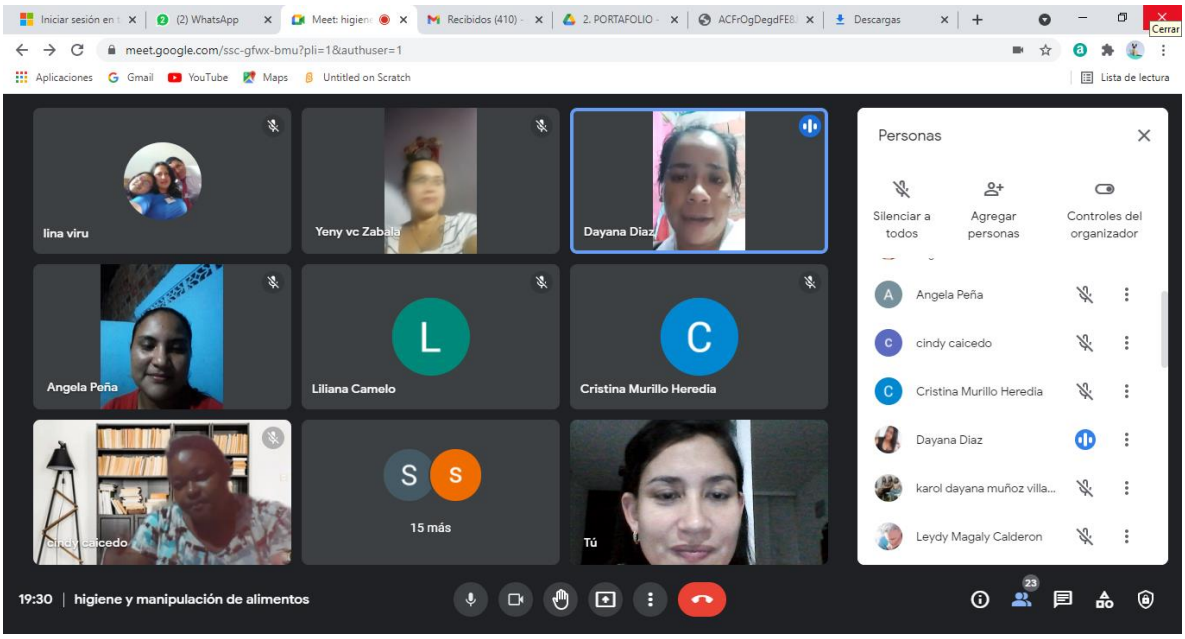
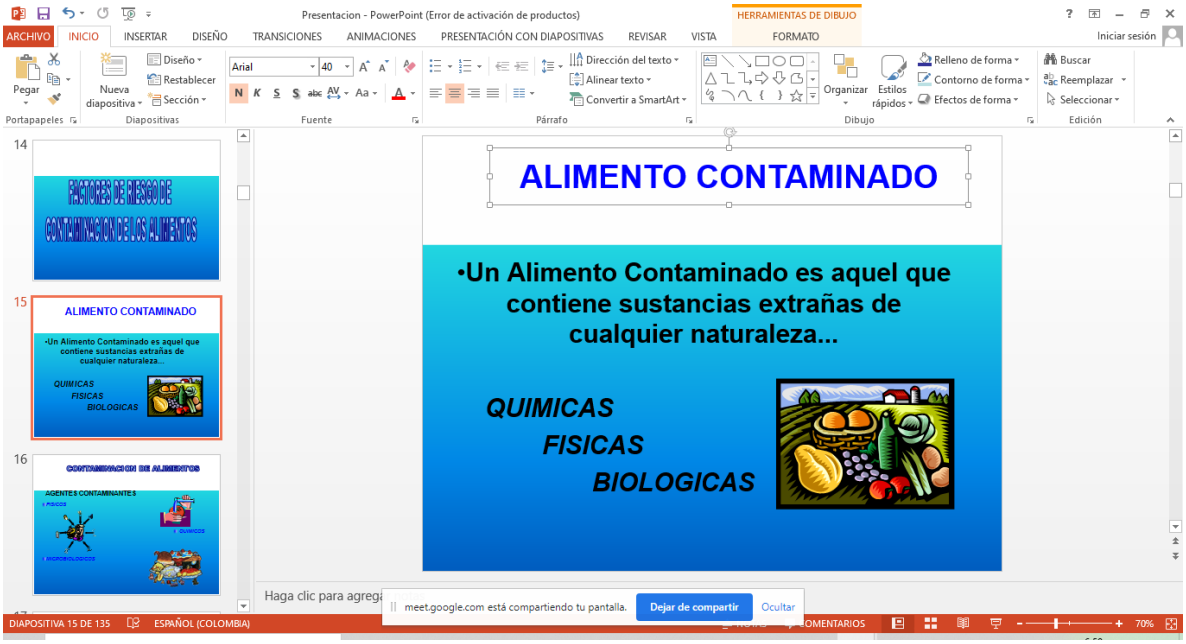
FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2413346
GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO
ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
FECHA: 3 DE SEPTIEMBRE 2021(ASPECTOS GENERALES)



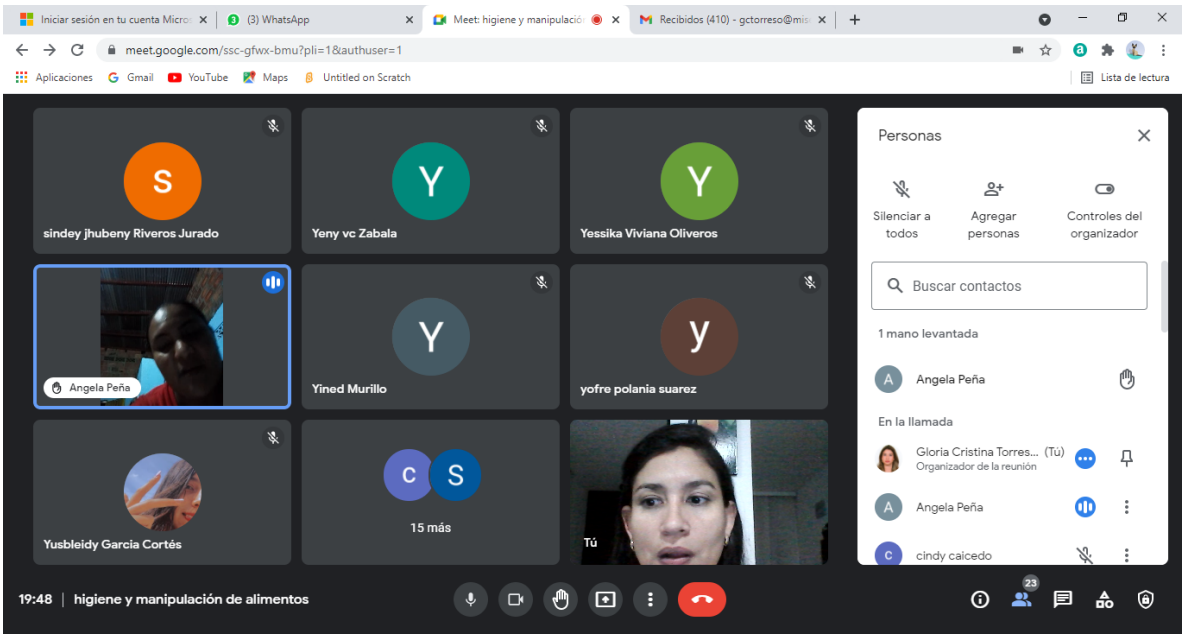
FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2413346
GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO
ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LALEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
FECHA: 10 DE SEPTIEMBRE (ASPECTOS GENERALES)



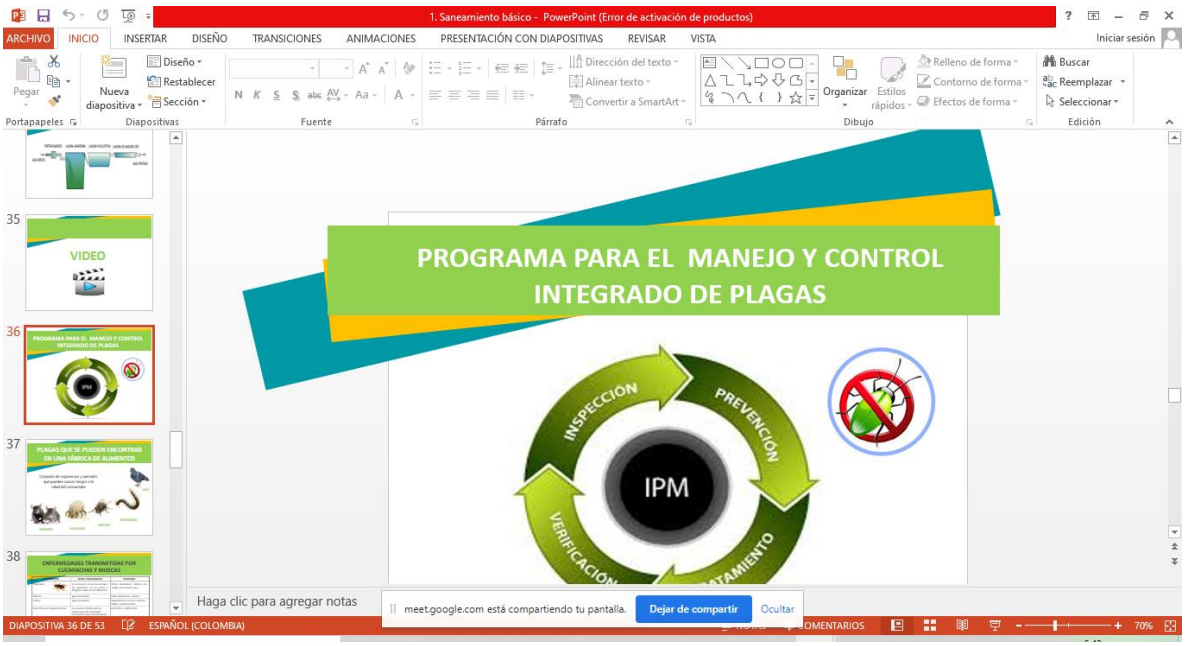
FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2413346
GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO
ACTIVIDAD: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (NORMATIVIDAD)
FECHA: 17 DE SEPTIEMBRE 2021



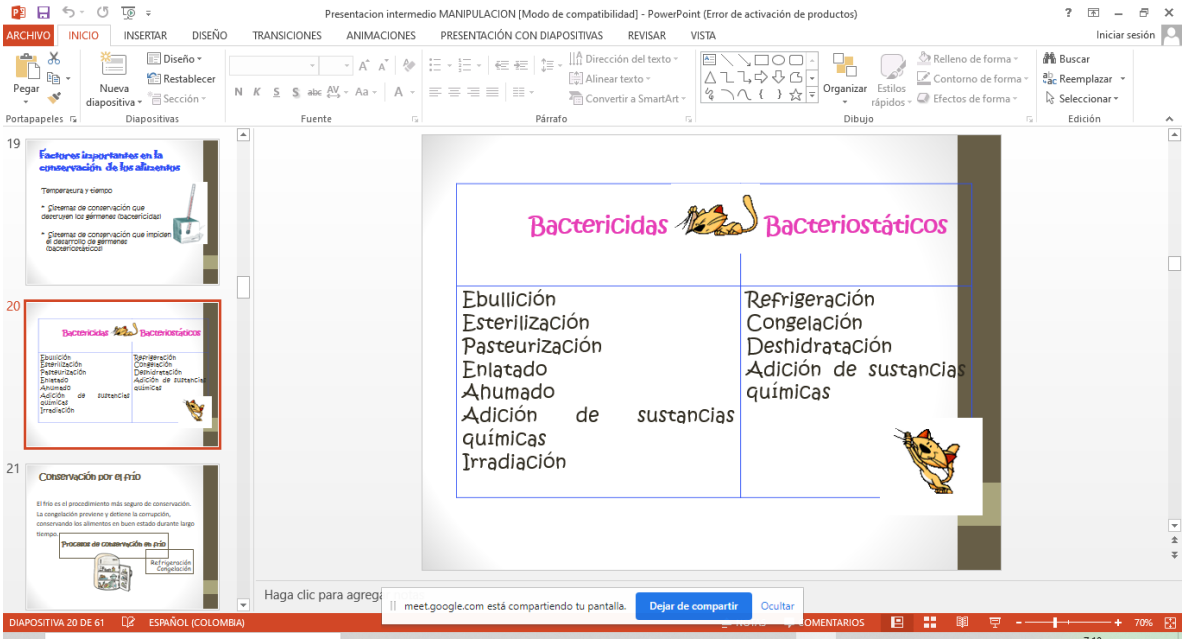
FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2413346
GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO
ACTIVIDAD: REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASEEN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (BUENAS PRÁCTICAS DE MANOFACTURA)
FECHA: 24 DE SEPTIEMBRE 2021



FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2413346
GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO
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: 1 DE OCTUBRE 2021



FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FICHA: 2413346
GRUPO: GUAMO COLISEO CUBIERTO
ACTIVIDAD: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOSDE LA EMPRESA. (CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y CIERRE)
FECHA: 8 DE OCTUBRE 2021


Presentacion intermedio MANIPULACION [Modo de compatibilidad] - PowerPoint (Error de activación de productos)
ARCHIVO
INICIO
INSERTAR
DISEÑO
TRANSICIONES
ANIMACIONES
PRESENTACIÓN CON DIAPOSITIVAS
REVISAR
VISTA
Iniciar sesión
Pegar
Nueva diapositiva
Diseño
Restablecer
Sección
Portapapeles
Diapositivas
Fuente
Párrafo
Dibujo
Edición
Organizar
Estilos rápidos
Relleno de forma
Contorno de forma
Efectos de forma
Buscar
Reemplazar
Seleccionar
19
Factores importantes en la conservación de los alimentos
Temperatura y tiempo
20
21
Conservación por el frío
Bactericidas
Bacteriostáticos
Ebullición
Esterilización
Pasteurización
Enlatado
Ahumado
Adición de sustancias químicas
Irradiación
Refrigeración
Congelación
Deshidratación
Adición de sustancias químicas
Haga clic para agrega
meet.google.com está compartiendo tu pantalla.
Dejar de compartir
Ocultar
DIAPOSITIVA 20 DE 61
ESPAÑOL (COLOMBIA)
COMENTARIOS
70%