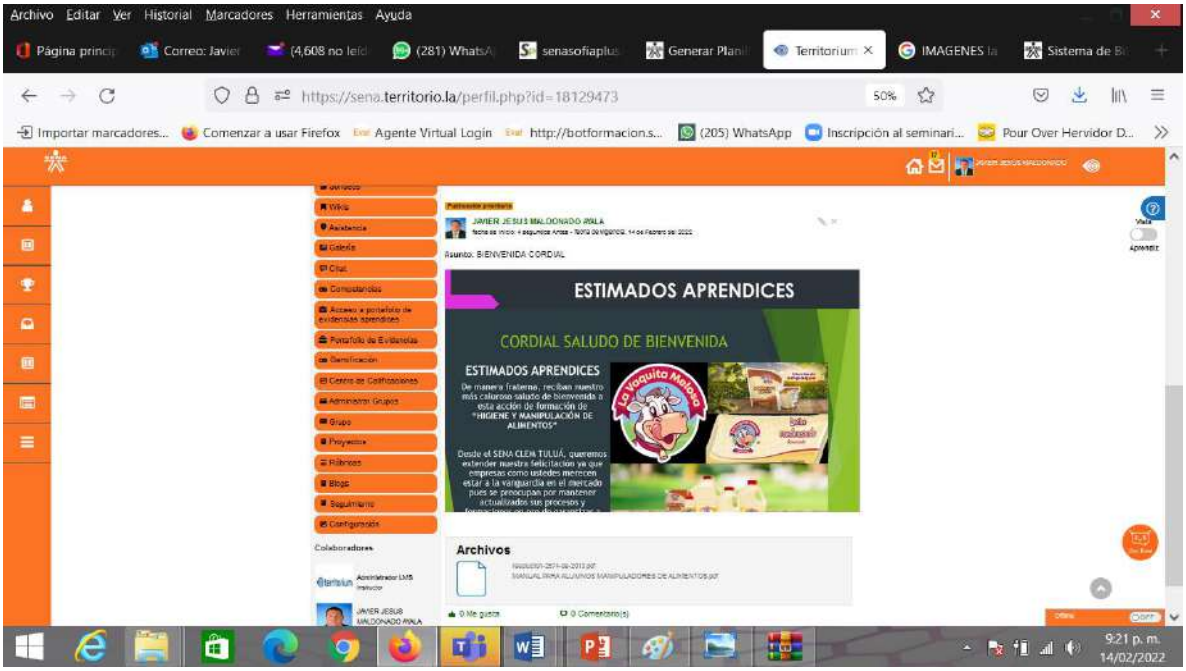
EVIDENCIAS FICHA 2481649

https://www.google.com/search?q=IMAGENES+la+vaquita+melosa+andalucia&tbm=isch&ved=2ahUKEwjOrcnpxYD2AhWJYzABHft9DSwQ2-cCegQIABAA&oq=IMAGENES+la+vaquita+melosa+andalucia&gs_lcp=CgNpbWcQAzoECAAQEzoICAAQCBAeEBM6BQgAEIAEOgQIABAeOgYIABAIEB5QjxpYgpsBYJqjAWgBcAB4AYAB9AmIAe1zkgEQMC4xLjE4LjcuNC43LjEuMZgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1nwAEB&sclient=img&ei=SgALYs7gJInHwbkP-_u14AI&bih=554&biw=1366&client=firefox-b-d#imgrc=Q2rxRr3RTOdCGM



EVIDENCIAS DE FORMACIÓN

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

APRECIACIÓN DIAGNÓSTICA
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
EMPRESA DE LACTEOS: LA VAQUITA MELOSA
MUNICIPIO ANDALUCÍA
FEBRERO 2022

1. De acuerdo al documento denominado: Caso de estudio 1 (Se adjunta documento para consulta) y tomando como fuente de consulta los artículos 11, 12 y 13 de la resolución 2674 de julio 22 de 2013 (Se adjunta normativa para consulta). ¿Qué le falta implementar a la administración del restaurante señor Gourmet?

2. Tomando como base el documento denominado “LINEAMIENTOS Y ASPECTOS A VERIFICAR EN ESTABLECIMIENTO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS”, por favor realizar un diagnóstico consciente de los aspectos que usted considera no se desarrollan, no se implementan o no se cumplen en la empresa “LA VAQUITA MELOSA” y por favor justifique de manera sucinta cada respuesta.

- La apreciación diagnóstica puede ser desarrollada en equipos de 3 personas y por favor enviarla al correo electrónico: jmaldonado@sena.edu.co
- Con el ánimo de ser eficientes en el proceso formativo, por favor enviar el documento resuelto a más tardar el día lunes 14 de febrero de 2022.
- Por favor enviar el documento en formato pdf o Word, colocando los nombres de los integrantes de cada equipo de trabajo

Muchas gracias por su amable atención.