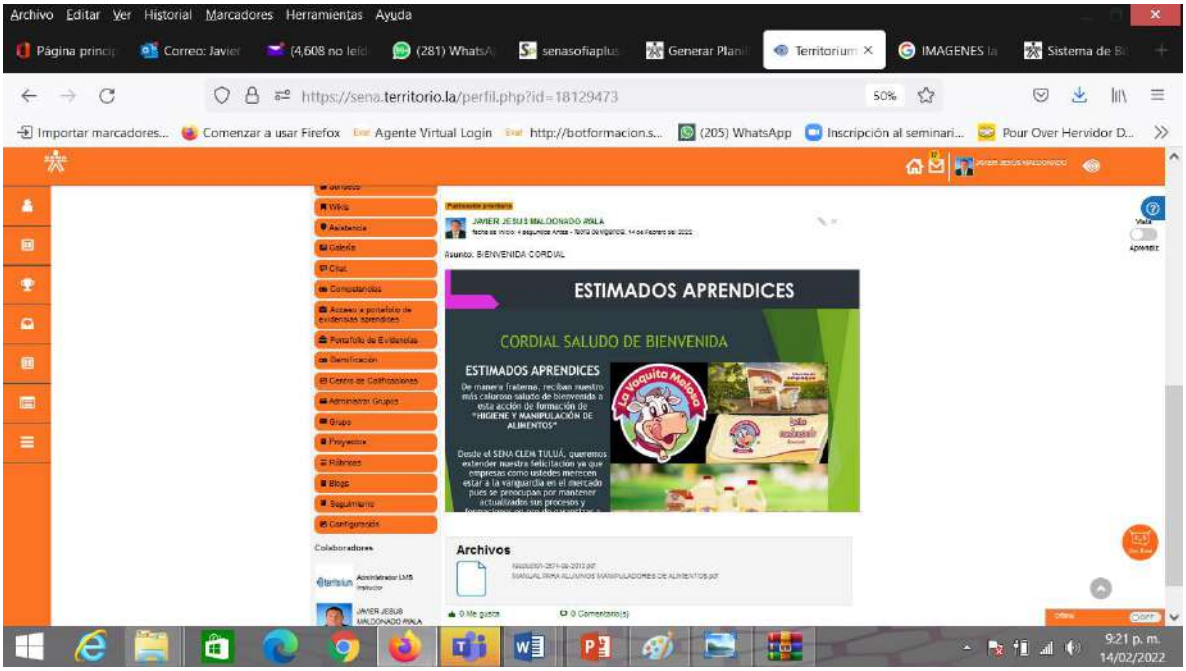
EVIDENCIAS FICHA 2481649

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

ACTIVIDAD DE CAMPO

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESA DE LACTEOS: LA VAQUITA MELOSA

MUNICIPIO ANDALUCÍA

1. Tomando como base la cartilla denominada: MANUAL PARA ALUMNOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS, que se encuentra en su plataforma, por favor resolver las actividades de los módulos 1 al 3 y por favor entregar antes del 16 de marzo de 2022, para posterior evaluación grupal.

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.

Muchas gracias por su amable atención.