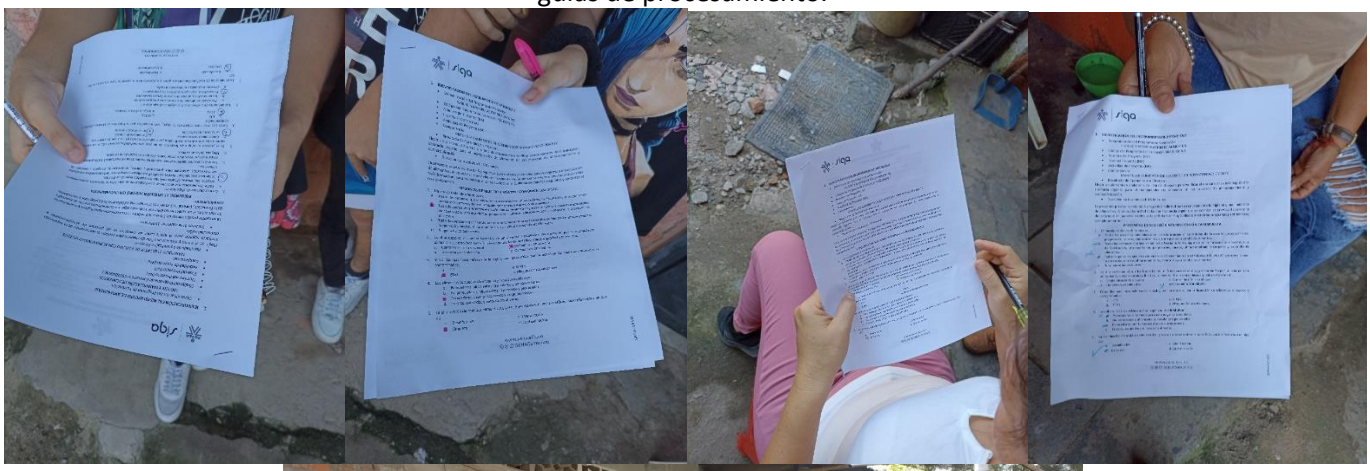
FICHA DE FORMACIÓN 2525234 – ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
CARRERA 10 # 5-132 BARRIO TURUMANÁ, VENADILLO

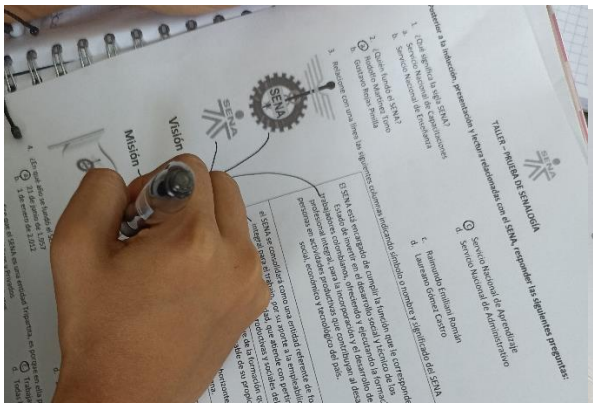
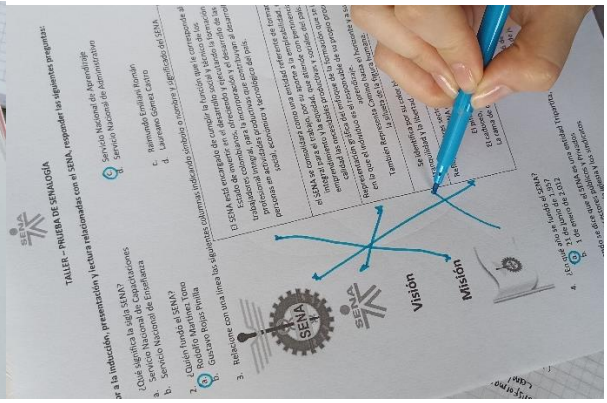
ACTIVIDADES:
Procesos de inscripción a la formación, reconocimiento de aprendizajes previos verbalmente, e inducción a los procesos de senalogía, Tópicos de la industria de conservas de fruver, Definiciones básicas de conservas de fruver, entrega de guías de procesamiento.





ACTIVIDADES:
Socialización de la normatividad del producto tipo conserva y procesos de inducción de senalogía,



ACTIVIDADES:

Socialización de la normatividad del producto tipo conserva, procesamiento de pulpa de fruta edulcorada.




ACTIVIDADES:

Socialización de la normatividad del producto tipo conserva, procesamiento de mermelada.






ACTIVIDADES:

Socialización de la normatividad del producto tipo conserva, procesamiento de encurtido.






ACTIVIDADES:

Socialización de la normatividad del producto tipo conserva, procesamiento de antipasto.



