

SESION 2

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

- A- ordene correctamente, cada procedimiento de higienización llevado a cabo, según el decreto 3075, y los procedimientos de sanitización establecidos y conocidos por usted para aplicar en una planta de alimentos.

- B- Aplicar el formato invima a una empresa o negocio de alimentos. No importa el resultado bueno o negativo..

1- Nota: Entregar el taller enviar Whasap 3146371265

instructor JOSE OSDWARD ALZATE GARCIA

Nombres y Documento Apendices:
