Fecha: 18/08/2022
Ficha 2612462
Programa: Higiene y manipulación de alimentos
Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.
Resultado de aprendizaje: Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.






SALIDA