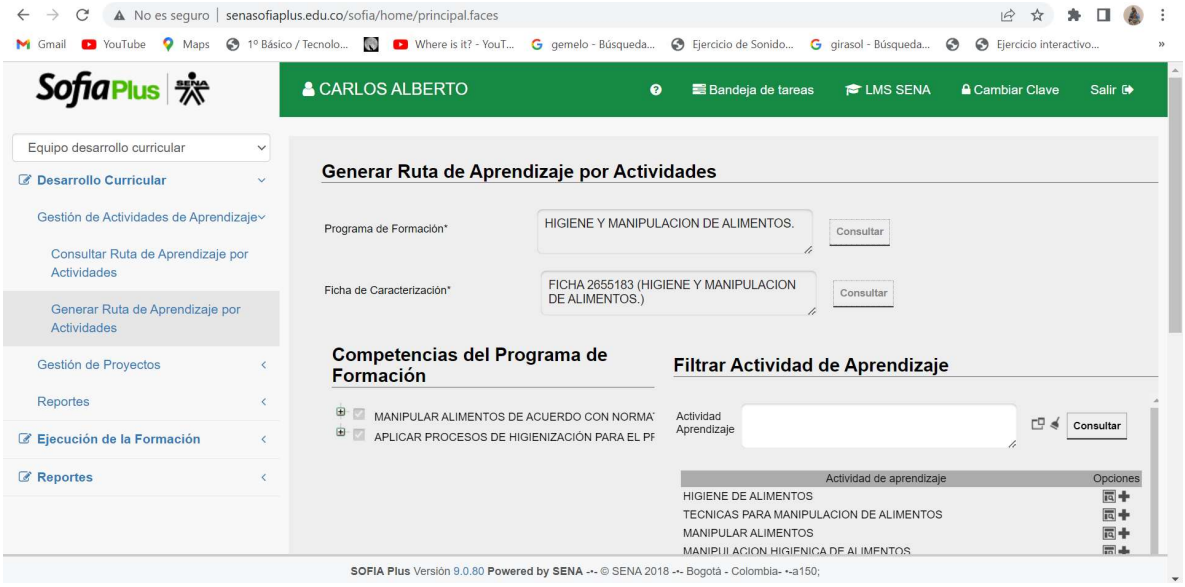
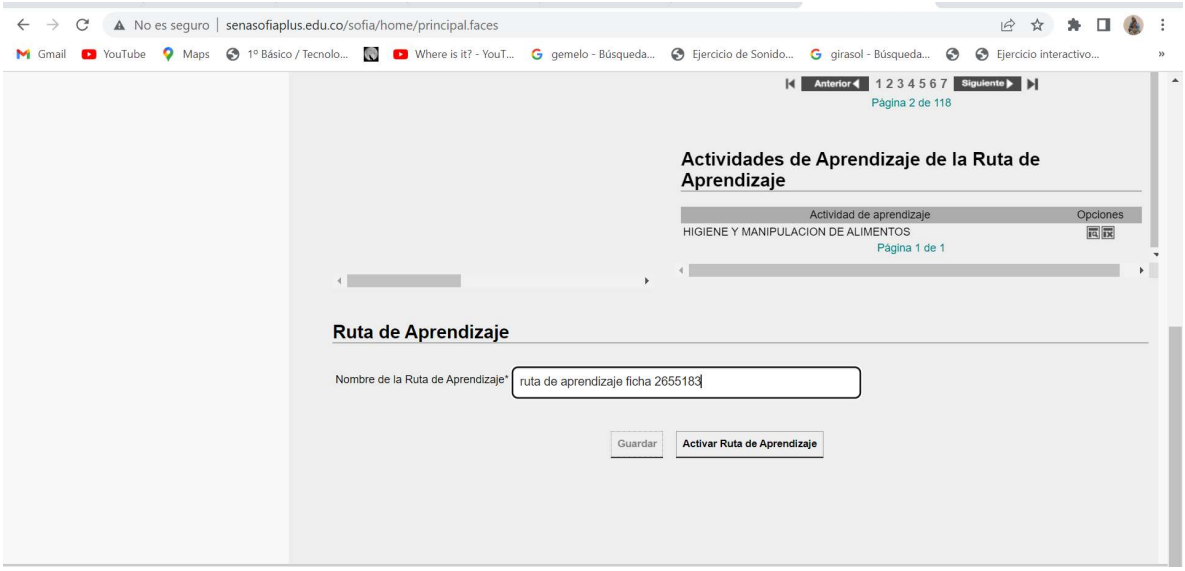
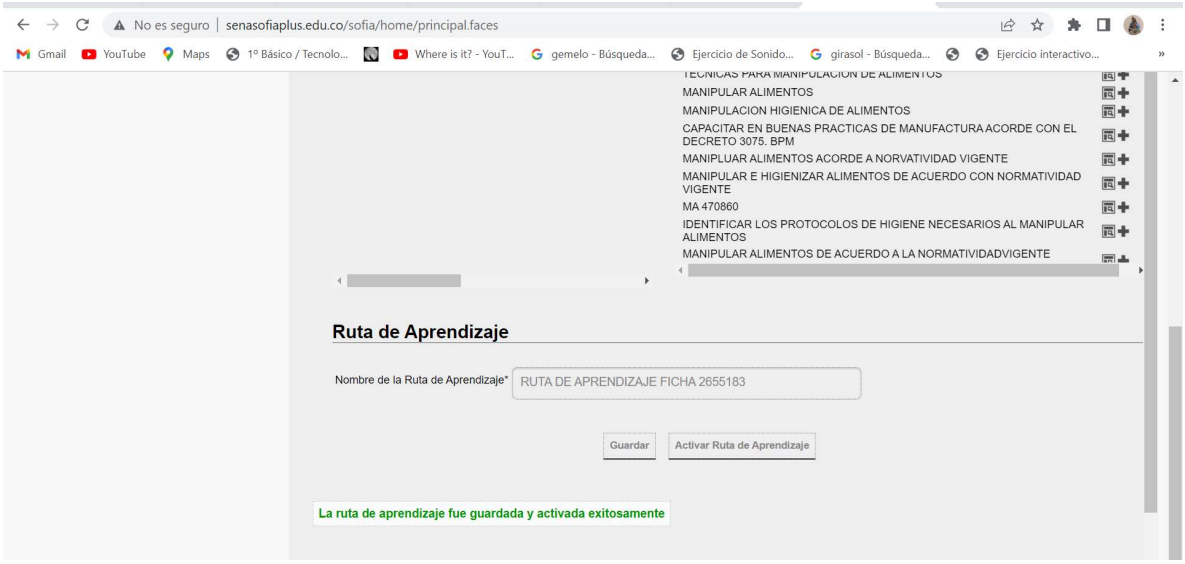
Creación ruta de aprendizaje Programa de formación higiene y manipulación de alimentos ficha 2655183






No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Gmail
YouTube
Maps
1º Básico / Tecnolo...
Where is it? - YouT...
gemelo - Búsqueda...
Ejercicio de Sonido...
girasol - Búsqueda...
Ejercicio interactivo...
TÉCNICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
MANIPULAR ALIMENTOS
MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ACORDE CON EL DECRETO 3075. BPM
MANIPLUAR ALIMENTOS ACORDE A NORVATIVIDAD VIGENTE
MANIPULAR E HIGIENIZAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
MA 470860
IDENTIFICAR LOS PROTOCOLOS DE HIGIENE NECESARIOS AL MANIPULAR ALIMENTOS
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDADVIGENTE
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA DE APRENDIZAJE FICHA 2655183
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente