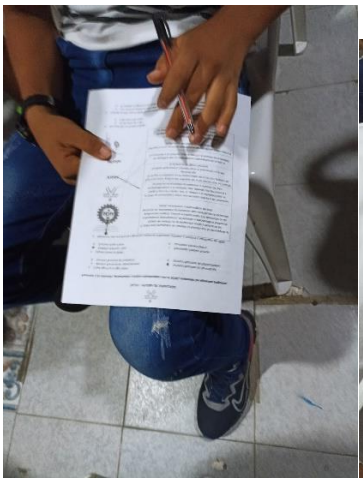
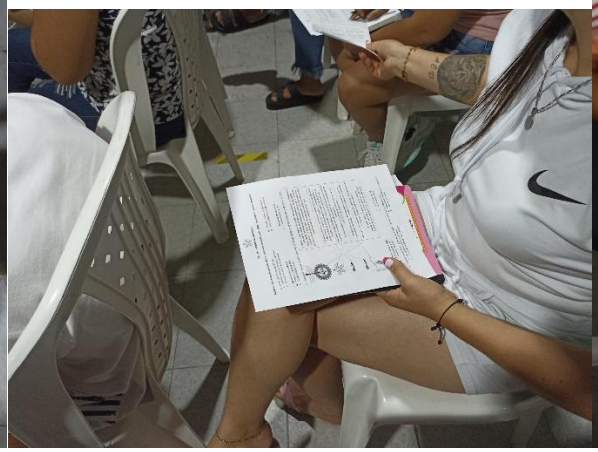
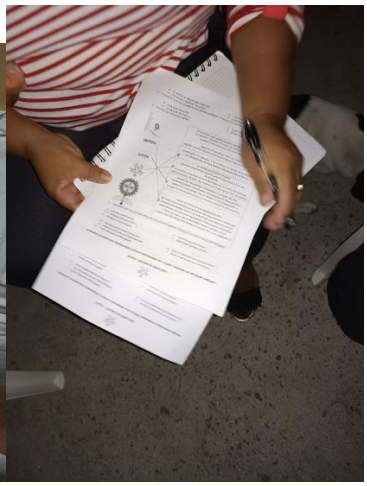
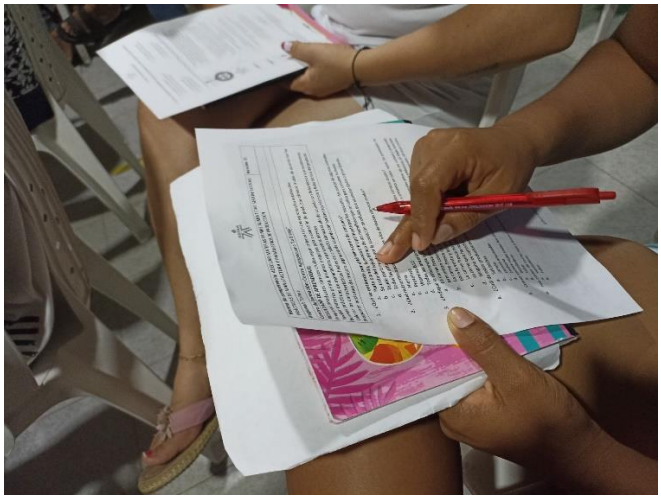
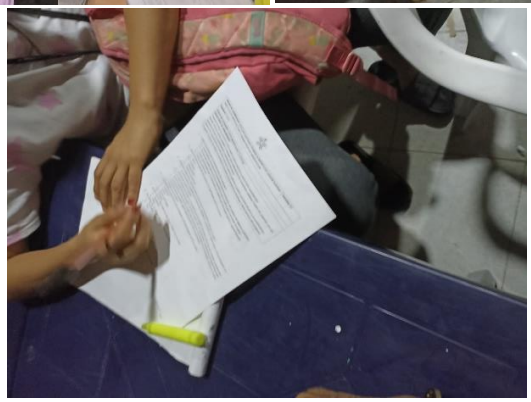
**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS FICHA 2633596**
**PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS CRUDOS**
**SALÓN COMUNAL BARRIO SAN MARTÍN – IBAGUÉ ACTIVIDADES:**

Reconocimiento de aprendizajes previos e inducción a los procesos del SENA mediante la metodología de formación para el trabajo

RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS



**ACTIVIDADES**

Orientaciones técnicas de productos cárnicos crudos a procesar en las sesiones próximas





Socialización de Normatividad vigente de alimentos cárnicos.




Socialización de la normatividad del producto cárnico crudo, procesamiento de longaniza.





Actividad: Socialización de la normatividad del producto cárnico crudo, Procesamiento de Butifarras







Actividad: Socialización de la normatividad del producto cárnico crudo, Procesamiento de carne para hamburguesas






Actividad: Socialización de la normatividad del producto cárnico crudo, Procesamiento de galantina







