

Fecha: 24/08/2023

Ficha: 2830282

Programa de formación: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado de aprendizaje: IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.



