Fecha: 28/11/2023
Ficha: 2897427
Programa de formación: ELABORACION DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultado de aprendizaje: IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓNDE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO





