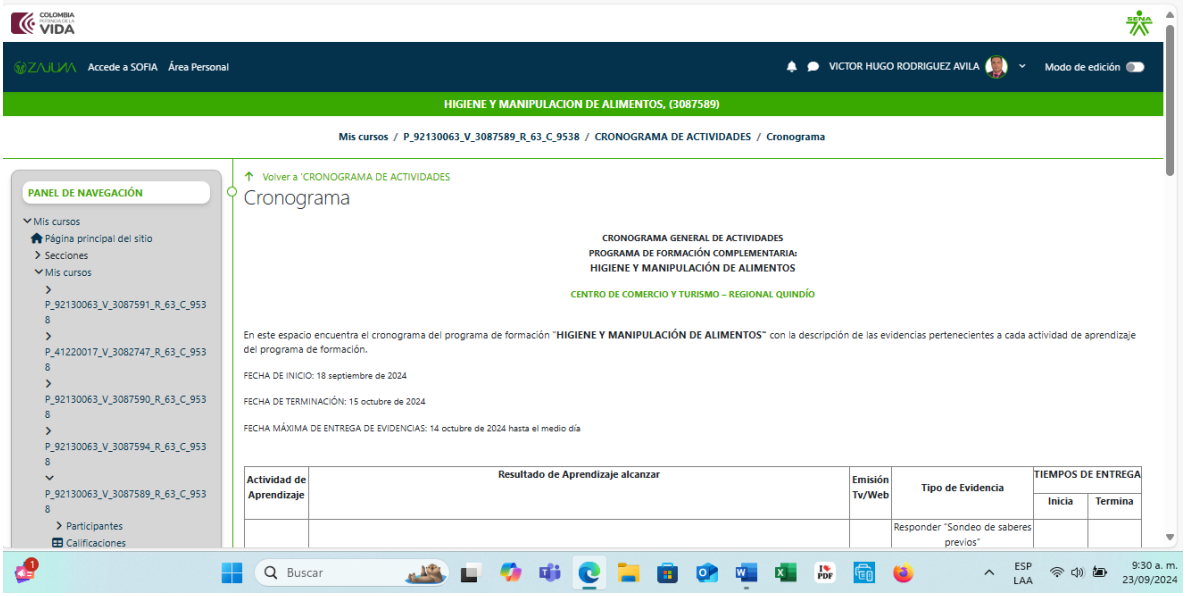
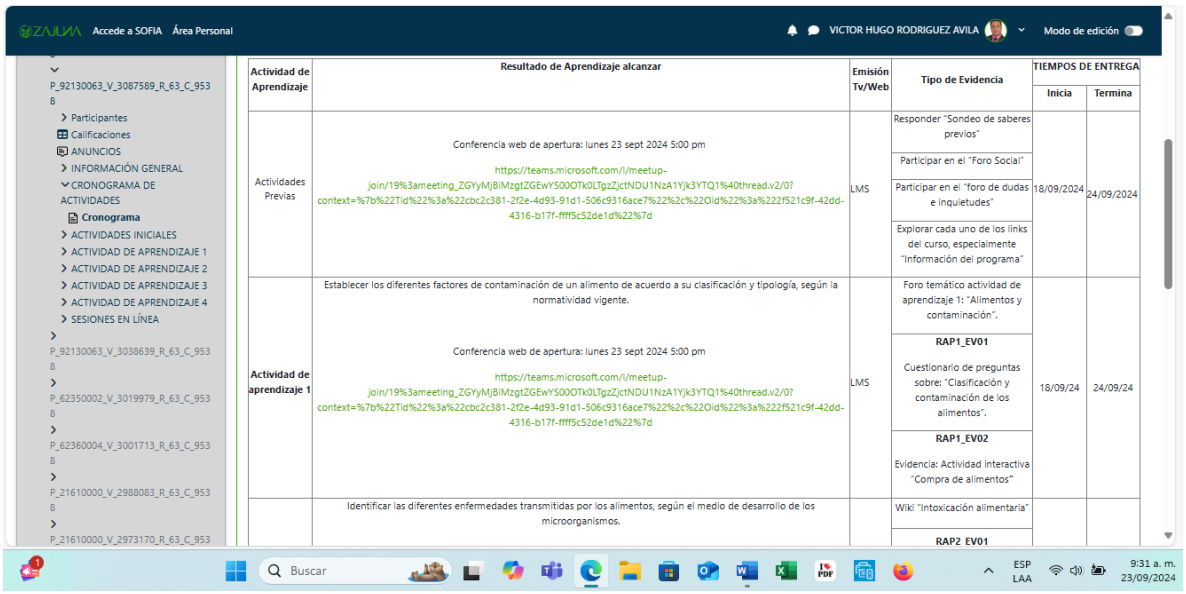
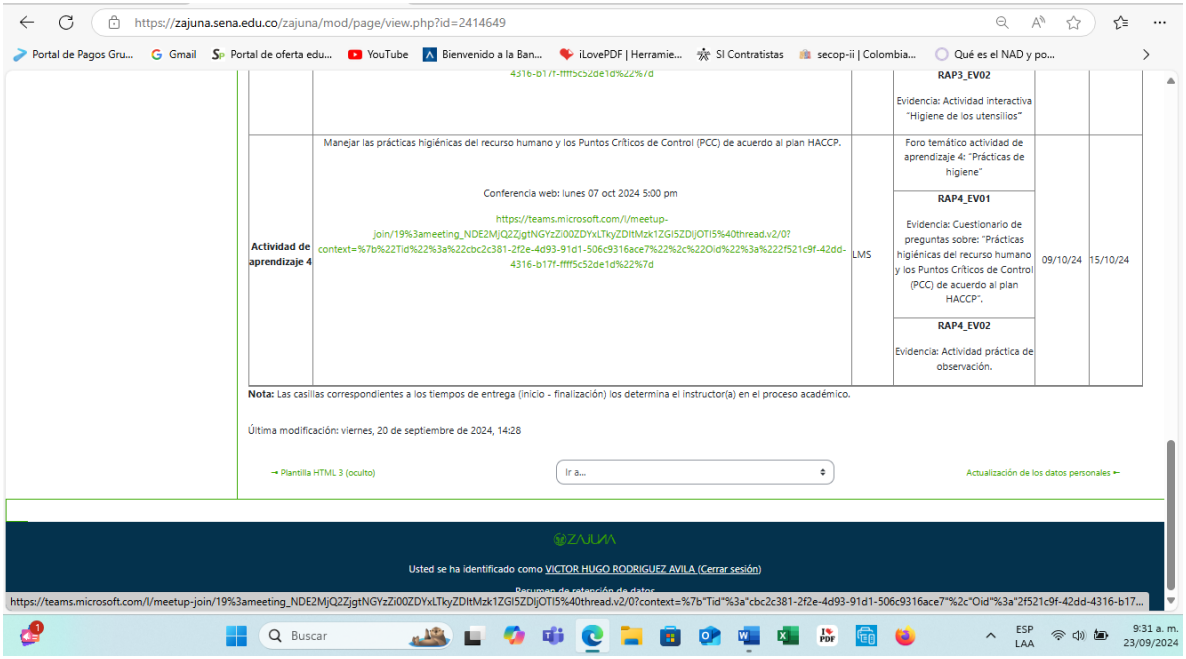
Evidencia 1.1
Captura de pantalla cronograma de actividades







Actividad de aprendizaje 2	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. Conferencia web: jueves 26 sept 2024 5:00 pm https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZGM4MWRjNDAtMjc2YS00Yml5LWFjZmUtMmFmYzUyOWJiYzM2%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%222f521c9f-42dd-4316-b17f-ffff5c52de1d%22%7d	LMS	Wiki "Intoxicación alimentaria" **RAP2_EV01** Evaluación cuestionario de preguntas "Microorganismos y Conservación de alimentos". **RAP2_EV02** Evidencia: Foro temático actividad de aprendizaje 2: "Conservación y ETA"	25/09/24	01/10/24
Actividad de aprendizaje 3	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. Conferencia web: lunes 30 sept 2024 5:00 pm https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZGI0YThiNDctYzMzYi00NTMzLTihZTYtMzg2NWIwZWUwODBk%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%222f521c9f-42dd-4316-b17f-ffff5c52de1d%22%7d	LMS	Foro temático actividad de aprendizaje 3: "Manejo adecuado de alimentos" **RAP3_EV01** Cuestionario de preguntas sobre: "Buenas prácticas e higiene". **RAP3_EV02** Evidencia: Actividad interactiva "Higiene de los utensilios"	02/10/24	08/10/24
Actividad de	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. Conferencia web: lunes 07 oct 2024 5:00 pm https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NDE2MjQ2ZjgtNGYzZi00ZDYxLTkyZDItMzk1ZGI5ZDljOTI5%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%222f521c9f-42dd-		Foro temático actividad de aprendizaje 4: "Prácticas de higiene" **RAP4_EV01** Evidencia: Cuestionario de preguntas sobre: "Prácticas		



	4316-b17f-ffff5c52de1d%22%7d		**RAP3_EV02** Evidencia: Actividad interactiva "Higiene de los utensilios"		
Actividad de aprendizaje 4	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. Conferencia web: lunes 07 oct 2024 5:00 pm https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NDE2MjQ2ZjgtNGYzZi00ZDYxLTkyZDItMzk1ZGI5ZDljOTI5%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%222f521c9f-42dd-4316-b17f-ffff5c52de1d%22%7d	LMS	Foro temático actividad de aprendizaje 4: "Prácticas de higiene" **RAP4_EV01** Evidencia: Cuestionario de preguntas sobre: "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP". **RAP4_EV02** Evidencia: Actividad práctica de observación.	09/10/24	15/10/24

Nota: Las casillas correspondientes a los tiempos de entrega (inicio - finalización) los determina el instructor(a) en el proceso académico.

Última modificación: viernes, 20 de septiembre de 2024, 14:28

→ Plantilla HTML 3 (oculto) | Ir a... | Actualización de los datos personales ←

Usted se ha identificado como VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA (Cerrar sesión)

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_NDE2MjQ2ZjgtNGYzZi00ZDYxLTkyZDItMzk1ZGI5ZDljOTI5%40thread.v2/0?context=%7b"Tid"%3a"cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7"%2c"Oid"%3a"2f521c9f-42dd-4316-b17...