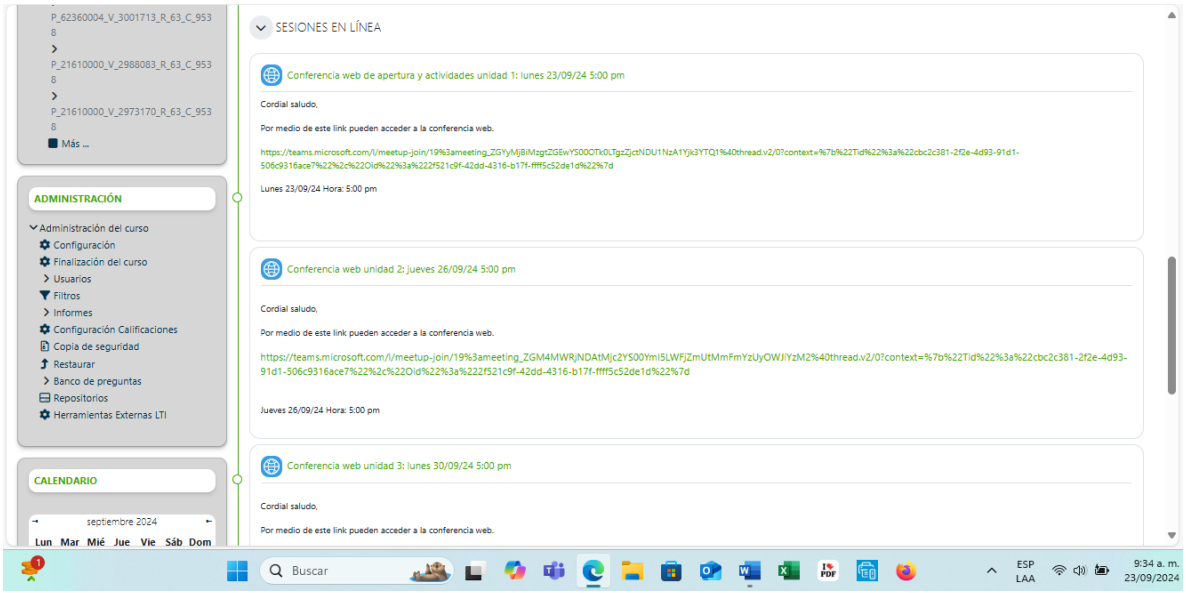
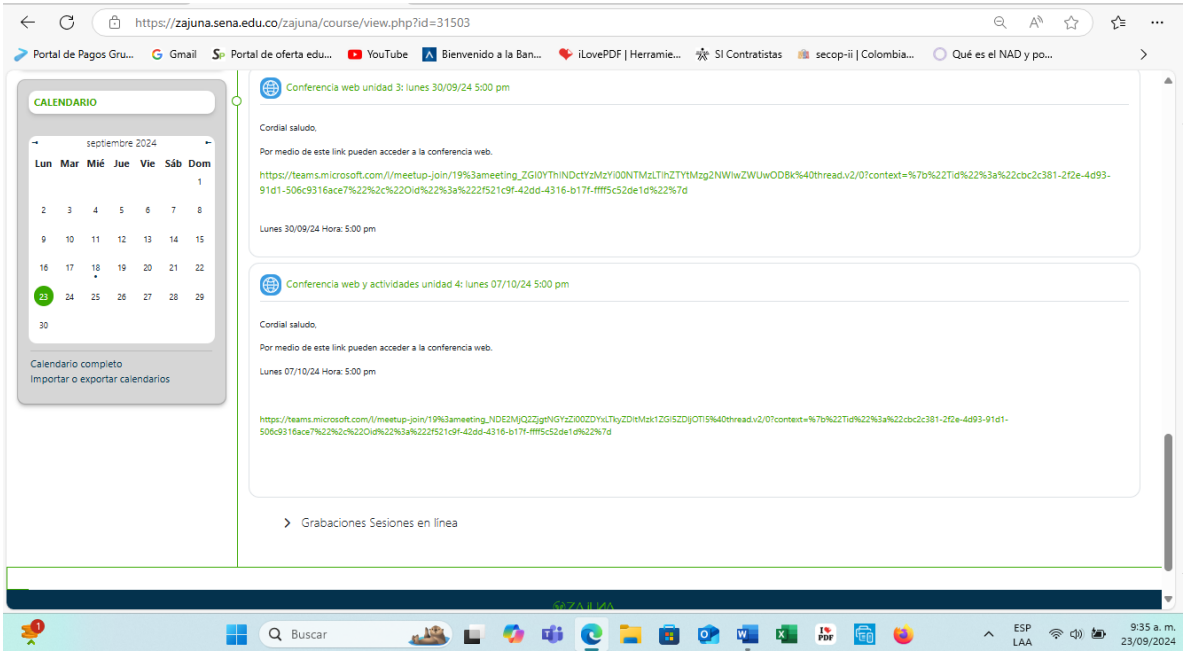
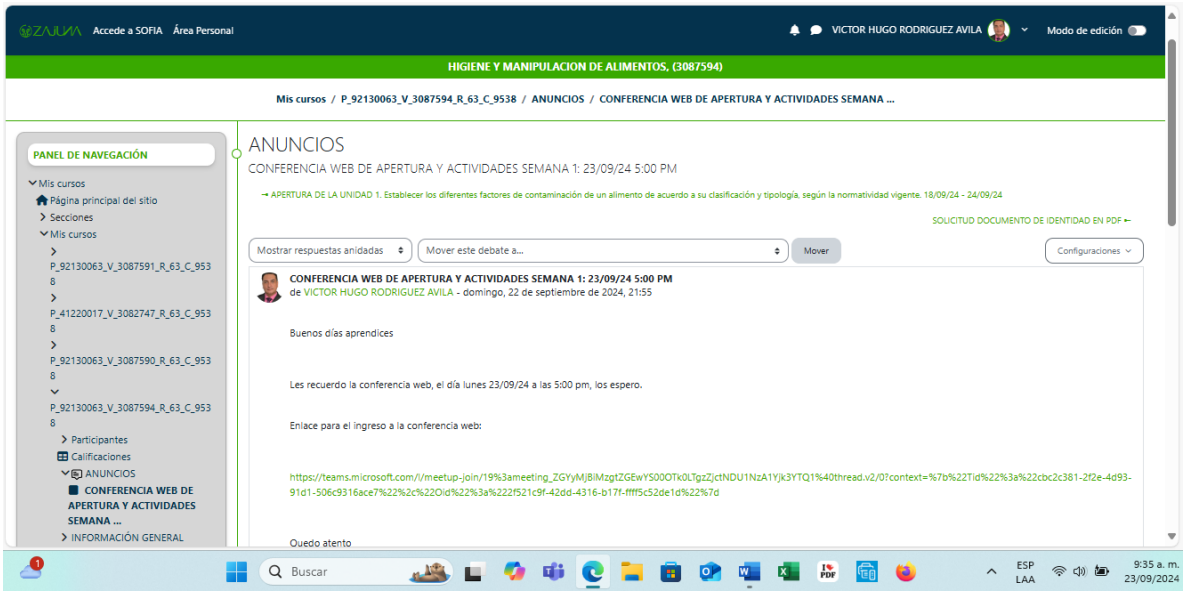
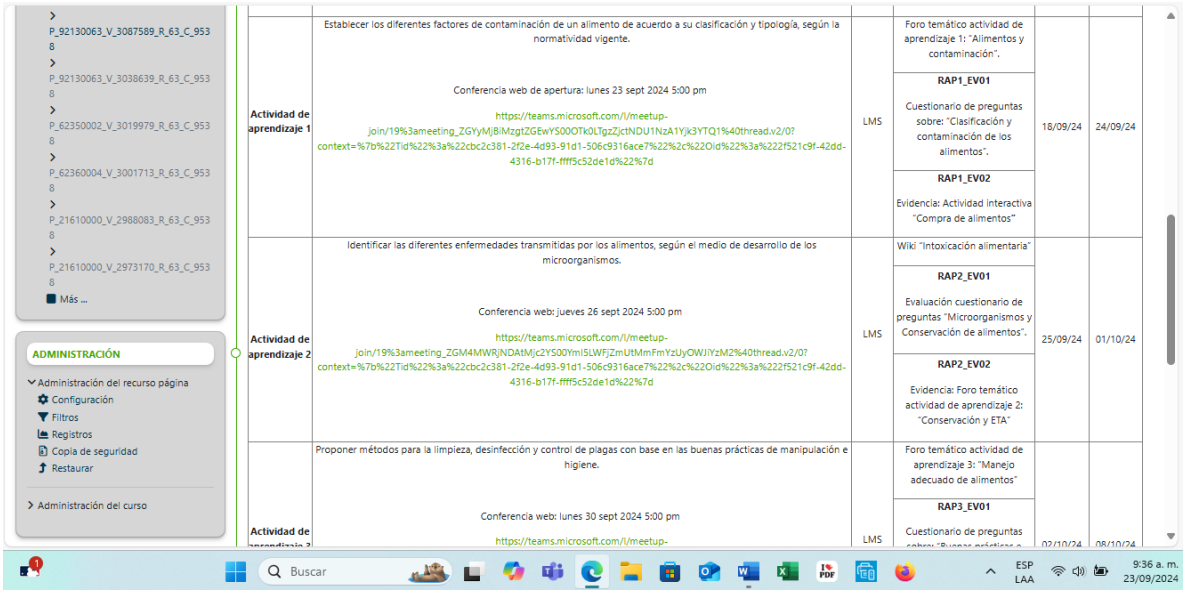
Evidencia 1.2
Captura de pantalla sesiones en línea






Accede a SOFIA
Área Personal
VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA
Modo de edición
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, (3087594)
Mis cursos / P_92130063_V_3087594_R_63_C_9538 / ANUNCIOS / CONFERENCIA WEB DE APERTURA Y ACTIVIDADES SEMANA ...
PANEL DE NAVEGACIÓN
Mis cursos
Página principal del sitio
Secciones
Mis cursos
P_92130063_V_3087591_R_63_C_9538
P_41220017_V_3082747_R_63_C_9538
P_92130063_V_3087590_R_63_C_9538
P_92130063_V_3087594_R_63_C_9538
Participantes
Calificaciones
ANUNCIOS
CONFERENCIA WEB DE APERTURA Y ACTIVIDADES SEMANA ...
INFORMACIÓN GENERAL
ANUNCIOS
CONFERENCIA WEB DE APERTURA Y ACTIVIDADES SEMANA 1: 23/09/24 5:00 PM
→ APERTURA DE LA UNIDAD 1. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. 18/09/24 - 24/09/24
SOLICITUD DOCUMENTO DE IDENTIDAD EN PDF ←
Mostrar respuestas anidadas
Mover este debate a...
Mover
Configuraciones
CONFERENCIA WEB DE APERTURA Y ACTIVIDADES SEMANA 1: 23/09/24 5:00 PM
de VICTOR HUGO RODRIGUEZ AVILA - domingo, 22 de septiembre de 2024, 21:55
Buenos días aprendices
Les recuerdo la conferencia web, el día lunes 23/09/24 a las 5:00 pm, los espero.
Enlace para el ingreso a la conferencia web:
https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZGYyMjBlMzgtZGEwYS00OTk0LTgzZjctNDU1NzA1Yjk3YTQ1%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
Quedo atento
Buscar
ESP
LAA
9:35 a. m.
23/09/2024


P_92130063_V_3087589_R_63_C_9538
P_92130063_V_3038639_R_63_C_9538
P_62350002_V_3019979_R_63_C_9538
P_62360004_V_3001713_R_63_C_9538
P_21610000_V_2988083_R_63_C_9538
P_21610000_V_2973170_R_63_C_9538
Más ...
ADMINISTRACIÓN
Administración del recurso página
Configuración
Filtros
Registros
Copia de seguridad
Restaurar
Administración del curso
Actividad de aprendizaje 1
Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.
Conferencia web de apertura: lunes 23 sept 2024 5:00 pm
https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZGYyMjBlMzgtZGEwYS00OTk0LTgzZjctNDU1NzA1Yjk3YTQ1%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 1: "Alimentos y contaminación".
RAP1_EV01
Cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos".
RAP1_EV02
Evidencia: Actividad interactiva "Compra de alimentos"
18/09/24
24/09/24
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
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-
LMS
Foro temático actividad de aprendizaje 3: "Manejo adecuado de alimentos"
RAP3_EV01
Cuestionario de preguntas
02/10/24
08/10/24
Buscar
ESP
LAA
9:36 a. m.
23/09/2024