PLAN DE TRABAJO
GUÍA DE APRENDIZAJE
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Resultados de aprendizaje: Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

Actividades para desarrollar	Forma de entrega o presentación		Fecha de entrega o presentación	Aprobó	
	Física	*Digital*		*SI*	*NO*
BRIGADA DE ASEO Y DESINFECCION	X		17/10/2024		
TABLA DE DOSIFICACIONES	X		24/10/2024		
PLAN DE SANEAMIENTO	X		31/10/2024		

Fecha de concertación: _____

Aprendiz: _____

Documento del aprendiz: _____

_____
Firma del aprendiz

Instructor: Luis Jurado Montoya

Documento: CC 16230755

_____
Firma del instructor