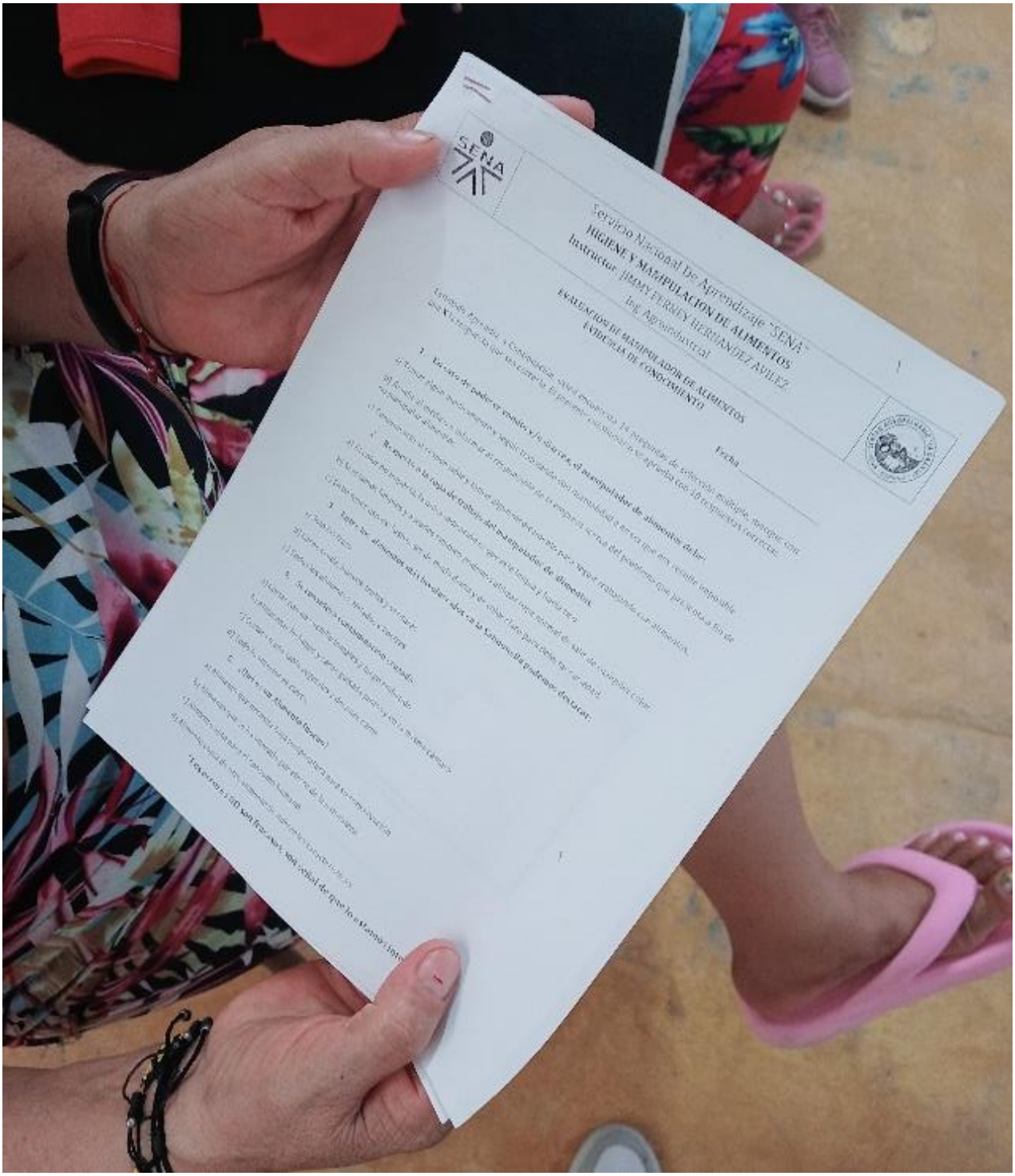
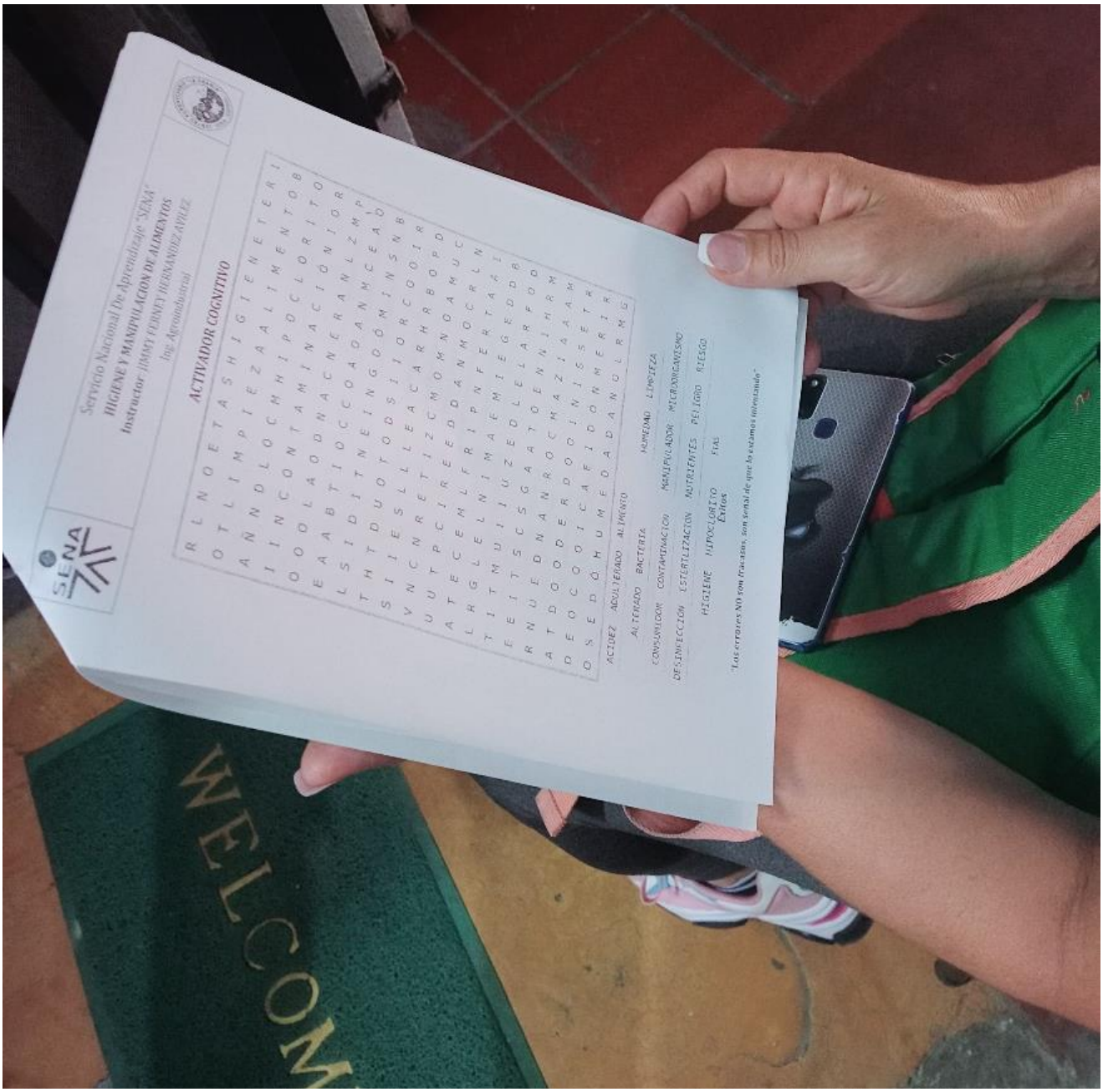
Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Fecha	09/10/2024 – 13/11/2024
Código Ficha	3102461
Actividades Desarrolladas	Capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos.

Evidencias fotográficas:




SENA
Servicio Nacional De Aprendizaje "SENA"
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Instructor: JHAMY FERNEY HERNANDEZ AVILEZ
Ing. Agroindustrial
EVALUACION DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO
Fecha


Servicio Nacional De Aprendizaje "SENA"
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Instructor: JHNY FERNY HERNANDEZ AVILEZ
Ing. Agroindustrial
ACTIVADOR COGNITIVO
ACIDEZ ACULTERADO ALIMENTO
ALTERADO BACTERIA
HUMEDAD LIMPIEZA
CONSUMIDOR CONTAMINACION
MANIPULADOR MICROORGANISMO
DESINFECCION ESTERILIZACION NUTRIENTES PELIGRO RIESGO
HIGIENE HIPOCLORITO
Frio
Exitos
"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"
WELCOM

