REGISTRO FOTOGRÁFICO_VIDEOS

HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Instructora: AIDA HERNANDEZ

Aprendiz **CAROLINA SANCHEZ BECERRA**

JUAN CARLOS QUINCHIA Q.

LUIS CARLOS MELENGE

FICHA No **2204664**





Profesora: AIDA Presentamos nuestro taller con el desarrollo del paso a paso de la aplicación de las BPM

1 –Asepsia lavado y desinfección

2 Acondicionamiento de los Alimentos





3 –Preparación de los mismos

4 – emplatado

5- E valuación de nuestro trabajo







