Registro fotográfico

Aprendices determinando el Ph en alimentos, 1 de abril de 2026

Figura 1. ficha 3411878 Técnico en cocina.



FUENTE: Formación técnico en cocina. Toma Ph en alimentos. Aprendices ficha.3411878. SAMBONI. (2026)

Figura 2. ficha 3473878. Auxiliar en cocina.



FUENTE: formación auxiliar en cocina. Reconocimiento normativa sanitaria vigente. Aprendices ficha.3473878. SAMBONI. (2026

Aprendices Realizando práctica de preparación de pasta fresca día 30 de marzo 2026

Figura 3. ficha 3314929 técnico en cocina .



FUENTE: formación práctica en cocina. Preparación de pasta para espaguetis y fetuchini Aprendices ficha. 3314929. SAMBONI. (2026)

Figura 4. ficha 3314929 técnico en cocina



FUENTE: formación práctica en cocina. Trabajando la receta estandar Aprendices ficha. 3314929. SAMBONI. (2026)

Figura 5. ficha 3314929 técnico en cocina



FUENTE: formación práctica en cocina. Organización de materia prima en almacenamiento Aprendices ficha. 3314929. SAMBONI. (2026)

Figura 6. ficha 3473878-Auxiliar en cocina



FUENTE: formación auxiliar en cocina. Realizando actividad de contaminación alimentaria Aprendices ficha. 3473878. SAMBONI. (2026)

Figura 7. ficha 3473878-Auxiliar en cocina



FUENTE: formación auxiliar en cocina. Limpieza y desinfección en alimentos Aprendices ficha. 3473878. SAMBONI. (2026

SEGUIMIENTOA A APREDNICES EN ETAPA PRACTICA

Figura 8 . ficha 300044. Técnico en cocina



FUENTE: Técnico en cocina. Seguimiento de cierre Aprendices ficha. 3000044. SAMBONI. (2026

Figura 9 . ficha 2824288. Técnico en cocina



FUENTE: Técnico en cocina. Seguimiento de cierre Aprendices ficha. 2824288. SAMBONI. (2026