



LIC. NUTRICIÓN

MATERIA

SERVICIO DE ALIMENTOS

TRABAJO:

CUADRO SINÓPTICO

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) EN RESTAURACIÓN

PRINCIPIOS GENERALES DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC

DOCENTE:

ARREOLA JIMÉNEZ EDUARDO ENRIQUE

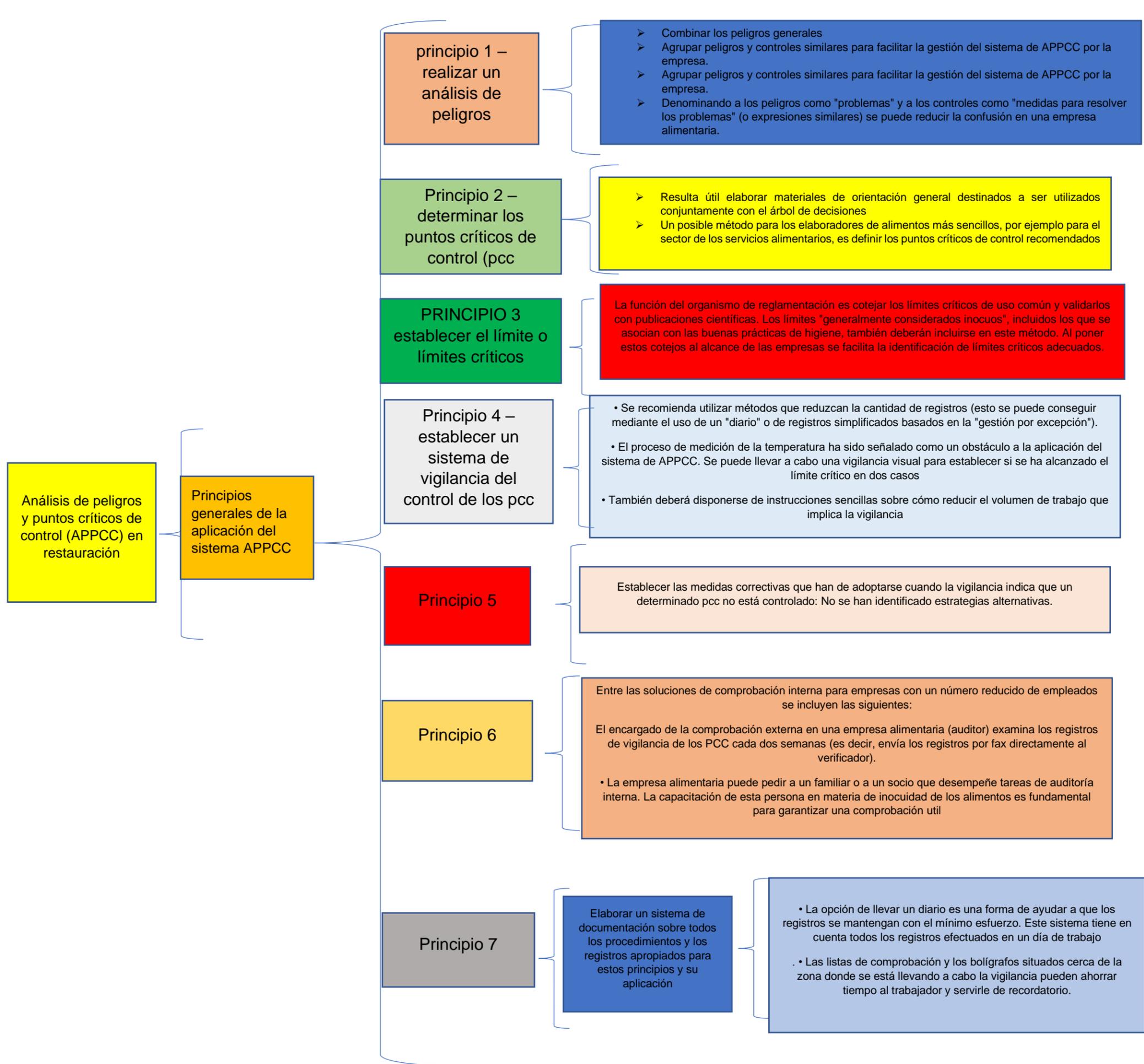
ALUMNA:

VERONICA VELÁZQUEZ ROBLERO

GRADO:5

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS 13/04/ 2021



BIBLIOGRAFÍA

ANTOLOGIA 5 SERVICIO DE ALIMENTOS LIMPIEZA E HIGIENIZACION