

PROFESOR: KAMAL ROBATI

- 1- Visualiza un video al día, "ASONAMAN APPCC" elaborar un resumen con las buenas prácticas higiénicas.
- 2- Después del último resumen, hay que elaborar un esquema detallado de "la marcha adelante" en un establecimiento de restauración.

<https://www.youtube.com/watch?v=G3mkUkZUFI&t=98s>

<https://www.youtube.com/watch?v=f3qtAbqJHQ4&t=279s>

<https://www.youtube.com/watch?v=vl6DYPzvHs8&t=417s>

<https://www.youtube.com/watch?v=fsmPZPsrWws>

<https://www.youtube.com/watch?v=by1Qq-uidao&t=1s>

<https://www.youtube.com/watch?v=ltpDqsKxJzQ&t=7s>

https://www.youtube.com/watch?v=tV6Tb_XEeO0&t=3s

https://www.youtube.com/watch?v=CUS_CiATcr0&t=439s

<https://www.youtube.com/watch?v=jPzEdKR7B4w&t=7s>

Cada resumen tendrá el valor de 1 punto, y el esquema de la marcha adelante tendrá el valor de 1 punto.

Fecha de entrega: 27-3-2020.

E-mail: kamal.robati.fds@gmail.com