



Versión: 2

Código: GEE-F-009

Centro de Tecnologías Agroindustriales

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

FICHA:

Disponer instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta orden de producción y normativa. Valorar calidad de materias primas e insumos utilizados en los procesos de producción y transportar de leches fermentadas, de acuerdo con diagnóstico.

2482491

AMBIENTE: Sede Asoprovinda

EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHE FERMENTADAS
CODIGO 96151549

FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO			
VIRTUAL Y/O A TRAVES DE	CONFERENCIA		INTERVISTA Y/O A TRAVES DE

© 2004 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 255: 111–118

HORARIO: 9:00 am a 5:00 pm	
Nº	

18-May-2022

LILIANA OCAMPO YEPES
Nombre el instructor

Nombre el instructor

“ Ley 1581 de 2012 “La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual”