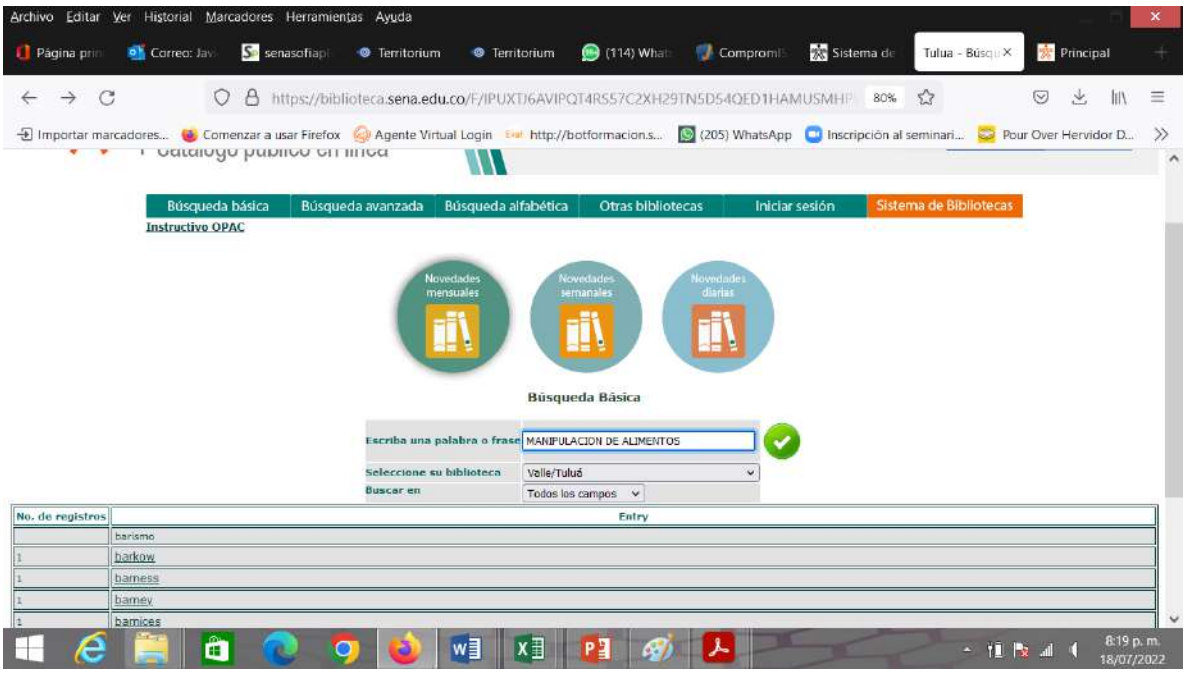
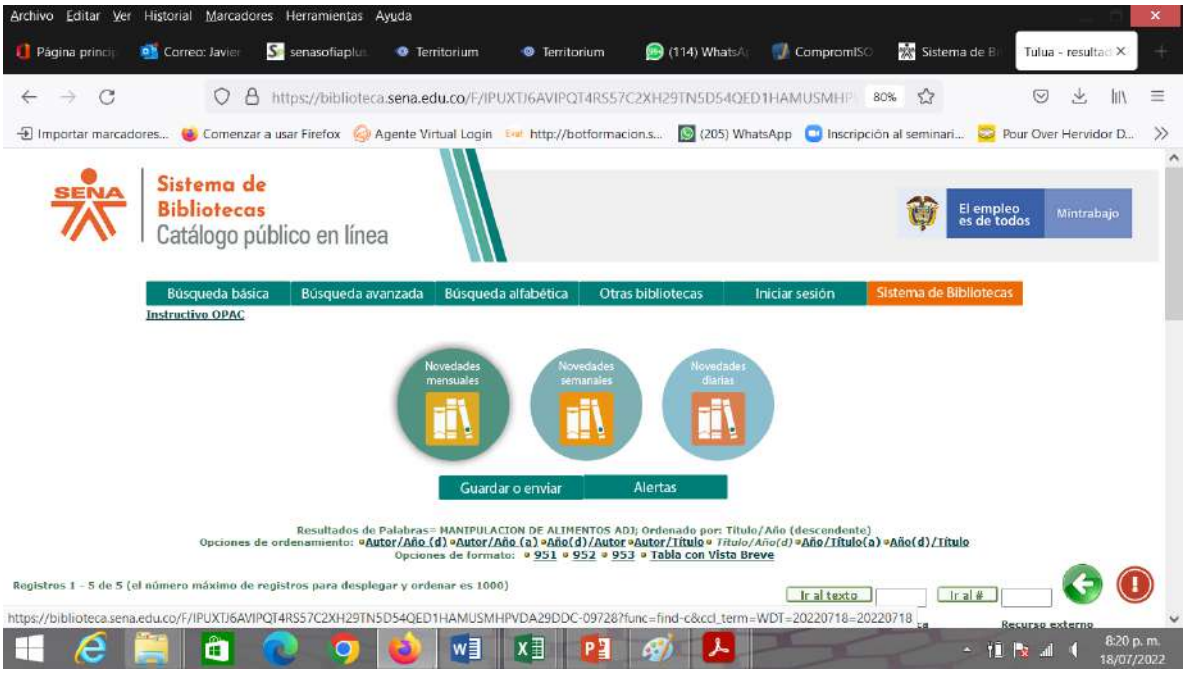
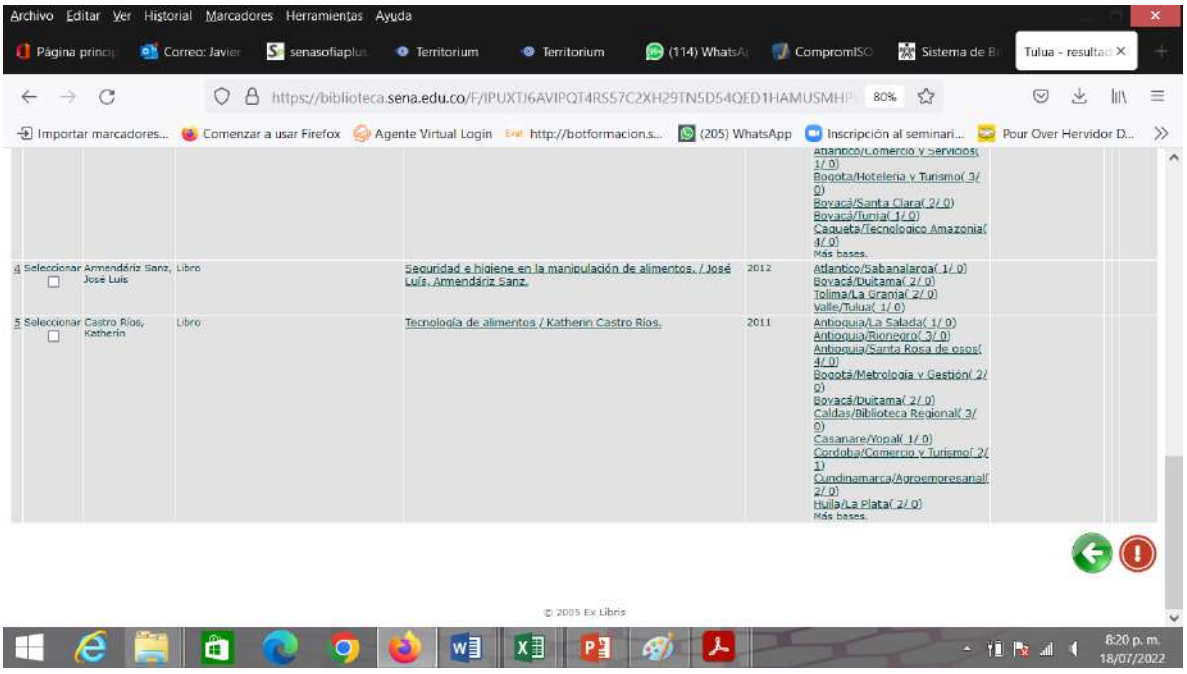
EVIDENCIA FICHA 2592679 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS INPEC

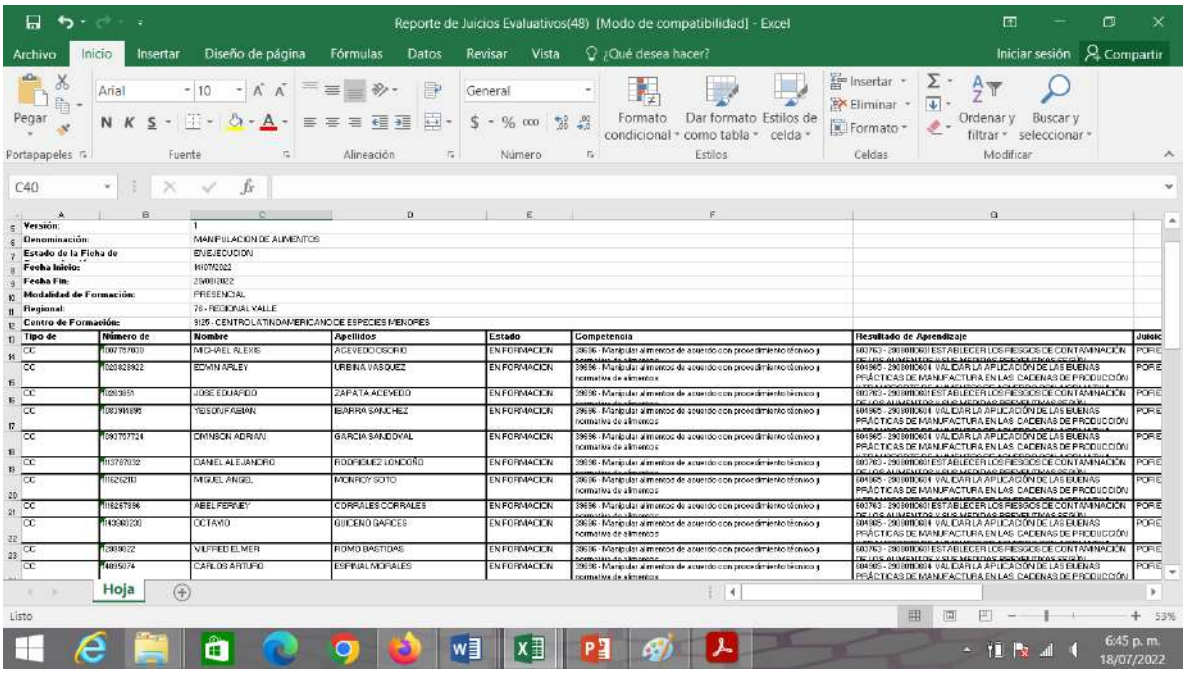


CATÁLOGO BIBLIOGRAFICO BIBLIOTECA SENA




Archivo Editar Ver Historial Marcadores Herramientas Ayuda
Página princip
Correo: Javier
senasofiaplus
Territorium
Territorium
(114) WhatsA
CompromISO
Sistema de B
Tulua - resultad
https://biblioteca.sena.edu.co/F/IPUXTJ6AVIPQT4RS57C2XH29TN5D54QED1HAMUSMHP
80%
Importar marcadores...
Comenzar a usar Firefox
Agente Virtual Login
http://botformacion.s...
(205) WhatsApp
Inscripción al seminari...
Pour Over Hervidor D...
Sistema de Bibliotecas
Catálogo público en línea
El empleo es de todos
Mintrabajo
Búsqueda básica
Búsqueda avanzada
Búsqueda alfabética
Otras bibliotecas
Iniciar sesión
Sistema de Bibliotecas
Instructivo OPAC
Novedades mensuales
Novedades semanales
Novedades diarias
Guardar o enviar
Alertas
Resultados de Palabras= MANIPULACION DE ALIMENTOS ADJ; Ordenado por: Título/Año (descendente)
Opciones de ordenamiento: Autor/Año (d) Autor/Año (a) Año(d)/Autor Autor/Título Título/Año(d) Año/Título(a) Año(d)/Título
Opciones de formato: 951 952 953 Tabla con Vista Breve
Registros 1 - 5 de 5 (el número máximo de registros para desplegar y ordenar es 1000)
Ir al texto
Ir al #
https://biblioteca.sena.edu.co/F/IPUXTJ6AVIPQT4RS57C2XH29TN5D54QED1HAMUSMHPVDA29DDC-09728?func=find-c&ccl_term=WDT=20220718=20220718
Recurso externo
8:20 p. m.
18/07/2022


Archivo Editar Ver Historial Marcadores Herramientas Ayuda
Página princip
Correo: Javier
senasofiaplus
Territorium
Territorium
(114) WhatsA
CompromISO
Sistema de B
Tulua - resultad
https://biblioteca.sena.edu.co/F/IPUXTJ6AVIPQT4RS57C2XH29TN5D54QED1HAMUSMHP
80%
Importar marcadores...
Comenzar a usar Firefox
Agente Virtual Login
http://botformacion.s...
(205) WhatsApp
Inscripción al seminari...
Pour Over Hervidor D...
Atlantico/Comercio y Servicios(1/ 0)
Bogota/Hoteleria y Turismo(3/ 0)
Boyacá/Santa Clara(2/ 0)
Boyacá/Tunja(1/ 0)
Caqueta/Tecnologico Amazonia(4/ 0)
Más bases.
4 Seleccionar Armendáriz Sanz, José Luis Libro
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. / José Luis Armendáriz Sanz.
2012
Atlantico/Sabanalarga(1/ 0)
Boyacá/Duitama(2/ 0)
Tolima/La Grama(2/ 0)
Valle/Tulua(1/ 0)
5 Seleccionar Castro Rios, Katherin Libro
Tecnología de alimentos / Katherin Castro Rios.
2011
Antioquia/La Salada(1/ 0)
Antioquia/Rionegro(3/ 0)
Antioquia/Santa Rosa de osos(4/ 0)
Bogotá/Metrologia y Gestión(2/ 0)
Boyacá/Duitama(2/ 0)
Caldas/Biblioteca Regional(3/ 0)
Casanare/Yopal(1/ 0)
Cordoba/Comercio y Turismo(2/ 1)
Cundinamarca/Agroempresarial(2/ 0)
Huila/La Plata(2/ 0)
Más bases.
© 2005 Ex Libris
8:20 p. m.
18/07/2022


Reporte de Juicios Evaluativos(48) [Modo de compatibilidad] - Excel
Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista ¿Qué desea hacer?
Iniciar sesión Compartir
Pegar Portapapeles Arial 10 Fuente Alineación General Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Estilos Insertar Eliminar Formato Celdas Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar Modificar
C40
Versión: 1
Denominación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de EJECUCION
Fecha Inicio: 11/07/2022
Fecha Fin: 29/07/2022
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación: 9125 - CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES
Tipo de | Número de | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio
CC 1007757030 MICHAEL ALEXIS ACEVEDO OSORIO EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
CC 1003828922 EDWIN ARLEY URBINA VASQUEZ EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
CC 1062919851 JOSE EDUARDO ZAPATA ACEVEDO EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
CC 1082996895 YESSORUFABIAN IBARRA SANCHEZ EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
CC 1090767724 DIMMSON ADRIAN GARCIA SANDOVAL EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
CC 1113787032 DANIEL ALEJANDRO RODRIGUEZ LONDOÑO EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
CC 1116216210 MIGUEL ANGEL MONROY SOTO EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
CC 1116287896 ABEL FERNEY CORRALES CORRALES EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
CC 1143981230 OCTAVIO GUIDENO GAFICES EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
CC 1143990022 WILFRED ELMER ROMO BASTIDAS EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
CC 1144095074 CARLOS ARTURO ESPINAL MORALES EN FORMACION 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos 603763 - 230301901 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN 603965 - 230301902 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN POR
Hoja
Listo
53%
6:45 p. m.
18/07/2022