Evidencias de la formación

Ficha: 3052837
Nombre Del Curso: Higiene y manipulación de alimentos







Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Manatí, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos, así mismo se dio uso a equipos incluidos en el kit campesena, tales como refractómetro y termómetro digital de punzón, los cuales permitieron realizar diferentes pruebas a las frutas, como temperatura y solidos solubles, de la cual los aprendices estaban muy contestos por el uso de estos. En esta ficha se lograron certificar 17 aprendices de 26. Los aprendices que no se lograron certificar, manifestaron algunos no poder continuar con la formación por motivos laborares, otros por cambio de residencia y otros no querían realizarlo.

Asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:			3052837	LUGAR:	MANATÍ 1										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	CC	1042978424	DAYANA CERA ESCOBAR	x	x	x	x	x	x	E	x	x	x	x	E
2	CC	1042969771	LILIANYS FAJARDO OROZCO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	E	x	x
3	CC	1042980770	KENYA SANJUAN MENDOZA	NO CERTIFICAR											
4	CC	1236440282	JENGLUIS OCAMPO GARCIA	x	x	x	E	x	x	x	x	x	E	x	x
5	CC	1042979316	LAURA RUIZ MATUTE	NO CERTIFICAR											
6	CC	1007205420	MELISSA MATUTE RUIZ	NO CERTIFICAR											
7	CC	1046696306	JOINER CORREA ARIZA	x	x	E	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8	CC	1049830191	NORI AYOLA SUAREZ	E	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
9	CC	22539402	SOL DOMINGUEZ MATUTE	E	x	x	x	x	x	x	x	x	E	x	x
10	CC	1042971720	MIGUEL PADILLA CANTILLO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
11	CC	1042968949	ANTONIO AREVALO OCAMPO	NO CERTIFICAR											
12	CC	1042968884	ROSA CHARRIS SARMIENTO	NO CERTIFICAR											
13	CC	1042972329	LEILA CANTILLO DE LA HOZ	x	x	x	x	x	x	x	E	x	x	x	x
14	CC	1001931212	MAYERLIS CASTRO ORTIZ	NO CERTIFICAR											
15	CC	22538374	FIDELA CERA PADILLA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	E	x	x
16	CC	52406304	ANA BELRIO SILGADO	x	x	E	x	x	x	x	x	x	x	x	x
17	CC	1042979563	EDGAR PADILLA PEÑALOZA	x	x	x	x	x	E	x	x	x	x	x	x
18	TI	1042970079	JUAN MAZA VASQUEZ	NO CERTIFICAR											
19	CC	1042978464	NARLYS PELAEZ DE LOS REYES	x	x	x	x	x	x	E	x	E	x	x	x
20	CC	8500410	JOSE ZARATE SANJUAN	x	x	x	E	x	x	x	x	x	x	x	x
21	CC	1007122770	MIRIAN OROZCO MARRIAGA	NO CERTIFICAR											
22	CC	1043554121	SHARICK CEPEDA JIMENEZ	x	E	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
23	CC	1043554137	MARIA MARTINEZ CANTILLO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	E
24	CC	1042973205	FELIPE MARTINEZ CANTILLO	x	x	E	x	x	x	x	x	x	x	x	x
25	CC	52866999	LUZ CAMPOS CARABALLO	x	x	x	x	x	x	x	x	E	x	x	x
26	CC	22662828	NUBIA HERNANDEZ GONZALEZ	NO CERTIFICAR											

Ficha: 3057832
Nombre Del Curso: Higiene y manipulación de alimentos









Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Manatí, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos, así mismo se dio uso a equipos incluidos en el kit campesena, tales como refractómetro y termómetro digital de punzón, los cuales permitieron realizar diferentes pruebas a las fruta y la leche, como temperatura y solidos solubles, lo que les permitió como producto final la obtención de un yogurt, de la cual los aprendices estaban muy contestos por el uso de estos. En esta ficha se lograron certificar 16 aprendices de 28. Los

aprendices que no se lograron certificar, manifestaron algunos no poder continuar con la formación por motivos laborares, otros por cambio de residencia y otros no querían realizarlo.

Asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:		3052832		LUGAR:	MANATÍ 2										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	CC	1007205489	MONICA PADILLA CANTILLO	NO CERTIFICAR											
2	CC	1007205798	NEISER OCAMPO ORTIZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	TI	1042970161	MARGARETH OCAMPO CAICEDO	NO CERTIFICAR											
4	TI	1042970196	EDANIS ORTIZ GUTIERREZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	TI	1042969768	KEILYS SALCEDO FONTALVO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6	PPT	7319124	JORLEDYS CACERES LOPEZ	E	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
7	CC	1042974720	LILISAI MONTERO ZAPATEIRO	NO CERTIFICAR											
8	CC	1042973791	KATERIN MARTINEZ YANCE	NO CERTIFICAR											
9	CC	1042970155	SUSANA OLIVO VALENCIA	NO CERTIFICAR											
10	CC	1007122803	BRIYIT MATUTE MUÑOZ	E	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11	CC	1007122464	ISSALUZ SUAREZ DOMINGUEZ	NO CERTIFICAR											
12	CC	1042968856	EDINSON PEREZ QUINTERO	NO CERTIFICAR											
13	CC	1001934078	RAQUEL MUÑOZ CANTILLO	X	E	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14	CC	22487213	YERSENIA RODRIGUEZ ARIZA	NO CERTIFICAR											
15	CC	22539963	JACKELINE GARCIA BERDUGO	NO CERTIFICAR											
16	CC	1042971604	YORLEN CANTILLO TORRENEGRA	E	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
17	CC	57448275	NELSI VILLALOBO HERNANDEZ	NO CERTIFICAR											
18	CC	8501233	NICOLAS OCAMPO ZARATE	NO CERTIFICAR											
19	CC	22539590	DUBERLIS ALVAREZ CUETO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
20	CC	1042970662	YULISFETH SANJUAN ZAPATEIRO	NO CERTIFICAR											
21	CC	22539738	LICEX ESCORCIA ANILLO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
22	CC	1151471540	GLADYS MEDRANO DE ARCO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
23	CC	22540340	GREIDIS ESCORCIA CAMARGO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
24	CC	1045250434	MAILYN TORO CHARRIS	NO CERTIFICAR											
25	CC	1045171740	MARIA VALENCIA DE LA HOZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
26	CC	55236625	EMILIANA OCAMPO MENDOZA	NO CERTIFICAR											
27	CC	1043554103	MARIA REALES HORTA	NO CERTIFICAR											
28	CC	1042972545	VAILETH DE LA HOZ ESCOBAR	NO CERTIFICAR											

Ficha: 30522829

Nombre Del Curso: Higiene y manipulación de alimentos





Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Sabanalarga, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos. En esta ficha se lograron certificar 11 aprendices de 25. Los aprendices que no se lograron certificar, manifestaron algunos no poder continuar con la formación por motivos laborares, otros por cambio de residencia y otros no querían realizarlo.

Asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:			3052829	LUGAR:	SABANALARGA											
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	CC	50912434	LEDYS MARAÑON CONTRERAS	NO CERTIFICAR												
2	CC	1043018528	PAOLA CERVANTES SARMIENTO	NO CERTIFICAR												
3	CC	22636865	MARTA CERVANTES VILORIA	x	x	x	E	X	X	X	X	X	X	X	X	
4	CC	1045228595	TIVISAY SUAREZ ANGULO	NO CERTIFICAR												
5	CC	1042995028	ARACELIS CERVANTES DE LA ROSA	x	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
6	CC	1081759769	RODOLFO FONTALVO RODRIGUEZ	NO CERTIFICAR												
7	CC	32854857	EDITH RODRIGUEZ FONTALVO	NO CERTIFICAR												
8	CC	8648146	FREDYS TOVAR BOLAÑO	NO CERTIFICAR												
9	CC	1042970755	KAREN GOMEZ DIAZ	x	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
10	PPT	6245835	YOSIMAR MORALES BARRIOS	x	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
11	CC	22570339	NELLY CASTRO VILLA	x	x	x	E	X	X	X	X	X	X	X	X	
12	CC	1043003658	KATIA POLO MERCADO	NO CERTIFICAR												
13	CC	1043005493	LAURA JIMENEZ LUQUEZ	x	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
14	CC	1043005580	LORENA BARRIOS LECHUGA	x	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
15	CC	1042999594	LICETH TOVAR CUENTAS	E	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
16	CC	1007893483	MARIA PEÑA PEREZ	NO CERTIFICAR												
17	CC	32858317	PATRICIA OROZCO PADILLA	x	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
18	CC	32846877	ROSA CERVANTES VILORIA	x	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
19	CC	22613118	EMERLINDA SARMIENTO VALENCIA	x	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
20	CC	32854609	IRIS DIAZ SARMIENTO	x	x	E	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
21	CC	8633658	ADOLFO MERCADO PACHECO	NO CERTIFICAR												
22	CC	1042972573	MARIA OCAMPO LIDUEÑA	x	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
23	CC	1043010934	WENDYS BENITEZ CASTRO	NO CERTIFICAR												
24	CC	32853703	CIELO SANJUAN LEJARDE	x	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X	X	
25	PPT	5334192	NOREIDA PERCHE	NO CERTIFICAR												

Ficha: 3052405

Nombre Del Curso: Higiene y manipulación de alimentos





Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Sabanalarga en el corregimiento de aguada de pablo, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos. En esta ficha se lograron certificar 17 aprendices de 21.

Asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:			3058405	LUGAR:	AGUDA DE PABLO										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	CC	3758177	EFRAIN BARRAZA RUIZ	X	X	X	E	x	x	x	x	x	x	x	E
2	CC	1007123845	YANINE BERDUGI PEÑA	NO CERTIFICAR											
3	CC	1001865989	PAULA CABRERA CERVANTES	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
4	CC	1043018945	YIRA CABRERA CERVANTES	X	X	X	E	x	x	x	x	E	x	x	x
5	PPT	5604077	YULEIDY CAÑATE DE PEÑA	E	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
6	CC	1043014009	ALBA CARMONA CASTRO	NO CERTIFICAR											
7	CC	1043028573	CAROLINA CASTRO DE LA HOZ	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
8	CC	1001870453	ROYNER CASTRO DE LA HOZ	NO CERTIFICAR											
9	CC	1001866637	ANTONY ESCORCIA BERDUGO	E	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
10	CC	1043015978	CARMEN GARCIA RUIZ	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	E	x
11	CC	22636400	RITA MARTINEZ VALENCIA	X	X	X	X	x	E	x	x	x	x	x	x
12	CC	1043008418	LUCILA PEREZ CABRERA	X	X	X	E	x	x	x	x	x	x	x	x
13	CC	1043585469	MELIN RANGEL JARAMILLO	NO CERTIFICAR											
14	CC	32855876	MERYS RICAURTE MACHACON	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
15	CC	1043021826	ADALITH RODRIGUEZ MARTINEZ	E	X	X	X	x	E	x	x	x	x	x	E
16	CC	1043587479	DARLIN RODRIGUEZ MARTINEZ	X	E	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
17	CC	1042971580	LINDA RODRIGUEZ MARTINEZ	X	X	X	E	x	x	x	x	x	x	x	x
18	CC	1043008898	ZULEYMIS RUIZ MUÑOZ	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
19	CC	32854632	ANALILIA RUIZ RUIZ	E	X	X	X	x	x	x	E	x	x	x	x
20	CC	1007891283	MARIA SOÑETT RANGEL	E	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
21	CC	3758395	DIOGENES THERAN GONZALEZ	X	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x

REPORTE DE HORAS DESCARGADAS DE SOFIA PLUS

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3052829 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3077975 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3058405 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3052837 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3077972 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3052832 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3077970 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3077974 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 185,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL