Evidencias de la formación

Ficha: 3133402
Nombre Del Curso: Higiene y manipulación de alimentos



Ficha 3133402: Formación impartida de manera presencial, en el municipio de Soledad a la empresa Organización Solarte & CIA SAS, 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. Logrando así culminar la formación todos los aprendices.

Asistencia

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

FICHA:			3133402	LUGAR:	SOLEDAD										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	CC	72435190	ERNEY ARTETA PULIDO	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
2	CC	1129516626	ELKIN BOLAÑOS CASTELLANOS	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
3	CC	3210437	NILSON BOTINA DELGADO	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
4	CC	1045725547	JAIRO CAMARGO NORIEGA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
5	CC	72184542	MIGUEL CARRANZA CARPIO	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
6	CC	72228593	ALCIBIADES CASTILLO GOMEZ	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
7	CC	72215808	JORGE CASTILLO ORTIZ	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
8	CC	12875119	JOSE CHAGUEZA CUATIS	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
9	CC	72428581	MARLON CHARRIS MOLINA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
10	CC	1048292827	LUIS DEL VALLE MARIN	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
11	CC	8765988	ARMANDO DOMINGUEZ CONRADO	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
12	CC	72433293	MARIO DOMINGUEZ IBAÑEZ	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
13	CC	19774836	LAZARO GARCIA URBINA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
14	CC	8794709	JORGE CARIZABALO HERNANDEZ	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
15	CC	1143156877	STEPHANIE GARROS SALAZAR	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
16	CC	1044427120	MIGUEL GOMEZ MENDOZA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
17	CC	72138057	REINALDO GOMEZ OJEDA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
18	CC	1042455880	ALFREDO GUERRA MEZA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
19	CC	1048278467	LUIS HERNANDEZ SUAREZ	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
20	CC	1001889494	FRANKLIN JIMENEZ ACOSTA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
21	CC	1052701366	JENRY LOPEZ GARCIA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
22	CC	15725577	IVAN LOZANO BORJA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
23	CC	1129504452	MAYERLIS MALDONADO HERNANDEZ	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
24	CC	1001877241	KEYNER MARIN ESCORCIA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
25	CC	72265393	FRANCISCO MARTINEZ SAENZ	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x
26	CC	11063553	JOHN MARTINEZ TALAIGUA	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x

Ficha: 313420
Nombre Del Curso: Higiene y manipulación de alimentos



Formación impartida de manera presencial, en el municipio de Soledad a la empresa Organización Solarte & CIA SAS, 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. Logrando así culminar la formación todos los aprendices.

Asistencia

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

FICHA:			3133420	LUGAR:	SOLEDAD										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	CC	8780139	MODESTO MENDOZA GUZMAN	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
2	CC	1001943131	BRANDO MENDOZA SILVERA	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
3	CC	1002235048	JESUS MERIÑO MEJIA	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
4	CC	1143447414	MARIA MEZA LEONES	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
5	CC	1002228011	NEIDER MONTERO CAMARGO	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
6	CC	72148816	OMAR MUÑOZ ARRIETA	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
7	CC	1042441451	DANILO NAVAS BOLIVAR	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
8	CC	1001881421	JESUS NIEBLES MONTERO	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
9	CC	72179181	PABLO ORTA RAMOS	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
10	CC	1042442326	HAILLER PACHECO BARCELO	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
11	CC	1042433408	YORLAN PALACIO MARTINEZ	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
12	CC	12751914	JESUS PAZ BOTINA	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
13	CC	72055197	DAY PEREZ ARROYO	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
14	CC	15702035	PASCUAL PEREZ MONTES	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
15	CC	72120025	RAUL ROMERO JIMENEZ	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
16	CC	1001890877	GUILDON SANDOVAL MARTINEZ	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
17	CC	55241419	MELISSA TAFUR GALINDO	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
18	CC	72159182	FELIPE TARA GOMEZ	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
19	CC	1001882364	EDWIN TORRES ROJAS	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
20	CC	72050201	JAIME VARGAS HERRERA	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
21	CC	8785447	ESLAIDER VIDES OROZCO	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
22	CC	72213320	LUIS VILLA HERRERA	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
23	CC	5268354	CARLOS VILLA LOPEZ	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
24	CC	1001944538	ALEXIS VILLAMIZAR ALVAREZ	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
25	CC	72431163	EDUARDO VILLARREAL GARVINI	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
26	CC	1042416714	JUAN YEPES ARRIETA	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
27	CC	72248155	OSCAR ZULUAGA BUSTAMANTE	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x

Ficha: 3133457
Nombre Del Curso: Higiene y manipulación de alimentos





Ficha 3133457: Formación impartida de manera presencial, 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, hasta el momento están recibiendo las clases todos los aprendices inscritos en la formación. Logrando así culminar la formación todos los aprendices.

Asistencia

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

FICHA:		3133457		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	1042980339	RUBEN OCAMPO CERA	E	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
2	CC	1002095029	YURIBIS MARTINEZ FONSECA	x	X	X	E	x	x	x	x	x	x	x	x
3	CC	8644700	WILMAN MARIN PEÑA	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
4	CC	1045690775	DOMINGO ZUÑIGA SANCHEZ	x	X	E	X	x	x	x	x	x	x	x	E
5	CC	1129492098	PEDRO VALDES SALINA	x	E	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
6	CC	1045235998	EVA BARRAZA POLO	E	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
7	CC	1042973827	LUIS TORRES	x	X	E	X	x	E	x	x	x	x	x	x
8	CC	22600359	MARILEYIS DIOSA MARTINEZ	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
9	CC	1007125322	JESUS CANTILLO CANTILLO	x	X	E	X	x	x	x	x	x	X	E	x
10	CC	1002236816	ESTIVENSON LEAL CONTRERAS	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
11	CC	1143461876	JONATTA GOMEZ GAMARRA	E	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
12	CC	1129530431	JAIDER GUTIERREZ MENESES	x	E	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
13	CC	1094831305	JHON QUINTERO VILLALOBOS	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
14	CC	1127948737	HERNAN SUAREZ RODRIGUEZ	x	X	E	X	x	x	x	x	x	x	x	x
15	CC	22609919	KARELI VALENCIA FONSECA	x	X	X	X	E	x	x	x	x	x	E	x
16	CC	1047219549	JOHARY DIAZ SARMIENTO	x	X	X	E	x	x	x	x	x	x	x	x
17	CC	1002410571	ALFONSO BOLIVAR BAEZ	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
18	CC	72022597	LUIS CANTILLO GUTIERREZ	E	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
19	CC	1043025115	FABIO CASTRO CASTELLANO	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	E	x
20	CC	8764668	SERGIO MONTERO VARGAS	x	X	X	X	x	x	E	x	x	x	x	x
21	CC	22647197	YENNY ARANGO CASTRO	x	X	E	X	x	x	x	x	x	x	x	x
22	CC	1043000806	MARIA MERCADO SARMIENTO	x	X	X	E	x	x	x	x	x	x	x	x
23	CC	1045690486	NADIA ALVAREZ DE AVILA	x	X	X	X	x	x	E	x	x	x	x	E
24	CC	1043011017	LISSETTE ACUÑA ORTIZ	x	X	X	E	x	x	x	x	x	x	x	x

Ficha: 3133472

Nombre Del Curso: Higiene y manipulación de alimentos





Ficha 3133472: Formación impartida de manera presencial, 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, hasta el momento están recibiendo las clases todos los aprendices inscritos en la formación. Así mismos se dio uso al kit CampeSena, logrando así culminar la formación todos los aprendices.

Asistencia

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

FICHA:			3133472	LUGAR:	SABANALARGA, AGUADA DE PABLO 1										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	CC	1001867159	YARISETH LUQUE PEDRAZA	E	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
2	CC	1043017846	JEAN ALARCON LARA	x	X	X	E	x	x	x	x	x	x	x	x
3	CC	1001867764	JOEL DE LA HOZ CASTRO	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
4	CC	1042994911	JOSE CELLIS RODRIGUEZ	x	X	E	X	x	x	x	x	x	x	x	x
5	CC	1043023539	BELKIS CELLIS RODRIGUEZ	x	E	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
6	CC	1042994123	KAROLAY DIAZ BARRAZA	E	X	X	X	x	x	x	x	x	E	x	x
7	CC	1049537351	ROSMAIRA CANENCIA UTRIA	x	X	E	X	x	x	x	x	x	x	x	x
8	CC	1043011984	CLARA FERNANDEZ SARMIENTO	x	X	X	X	x	x	x	E	x	x	x	x
9	CC	1043000133	OTLIA FERNANDEZ SARMIENTO	x	X	E	X	x	x	x	x	x	x	x	x
10	CC	78075785	GUSTAVO CELLIS PEREZ	x	X	X	X	E	x	x	x	x	x	x	x
11	CC	1001870147	FERDERMAN VILLAFAÑE	E	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
12	CC	1007125339	YOLEIMY MARCHENA MORALES	x	X	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
13	CC	1042997375	PATRICIA MARCHENA OSPINO	x	E	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x
14	CC	1043000187	ANGELICA MARCHENA OSPINO	x	X	X	X	x	x	E	x	x	x	x	x
15	CC	1043026882	MARIA OSPINO ARIZA	x	X	E	X	x	x	x	x	x	x	x	x
16	CC	1045229210	ELVIRA PEREZ NAVARRO	x	X	X	X	x	x	x	x	x	E	x	x
17	CC	8647361	JORGE PEREZ NAVARRO	x	X	X	E	x	x	x	x	x	x	x	x

Ficha: 3133464

Nombre Del Curso: Higiene y manipulación de alimentos







Ficha 3133464: Formación impartida de manera presencial, 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, hasta el momento están recibiendo las clases todos los aprendices inscritos en la formación. Así mismos se dio uso al kit CampeSena. Logrando así culminar la formación todos los aprendices.

Asistencia

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

FICHA:			3133464	LUGAR:	SABANALARGA, AGUADA DE PABLO 2										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	CC	1043020062	LINA BERDUGO AVILA	x	X	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X
2	CC	1043022152	MAIKOL MATOS MEZA	x	X	x	x	x	X	X	X	X	E	X	X
3	CC	32854137	JOHANA LECHUGA MENDOZA	x	E	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X
4	CC	1043003034	FLOR CORONADO VILLAFAÑE	E	X	x	x	E	X	X	X	X	X	X	X
5	CC	22646263	GEORGINA BARRAZA VILLAFAÑE	x	x	E	x	x	X	X	X	X	X	X	X
6	CC	1043012325	MARIA SAN JUAN MARIN	x	X	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X
7	CC	1043004606	LESLY SANJUAN BARRAZA	x	E	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X
8	CC	32849480	MARTHA MARIN VILLAFAÑE	x	X	E	x	x	X	X	X	X	E	X	X
9	CC	45536114	BERLINDA BARRIOS BERRIO	x	X	x	x	E	X	X	X	X	X	X	X
10	CC	1042997453	IVAN PEREZ MARIMON	E	X	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X
11	CC	32846254	MONICA ORTIZ ESCORCIA	x	X	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X
12	CC	22599672	BETTIS SARMIENTO PALMA	x	X	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X
13	CC	22638077	BEATRIZ BLANCO SALAZAR	x	x	x	x	x	X	X	X	X	E	X	X
14	CC	32854022	CLAUDIA DE AGUAS SANDOVAL	x	X	x	E	x	X	X	X	X	X	X	X
15	CC	1001867938	YORGELIS ROBLES DE LA HOZ	x	E	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X
16	CC	1005646492	OMAR VILLADIEGO FIGUEROA	E	X	x	x	x	X	X	X	X	X	E	X
17	CC	32873619	IRINA FABREGAS GONZALES	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: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 14/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3133472 - 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: 3133457 - 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 : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3133464 - 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: 3133402 - 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 : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3133420 - 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 : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 76,00

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