1.Denominación del Programa de Formación: manipulación de alimentos

2. Número de la ficha: 3143708

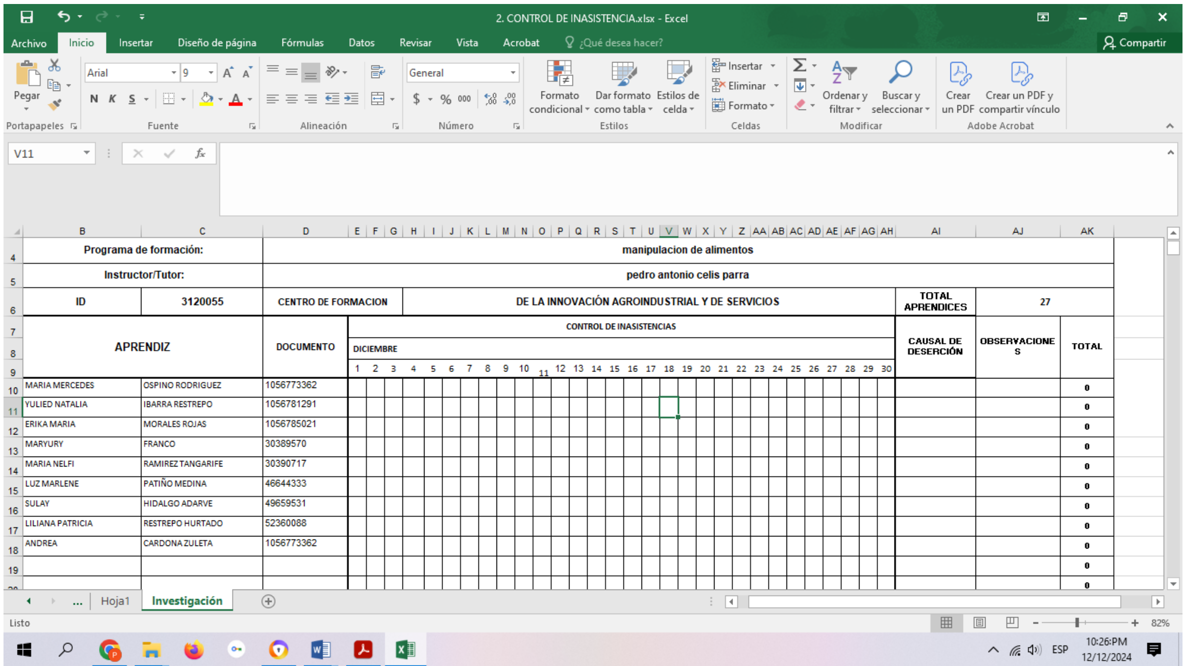
3.Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

4.Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

29080110601 establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
29080110602 identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.
29080110603 aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
29080110604 validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.

Envió de control de inasistencia



Programa de formación:	manipulacion de alimentos
Instructor/Tutor:	pedro antonio celis parra

ID	3120055	CENTRO DE FORMACION	DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS	TOTAL APRENDICES	27

APRENDIZ		DOCUMENTO	CONTROL DE INASISTENCIAS DICIEMBRE																														CAUSAL DE DESERCIÓN	OBSERVACIONES	TOTAL
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
MARIA MERCEDES	OSPINO RODRIGUEZ	1056773362																																	0
YULIED NATALIA	IBARRA RESTREPO	1056781291																																	0
ERIKA MARIA	MORALES ROJAS	1056785021																																	0
MARYURY	FRANCO	30389570																																	0
MARIA NELFI	RAMIREZ TANGARIFE	30390717																																	0
LUZ MARLENE	PATIÑO MEDINA	46644333																																	0
SULAY	HIDALGO ADARVE	49659531																																	0
LILIANA PATRICIA	RESTREPO HURTADO	52360088																																	0
ANDREA	CARDONA ZULETA	1056773362																																	0
																																			0
																																			0