
Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
20/10/2025 08:56


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
20/10/2025 08:56


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
20/10/2025 08:56


Tecnologo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
23/10/2025 07:59


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
23/10/2025 07:59


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
23/10/2025 07:59


REDMI NOTE 13 PRO
Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2929203
23/10/2025 07:59


Tecnologo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
27/10/2025 08:54


Tecnologo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
27/10/2025 08:54


REDMI NOTE 13 PRO
Tecnologo Control de calidad
Ficha 2929203
27/10/2025 08:54


Tecnologo Control de calidad Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
Tecnologo Control de calidad
Ficha 2929203
30 / 10 / 2025 11:45


Tecnólogo Control de calidad Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
Tecnologo Control de calidad
Ficha 2929203
30 / 10 / 2025 11:45


Tecnologo Control de calidad Ficha 2929203
Tecnologo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
30/10/2025 11:45


Tecnologo Control de calidad Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
30/10/2025 11:45


Tecnologo Control de calidad Ficha 2929203
30 / 10 / 2025 11:44
REDMI NOTE 13 PRO
30/10/2025 11:44


Tecnologo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
06/11/2025 08:27


Tecnologo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
06/11/2025 08:27


Tecnologo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
06/11/2025 08:27


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
10/11/2025 11:49


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
10/11/2025 11:49


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
10/11/2025 11:49


Tecnólogo Control de calidad Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
13/11/2025 08:27


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
13/11/2025 08:27


Tecnologo Control de calidad Ficha 2929203
REDMI NOTE 13 PRO
13/11/2025 08:27


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2965669
oct 24, 2025 09:05 a. m.


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2965669
oct 24, 2025 09:04 a. m.


Tecnólogo Control de calidad Ficha 2965669
31/10/2025 08:21


Tecnólogo Control de calidad Ficha 2965669
31/10/2025 08:21


Tecnólogo Control de calidad Ficha 2965669
31/10/2025 08:21


Tecnólogo Control de calidad Ficha 2965669
31/10/2025 08:20


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2965669
nov 14, 2025 12:08 p. m.


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2965669
nov 14, 2025 12:08 p. m.


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2965669
REDMI 10 | TG CC 2965669
07/11/2025 09:49


Tecnólogo Control de calidad
Ficha 2965669
REDMI 10 | TG CC 2965669
07/11/2025 09:50


Tecnólogo Procesamiento
Ficha 2992629
Tomada con mi Galaxy A12
20 de octubre de 2025 1:49 p. m.


Tecnólogo Procesamiento
Ficha 2992629
Tomada con mi Galaxy A12
20 de octubre de 2025 1:38 p. m.


Tecnólogo Procesamiento
Ficha 2992629
Tomada con mi Galaxy A12
20 de octubre de 2025 1:37 p. m.


Tecnólogo Procesamiento
Ficha 2992629
REDMI 10 | FICHA 2992629
20/10/2025 16:16


Tecnólogo Procesamiento
Ficha 2992629
REDMI 10 | FICHA 2992629
20/10/2025 16:16


Tecnologo Procesamiento Ficha 2992629
REDMI 10 | LAC PRC MANATI
22/10/2025 10:44


Tecnologo Procesamiento Ficha 2992629
Tomada con mi Galaxy A12
22 de octubre de 2025 10:54 a. m.


Tecnólogo Procesamiento
Ficha 2992629
Tomada con mi Galaxy A12
22 de octubre de 2025 10:54 a. m.


Tecnólogo Procesamiento Ficha 2992629
Tomada con mi Galaxy A12
22 de octubre de 2025 11:41 a. m.

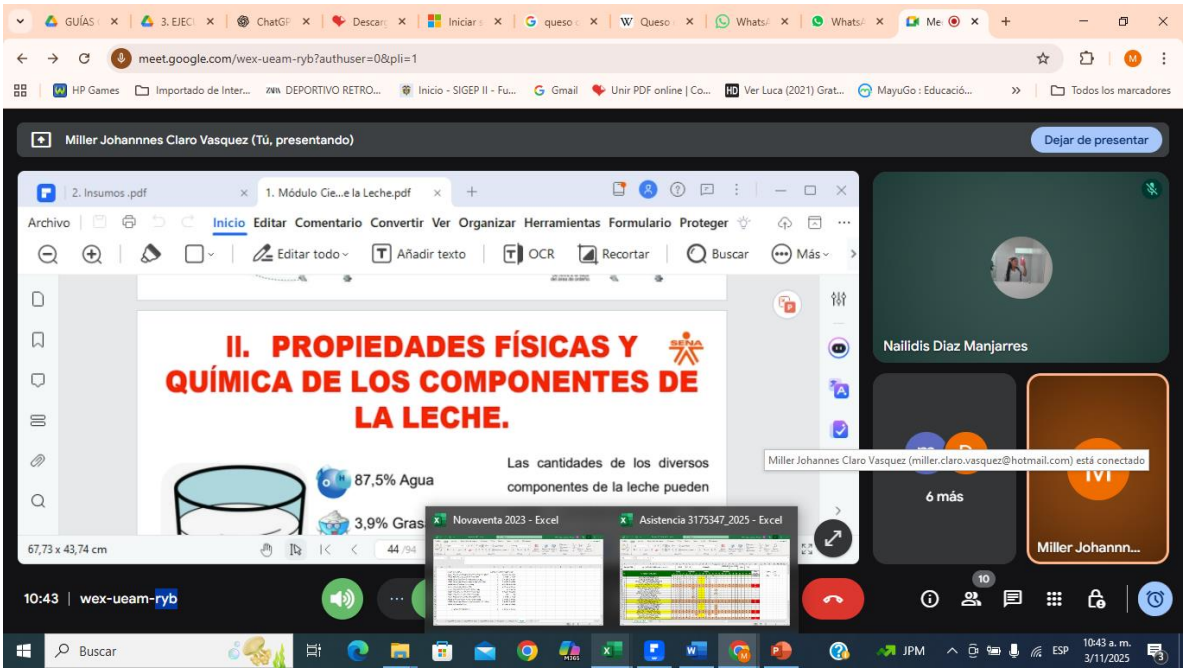

Tecnólogo Procesamiento
Ficha 2992629
SALA
DE
ESPERA

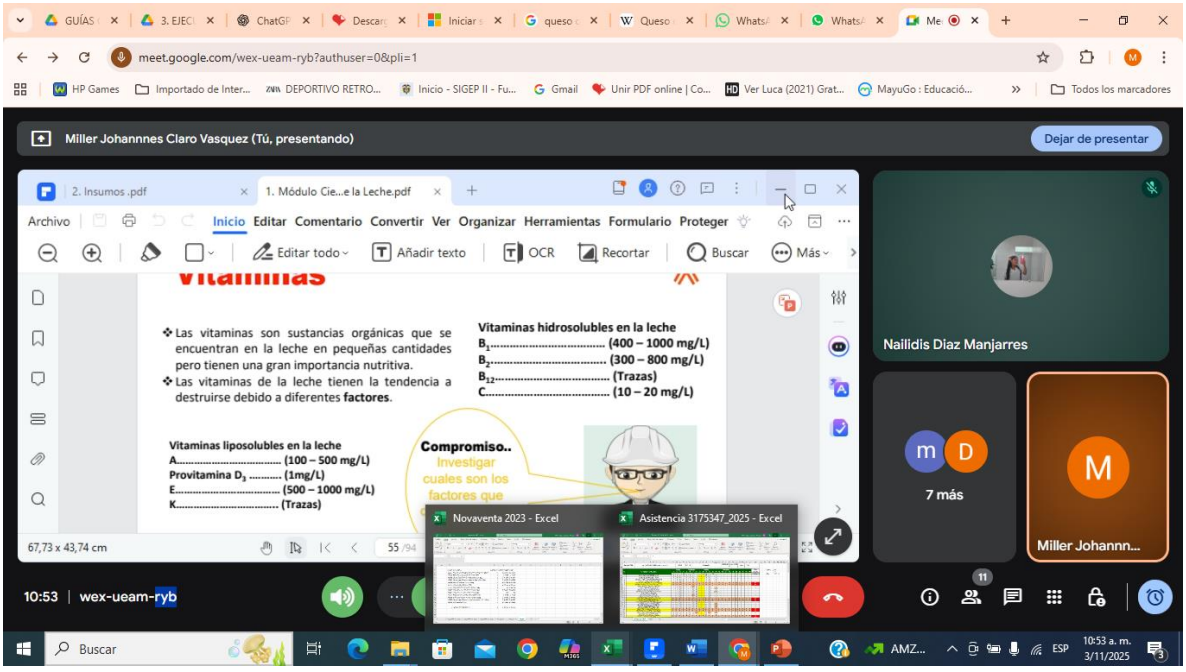

Tecnólogo Procesamiento Ficha 2992629
Tomada con mi Galaxy A12
27 de octubre de 2025 2:51 p. m.

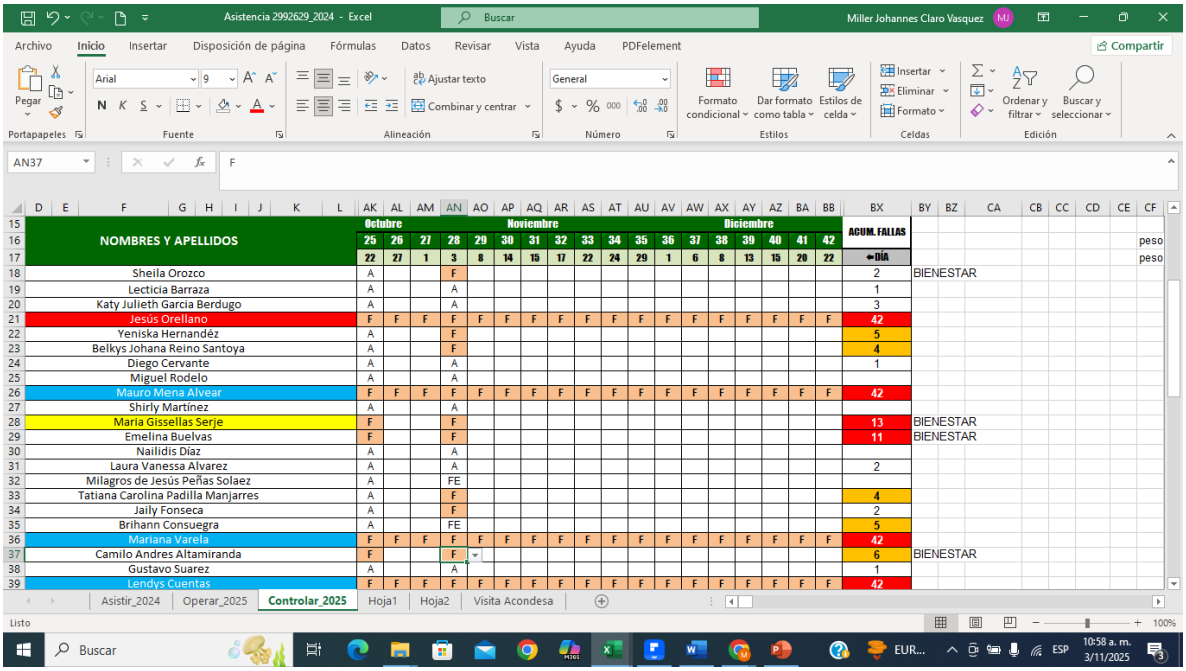
Tecnólogo Procesamiento Ficha 2992629

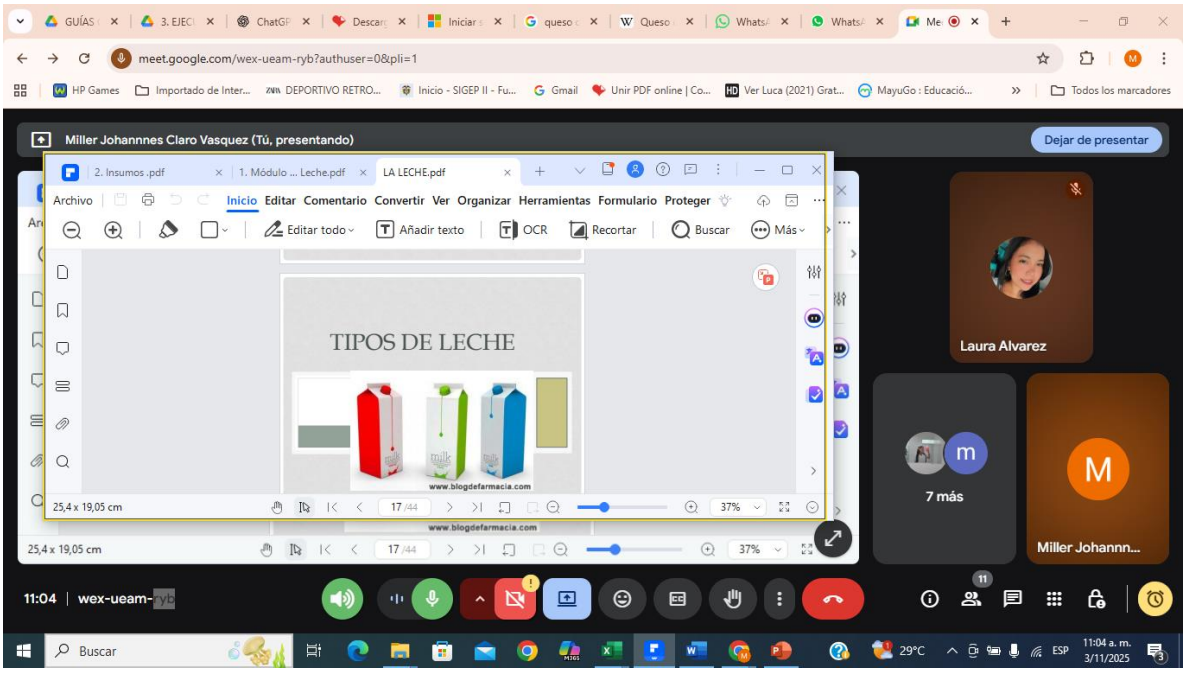


Sesión 3 Tg Procesamiento de Alimentos (Lácteos)
Lunes, 03 de noviembre · 10:00 – 11:00 am
Zona horaria: América/Bogotá
Información para unirse con Google Meet
Enlace de la videollamada: https://meet.google.com/wex-ueam-ryb

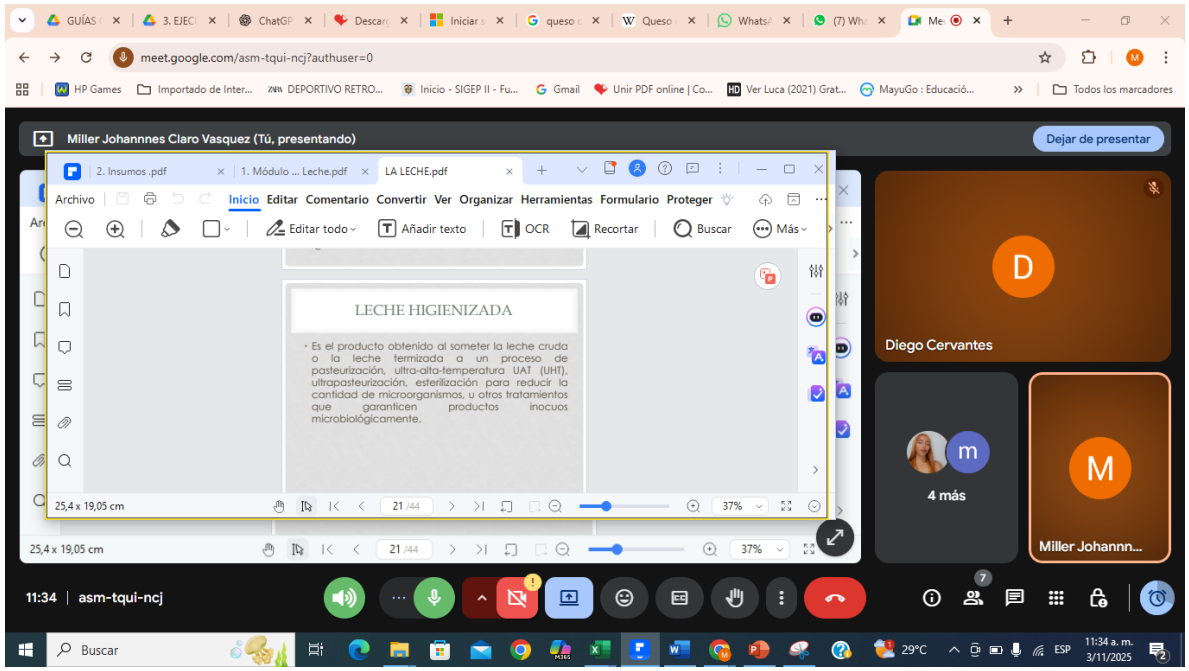


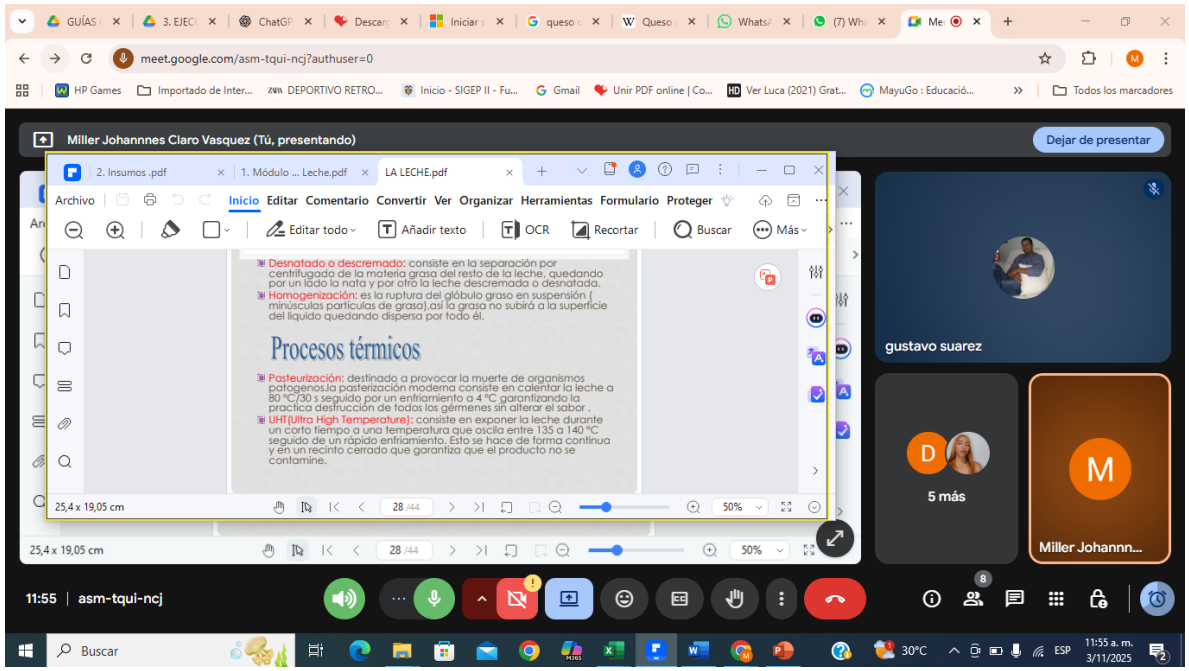


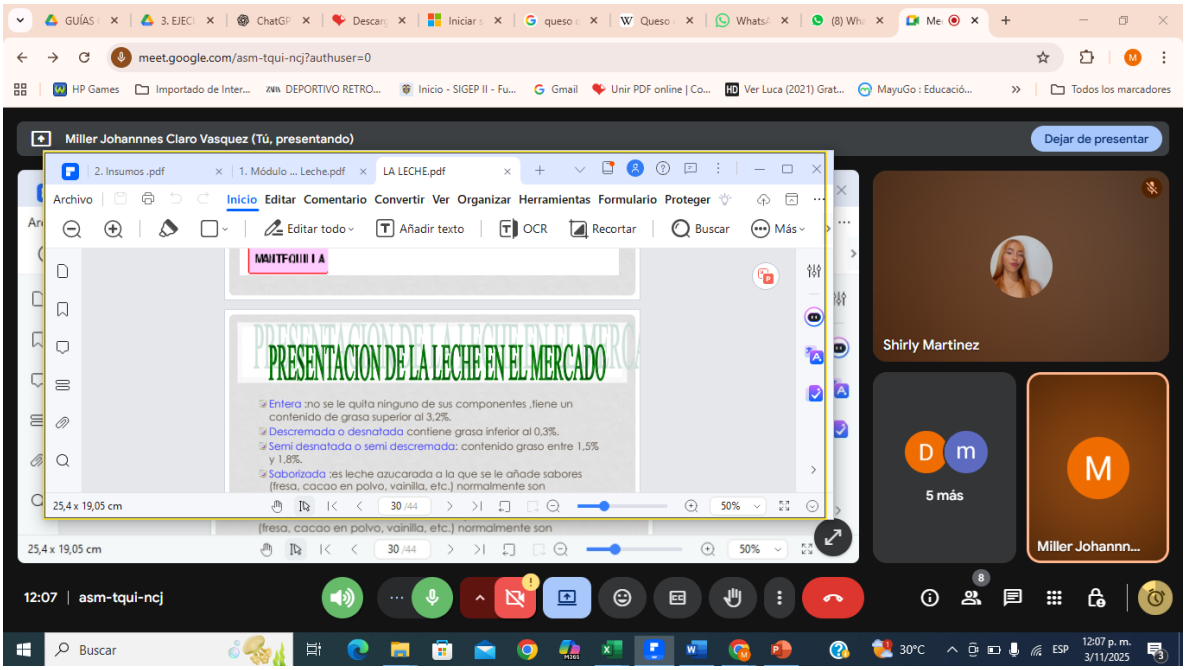


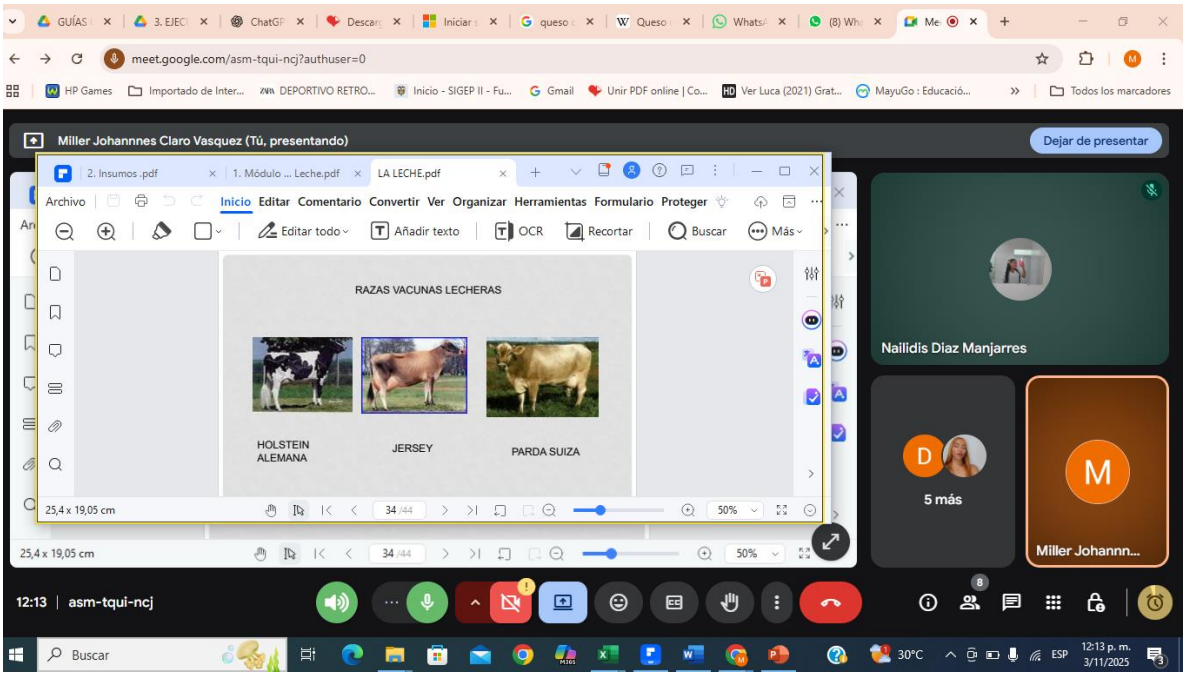


Sesión 3 Tg Procesamiento de Alimentos (Lácteos)
Lunes, 03 de noviembre · 11:00 – 12:00 am
Zona horaria: América/Bogotá
Información para unirse con Google Meet
Enlace de la videollamada: https://meet.google.com/asm-tqui-ncj


meet.google.com/asm-tqui-ncj?authuser=0
Miller Johannnes Claro Vasquez (Tú, presentando)
Dejar de presentar
LA LECHE.pdf
LECHE HIGIENIZADA
Es el producto obtenido al someter la leche cruda o la leche termizada a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente.
Diego Cervantes
4 más
Miller Johannn...
11:34 | asm-tqui-ncj


meet.google.com/asm-tqui-ncj?authuser=0
Miller Johannnes Claro Vasquez (Tú, presentando)
Dejar de presentar
LA LECHE.pdf
Desnatado o descremado: consiste en la separación por centrifugado de la materia grasa del resto de la leche, quedando por un lado la nata y por otro la leche descremada o desnatada.
Homogenización: es la ruptura del glóbulo graso en suspensión (minúsculas partículas de grasa),así la grasa no subirá a la superficie del líquido quedando dispersa por todo él.
Procesos térmicos
Pasteurización: destinado a provocar la muerte de organismos patogenos,la pasterización moderna consiste en calentar la leche a 80 °C/30 s seguido por un enfriamiento a 4 °C garantizando la practica destrucción de todos los gérmenes sin alterar el sabor .
UHT(Ultra High Temperature): consiste en exponer la leche durante un corto tiempo a una temperatura que oscila entre 135 a 140 °C seguido de un rápido enfriamiento. Esto se hace de forma continua y en un recinto cerrado que garantiza que el producto no se contamine.
gustavo suarez
5 más
Miller Johannn...
11:55 | asm-tqui-ncj


meet.google.com/asm-tqui-ncj?authuser=0
Miller Johannnes Claro Vasquez (Tú, presentando)
Dejar de presentar
LA LECHE.pdf
PRESENTACION DE LA LECHE EN EL MERCADO
Entera :no se le quita ninguno de sus componentes ,tiene un contenido de grasa superior al 3,2%.
Descremada o desnatada contiene grasa inferior al 0,3%.
Semi desnatada o semi descremada: contenido graso entre 1,5% y 1,8%.
Saborizada :es leche azucarada a la que se le añade sabores (fresa, cacao en polvo, vainilla, etc.) normalmente son
Shirly Martinez
5 más
Miller Johannn...
12:07 | asm-tqui-ncj

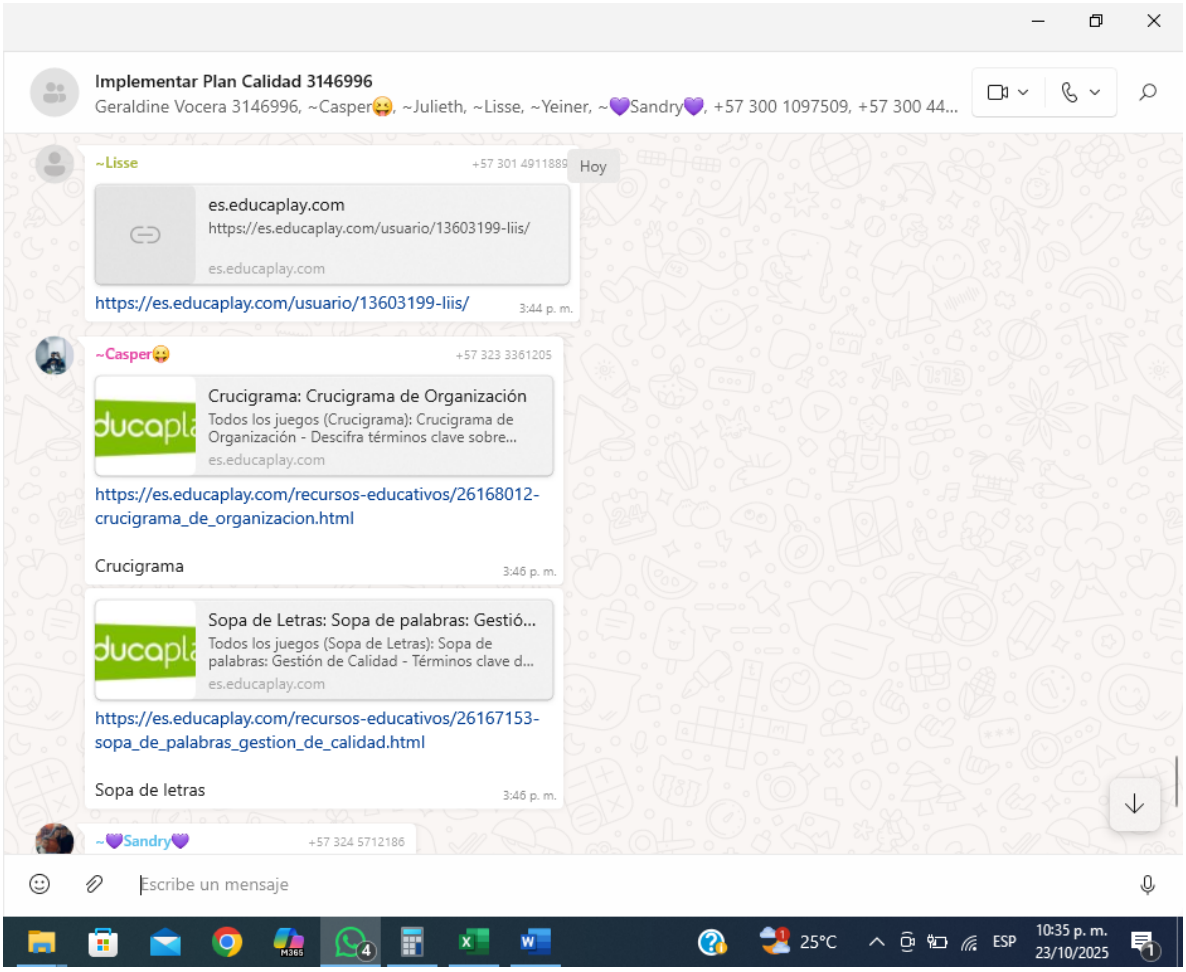

meet.google.com/asm-tqui-ncj?authuser=0
Miller Johannnes Claro Vasquez (Tú, presentando)
Dejar de presentar
LA LECHE.pdf
RAZAS VACUNAS LECHERAS
HOLSTEIN ALEMANA
JERSEY
PARDA SUIZA
Nailidis Diaz Manjarres
5 más
Miller Johannn...
12:13 | asm-tqui-ncj

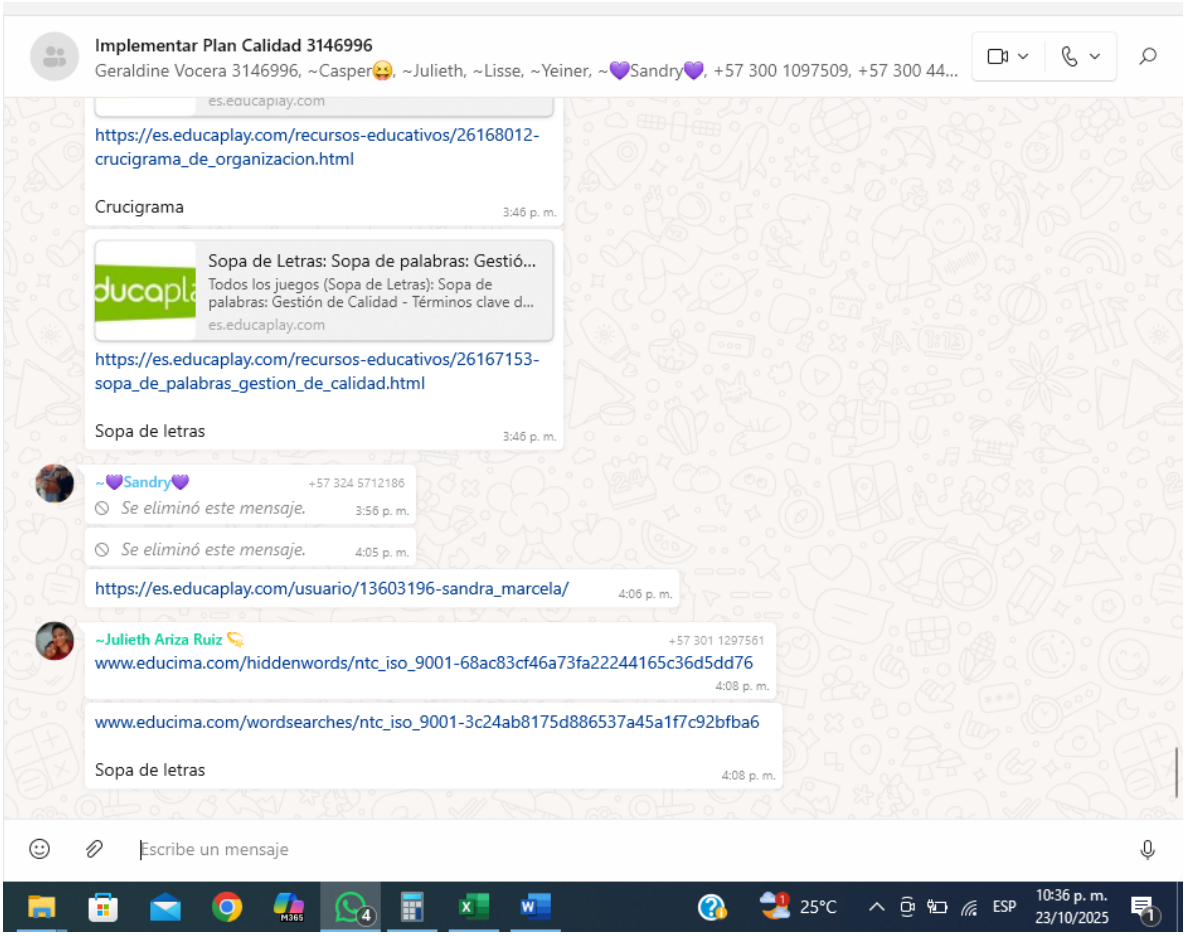

Tecnologo Procesamiento Ficha 2992629
Tomada con mi Galaxy A12
14 de noviembre de 2025 1:55 p. m.


Tecnologo Procesamiento
Ficha 2992629
Tomada con mi Galaxy A12
14 de noviembre de 2025 1:55 p. m.

Evidencia Ficha_3146996_Tg_Control de Calidad
23 de octubre de 2025

Actividad en Clase
Elaborar un Crucigrama y sopa de letra con el numeral 3 de la Norma ISO 9000:2015





https://es.educaplay.com/usuario/13603199-liis/

https://es.educaplay.com/recursos-educativos/26168012-crucigrama_de_organizacion.html

https://es.educaplay.com/recursos-educativos/26167153-sopa_de_palabras_gestion_de_calidad.html

https://es.educaplay.com/usuario/13603196-sandra_marcela/

http://www.educima.com/hiddenwords/ntc_iso_9001-68ac83cf46a73fa22244165c36d5dd76

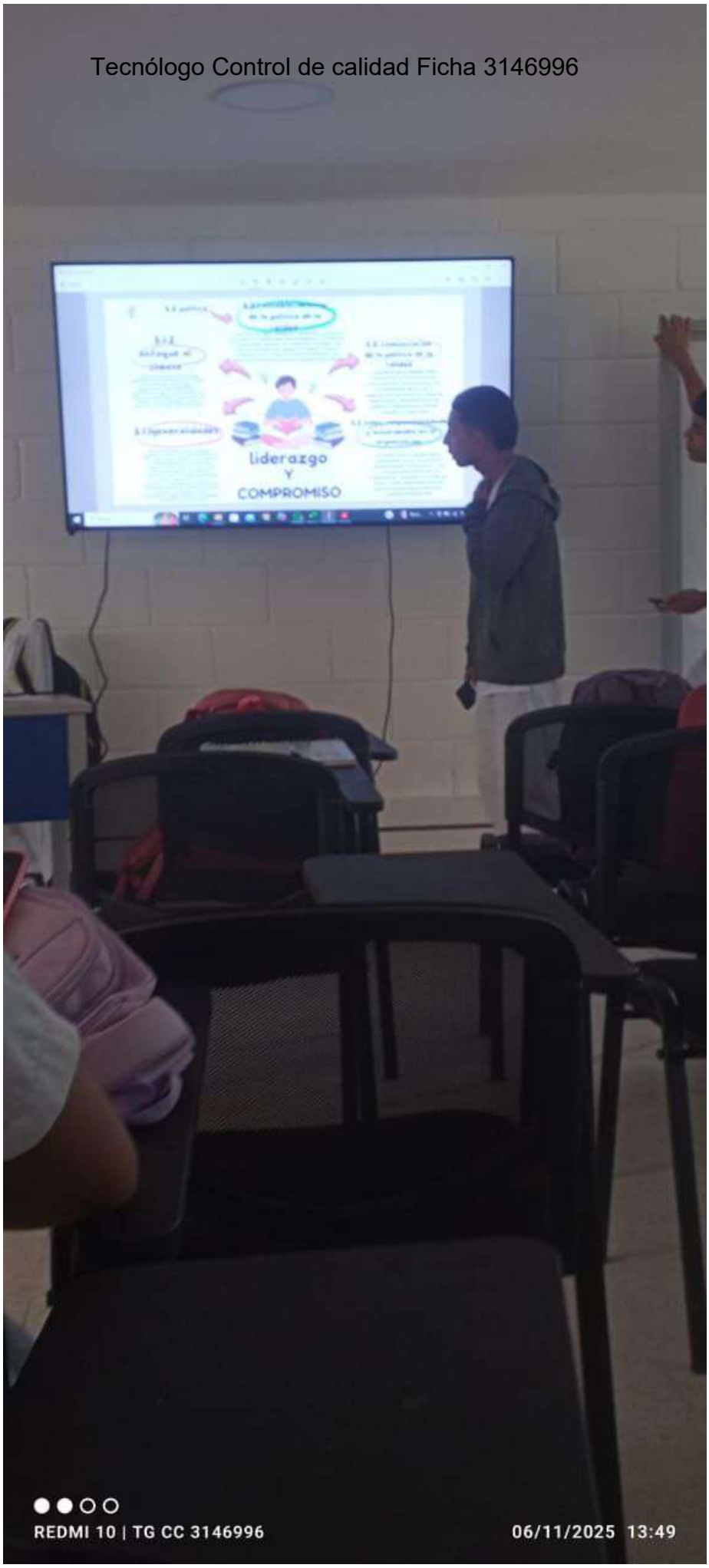
http://www.educima.com/wordsearches/ntc_iso_9001-3c24ab8175d886537a45a1f7c92bfba6


Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996
30 oct 2025, 3:57 p. m.


Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996
30 oct 2025, 3:57 p. m.


Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996
30 oct 2025, 3:57 p. m.

Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996



Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996



Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996



Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996



Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996




Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996
13 nov 2025, 3:41 p. m.


Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996
13 nov 2025, 3:43 p. m.


Tecnólogo Control de calidad Ficha 3146996
13 nov 2025, 3:41 p. m.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLGICO Y AGROINDUSTRIAL
SOLICITUD MATERIALES DE FORMACIÓN POR ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS		**FICHA:** 3175347
NOMBRE DEL PROYECTO FORMATIVO: Estandarización de productos lácteos innovadores que cumplan estándares de calidad para asociaciones ganaderas de sur del departamento del atlántico.	**CÓDIGO:** 2915203	**INSTRUCTOR RESPONSABLE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** Miller Johannes Claro Vásquez
COMPETENCIA: PRODUCCIÓN DE QUESOS	**RESULTADO DE APRENDIZAJE:** **29080108301** ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO AL PLAN DE SANEAMIENTO Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. **29080108302** DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS, SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	
FECHA DE SOLICITUD: 16 de Octubre de 2025	**FECHA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** 23 de Octubre de 2025	**AMBIENTE DE FORMACIÓN SOLICITADO:** Taller Especializado de Procesamiento de Lácteos CEDAGRO

ITEMS	MATERIA PRIMA E INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	OBSERVACIÓN
1	Leche Cruda de Vaca	10	Litros	Se sugiere que la materia prima debe ser cruda ya que se va utilizar para pruebas de Calidad de la Leche y proceso de Queso Fresco
2	Cloruro de Calcio **(CaCl2)**	2	gramos	
3	Cuajo	1	mililitro	Dosis sugeridad por ficha técnica
4	Cloruro de Sodio **(NaCl)**	500	gramos	El salado se realiza por salmuera
5	Hidroxido de Sodio 0,1 N	100	mililitros	Prueba de Calidad
6	Fenolftaleina	10	mililitros	Prueba de Calidad
7	Jabón Liquido Neutro	500	mililitros	Limpieza
8	Hipoclorito de Sodio al 5,25% 0 13%	500	mililitros	Desinfección
9	Amonio Cuaternario	100	mililitros	Desinfección
10	Limpiones o Bayetillas	4	unidades	Limpieza
11	Escobas	2	unidades	limpieza
12	Cepillos	2	unidades	Limpieza
13	Trapero	2	unidades	Limpieza
14	Baldes	2	unidades	Limepieza y Desinfección
15	Guantes Negros aseo	2	pares	Necesarios para la limpieza Talla 10
16	Haraganes o Escurridor	2	unidades	Limpieza
17	Recogedor o Palita	2	unidades	Limpieza
18	Bolsas Negras de Aseo cap 20 Litros	5	unidades	Limpieza
19	equipos e instrumentos de prueba de calidad	1	unidad	Probeta, Buretra, soporte base, equipo Milkoscan, refratometro, phachimetro, balanzas, grameras, vaso precipitado, pipeta, tubo de ensayo, lactodensimetro, termómetro, recipientes de acero inoxidable 20 litros, Moldes de queso rectagular con tapa, prensa manual de quesos, descremadora, estufa, jarras medidoras.
20	Kit de Manipulador de Alimentos	15	unidades	Gorro oruga, Tapabocas, bata desechable, guantes quirurjicos.
21				
22				
23				
24				
25				

OBSERVACIÓN: Las cantidades solicitadas debe ser coherentes con la actividad de aprendizaje a desarrollar, el número de aprendices y lo establecido en proyecto formativo.
Recuerde que la final la actividad debe diligenciar el formato de entrega de materiales de formación

(07)

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE PLANTILLA PARA ENTREGA - KIT MATERIALES DE FORMACION	Version: 2 Fecha: 17/10/2025 Codigo: NA Documento de Apoyo

LUGAR:	Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial sede Urbana Sabanalarga		
FECHA:	22 de Octubre de 2025	HORA	10:00 a. m.
CURSO O PROGRAMA:	Técnico PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS	FICHA No.	3175347
INSTRUCTOR	Miller Johannes Claro Vásquez	CEDULA No.	88.222.153

KIT DE MATERIALES DE FORMACION A ENTREGAR

ITEMS	MATERIA PRIMA E INSUMOS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	OBSERVACIÓN
1	Leche Cruda de Vaca	10	Litros	14,5
2	Cloruro de Calcio (CaCl2)	2	gramos	3
3	Cuajo	1	mililitro	1,5
4	Cloruro de Sodio (NaCl)	500	gramos	√
5	Hidroxido de Sodio 0,1 N	100	mililitros	√
6	Fenolftaleina	10	mililitros	√
7	Jabón Liquido Neutro	500	mililitros	√
8	Hipoclorito de Sodio al 5,25% 0 13%	500	mililitros	√
9	Amonio Cuaternario	100	mililitros	√
10	Limpiones o Bayetillas	4	unidades	
11	Escobas	2	unidades	√
12	Cepillos	2	unidades	√
13	Trapero	2	unidades	√
14	Baldes	2	unidades	√
15	Guantes Negros aseo	2	pares	√
16	Haraganes o Escurridor	2	unidades	√
17	Recogedor o Palita	2	unidades	√
18	Bolsas Negras de Aseo cap 20 Litros	5	unidades	√
19	equipos e instrumentos de prueba de calidad	1	unidad	√
20	Kit de Manipulador de Alimentos	15	unidades	
21				
22				
23				
24				
25				

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	FECHA DE RECIBO	FIRMA
1	ELVER ENRIQUE TORRES ORTIZ	1043554381	22-10-2025	Elver Torres
2	GRISLEIDYS SANTIAGO SOÑETT	1043004141	22-10 2025	Grisleidys Santiago
3	MARIA VICTORIA CERVANTES SARMIENTO	1007209366	22-10-2025	Maria Cervantes
4	REYNELIS ISABEL CANTILLO COBO	1043551542	22-10-2025	Reinelys C.C
5	GREILYS MARÍA SANTIAGO SOÑETT	1042977940	22-10-2025	Greilis Santiago
6	CARLOS BARRAZA MARRIAGA	1193117933	22-10-2025	Carlos B.
7	MARIA CAROLINA BARRIOS OÑATE	1007122499	22-10-2025	Maria C. Barrios Oñate
8	DAIRO ARTURO DOMINGUEZ PACHECO	1042979880	22-10-2025	Dairo Dominguez
9	JOAREL DAVILA ROMERO			
10	NEVIS SOFIA RUIZ CASTILLO	32852763	22 10 2025	Nevis Ruiz C.
11	JAIME DAVID CERA DOMINGUEZ	1042970586	22-10 2025	Jaime Cera D
12	YICELIS DEL CARMEN NARVAEZ BARRAZA			
13	AHYDER DAVID DEOSSA RAMIREZ	1020147218	22-10-2025	Ahyder D
14	ANAIS DE JESUS MARRIAGA REALES	1042979634	22-10-2025	Anais Marriaga R.
15	BEIBIS YASMIN HERNADEZ PAEZ	3a1760 68	22-10-2025	Beibis HP
16	MARIA IMACULADA CANTILLO ROJANO			
17	KAREN CECILIA VALENCIA ARIZA	22540930	22-10-2025	Karen Valencia Ariza
18				
19				
20				

Técnico Derivados Lácteos Producción de Quesos Manatí
Ficha 3175347



Técnico Derivados Lácteos Producción de Quesos Manatí
Ficha 3175347




Técnico Derivados Lácteos Producción de Quesos Manatí
Ficha 3175347

Técnico Derivados Lácteos Producción de Quesos Manatí
Ficha 3175347



Técnico Derivados Lácteos Producción de Quesos Manatí
Ficha 3175347

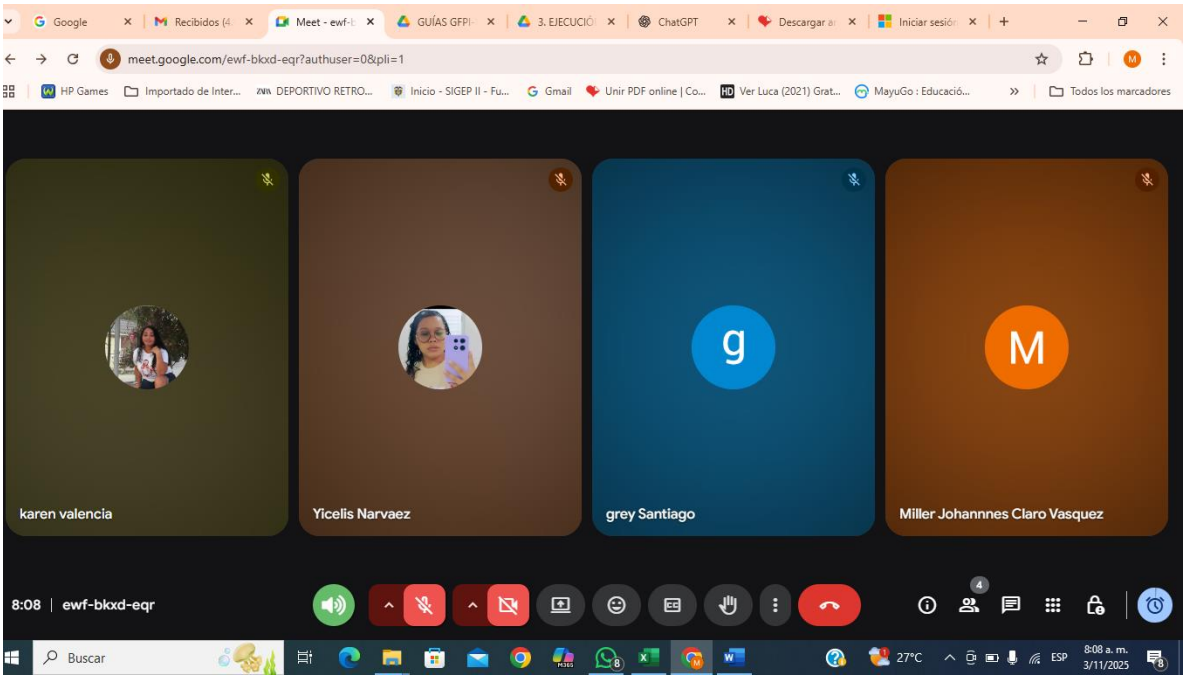


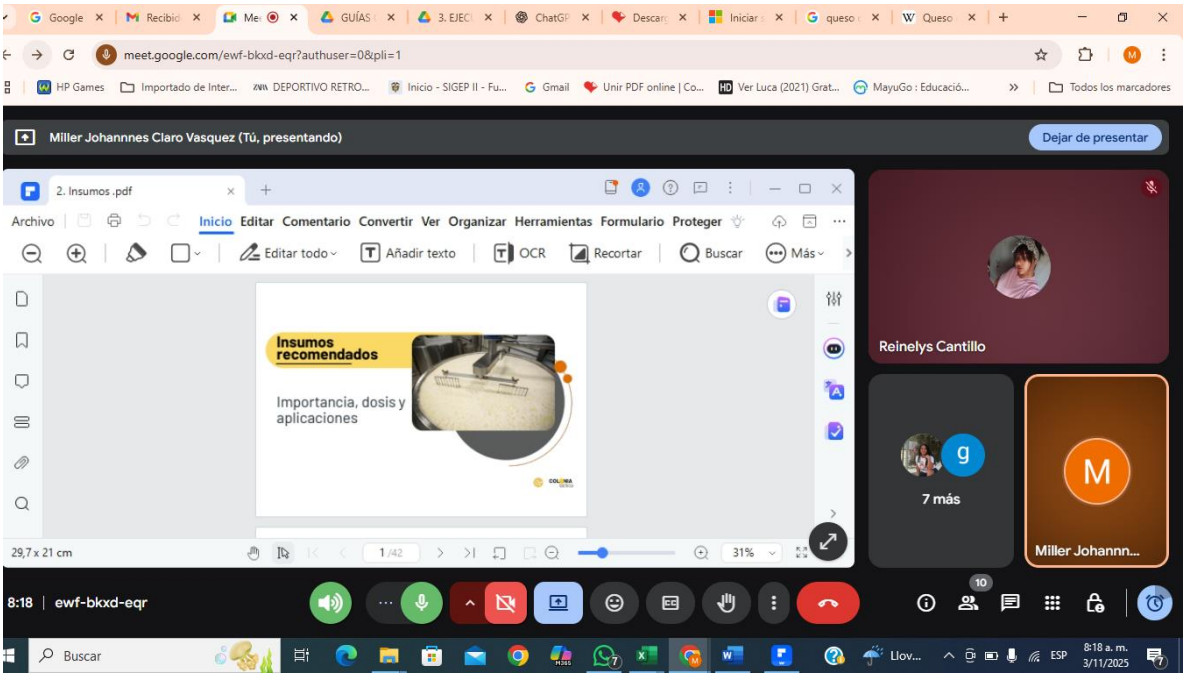
Técnico Derivados Lácteos Producción de Quesos Manatí
Ficha 3175347

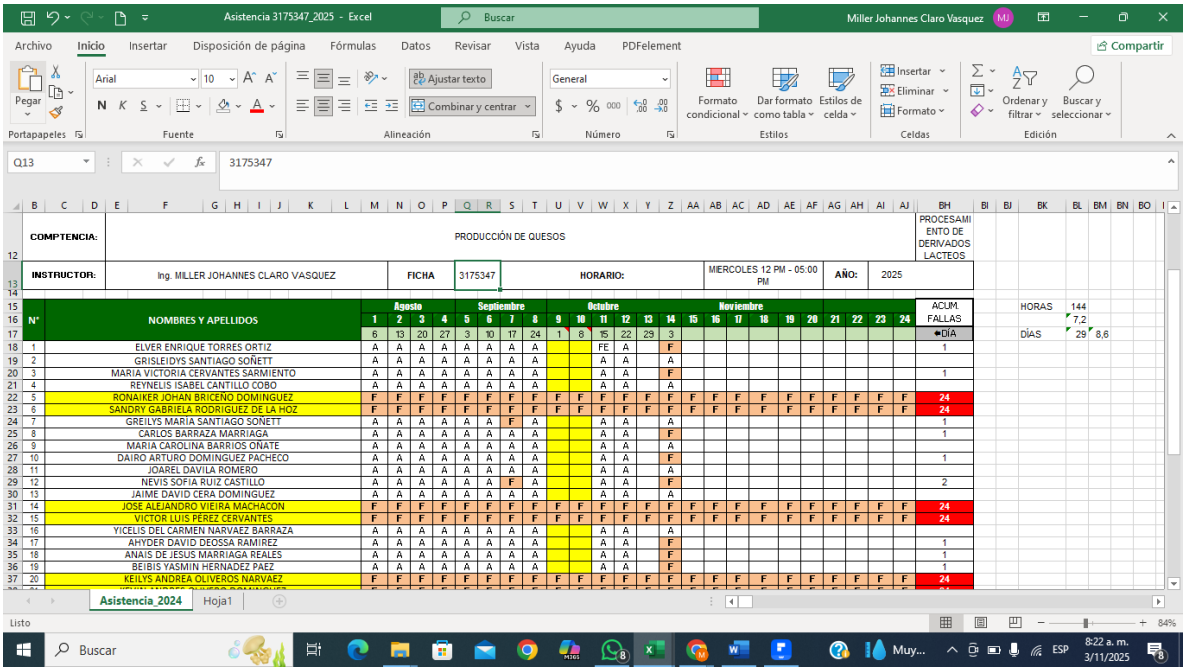


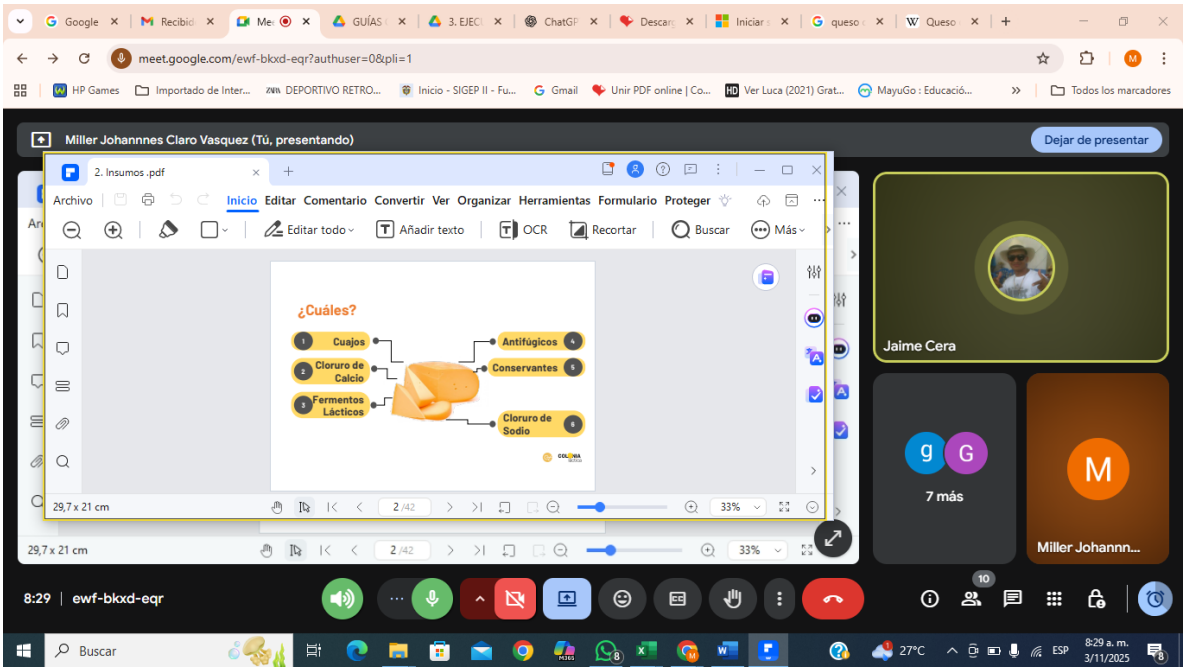

Técnico Derivados Lácteos Producción de Quesos Manatí
Ficha 3175347
29 de octubre de 2025 2:04 p.m.

Sesión 3 Tec Derivados Lácteos 3175347 (QUESOS)
Lunes, 03 de noviembre · 8:00 – 9:00 am
Zona horaria: America/Bogota
Información para unirse con Google Meet
Enlace de la videollamada: https://meet.google.com/ewf-bkxd-eqr

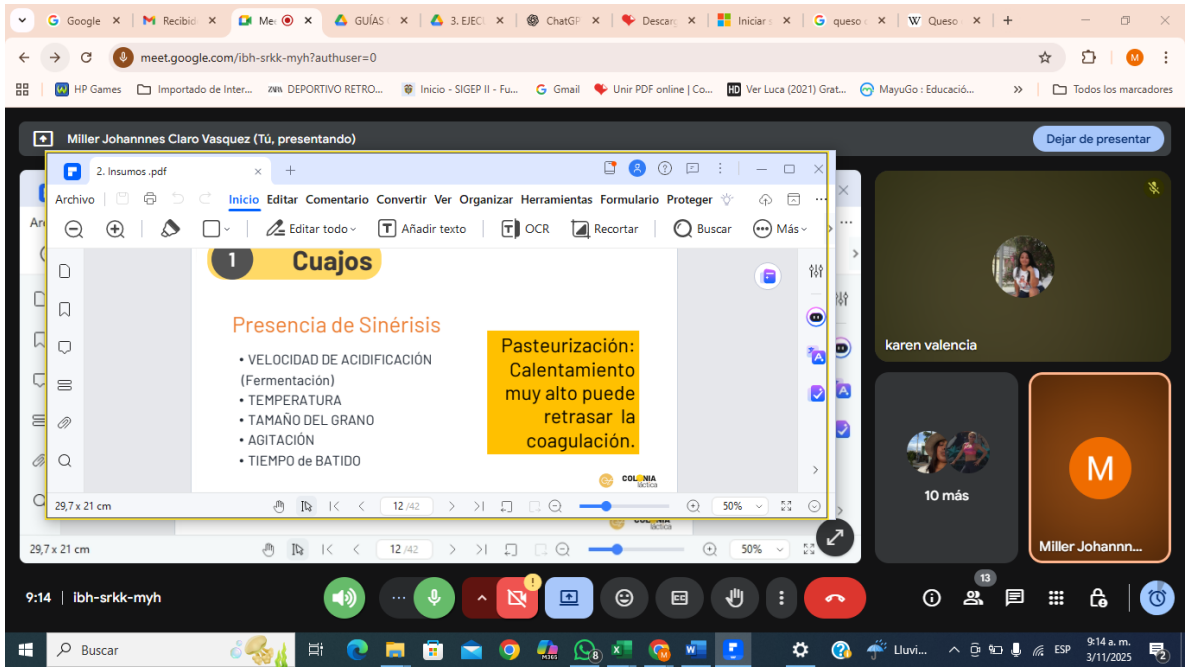


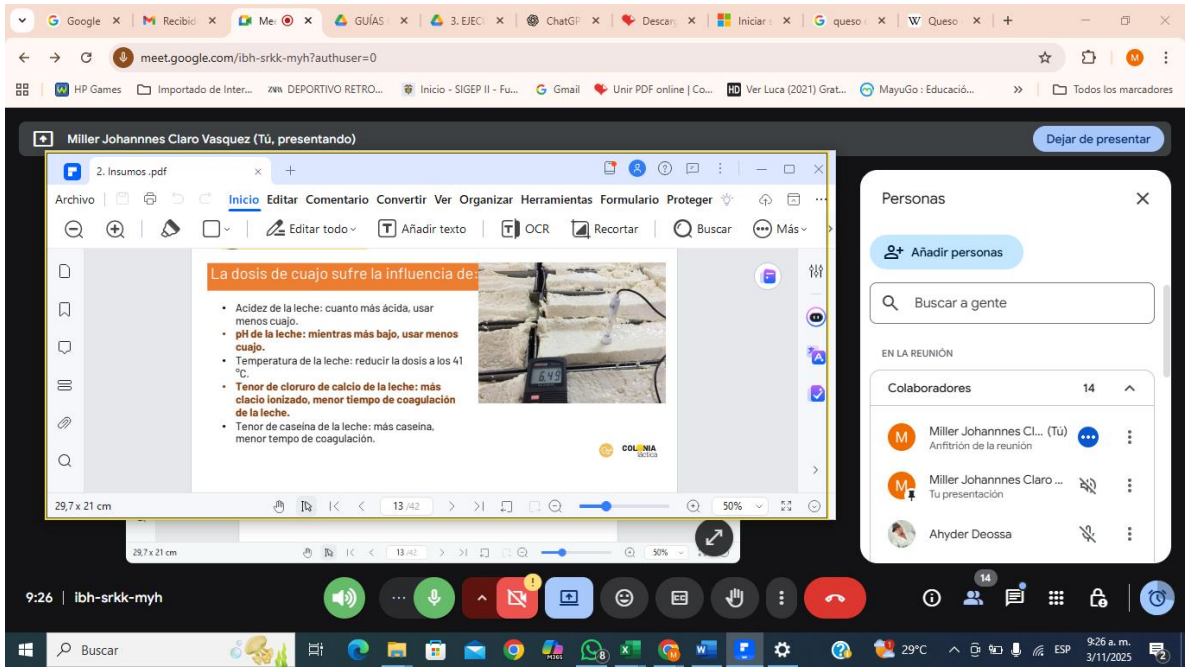


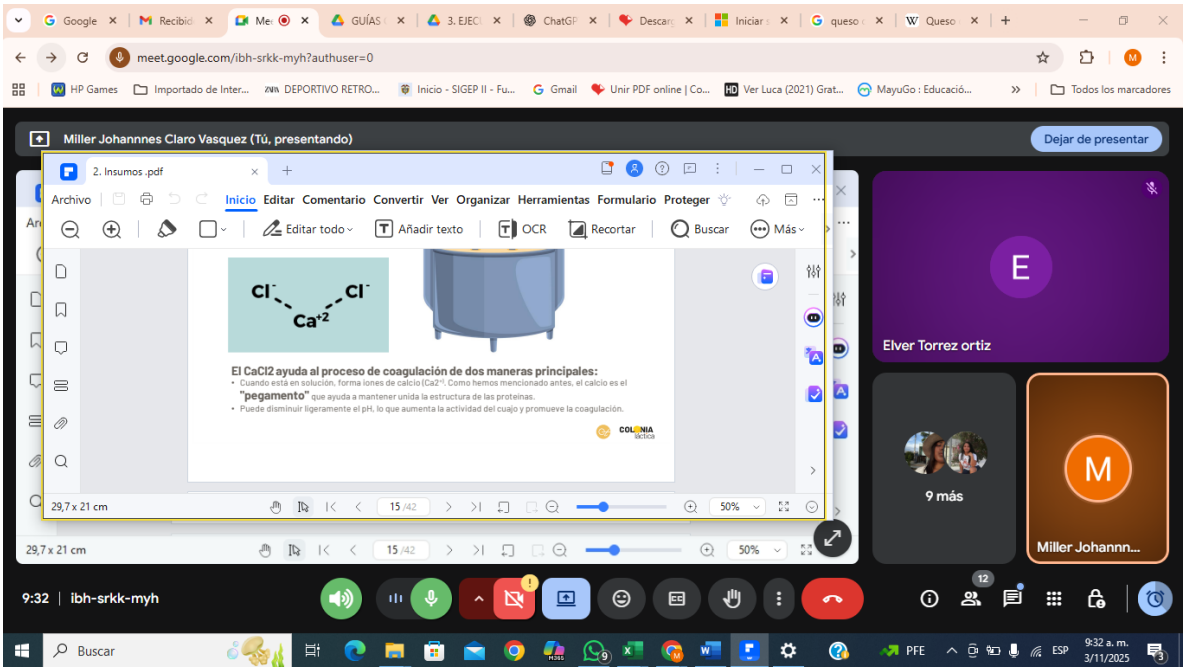


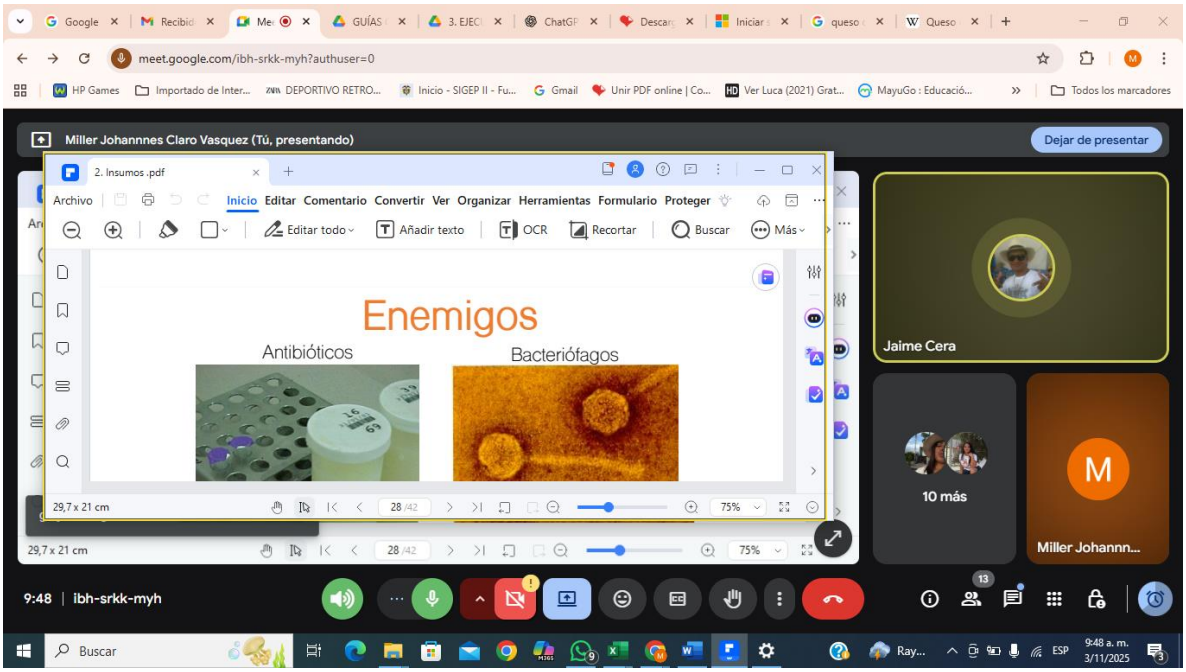


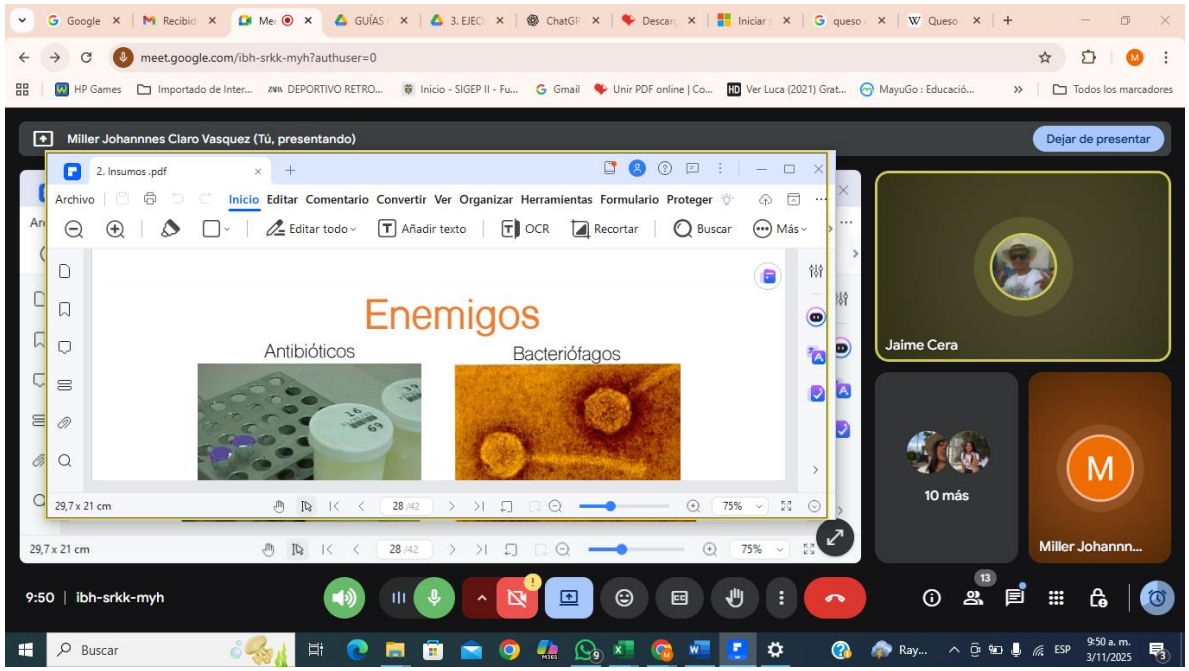
Sesión 3 Tec Derivados Lácteos 3175347 (QUESOS)
Lunes, 03 de noviembre · 8:00 – 9:00 am
Zona horaria: America/Bogota
Información para unirse con Google Meet
Enlace de la videollamada: https://meet.google.com/ibh-srkk-myh

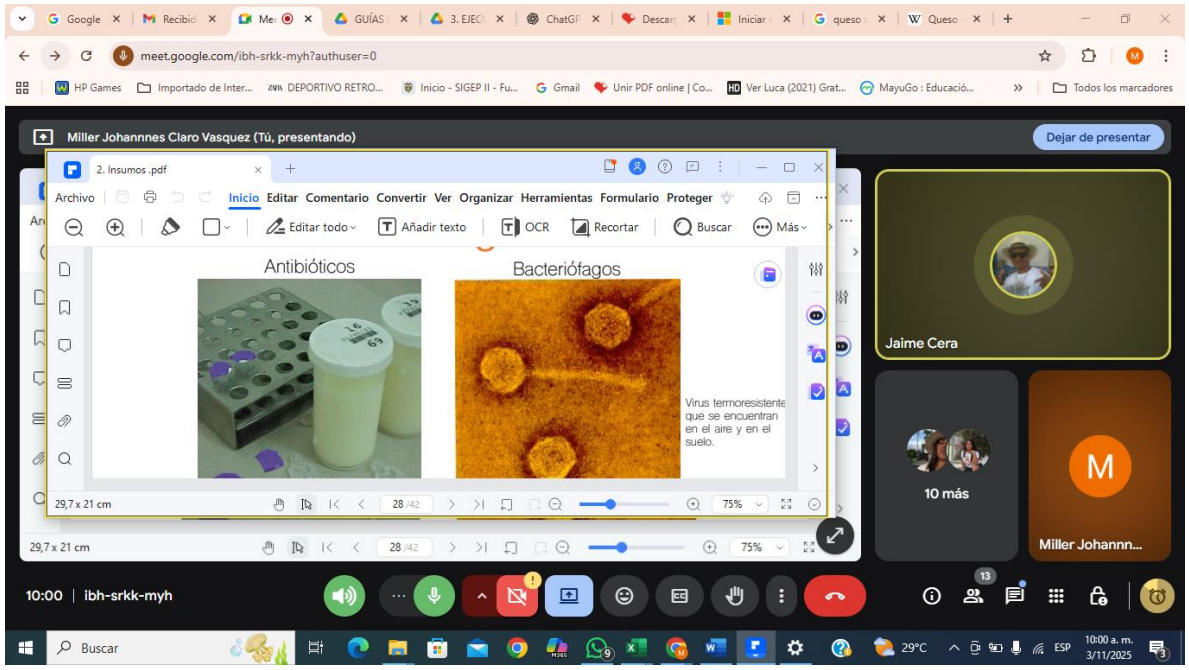

meet.google.com/ibh-srkk-myh?authuser=0
Miller Johannnes Claro Vasquez (Tú, presentando)
Dejar de presentar
2. Insumos .pdf
Archivo
Inicio Editar Comentario Convertir Ver Organizar Herramientas Formulario Proteger
Editar todo
Añadir texto
OCR
Recortar
Buscar
Más
1 Cuajos
Presencia de Sinérisis
• VELOCIDAD DE ACIDIFICACIÓN (Fermentación)
• TEMPERATURA
• TAMAÑO DEL GRANO
• AGITACIÓN
• TIEMPO de BATIDO
Pasteurización: Calentamiento muy alto puede retrasar la coagulación.
29,7 x 21 cm
12 /42
50%
karen valencia
10 más
M
Miller Johannn...
9:14 | ibh-srkk-myh
Buscar
Lluvi...
ESP
9:14 a. m.
3/11/2025

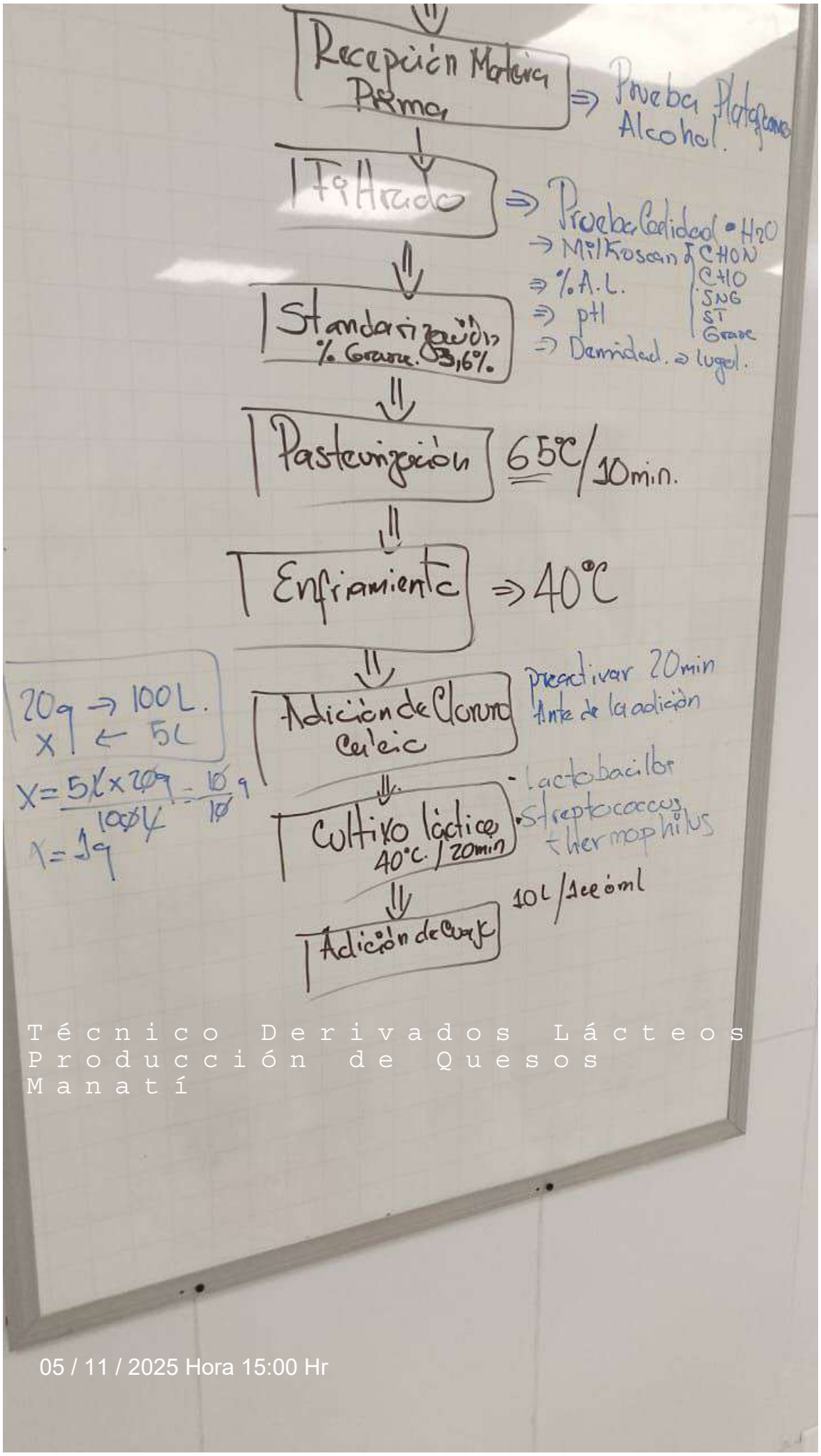

meet.google.com/ibh-srkk-myh?authuser=0
Miller Johannnes Claro Vasquez (Tú, presentando)
Dejar de presentar
2. Insumos .pdf
Archivo
Inicio Editar Comentario Convertir Ver Organizar Herramientas Formulario Proteger
Editar todo
Añadir texto
OCR
Recortar
Buscar
Más
La dosis de cuajo sufre la influencia de:
• Acidez de la leche: cuanto más ácida, usar menos cuajo.
• pH de la leche: mientras más bajo, usar menos cuajo.
• Temperatura de la leche: reducir la dosis a los 41 °C.
• Tenor de cloruro de calcio de la leche: más clacio ionizado, menor tiempo de coagulación de la leche.
• Tenor de caseína de la leche: más caseína, menor tempo de coagulación.
29,7 x 21 cm
13 /42
50%
Personas
Añadir personas
Buscar a gente
EN LA REUNIÓN
Colaboradores 14
Miller Johannnes Cl... (Tú)
Anfitrión de la reunión
Miller Johannnes Claro ...
Tu presentación
Ahyder Deossa
9:26 | ibh-srkk-myh
Buscar
29°C
ESP
9:26 a. m.
3/11/2025


meet.google.com/ibh-srkk-myh?authuser=0
Miller Johannnes Claro Vasquez (Tú, presentando)
Dejar de presentar
2. Insumos .pdf
Archivo
Inicio Editar Comentario Convertir Ver Organizar Herramientas Formulario Proteger
Editar todo
Añadir texto
OCR
Recortar
Buscar
Más
El CaCl2 ayuda al proceso de coagulación de dos maneras principales:
"pegamento" que ayuda a mantener unida la estructura de las proteínas.
Puede disminuir ligeramente el pH, lo que aumenta la actividad del cuajo y promueve la coagulación.
29,7 x 21 cm
15 /42
50%
Elver Torrez ortiz
9 más
Miller Johannn...
9:32 | ibh-srkk-myh
Buscar
PFE
ESP
9:32 a. m.
3/11/2025


meet.google.com/ibh-srkk-myh?authuser=0
Miller Johannnes Claro Vasquez (Tú, presentando)
Dejar de presentar
2. Insumos .pdf
Archivo
Inicio Editar Comentario Convertir Ver Organizar Herramientas Formulario Proteger
Editar todo
Añadir texto
OCR
Recortar
Buscar
Más
Enemigos
Antibióticos
Bacteriófagos
29,7 x 21 cm
28 /42
75%
Jaime Cera
10 más
Miller Johannn...
9:48 | ibh-srkk-myh
Buscar
Ray...
ESP
9:48 a. m.
3/11/2025


meet.google.com/ibh-srkk-myh?authuser=0
Miller Johannnes Claro Vasquez (Tú, presentando)
Dejar de presentar
2. Insumos .pdf
Archivo
Inicio
Editar
Comentario
Convertir
Ver
Organizar
Herramientas
Formulario
Proteger
Editar todo
Añadir texto
OCR
Recortar
Buscar
Más
Enemigos
Antibióticos
Bacteriófagos
29,7 x 21 cm
28 /42
75%
Jaime Cera
10 más
M
Miller Johannn...
9:50 | ibh-srkk-myh
Buscar
ESP
9:50 a. m.
3/11/2025

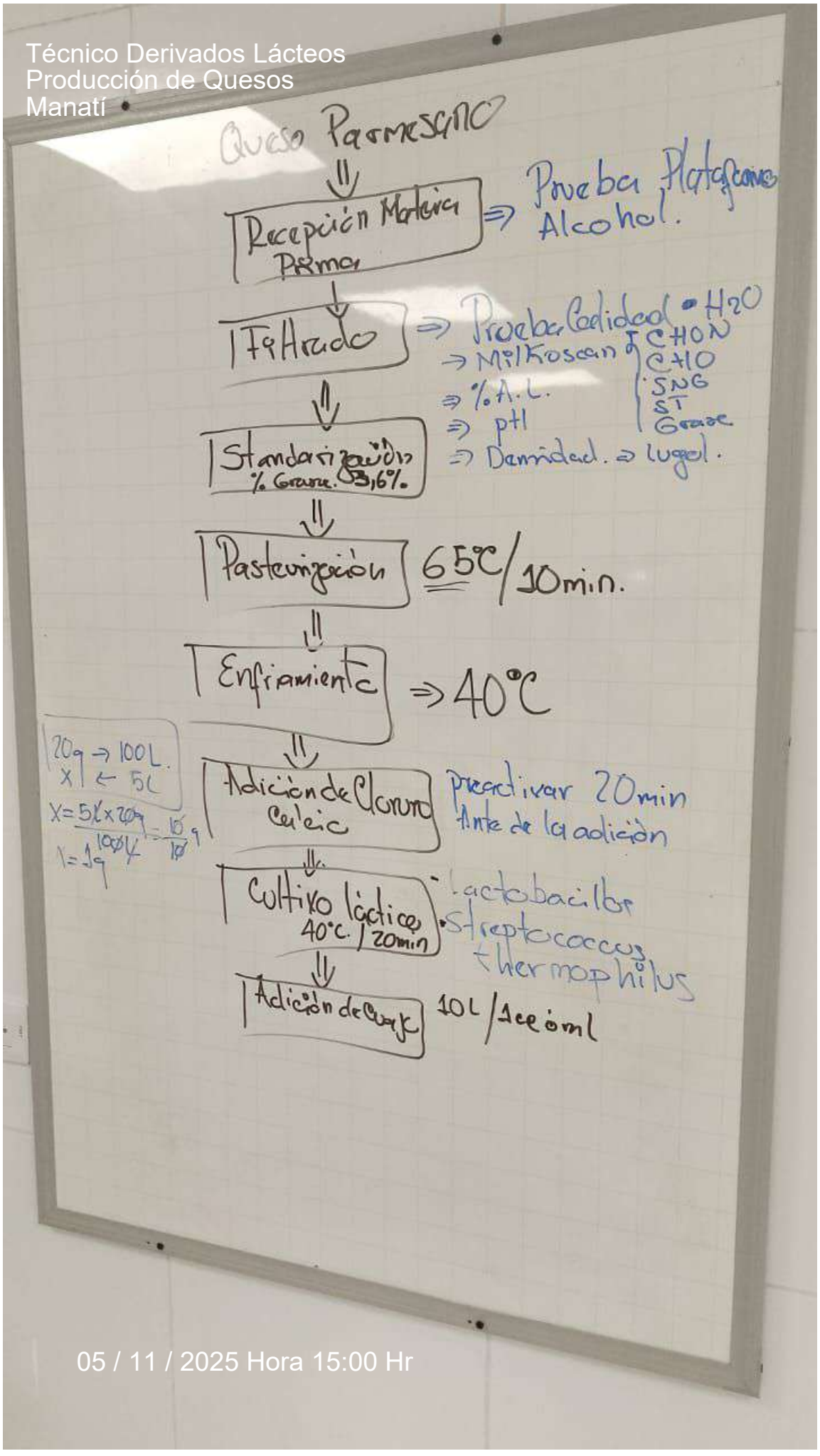

meet.google.com/ibh-srkk-myh?authuser=0
Miller Johannnes Claro Vasquez (Tú, presentando)
Dejar de presentar
2. Insumos .pdf
Archivo
Inicio
Editar
Comentario
Convertir
Ver
Organizar
Herramientas
Formulario
Proteger
Editar todo
Añadir texto
OCR
Recortar
Buscar
Más
Antibióticos
Bacteriófagos
Virus termoresistente que se encuentran en el aire y en el suelo.
29,7 x 21 cm
28 /42
75%
Jaime Cera
10 más
M
Miller Johannn...
10:00 | ibh-srkk-myh
Buscar
29°C
ESP
10:00 a. m.
3/11/2025



Técnico Derivados Lácteos
Producción de Quesos
Manatí

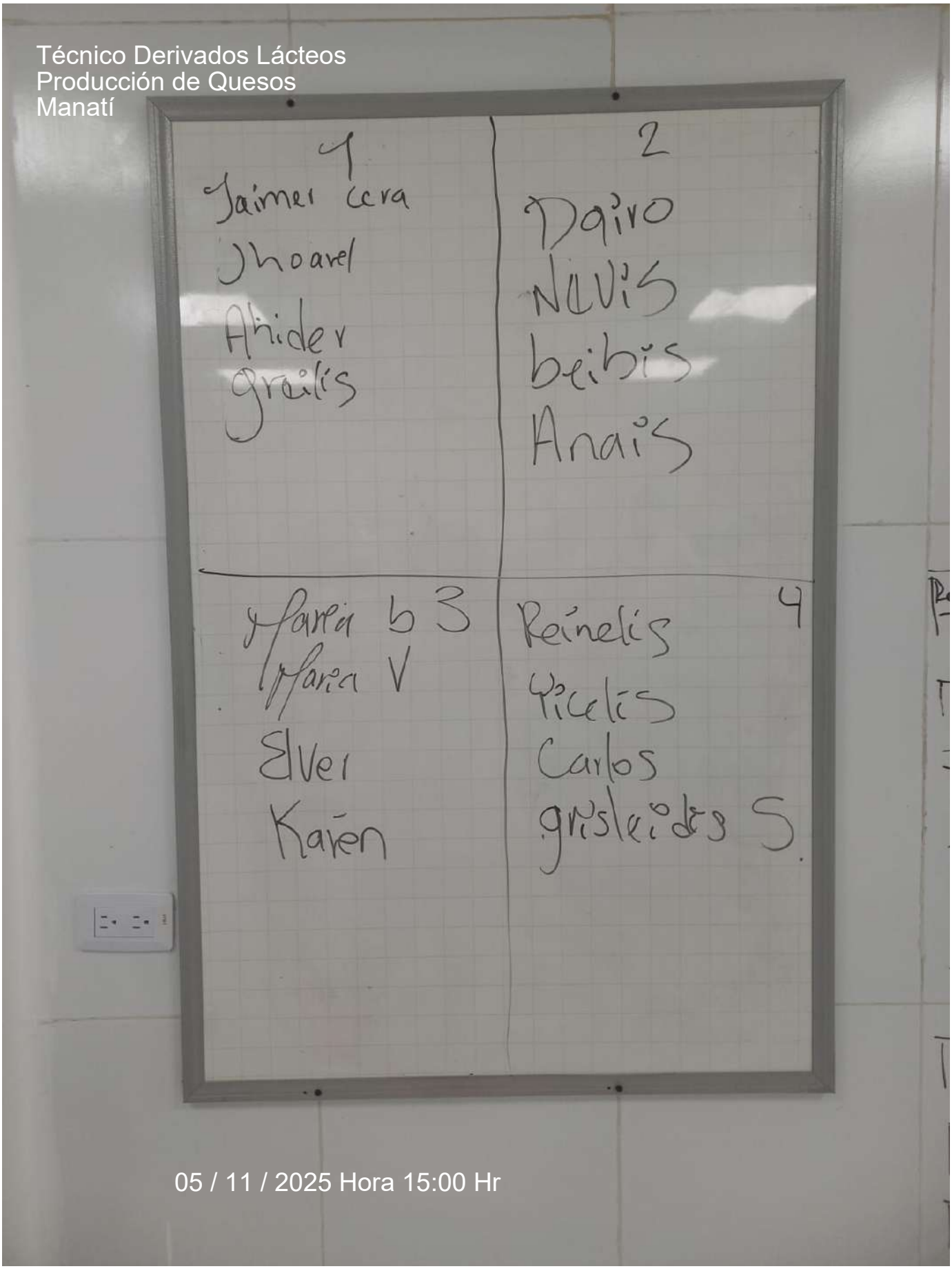
05 / 11 / 2025 Hora 15:00 Hr

Técnico Derivados Lácteos
Producción de Quesos
Manatí



05 / 11 / 2025 Hora 15:00 Hr

Técnico Derivados Lácteos
Producción de Quesos
Manatí



05 / 11 / 2025 Hora 15:00 Hr


RIESGO MECÁNICO
05 de noviembre de 2025 3:19 p.m.


05 de noviembre de 2025 3:19 p.m.


05 de noviembre de 2025 3:18 p.m.


05 de noviembre de 2025 3:18 p.m.


Técnico Derivados Lácteos
Producción de Quesos
Manatí_Ficha_3175347_12_11_2025
13:40 horas
Samsung Quad Camera
AMR.


Técnico Derivados Lácteos
Producción de Quesos
Manatí_Ficha_3175347_12_11_2025
13:45 horas
Samsung Quad Camera
AMR.

Técnico Derivados Lácteos
Producción de Quesos
Manatí_Ficha_3175347_12_11_2025
14:40 horas




Técnico Derivados Lácteos
Producción de Quesos
Manatí_12_11_2025
14:55 horas
Samsung Quad Camera
AMR.💚