TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DANY YOHANY SANCHEZ MOLINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE ASISTENCIA TECNICA A LA INDUSTRIA - ASTIN

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3554317 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 DETERMINAR LOS FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN NORMATIVA Y PARÁMETROS TÉCNICOS

29080110602 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110603 COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110604 EJECUTAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, DE ACUERDO CON REPORTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 60,00

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: DANY YOHANY SANCHEZ MOLINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE ASISTENCIA TECNICA A LA INDUSTRIA - ASTIN