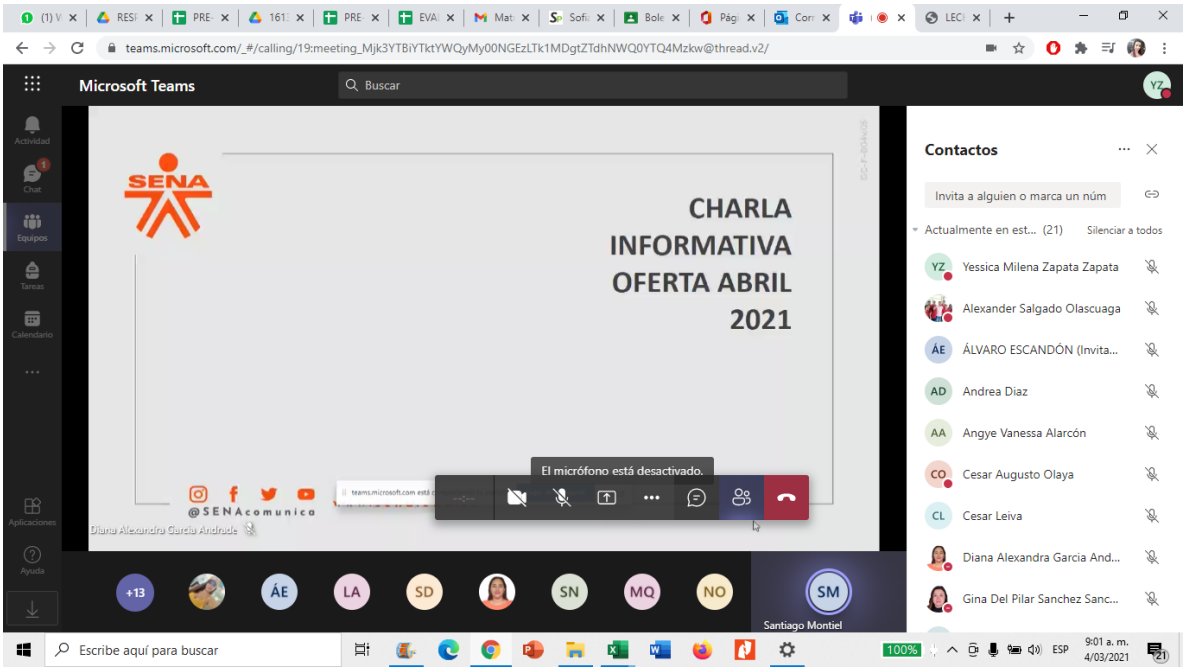
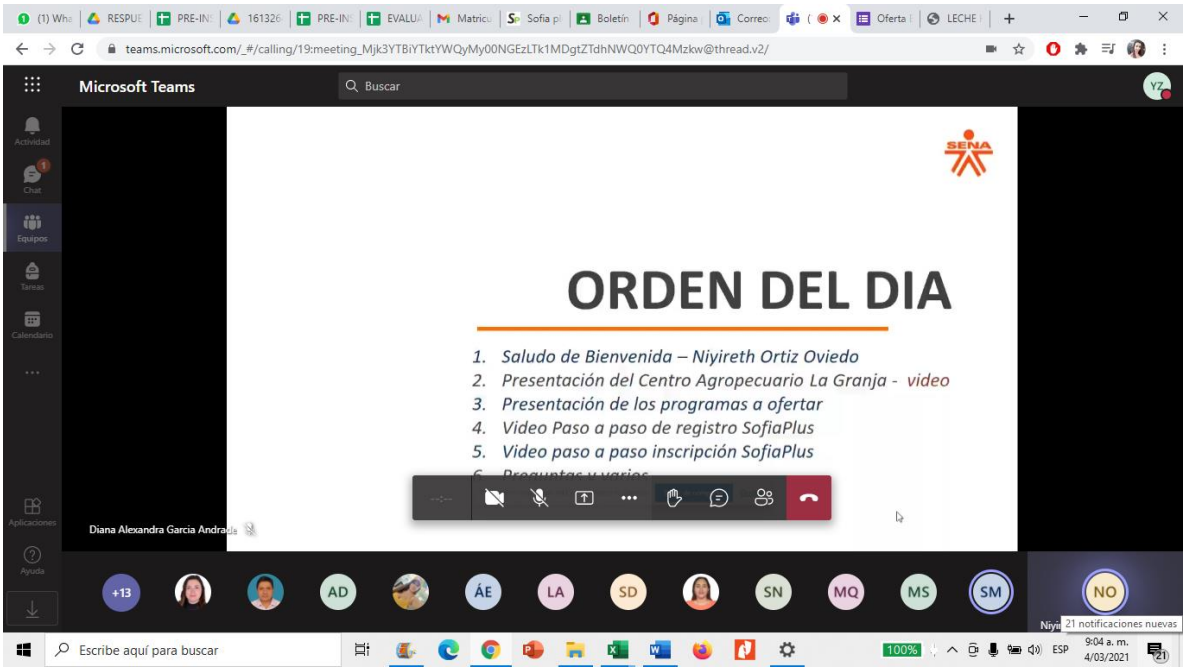
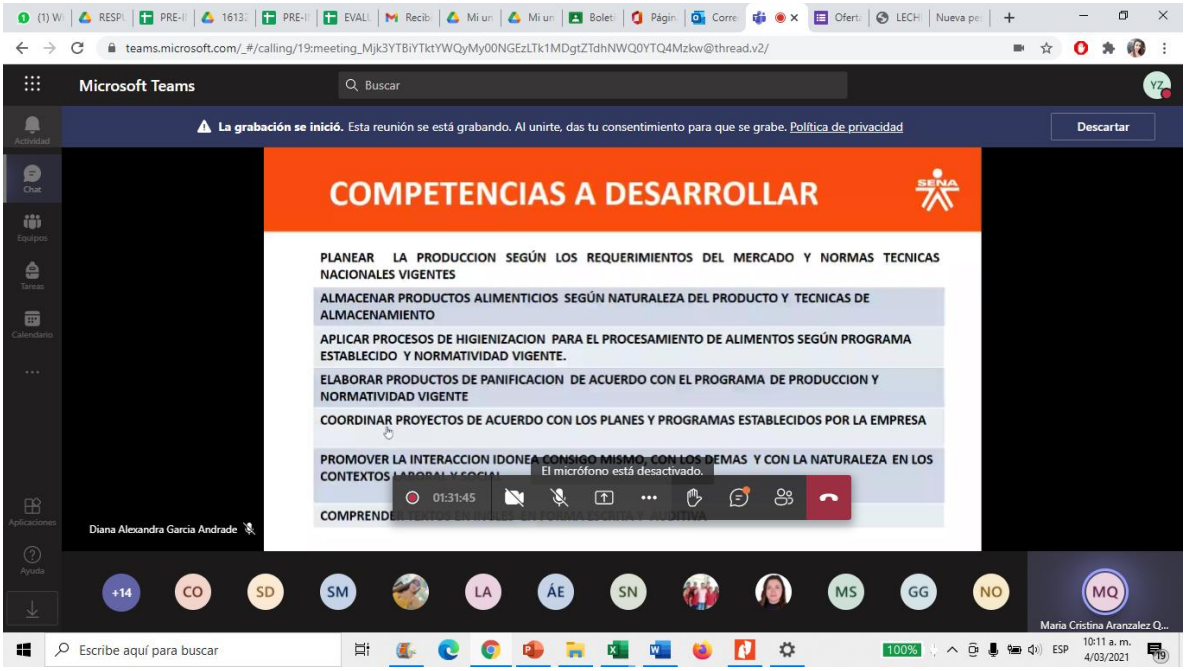
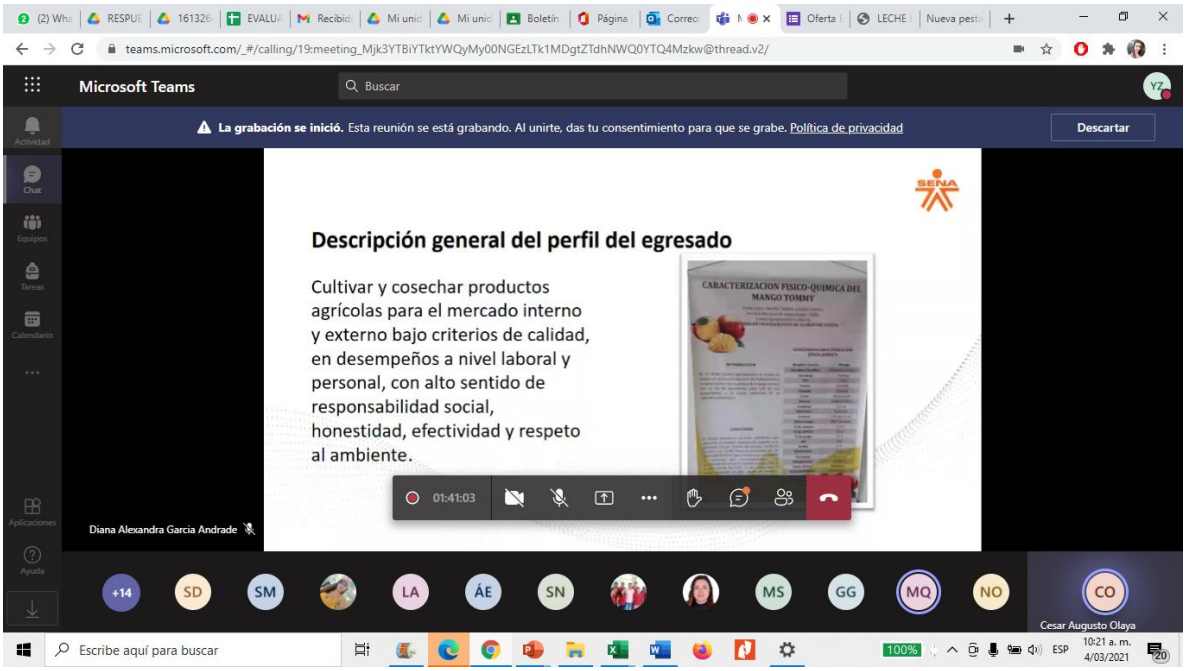
PANTALLAZOS DE EVIDENCIA DE PARTICIPACION EN LA CHARLA INFORMATIVA

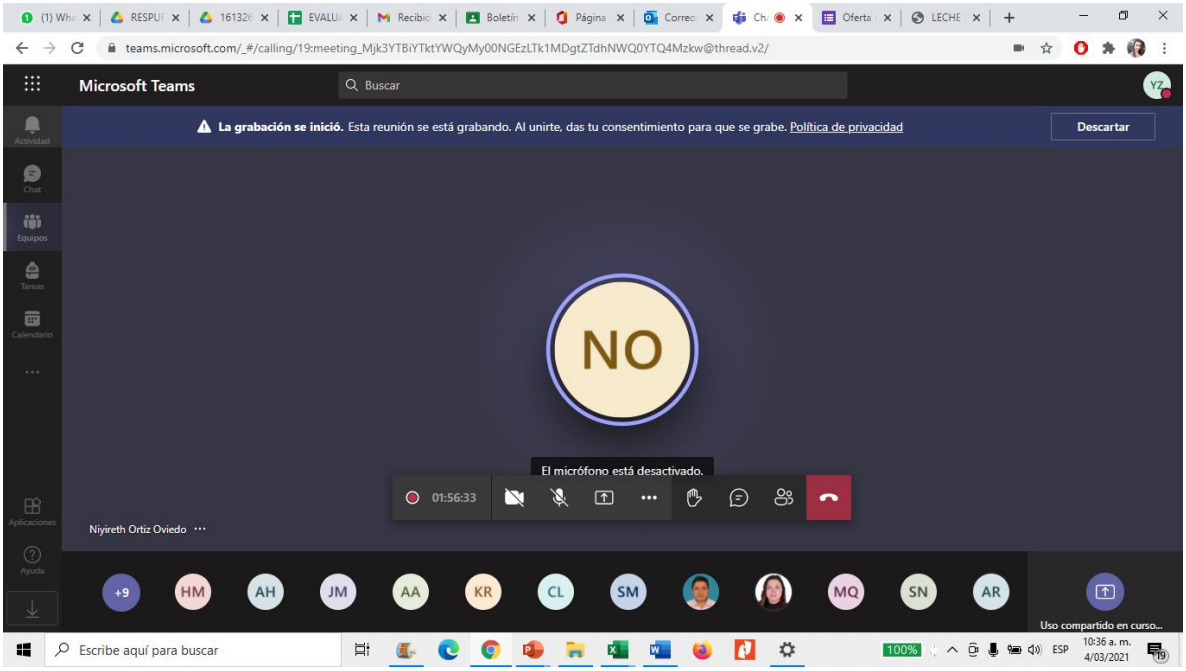
OFERTA ABRIL 2021






Microsoft Teams
Buscar
La grabación se inició. Esta reunión se está grabando. Al unirte, das tu consentimiento para que se grabe. Política de privacidad
Descartar
COMPETENCIAS A DESARROLLAR
PLANEAR LA PRODUCCION SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TECNICAS NACIONALES VIGENTES
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS
El micrófono está desactivado.
01:31:45
Diana Alexandra Garcia Andrade
Maria Cristina Aranzalez Q...
Escribe aquí para buscar


Microsoft Teams
Buscar
La grabación se inició. Esta reunión se está grabando. Al unirte, das tu consentimiento para que se grabe. Política de privacidad
Descartar
Descripción general del perfil del egresado
Cultivar y cosechar productos agrícolas para el mercado interno y externo bajo criterios de calidad, en desempeños a nivel laboral y personal, con alto sentido de responsabilidad social, honestidad, efectividad y respeto al ambiente.
CARACTERIZACION FISICO-QUIMICA DEL MANGO TOMMY
01:41:03
Diana Alexandra Garcia Andrade
Cesar Augusto Olaya
Escribe aquí para buscar


Microsoft Teams
Buscar
La grabación se inició. Esta reunión se está grabando. Al unirte, das tu consentimiento para que se grabe. Política de privacidad
Descartar
NO
El micrófono está desactivado.
01:56:33
Niyireth Ortiz Oviedo
Uso compartido en curso...
Escribe aquí para buscar
ESP
10:36 a. m.
4/03/2021