

EL CENTRO NAUTICO PESQUERO DE BUENAVENTURA

CERTIFICA

Que OMAR SOTOMAYOR DE AVILA identificado(a) con la Cédula de Ciudadanía No. 1044916051 de ARJONA se encuentra realizando el programa de COMPLEMENTARIA VIRTUAL EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, y hasta el momento ha aprobado:

COMPETENCIAS EVAL IH
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. 4.5 A

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

Ministerio de la Protección Social SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE NIT 899999034-1 / Ley 119 de 1994



Se expide en BUENAVENTURA a los 03 días del mes de NOVIEMBRE de 2022.

MAURICIO GOMEZ BETANCOURT SUBDIRECTOR (A) CENTRO NAUTICO PESQUERO DE BUENAVENTURA

> Ministerio de la Protección Social SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE NIT 899999034-1 / Ley 119 de 1994