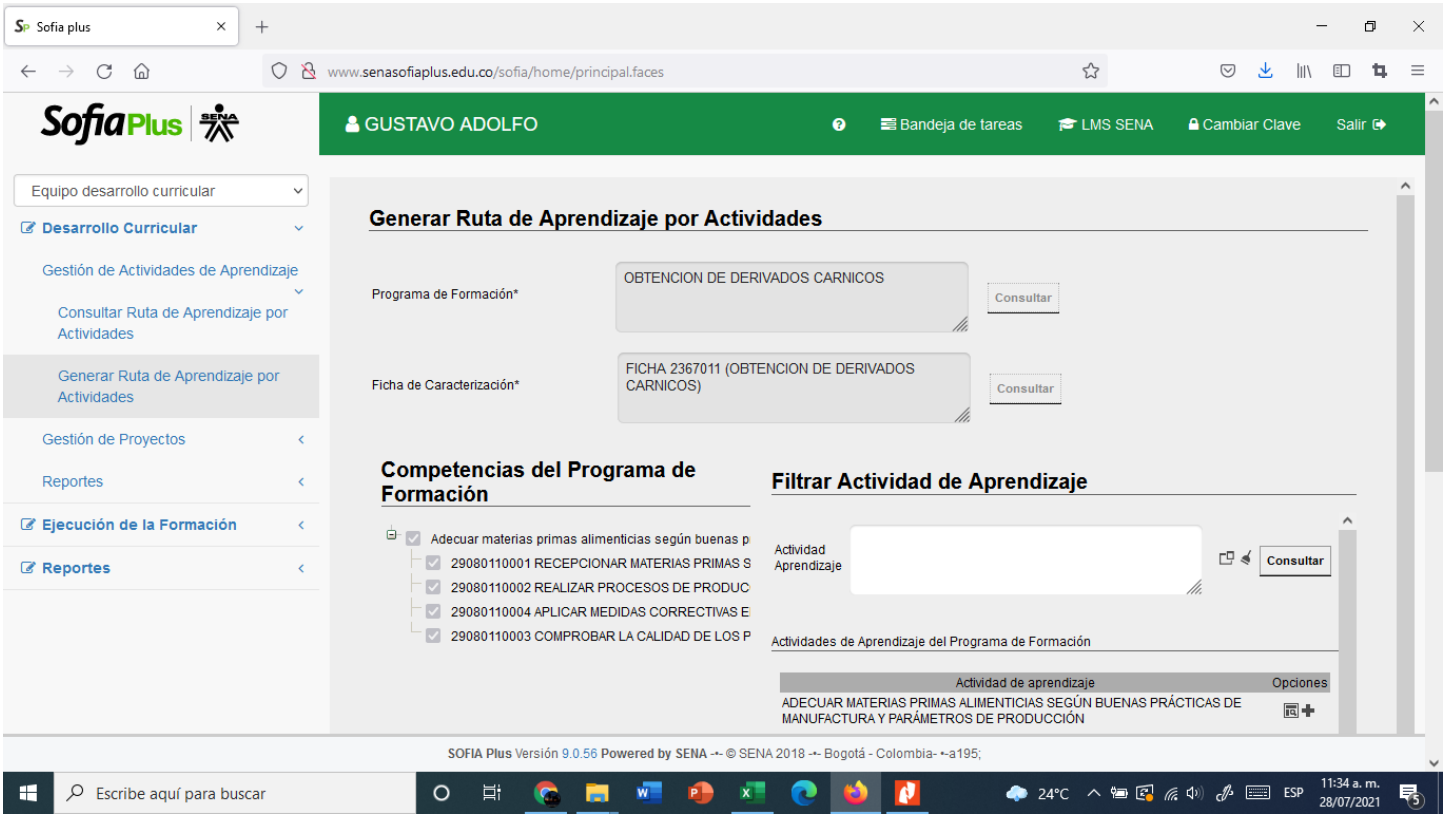
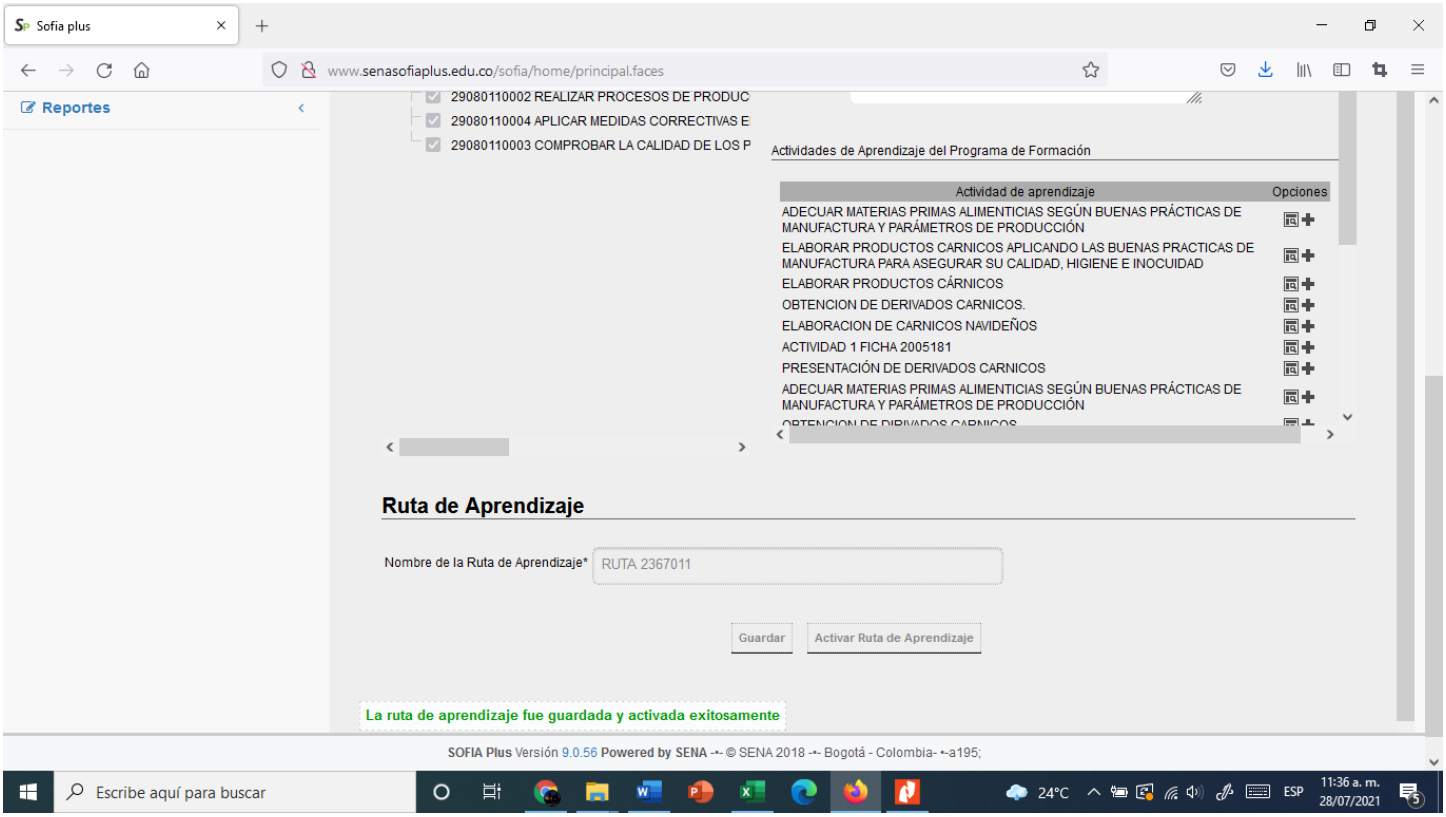
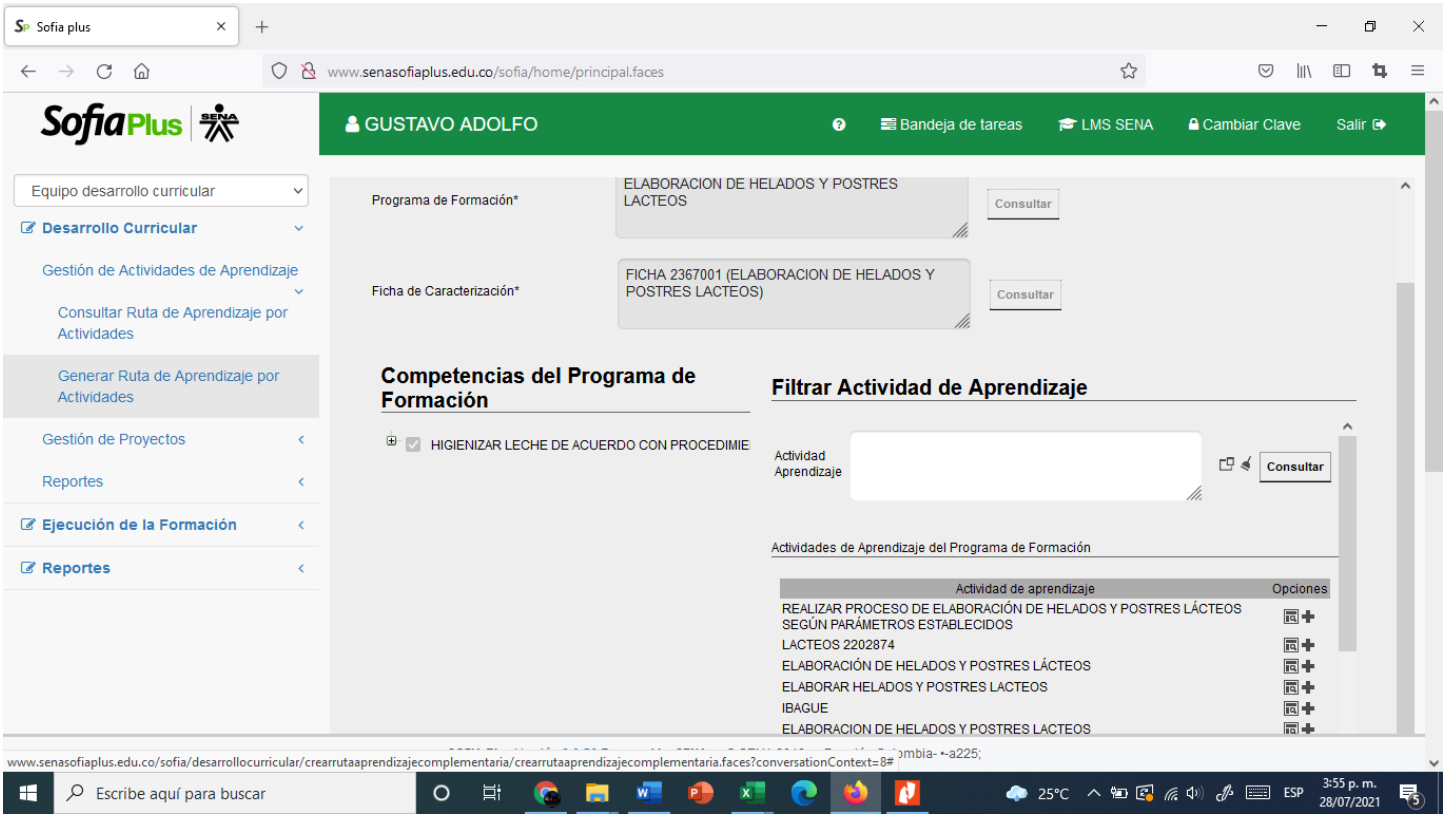
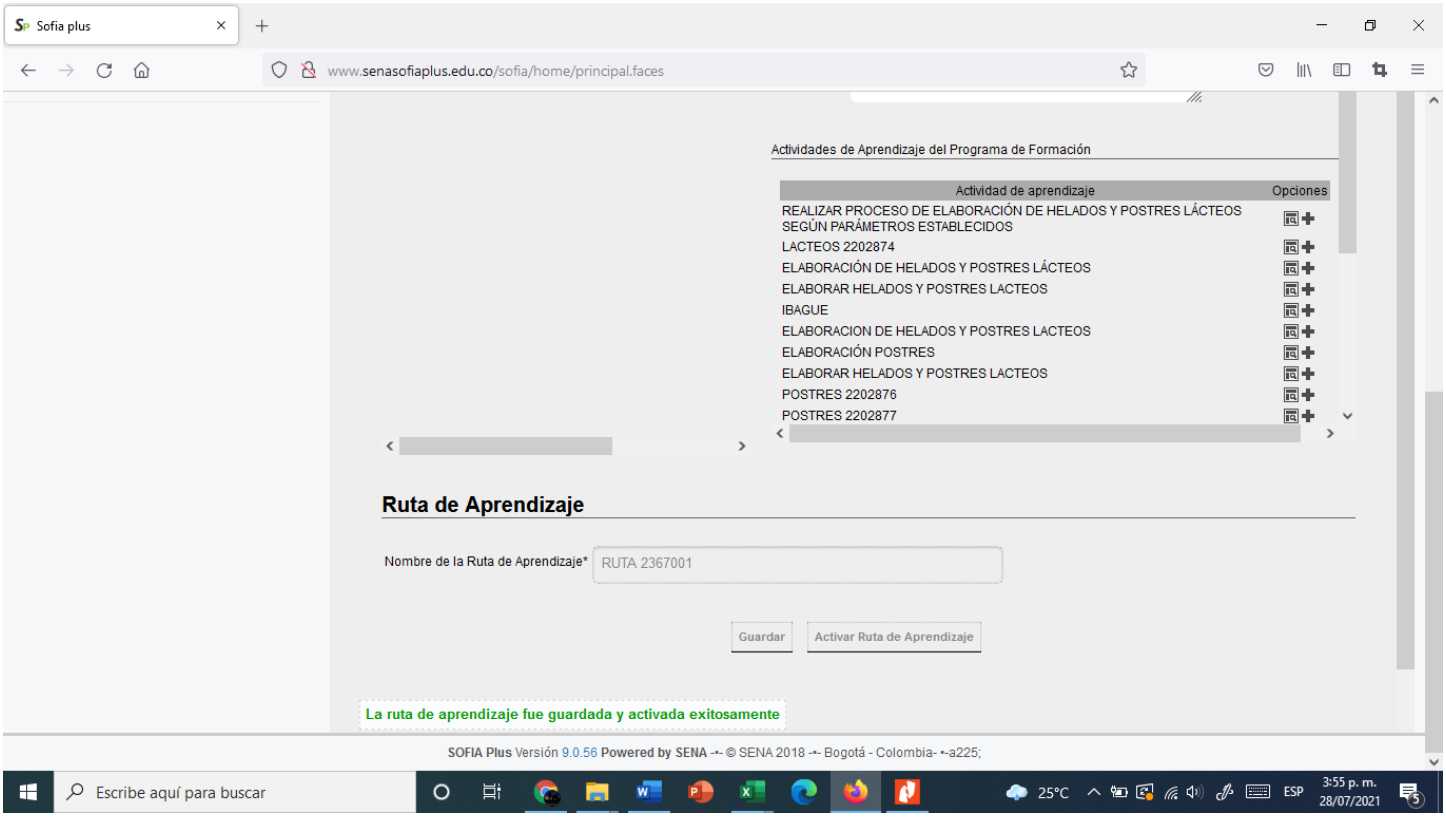
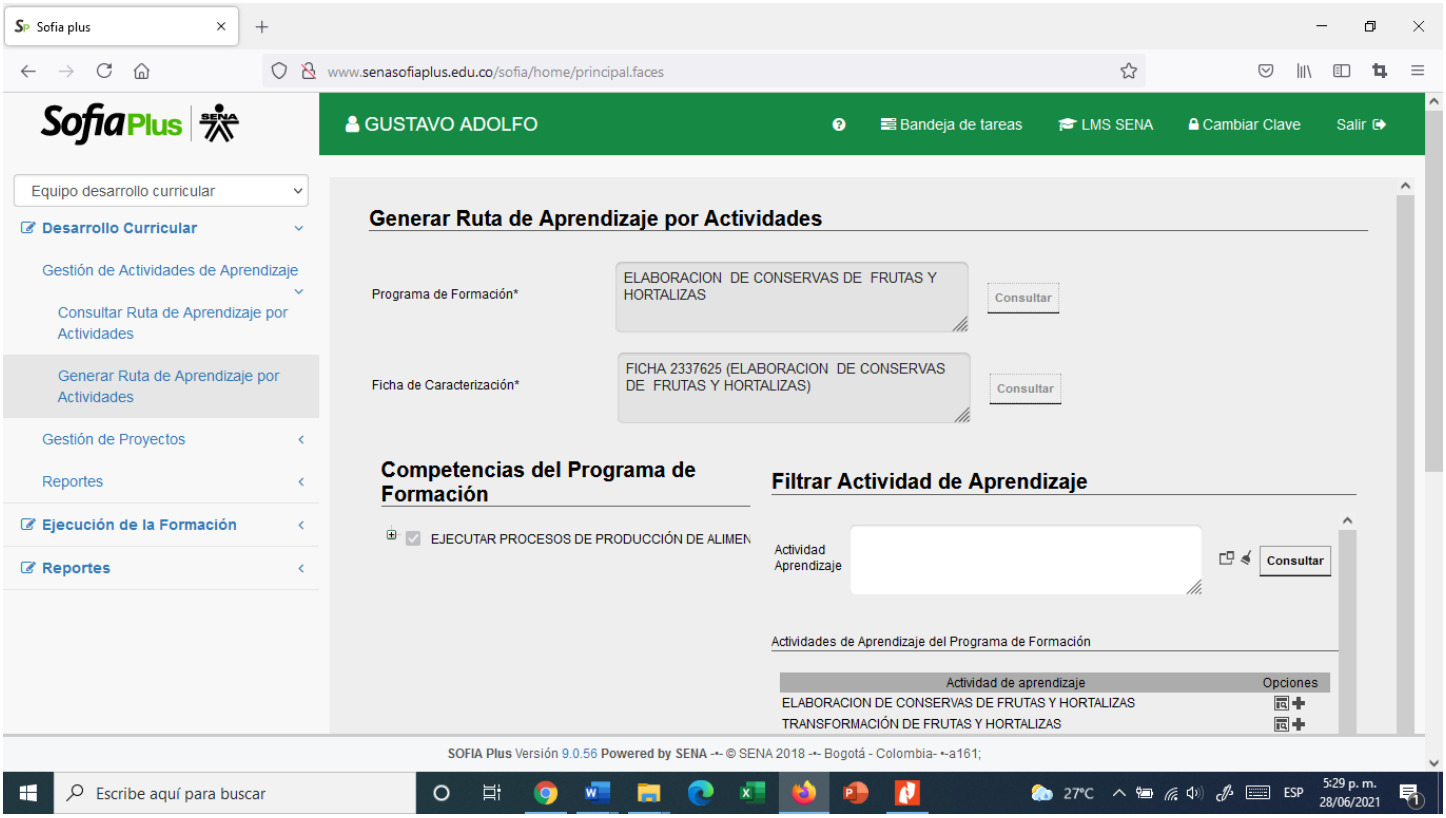
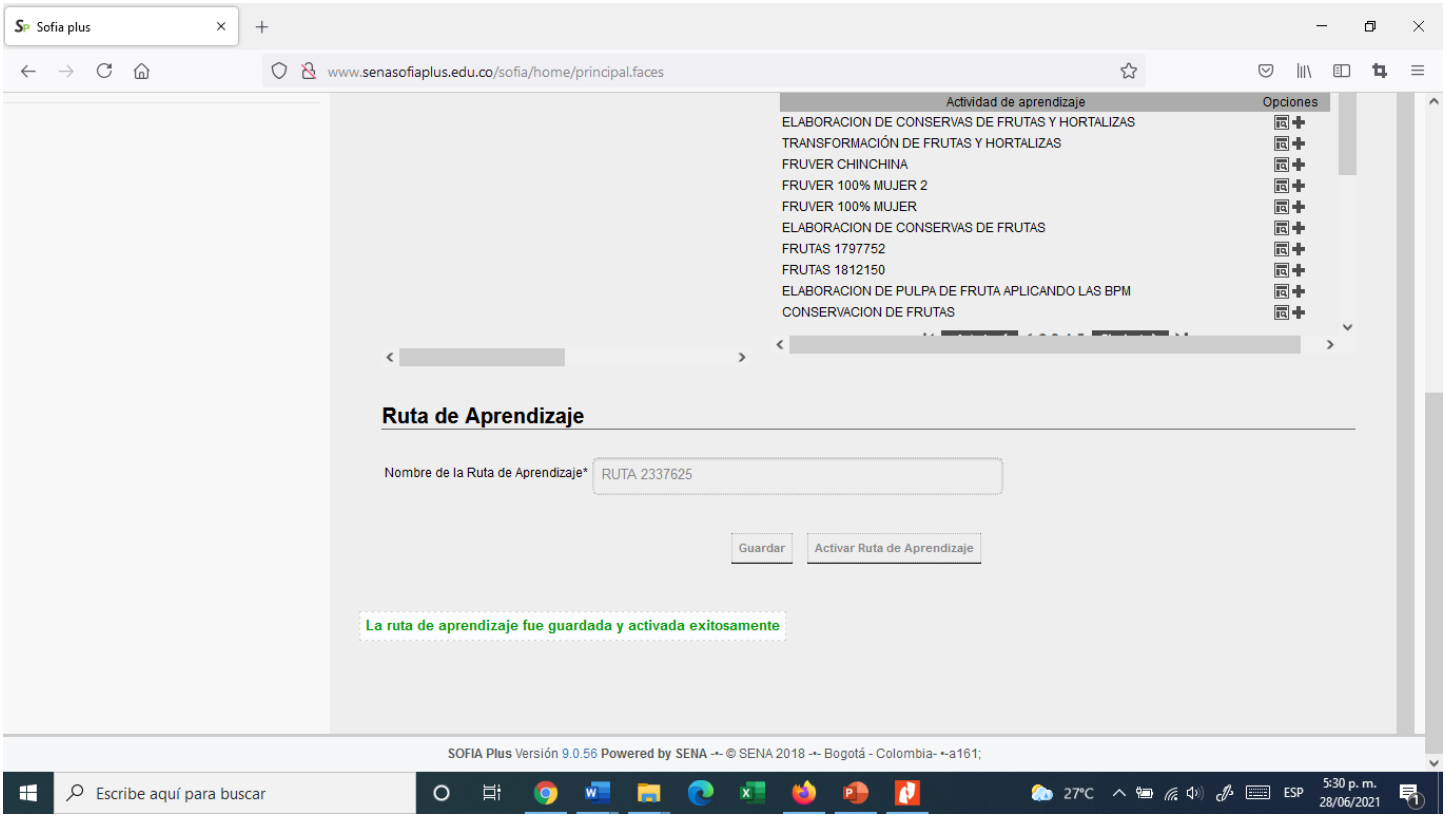

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
GUSTAVO ADOLFO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2367011 (OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
Adecuar materias primas alimenticias según buenas p
29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS S
29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUC
29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS E
29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS P
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
SOFIA Plus Versión 9.0.56 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a195;
Escribe aquí para buscar
24°C
ESP
11:34 a. m.
28/07/2021

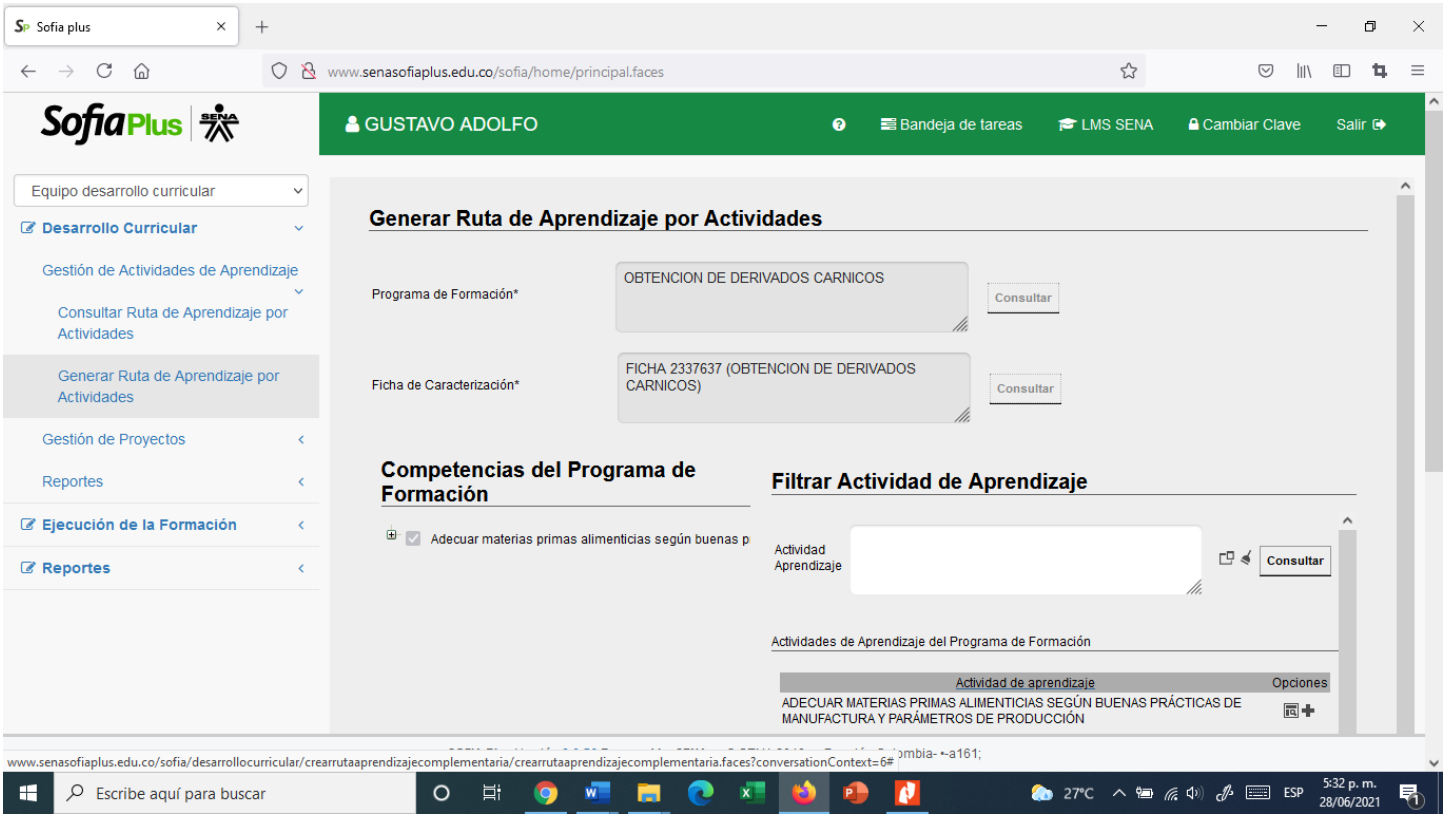

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reportes
29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUC
29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS E
29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS P
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ASEGURAR SU CALIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD
ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS
OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS.
ELABORACION DE CARNICOS NAVIDEÑOS
ACTIVIDAD 1 FICHA 2005181
PRESENTACIÓN DE DERIVADOS CARNICOS
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2367011
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.56 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a195;
Escribe aquí para buscar
24°C
ESP
11:36 a. m.
28/07/2021

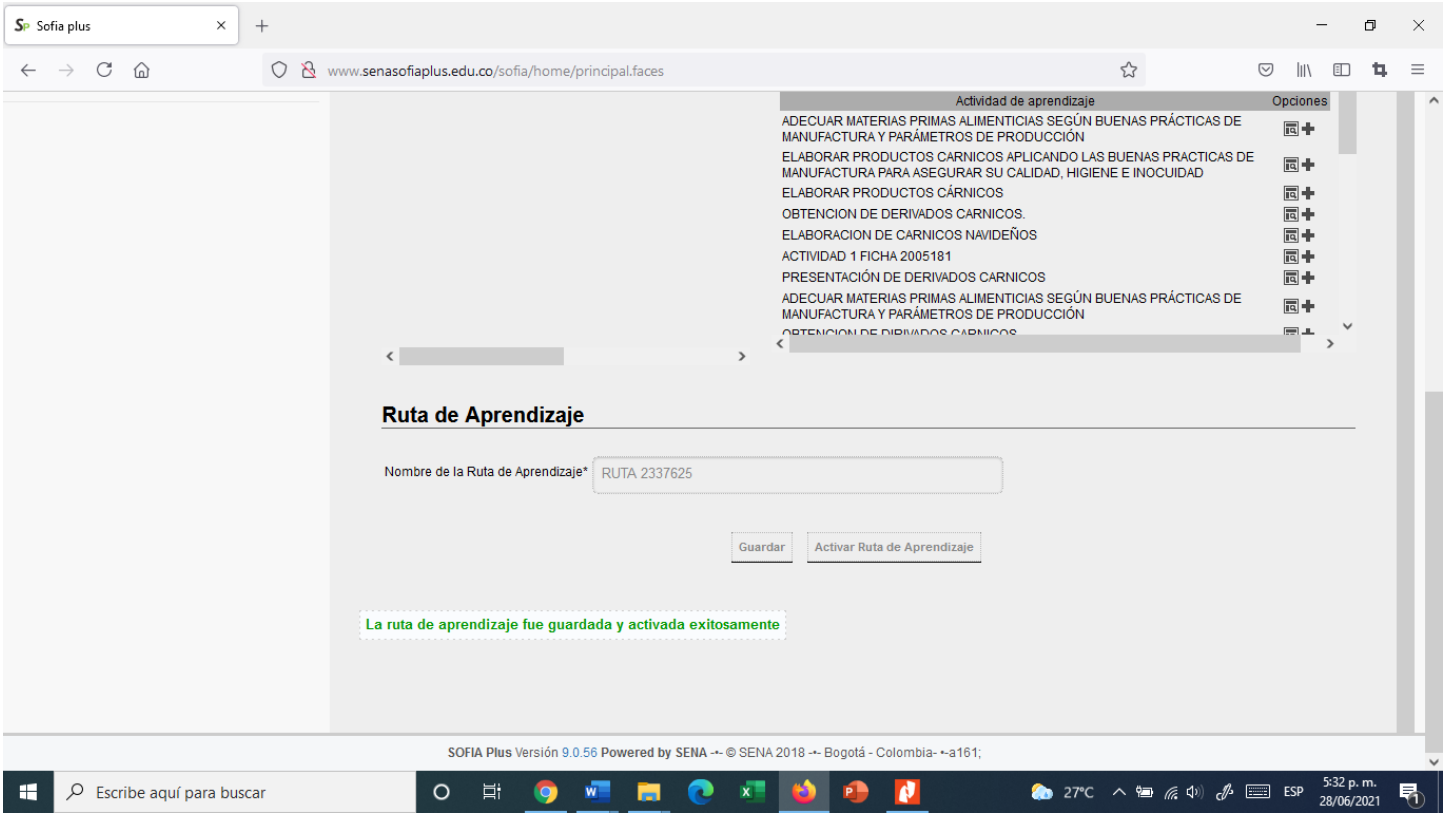

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
GUSTAVO ADOLFO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Programa de Formación*
ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2367001 (ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIE
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
LACTEOS 2202874
ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS
ELABORAR HELADOS Y POSTRES LACTEOS
IBAGUE
ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/desarrollocurricular/crearrutaaprendizajecomplementaria/crearrutaaprendizajecomplementaria.faces?conversationContext=8#
Escribe aquí para buscar
25°C
ESP
3:55 p. m.
28/07/2021

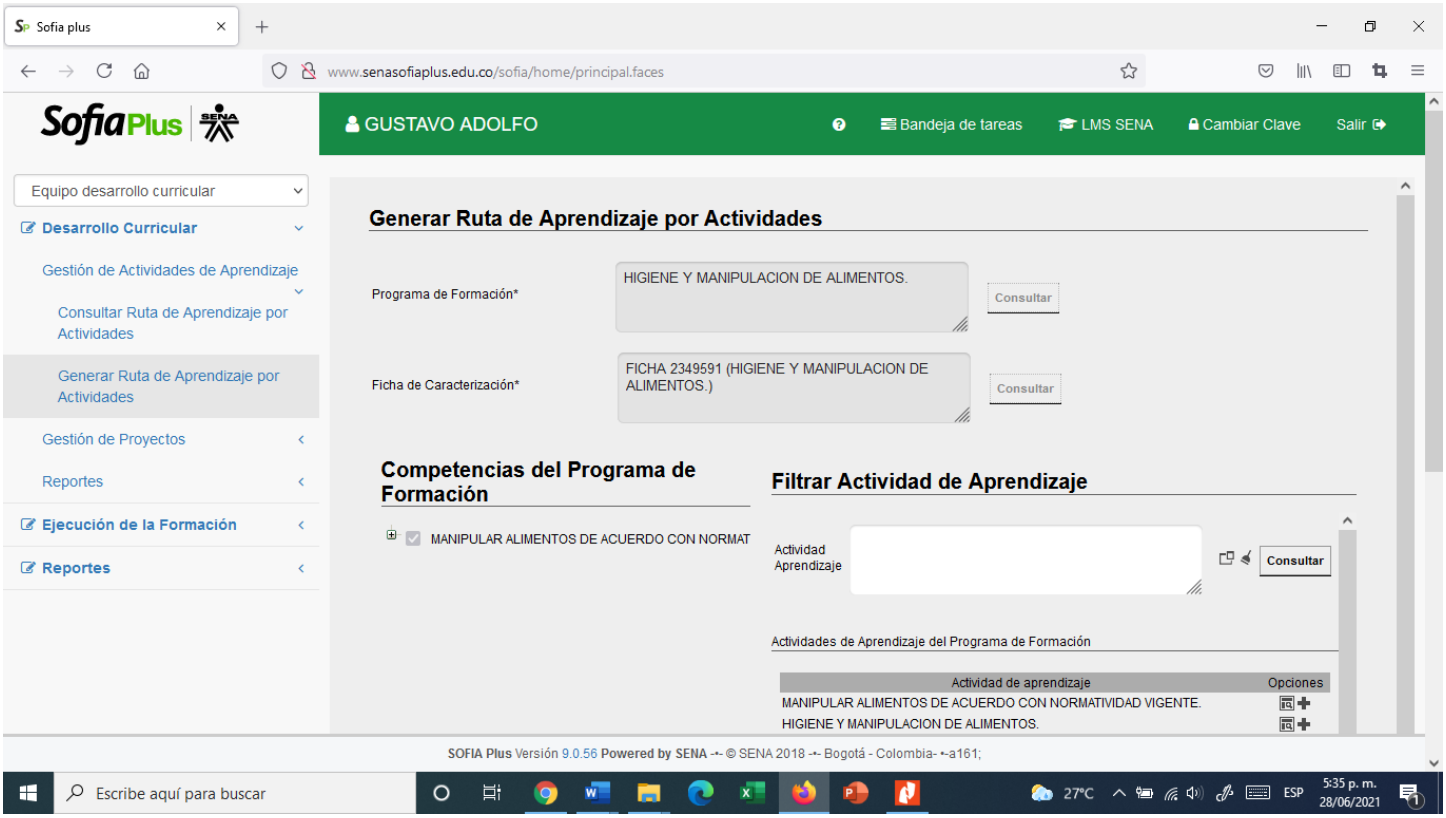

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
LACTEOS 2202874
ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS
ELABORAR HELADOS Y POSTRES LACTEOS
IBAGUE
ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS
ELABORACIÓN POSTRES
ELABORAR HELADOS Y POSTRES LACTEOS
POSTRES 2202876
POSTRES 2202877
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2367001
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.56 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a225;
Escribe aquí para buscar
25°C
ESP
3:55 p. m.
28/07/2021

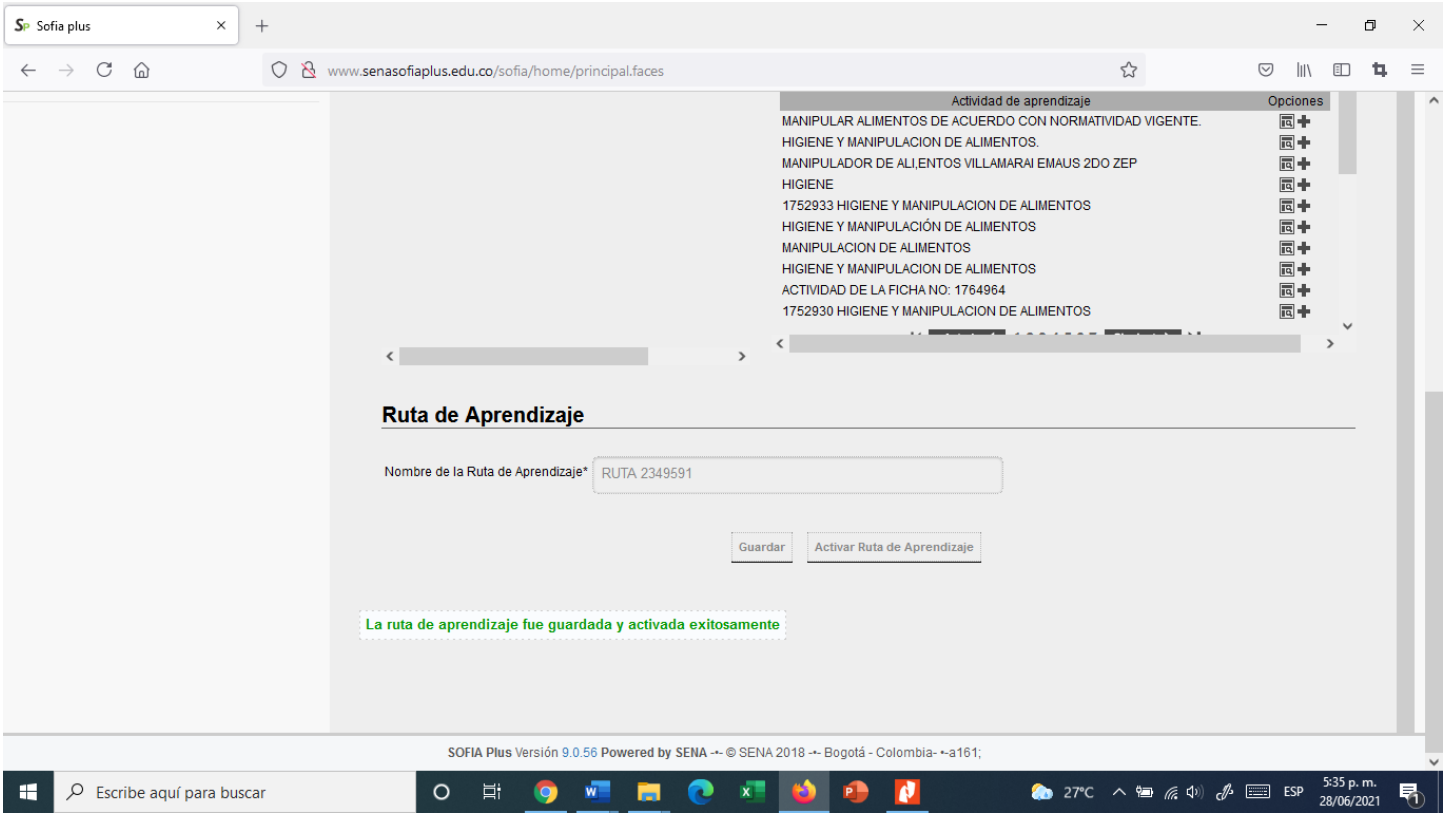

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
GUSTAVO ADOLFO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2337625 (ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMEN
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
SOFIA Plus Versión 9.0.56 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a161;
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
5:29 p. m.
28/06/2021

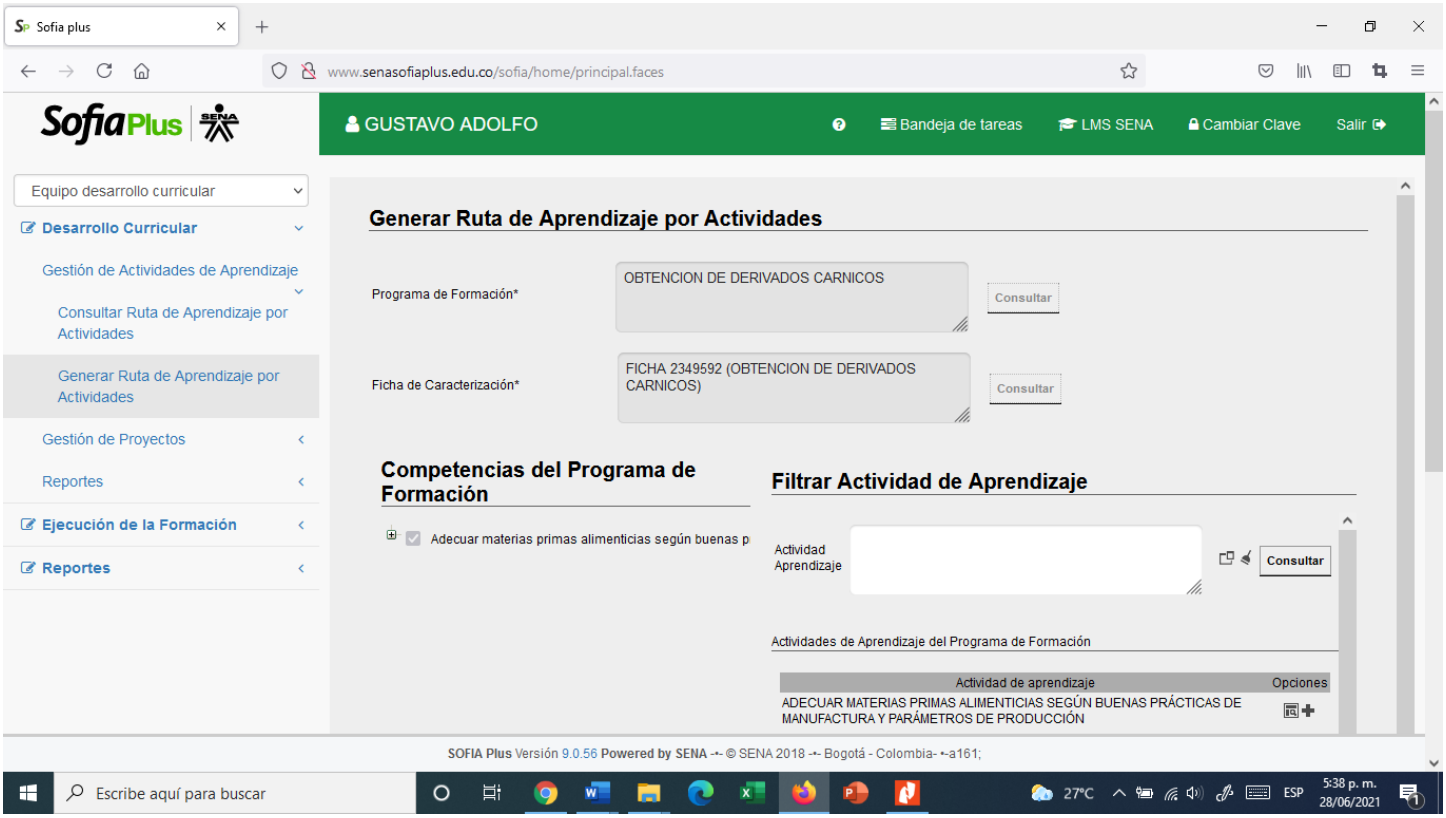

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Actividad de aprendizaje
Opciones
ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FRUVER CHINCHINA
FRUVER 100% MUJER 2
FRUVER 100% MUJER
ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS
FRUTAS 1797752
FRUTAS 1812150
ELABORACION DE PULPA DE FRUTA APLICANDO LAS BPM
CONSERVACION DE FRUTAS
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2337625
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.56 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a161;
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
5:30 p. m.
28/06/2021

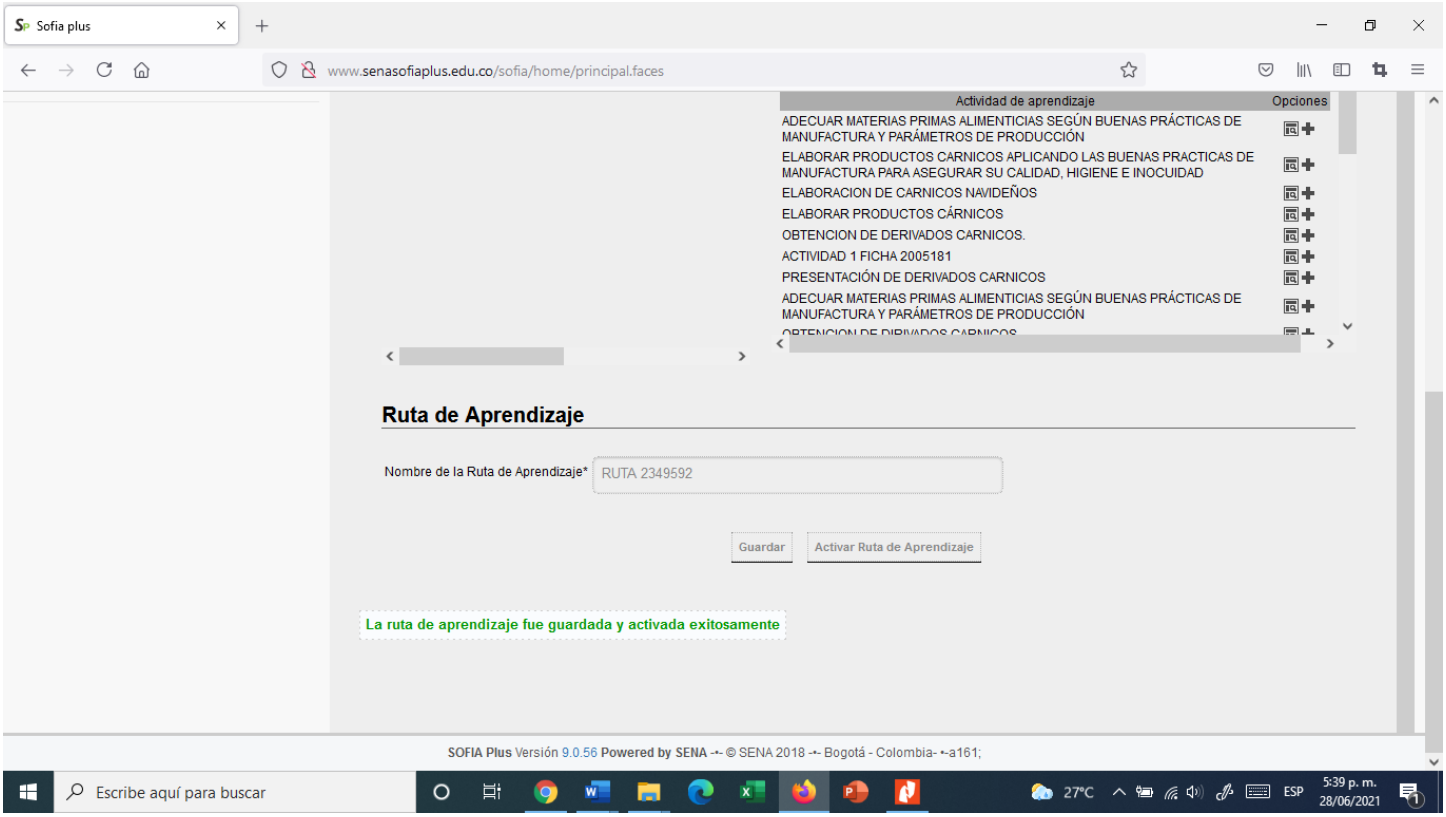

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
GUSTAVO ADOLFO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2337637 (OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
Adecuar materias primas alimenticias según buenas p
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/desarrollocurricular/crearrutaaprendizajecomplementaria/crearrutaaprendizajecomplementaria.faces?conversationContext=6#
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
5:32 p. m.
28/06/2021


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Actividad de aprendizaje
Opciones
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ASEGURAR SU CALIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD
ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS
OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS.
ELABORACION DE CARNICOS NAVIDEÑOS
ACTIVIDAD 1 FICHA 2005181
PRESENTACIÓN DE DERIVADOS CARNICOS
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2337625
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.56 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a161;
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
5:32 p. m.
28/06/2021


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
GUSTAVO ADOLFO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2349591 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
SOFIA Plus Versión 9.0.56 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a161;
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
5:35 p. m.
28/06/2021


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Actividad de aprendizaje
Opciones
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
MANIPULADOR DE ALI,ENTOS VILLAMARAI EMAUS 2DO ZEP
HIGIENE
1752933 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMENTOS
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
ACTIVIDAD DE LA FICHA NO: 1764964
1752930 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2349591
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.56 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a161;
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
5:35 p. m.
28/06/2021


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
GUSTAVO ADOLFO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2349592 (OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
Adecuar materias primas alimenticias según buenas p
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
SOFIA Plus Versión 9.0.56 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a161;
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
5:38 p. m.
28/06/2021


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Actividad de aprendizaje
Opciones
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ASEGURAR SU CALIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD
ELABORACION DE CARNICOS NAVIDEÑOS
ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS
OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS.
ACTIVIDAD 1 FICHA 2005181
PRESENTACIÓN DE DERIVADOS CARNICOS
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA 2349592
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.56 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a161;
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
5:39 p. m.
28/06/2021