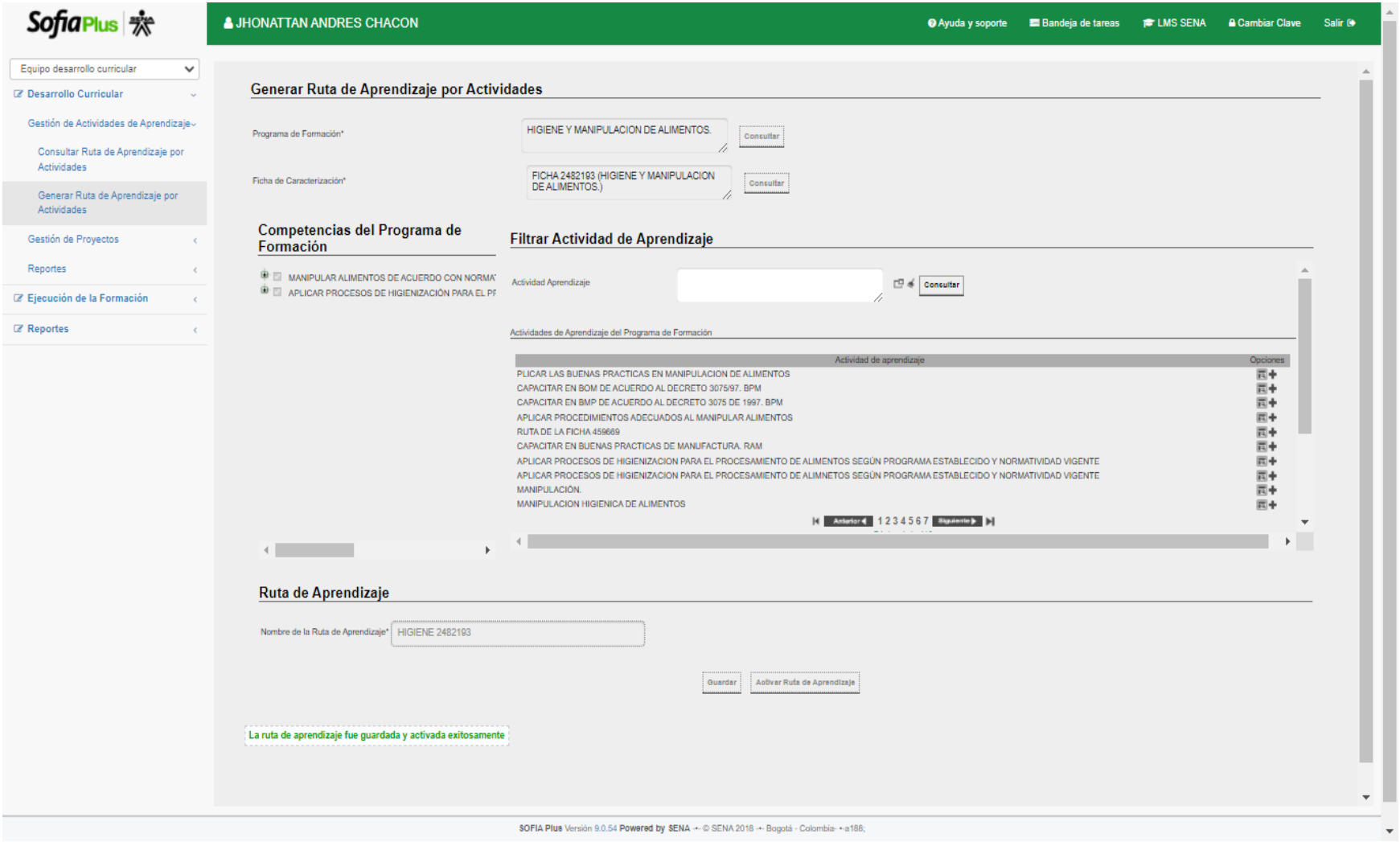

SofiaPlus
JHONATTAN ANDRES CHACON
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2482193 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PF
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
PLICAR LAS BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS
CAPACITAR EN BOM DE ACUERDO AL DECRETO 3075/97. BPM
CAPACITAR EN BMP DE ACUERDO AL DECRETO 3075 DE 1997. BPM
APLICAR PROCEDIMIENTOS ADECUADOS AL MANIPULAR ALIMENTOS
RUTA DE LA FICHA 459669
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. RAM
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMNETOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
MANIPULACIÓN.
MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
HIGIENE 2482193
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a188;