



Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje

Consultar Ruta de Aprendizaje por
ActividadesGenerar 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 2525245 (HIGIENE Y MANIPULACION
DE ALIMENTOS)

Consultar

Competencias del Programa de
Formación

- ☒ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
- ☒ APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PT

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	
CAPACITAR EN BPM DE ACUERDO AL DECRETO 3075/97. BPM	
CAPACITAR EN BPM DE ACUERDO AL DECRETO 3075 DE 1997. BPM	
APLICAR PROCEDIMIENTOS ADECUADOS AL MANIPULAR ALIMENTOS	
RUTA DE LA FICHA 459688	
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, RAM	
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	
MANIPULACIÓN	
MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	

Activar 1234567

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje

H YMA 2525245

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente