

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*

APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Consultar

Ficha de Caracterización*

FICHA 2525249 (APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS)

Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAS

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	 
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ORTEGA I	 
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	 
APLICAR BPM EN ALIMENTOS	 
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE RELACIONADAS CON APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	 
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ORTEGA II	 
AMBALEMA	 
BPM PURI	 
APLICAR Y VERIFICAR BPM	 
PURI	 

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* BPM 2525249

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente