



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 2516247 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)

Consultar

Competencias del Programa de Formación

- ☐ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAS
- ☐ 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	 
ROUTA DE LA FICHA 458668	 
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. RAM	 
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	 
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	 
MANIPULACION	 
MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS	 

Actividad 1 2 3 4 5 6 7

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

HIGIENE 2516247

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente