

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*

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

Consultar

Ficha de Caracterización*

FICHA 2525238 (APLICACION DE BUENAS
PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA
INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS)

Consultar

Competencias del Programa de
Formación

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA

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	+
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ORTEGA II	+
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE RELACIONADAS CON APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	+
AMBALEMA	+
BPM PURI	+
APLICAR Y VERIFICAR BPM	+
PURI	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiendo

Página 1 de 22

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

BPM 2525238

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente