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 2552768 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.) Consultar

Competencias del Programa de Formación

- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT
  - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓ
  - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANI
  - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAN
  - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFAC
- APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PR
  - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEC
  - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUEN
  - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE
  - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGUF

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	
PLICAR LAS BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	
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	
CAPACITAR EN BOM DE ACUERDO AL DECRETO 3075/97. BPM	
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.	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 118

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* SALSAS 2552764

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente