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 2564342 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.) Consultar

Competencias del Programa de Formación

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

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
PLICAR LAS BUENAS PRACTICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	
CAPACITAR EN BOM DE ACUERDO AL DECRETO 3075/97. BPM	
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	
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.	
MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 118

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* HIGIENE 2564342

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente