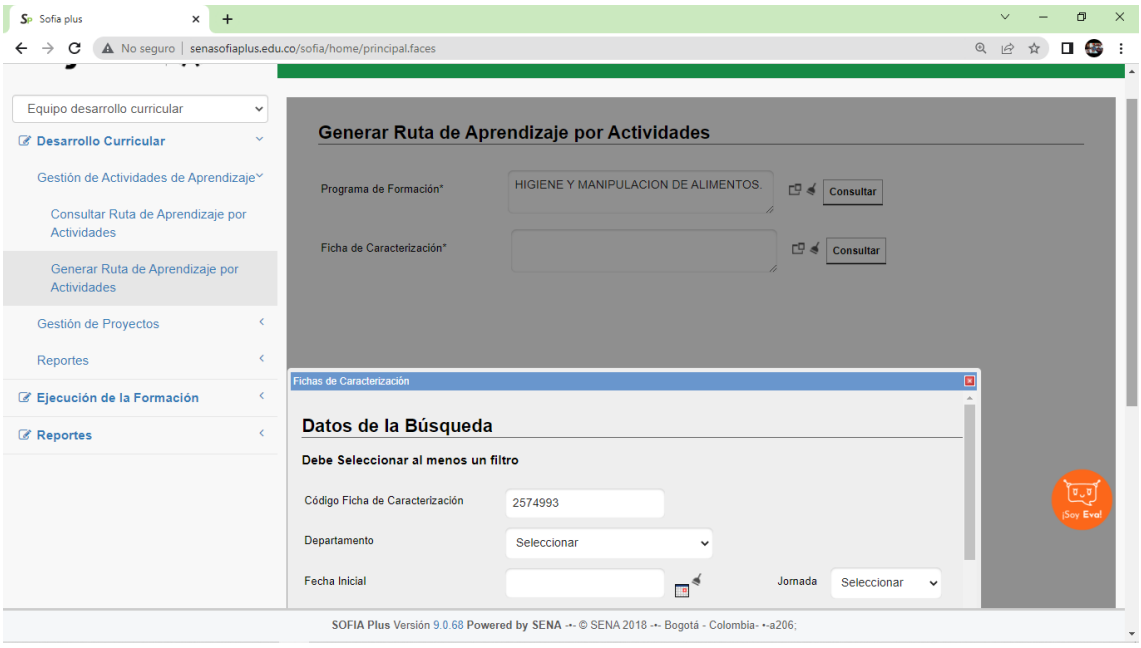
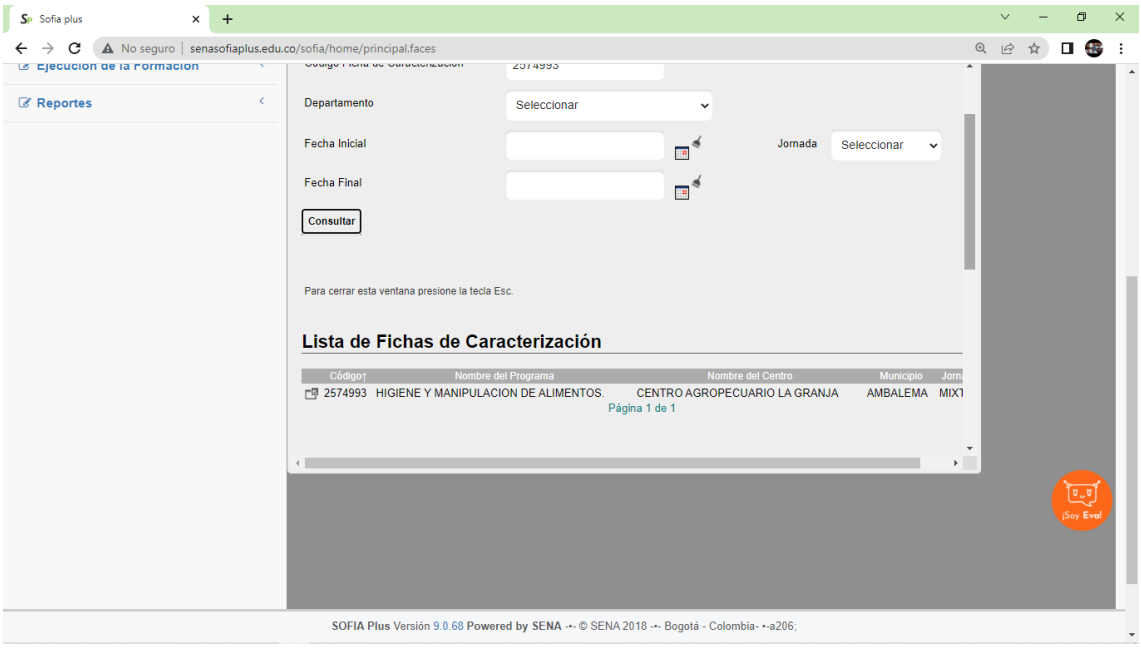
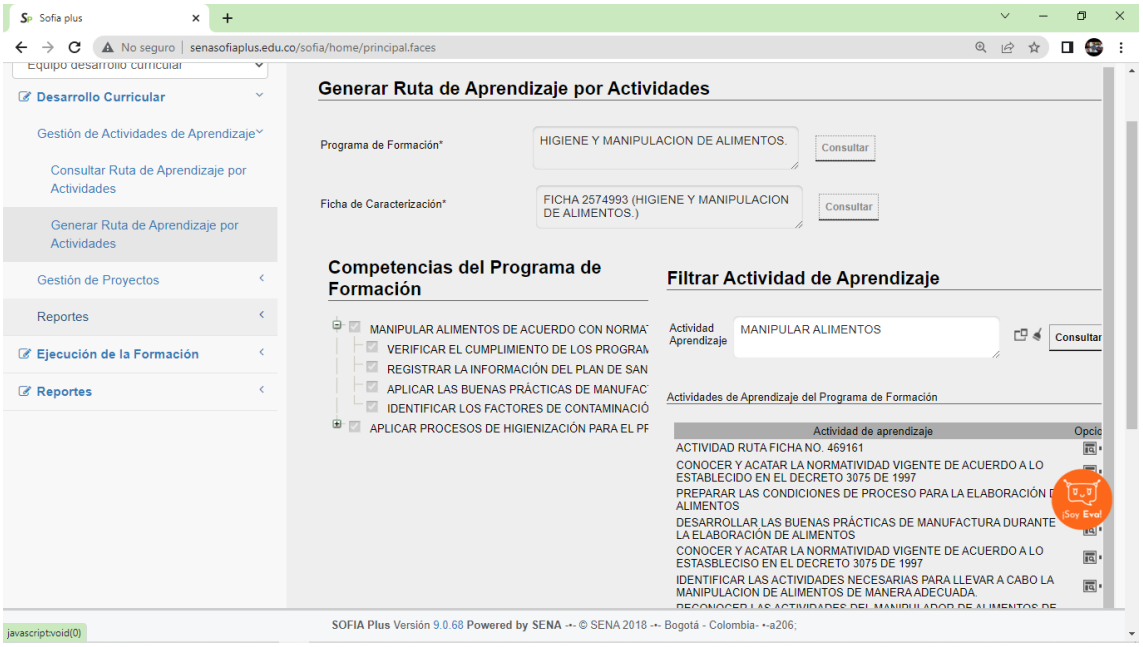

Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Consultar
Ficha de Caracterización*
Consultar
Fichas de Caracterización
Datos de la Búsqueda
Debe Seleccionar al menos un filtro
Código Ficha de Caracterización
2574993
Departamento
Seleccionar
Fecha Inicial
Jornada
Seleccionar
¡Soy Eval
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a206;


Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Ejecución de la Formación
Reportes
Departamento
Seleccionar
Fecha Inicial
Jornada
Seleccionar
Fecha Final
Consultar
Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.
Lista de Fichas de Caracterización
Código
Nombre del Programa
Nombre del Centro
Municipio
Jorn
2574993 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA AMBALEMA MIXT
Página 1 de 1
¡Soy Eval
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a206;


Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
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 2574993 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAM
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SAN
APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFAC
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓ
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PF
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
MANIPULAR ALIMENTOS
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opcio
ACTIVIDAD RUTA FICHA NO. 469161
CONOCER Y ACATAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 3075 DE 1997
PREPARAR LAS CONDICIONES DE PROCESO PARA LA ELABORACIÓN D ALIMENTOS
DESARROLLAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
CONOCER Y ACATAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE DE ACUERDO A LO ESTASBLECISO EN EL DECRETO 3075 DE 1997
IDENTIFICAR LAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA LLEVAR A CABO LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE MANERA ADECUADA.
¡Soy Eval
javascript:void(0)
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a206;


Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
ACTIVIDAD RUTA FICHA NO. 469161
CONOCER Y ACATAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 3075 DE 1997
PREPARAR LAS CONDICIONES DE PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
DESARROLLAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
CONOCER Y ACATAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE DE ACUERDO A LO ESTASBLECISO EN EL DECRETO 3075 DE 1997
IDENTIFICAR LAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA LLEVAR A CABO LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE MANERA ADECUADA.
RECONOCER LAS ACTIVIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
CONOCER Y ACATAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 3075 DE 1997
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
2574993-MANIPULACION DE ALIMENTOS AMBALEMA GRI
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
¡Soy Eval
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a206;