

Recibidos (203) - joalzate@misena.edu.co x Sofia plus x +

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SofiaPlus

JOSE OSDWARD ALZATE

Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

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 2596840 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☐ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA*

☐ APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PF

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	+
CAPACITAR EN BOM DE ACUERDO AL DECRETO 3075/97. BPM	+
RUTA DE LA FICHA 459669	+
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. RAM	+
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	+
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMNIETOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	+
MANIPULACIÓN.	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a159.

Recibidos (203) - joalzate@misena.edu.co x Sofia plus x +

No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

SofiaPlus

JOSE OSDWARD ALZATE

Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

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 2596840 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.) Consultar

Competencias del Programa de Formación

☒ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA*

☒ APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFAC

☒ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRA

☒ REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SAN

☒ IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓ

☒ APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PF

☒ DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUEN

☒ EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE

☒ REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEC

☒ VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGUI

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS	+
HIGIENE DE ALIMENTOS	+
TECNICAS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS	+
MANIPULAR ALIMENTOS	+
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ACORDE CON EL DECRETO 3075. BPM	+
MANIPULAR ALIMENTOS ACORDE A NORVATVIDAD VIGENTE	+
MANIPULAR E HIGIENIZAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	+
MA 478860	+
IDENTIFICAR LOS PROTOCOLOS DE HIOIENE NECESARIOS AL MANIPULAR ALIMENTOS	+
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDADVIGENTE APLICANDO B.P.M.	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 2 de 118

SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a159.

Recibidos (203) - joalzate@misena.edu.co

Sofia plus

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE MANEJO DE RIESGOS

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE MANEJO DE RIESGOS

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN

APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PERSONAL

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE MANEJO DE RIESGOS

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PRODUCTO

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD

Actividad Aprendizaje

Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS	
HIGIENE DE ALIMENTOS	
TECNICAS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS	
MANIPULAR ALIMENTOS	
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ACORDE CON EL DECRETO 3075. BPM	
MANIPULAR ALIMENTOS ACORDE A NORMATIVIDAD VIGENTE	
MANIPULAR E HIGIENIZAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
MA 470860	
IDENTIFICAR LOS PROTOCOLOS DE HIGIENE NECESARIOS AL MANIPULAR ALIMENTOS	
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE APLICANDO B.P.M.	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 2 de 118

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* 2596840-CHAPARRAL-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIM

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

SOFIA Plus Versión 9.0.60 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a159