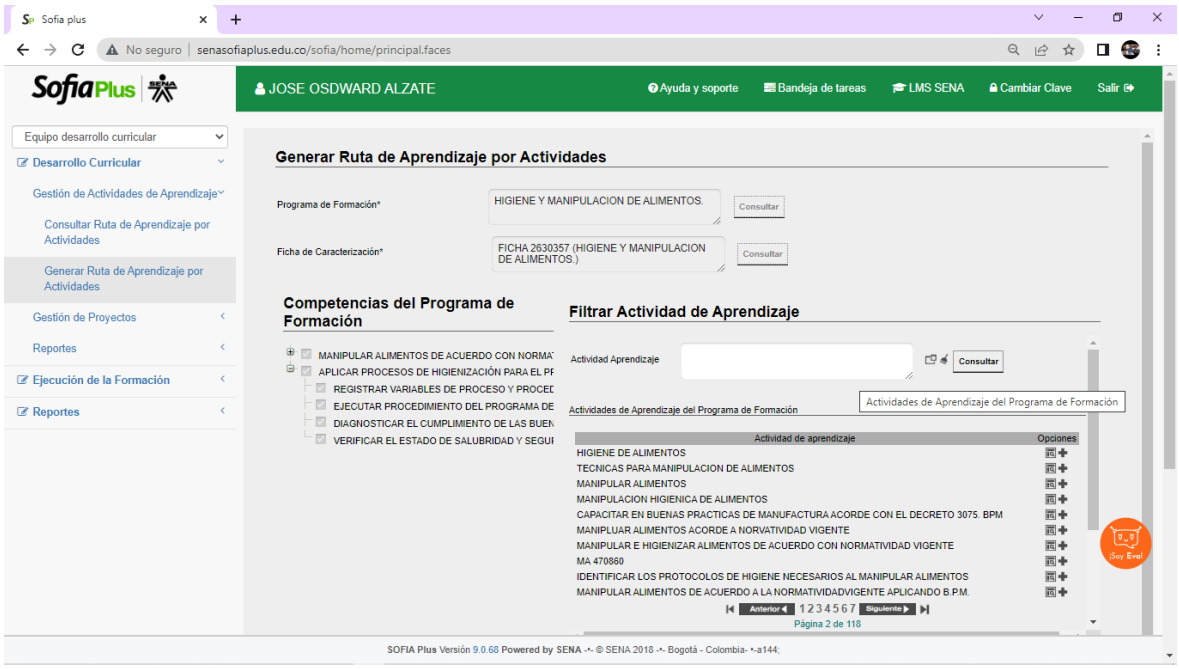
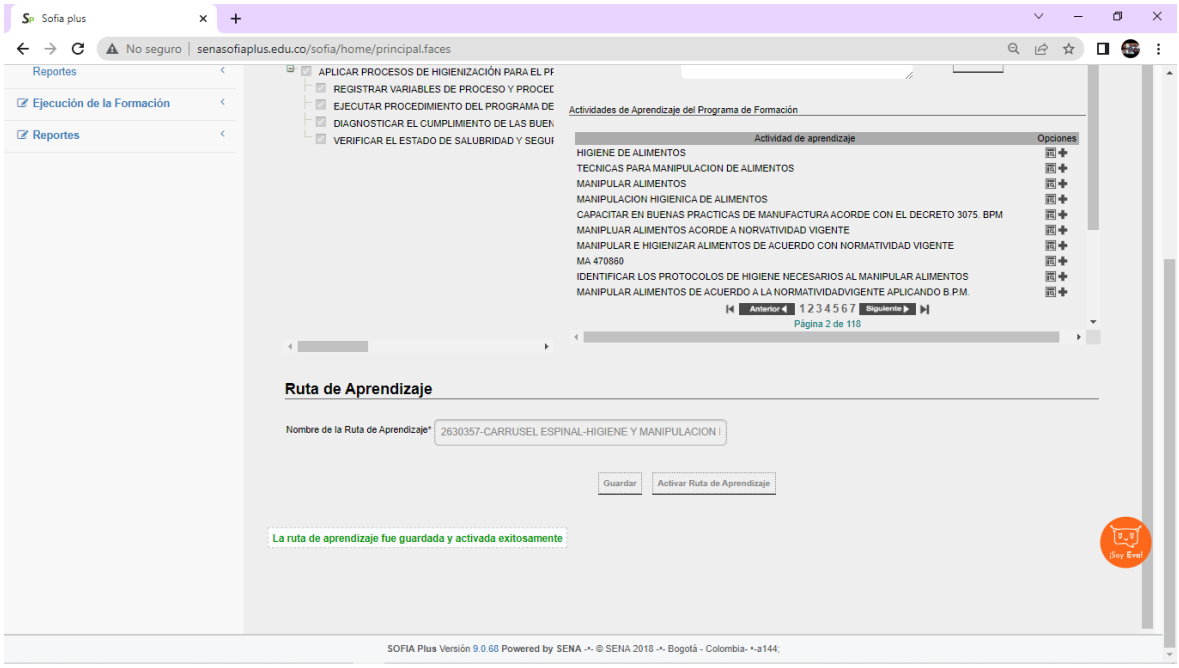

Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JOSE OSDWARD ALZATE
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar 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 2630357 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PF
REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEI
EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE
DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUEN
VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGUI
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
HIGIENE DE ALIMENTOS
TECNICAS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULAR ALIMENTOS
MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ACORDE CON EL DECRETO 3075. BPM
MANIPLUAR ALIMENTOS ACORDE A NORVATIVIDAD 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 NORMATIVIDADVIGENTE APLICANDO B.P.M.
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Página 2 de 118
¡Soy Eval
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a144;


Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PF
REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEI
EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE
DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUEN
VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGUI
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
HIGIENE DE ALIMENTOS
TECNICAS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULAR ALIMENTOS
MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS
CAPACITAR EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ACORDE CON EL DECRETO 3075. BPM
MANIPLUAR ALIMENTOS ACORDE A NORVATIVIDAD 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 NORMATIVIDADVIGENTE 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*
2630357-CARRUSEL ESPINAL-HIGIENE Y MANIPULACION I
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
¡Soy Eval
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a144;