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* APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS — Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 2641294 (APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) — Consultar

Competencias del Programa de Formación

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje — Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ORTEGA I	
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
APLICAR BPM EN ALIMENTOS	
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE RELACIONADAS CON APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	
APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ORTEGA II	
AMBALEMA	
PURI	
BPM PURI	
APLICAR Y VERIFICAR BPM	

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 26

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* BPM 2641294

Guardar | Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente