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 2642651 (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
  - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGUI
  - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE
  - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEI
  - 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* H Y MA 2642651

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente