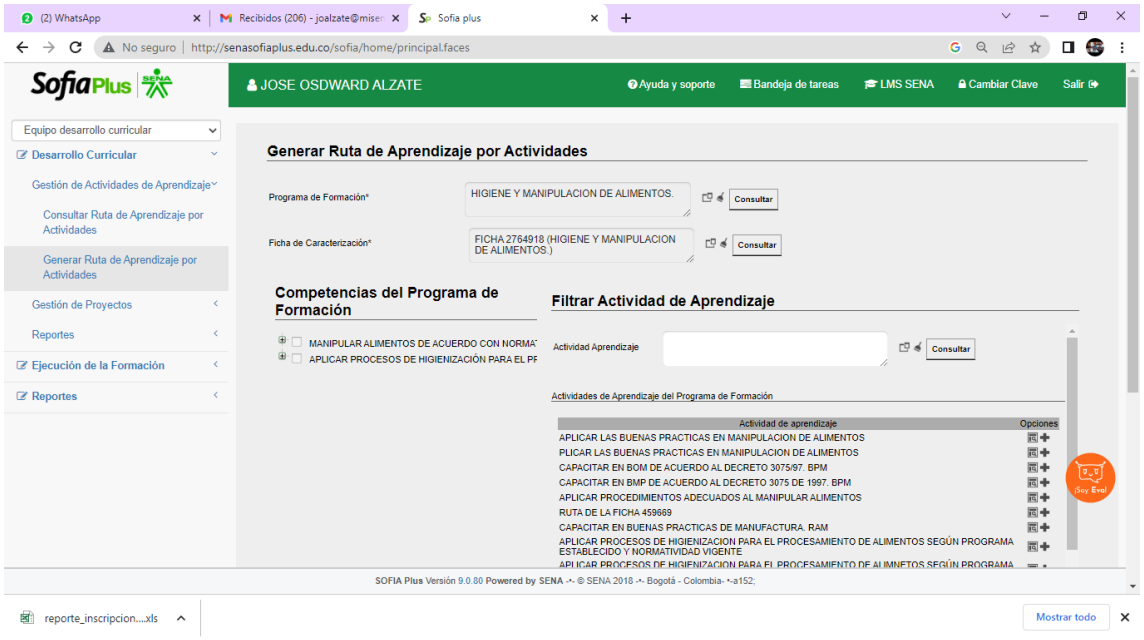
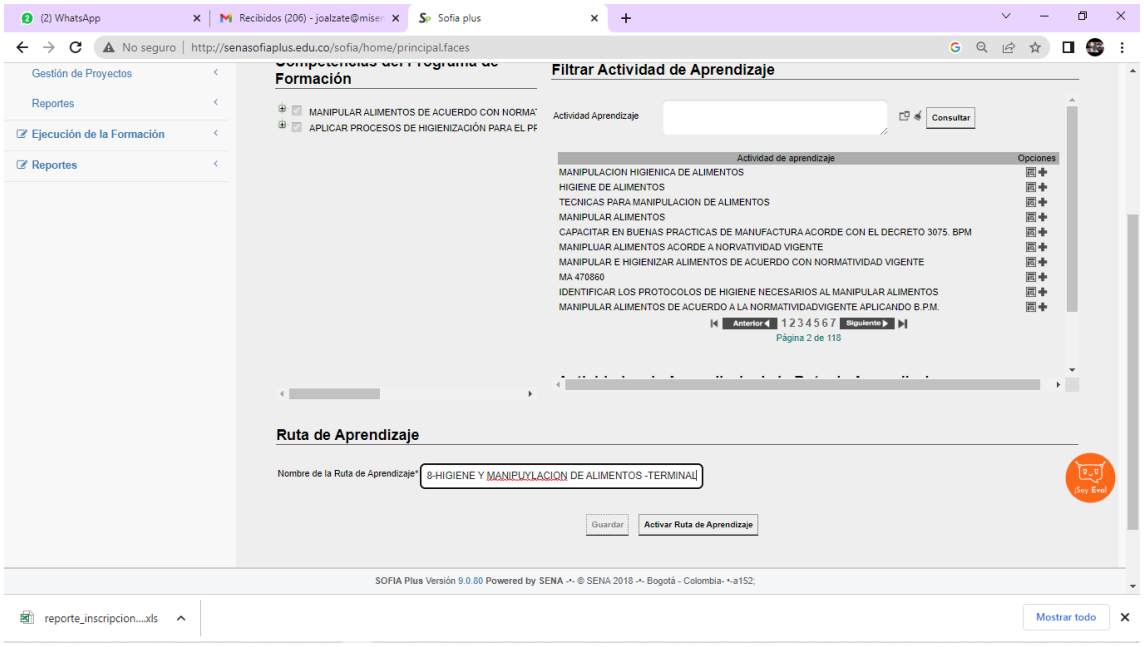
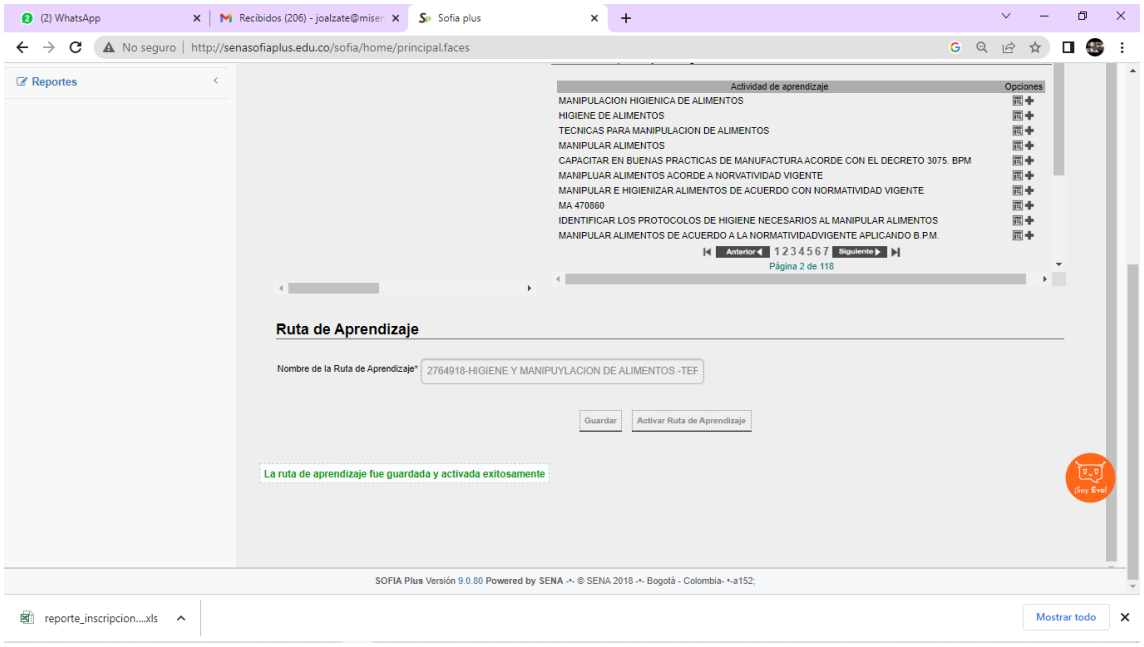

(2) WhatsApp
Recibidos (206) - joalzate@mise
Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JOSE OSDWARD ALZATE
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
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 2764918 (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 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
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a152;
reporte_inscripcion....xls
Mostrar todo


(2) WhatsApp
Recibidos (206) - joalzate@mise
Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Formación
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PF
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
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
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*
8-HIGIENE Y MANIPUYLACION DE ALIMENTOS -TERMINAL
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a152;
reporte_inscripcion....xls
Mostrar todo


(2) WhatsApp
Recibidos (206) - joalzate@mise
Sofia plus
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reportes
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
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*
2764918-HIGIENE Y MANIPUYLACION DE ALIMENTOS -TEF
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a152;
reporte_inscripcion....xls
Mostrar todo