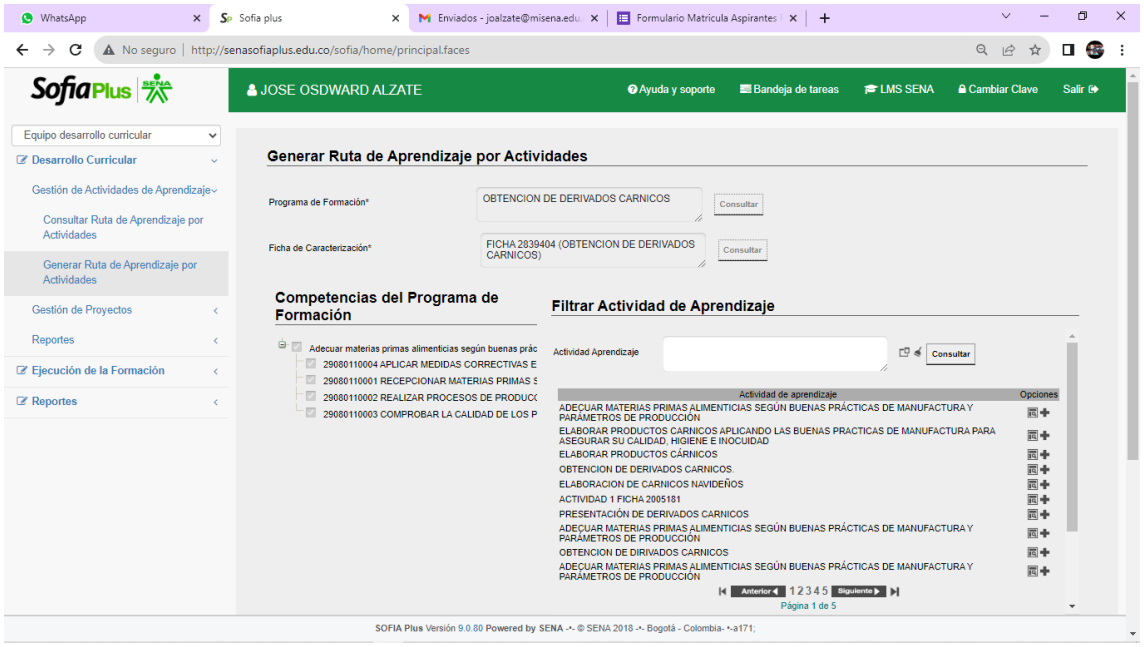
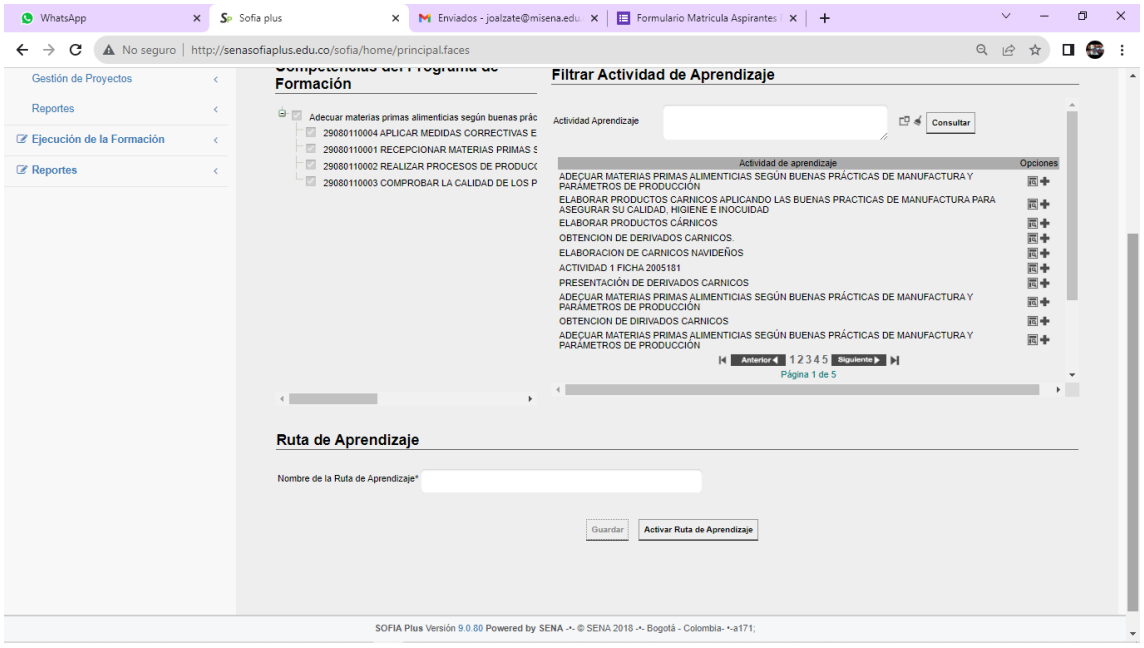
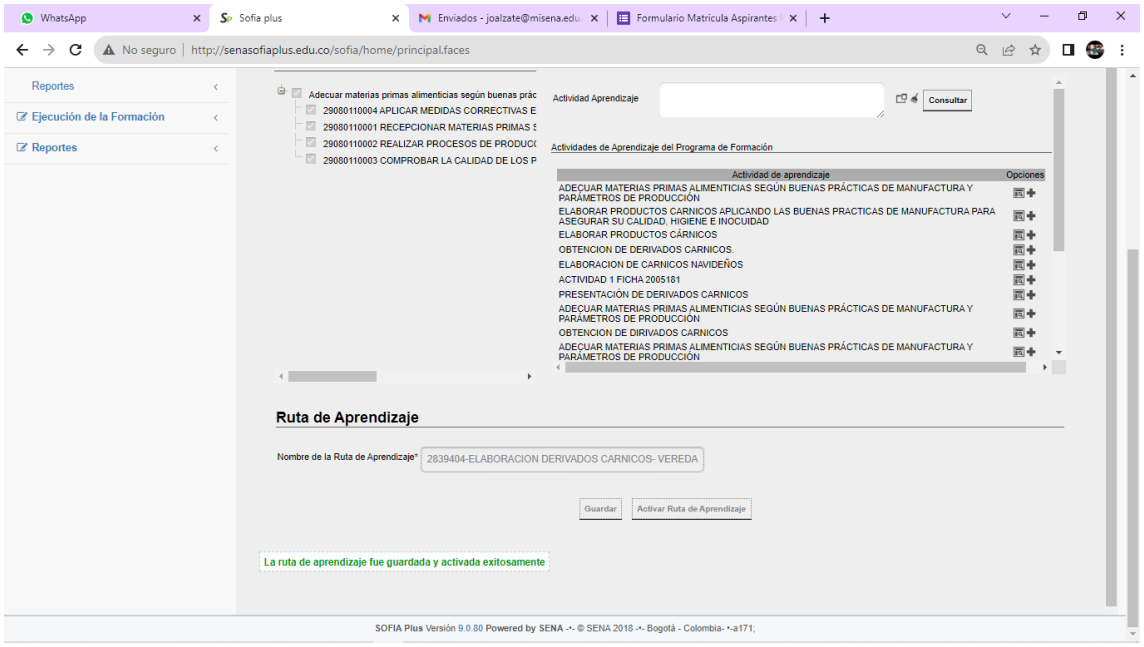

WhatsApp
Sofia plus
Enviados - joalzate@misena.edu
Formulario Matrícula Aspirantes
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JOSE OSDWARD ALZATE
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión 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*
OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 2839404 (OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
Adecuar materias primas alimenticias según buenas prác
29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS E
29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS S
29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCC
29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS P
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividad de aprendizaje
Opciones
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ASEGURAR SU CALIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD
ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS
OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS.
ELABORACION DE CARNICOS NAVIDEÑOS
ACTIVIDAD 1 FICHA 2005181
PRESENTACIÓN DE DERIVADOS CARNICOS
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
OBTENCION DE DIRIVADOS CARNICOS
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente
Página 1 de 5
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a171;


WhatsApp
Sofia plus
Enviados - joalzate@misena.edu
Formulario Matrícula Aspirantes
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Formación
Adecuar materias primas alimenticias según buenas prác
29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS E
29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS S
29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCC
29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS P
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividad de aprendizaje
Opciones
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ASEGURAR SU CALIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD
ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS
OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS.
ELABORACION DE CARNICOS NAVIDEÑOS
ACTIVIDAD 1 FICHA 2005181
PRESENTACIÓN DE DERIVADOS CARNICOS
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
OBTENCION DE DIRIVADOS CARNICOS
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente
Página 1 de 5
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a171;


WhatsApp
Sofia plus
Enviados - joalzate@misena.edu
Formulario Matrícula Aspirantes
No seguro | http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Adecuar materias primas alimenticias según buenas prác
29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS E
29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS S
29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCC
29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS P
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ASEGURAR SU CALIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD
ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS
OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
ELABORACION DE CARNICOS NAVIDEÑOS
ACTIVIDAD 1 FICHA 2005181
PRESENTACIÓN DE DERIVADOS CARNICOS
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
OBTENCION DE DIRIVADOS CARNICOS
ADECUAR MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
2839404-ELABORACION DERIVADOS CARNICOS- VEREDA
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a171;