

Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje

Consultar Ruta de Aprendizaje por
ActividadesGenerar 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 3303820 (HIGIENE Y MANIPULACION
DE ALIMENTOS.)

Consultar

Competencias del Programa de
Formación


- ☒ MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA*
- ☒ 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE L
- ☒ 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS H
- ☒ 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIF
- ☒ 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	 +
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FE Y ALEGRIA NOV 2018	 +
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS NEIRA NOV 2018	 +
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	 +
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	 +
MANIPULACION DE ALIMENTOS	 +
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	 +
ALIMENTOS INOCUOS	 +
CONOCER ASPECTOS Y CONCEPTOS BASICOS DE ELA PROTECCION Y MANIPULACION DE ALIMENTOSBASICOS	 +
MANIPULAR ALIMENTOS SANTA MARTA LIBANO	 +

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente

Página 1 de 113

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* HYMA 3303820

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente