

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*

ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Consultar

Ficha de Caracterización*

FICHA 3356039 (ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS)

Consultar

Competencias del Programa de Formación











- ☒ ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
 - ☒ ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARIA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
 - ☒ DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO.
 - ☒ ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
 - ☒ VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LAS CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Consultar

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opciones
ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	 +
ELABORAR Y CONSERVAR FRUTAS Y HORTALIZAS	 +
ELABORAR PRODUCTOS DE FRUTAS QUE CUMPLAN CON LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	 +
ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	 +
FRUTAS Y HORTALIZAS	 +
ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	 +
PROCESAR FRUTAS Y VERDURAS CON CRITERIOS DE CALIDAD, DOCUMENTANDO LOS PROCEDIMIENTOS	 +
VERIFICAR CONOCIMIENTO	 +
ELABORACIÓN DE CONSERVAS FRUVER	 +
ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS INSUMOS EQUIPOS Y MAQUINARIA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS	 +

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiendo



Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje* CONSERVAS 3356039

Guardar

Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

