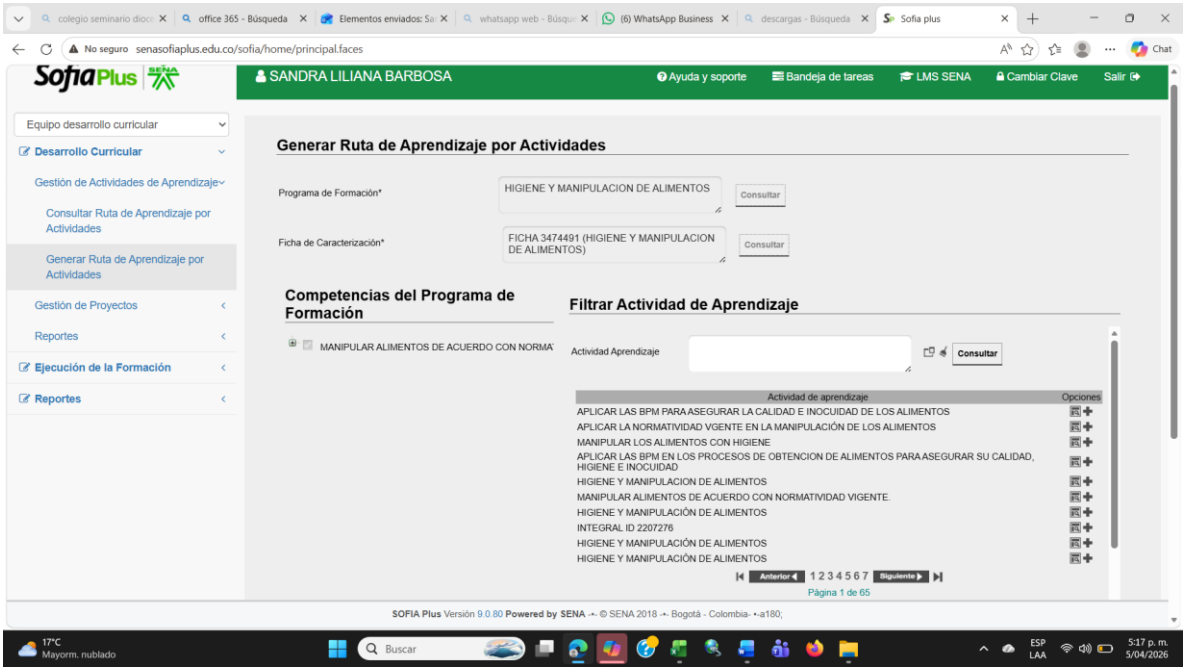
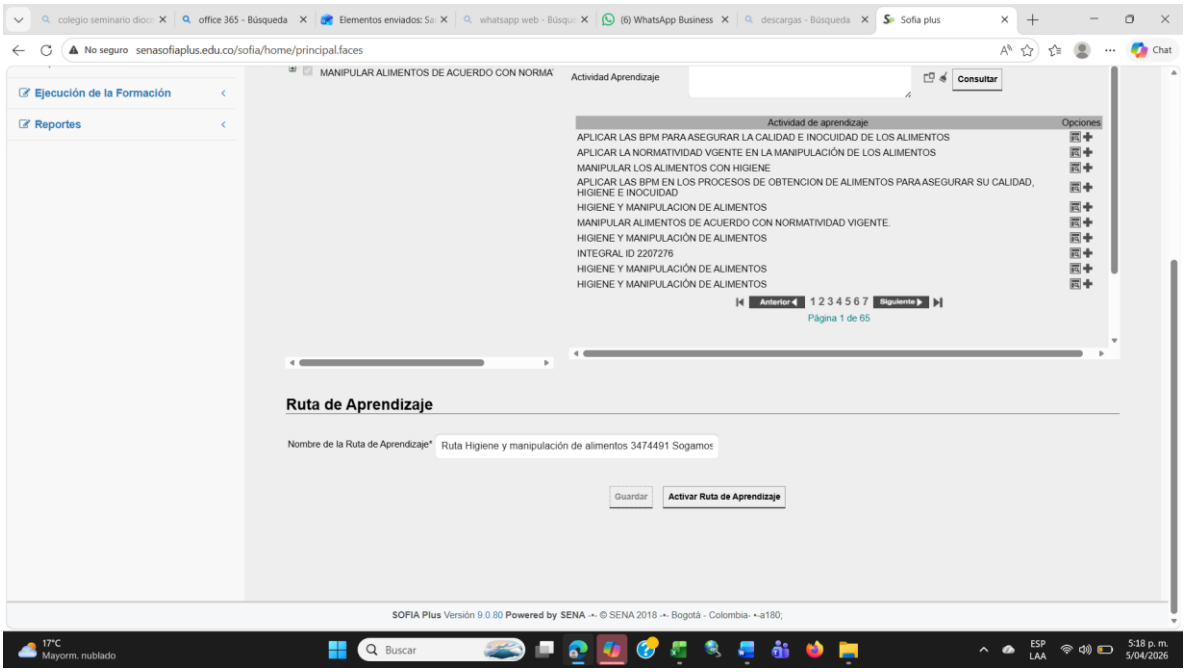
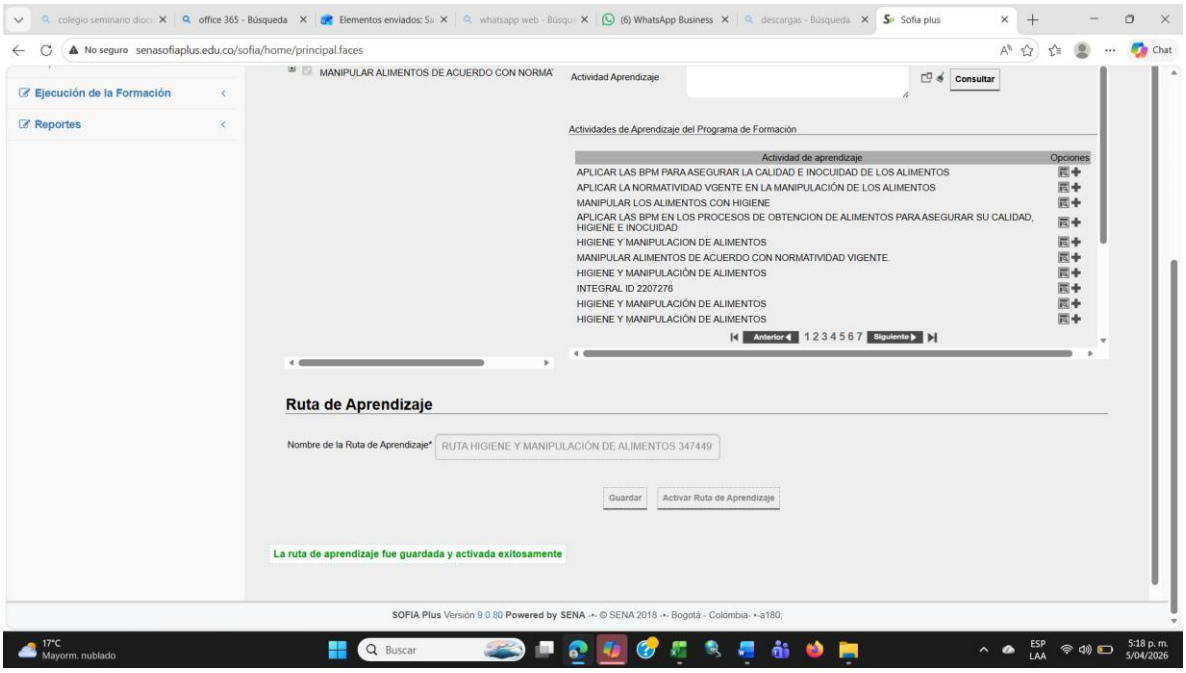
Anexo 8.1.
Pantallazos de enrutamiento aprendices ficha 3474491






Sofia plus
No seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Ejecución de la Formación
Reportes
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
APLICAR LAS BPM PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
APLICAR LA NORMATIVIDAD VGENTE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS
MANIPULAR LOS ALIMENTOS CON HIGIENE
APLICAR LAS BPM EN LOS PROCESOS DE OBTENCION DE ALIMENTOS PARA ASEGURAR SU CALIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
INTEGRAL ID 2207276
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
RUTA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 347449
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- •-a180;
17°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
5:18 p. m.
5/04/2026