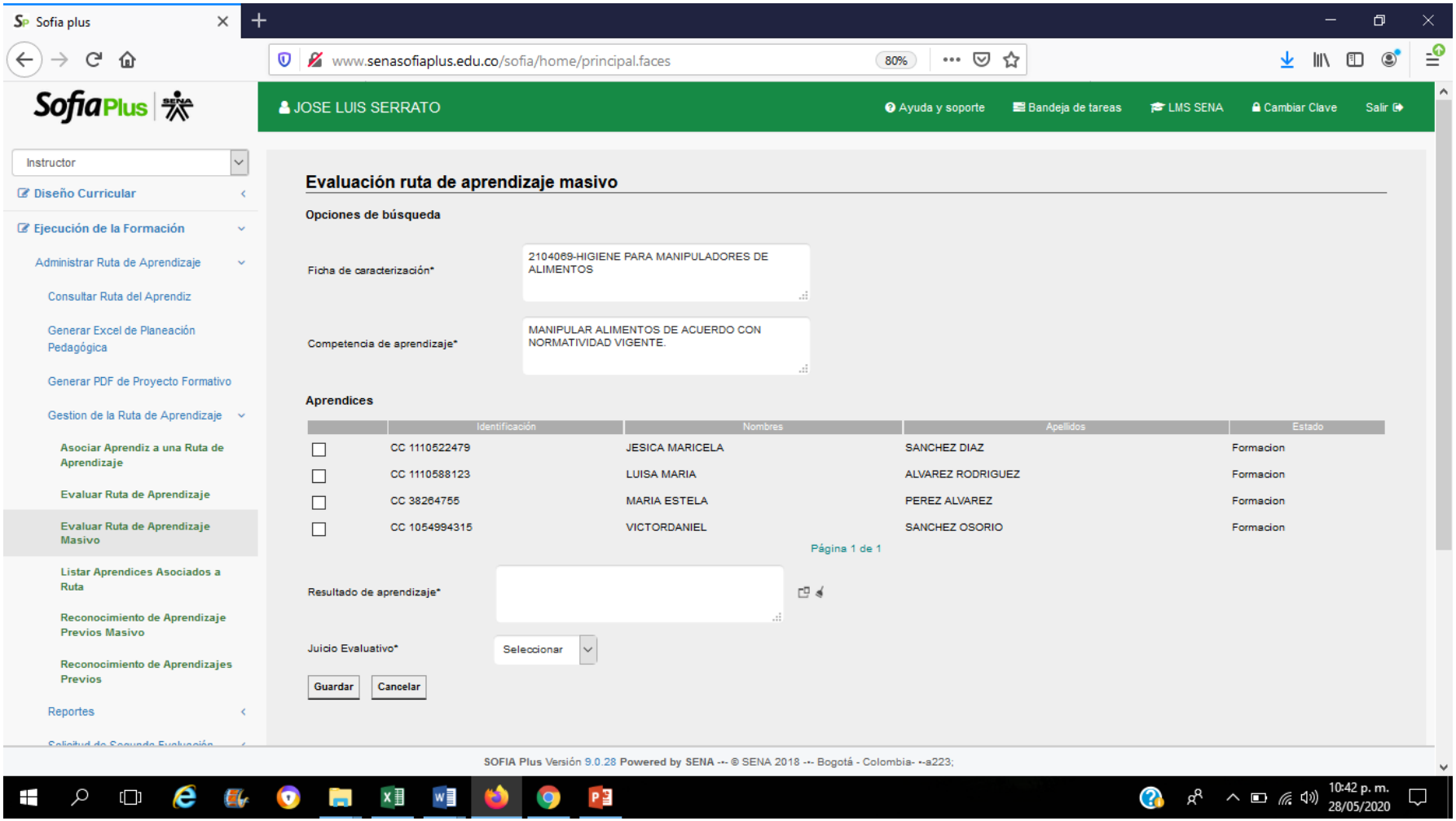
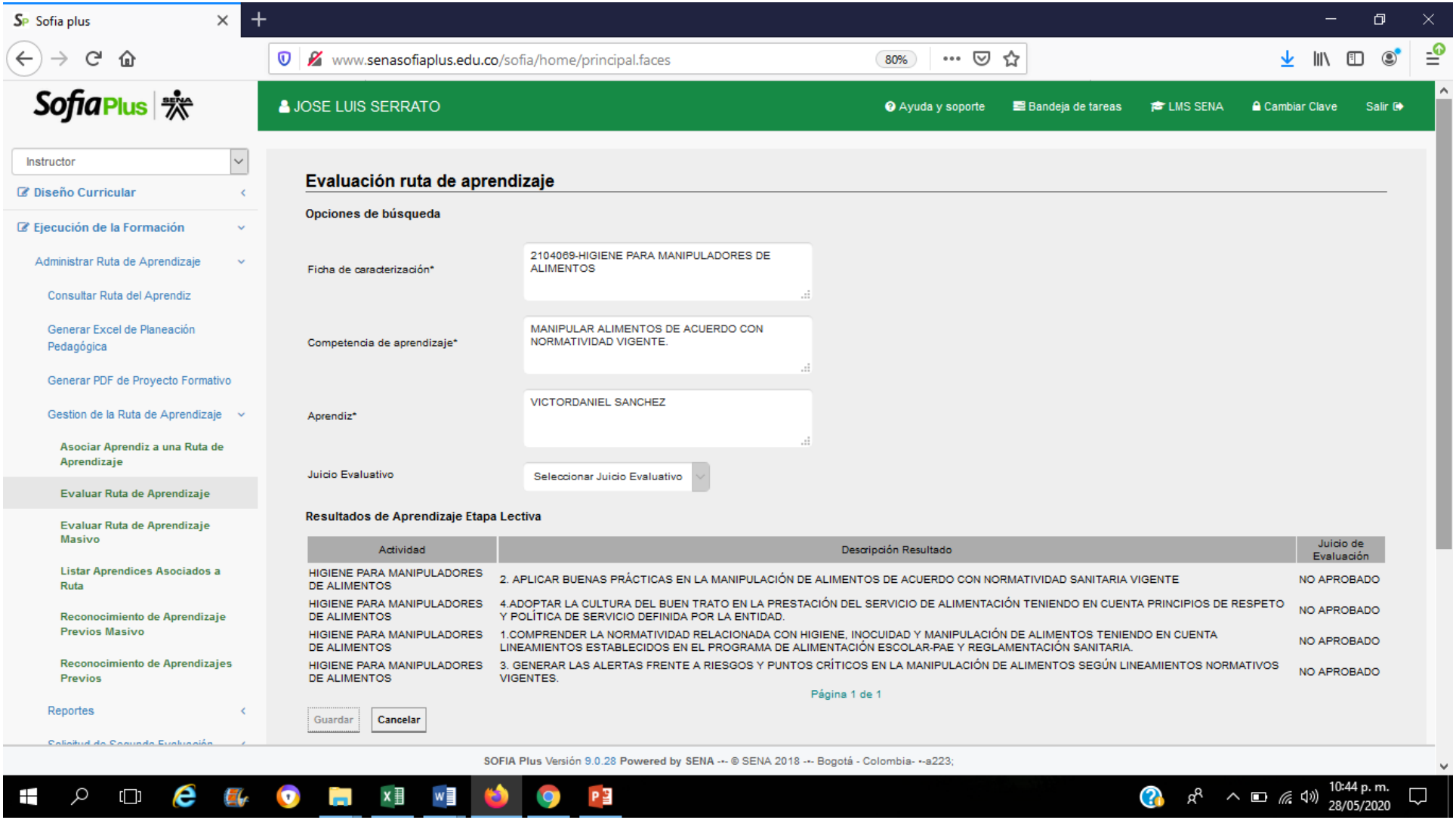
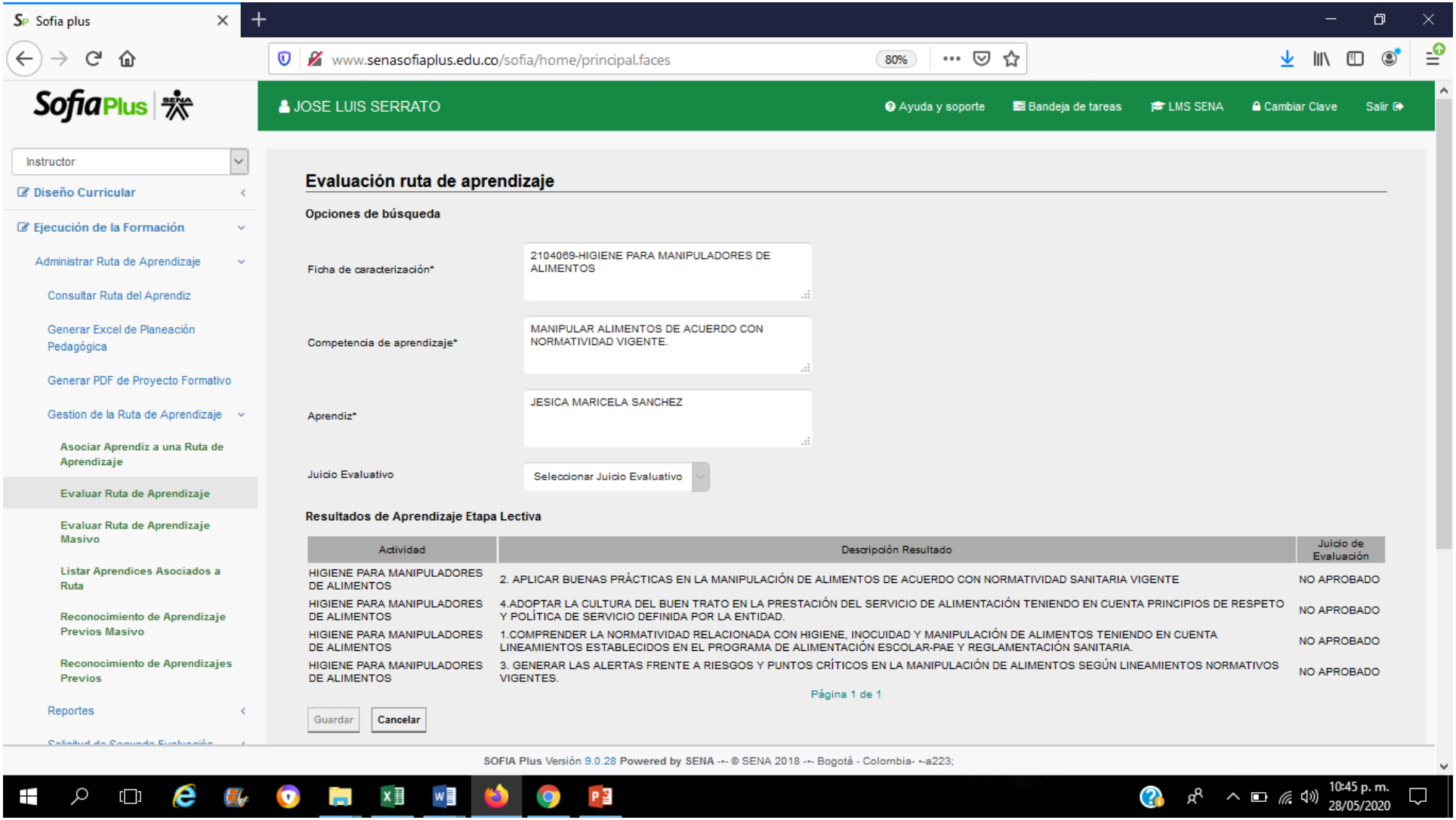
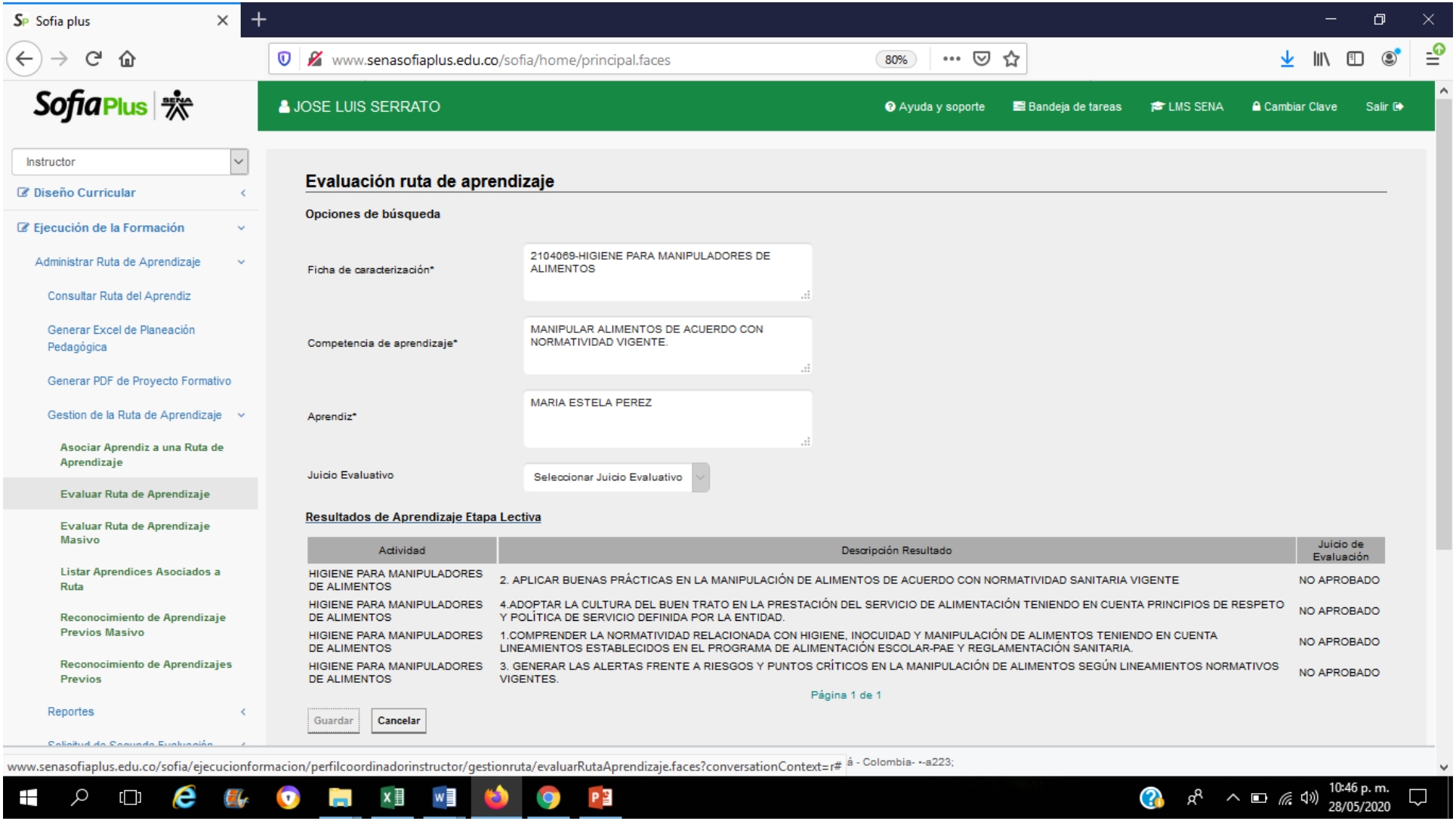
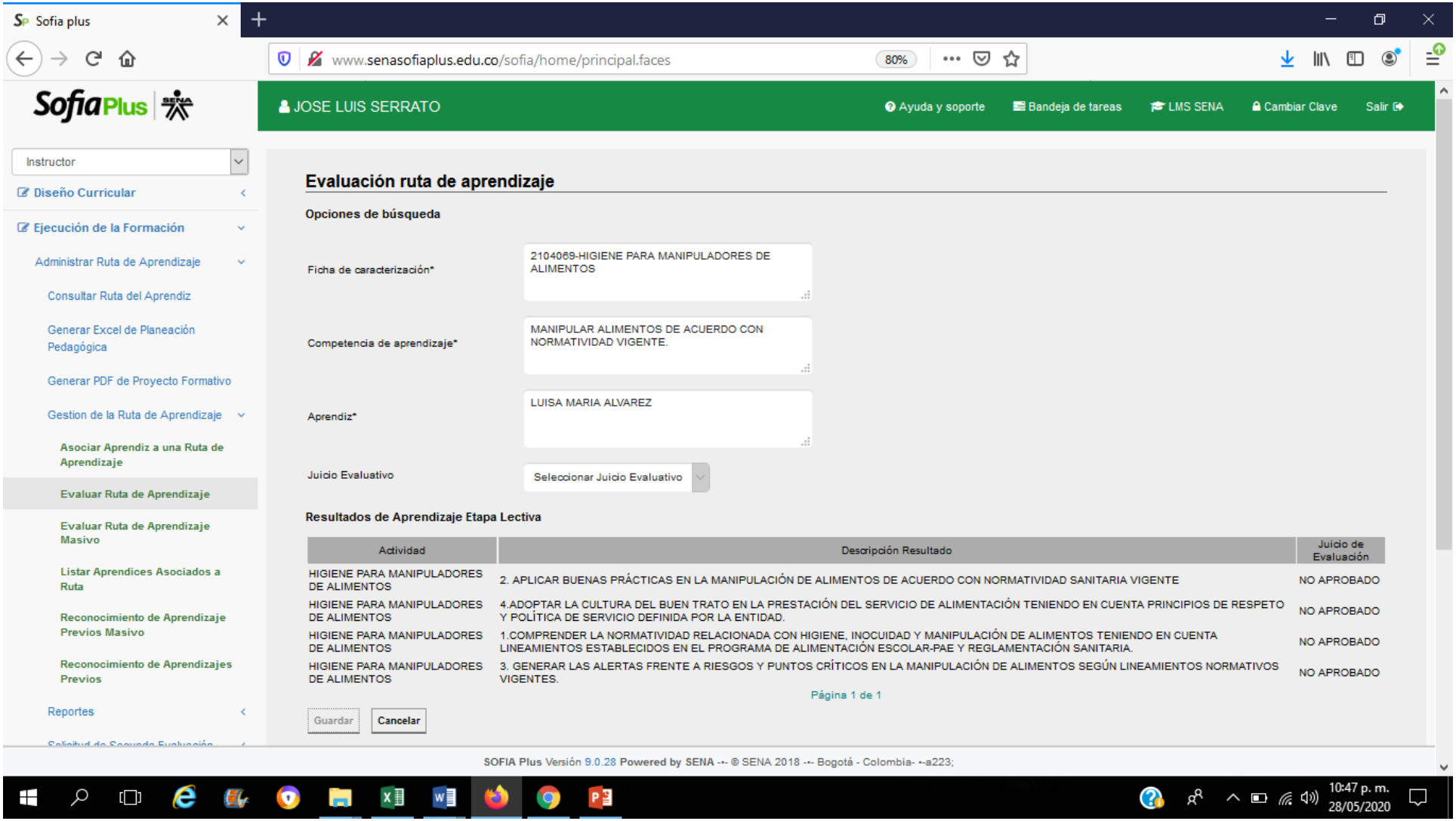

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
80%
SofiaPlus
JOSE LUIS SERRATO
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2104069-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1110522479
JESICA MARICELA
SANCHEZ DIAZ
Formacion
CC 1110588123
LUISA MARIA
ALVAREZ RODRIGUEZ
Formacion
CC 38264755
MARIA ESTELA
PEREZ ALVAREZ
Formacion
CC 1054994315
VICTORDANIEL
SANCHEZ OSORIO
Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
Juicio Evaluativo*
Seleccionar
Guardar
Cancelar
SOFIA Plus Versión 9.0.28 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia-
10:42 p. m.
28/05/2020


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
80%
SofiaPlus
JOSE LUIS SERRATO
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2104069-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendiz*
VICTORDANIEL SANCHEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
SOFIA Plus Versión 9.0.28 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a223;
10:44 p. m.
28/05/2020


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
80%
SofiaPlus
JOSE LUIS SERRATO
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2104069-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendiz*
JESICA MARICELA SANCHEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
SOFIA Plus Versión 9.0.28 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a223;
10:45 p. m.
28/05/2020


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
80%
SofiaPlus
JOSE LUIS SERRATO
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2104069-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendiz*
MARIA ESTELA PEREZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizaje.faces?conversationContext=r#
10:46 p. m.
28/05/2020


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
80%
SofiaPlus
JOSE LUIS SERRATO
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2104069-HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Aprendiz*
LUISA MARIA ALVAREZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.
NO APROBADO
HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
SOFIA Plus Versión 9.0.28 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a223;
10:47 p. m.
28/05/2020