# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** DIANA ALEJANDRA SOLIS JIMENEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

**FECHA INICIAL:** 01/06/2021 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/06/2021 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2307959 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE QUESO Y FICHA TÉCNICA

ELABORAR QUESO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA

REALIZAR EL PROCESO DE COAGULACIÓN DE LA CUAJADA DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL QUESO

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN. |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 37,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2319611 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA. |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE QUESO Y FICHA TÉCNICA

ELABORAR QUESO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA

REALIZAR EL PROCESO DE COAGULACIÓN DE LA CUAJADA DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL QUESO

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

| **HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** | 92,00 |
|---|---|

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2300917 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE QUESO Y FICHA TÉCNICA

ELABORAR QUESO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA

REALIZAR EL PROCESO DE COAGULACIÓN DE LA CUAJADA DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL QUESO

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 31,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 160,00

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

**TOTAL TIEMPO EDT´s:** 0,00

## ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

**INSTRUCTOR:** DIANA ALEJANDRA SOLIS JIMENEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS