TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELKIS SANTANDER PEREZ MARCHENA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2323736 - CORTE Y VENTA DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES , SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA

29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÈCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Surtir productos según plan y técnicas de merchandising

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 81,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2323737 - CORTE Y VENTA DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES , SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA

29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÈCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Surtir productos según plan y técnicas de merchandising
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 68,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2382168 - CORTE Y VENTA DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES , SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA

29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÈCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Surtir productos según plan y técnicas de merchandising
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 154,70

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: ELKIS SANTANDER PEREZ MARCHENA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL