TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/10/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2399858 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE PESCADOS Y MARISCOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL

29080102203 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102204 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO PESQUERO CON BASE EN LA EVALUACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

ALISTAR MATERIA PRIMA, EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN PARA LA TRANSFORMACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

PROCESAR PESCADOS Y MARISCOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR Y NORMATIVA VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

LIDERAR PROYECTOS TRANSFORMACIONALES EN ÁREAS DE INFLUENCIA SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO RURAL.

PROPONER IDEAS INNOVADORAS EN EL CONTEXTO DEL EMPRENDIMIENTO SEGÚN OPORTUNIDADES DE LA REGIÓN Y EL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39.90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2423928 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102501 IDENTIFICAR LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

29080102502 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.

29080102503 REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102504 VALORAR LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL

29080102203 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102204 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO PESQUERO CON BASE EN LA EVALUACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

ALISTAR MATERIA PRIMA, EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN PARA LA TRANSFORMACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

PROCESAR PESCADOS Y MARISCOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR Y NORMATIVA VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59.90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2287488 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2416747 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39.90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2292008 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL

29080102203 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102204 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO PESQUERO CON BASE EN LA EVALUACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

ALISTAR MATERIA PRIMA, EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN PARA LA TRANSFORMACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

PROCESAR PESCADOS Y MARISCOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR Y NORMATIVA VIGENTE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	159.70

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: MARIA GLADYS RUIZ CAMILO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL