

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SILVIA MARIA MUÑOZ MONCAYO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 15/02/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2580472 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	192,00
--------------------------------------	--------

FICHA 2495340 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 192,00

FICHA 2588018 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	192,00
--------------------------------------	--------

FICHA 2495916 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	192,00
--------------------------------------	--------

FICHA 2526103 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	192,00
--------------------------------------	--------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	960,00
--	--------

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
16/02/2022	16/02/2022	OTROS	10,00
17/02/2022	18/02/2022	OTROS	14,00
21/07/2022	23/07/2022	OTROS	24,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			48,00

INSTRUCTOR: SILVIA MARIA MUÑOZ MONCAYO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS