TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIEGO LEON RAMIREZ BUILES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ARAUCA

FECHA INICIAL: 01/08/2022 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2606812 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2606833 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2623444 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2605109 - AGROINDUSTRIA DEL PLATANO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PARA EL MERCADO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO COMO SON: LAS CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LAS VARIEDADES MÁS COMUNES Y LOS ASPECTOS FISIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MATERIALES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES, LA IMPORTANCIA DEL TRANSPORTE DEL PRODUCTO FRESCO Y LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

MANEJAR LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE TRANSFORMACIÓN DEL PLÁTANO EN COLOMBIA.

RECONOCER LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS DE LA COSECHA Y POSCOSECHA DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, Y LAS LABORES IMPORTANTES QUE HACEN EFICIENTES ESTOS PROCESOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2628283 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2600323 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 170,00

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: DIEGO LEON RAMIREZ BUILES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ARAUCA