TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2682134 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA

EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2662493 - PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040500901 REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ SEGÚN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

27040500902 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES, NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

27040500903 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE CALIDAD EN EL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE CALIDAD

27040500904 AJUSTAR EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2682136 - FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL DE UNIDADES PRODUCTIVAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Estructurar la propuesta de solución de negocios según tipo de proceso y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 REALIZAR DIAGNÓSTICO DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL SEGÚN PLAN DE NEGOCIOS.

02 ESTRUCTURAR PROPUESTA DE FORTALECIMIENTO INTERNO DEL NEGOCIO SEGÚN DIAGNÓSTICO DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.

03 VALIDAR LA PROPUESTA DE FORTALECIMIENTO INTERNO DEL NEGOCIO SEGÚN PROCESOS ADMINISTRATIVOS.

04 AJUSTAR LA PROPUESTA DE FORTALECIMIENTO INTERNO DEL NEGOCIO SEGÚN PROCESOS ADMINISTRATIVOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2682131 - PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040500901 REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ SEGÚN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

27040500902 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES, NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

27040500903 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE CALIDAD EN EL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE CALIDAD

27040500904 AJUSTAR EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2662492 - ELABORACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303801 CONCEPTUALIZAR LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ACORDE CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.

27040303802 DOCUMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA NACIONAL.

27040303803 EVALUAR LA DOCUMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE ACUERDO CON EL ENFOQUE DE RIESGO ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL.

27040303804 PROPONER LAS MEJORAS DOCUMENTALES DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS SEGÚN EL ENFOQUE DE RIESGO DEFINIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2655163 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

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
01/11/2022	01/11/2022	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
08/11/2022	08/11/2022	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
18/11/2022	18/11/2022	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
23/11/2022	23/11/2022	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
30/11/2022	30/11/2022	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

INSTRUCTOR: EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA