# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** JOSE DANIEL GUARNIZO JIMENEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

**FECHA INICIAL:** 01/04/2023 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/04/2023 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2743730 - 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 :** 26.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2743732 - 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 :** 26.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2729979 - 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 :** 14.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2743731 - 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 :** 26.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2729971 - 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 :** 14.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2729969 - 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 :** 14.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2729980 - 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 :** 14.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2743729 - 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 :** 26.00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 160.00

## 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:** JOSE DANIEL GUARNIZO JIMENEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES