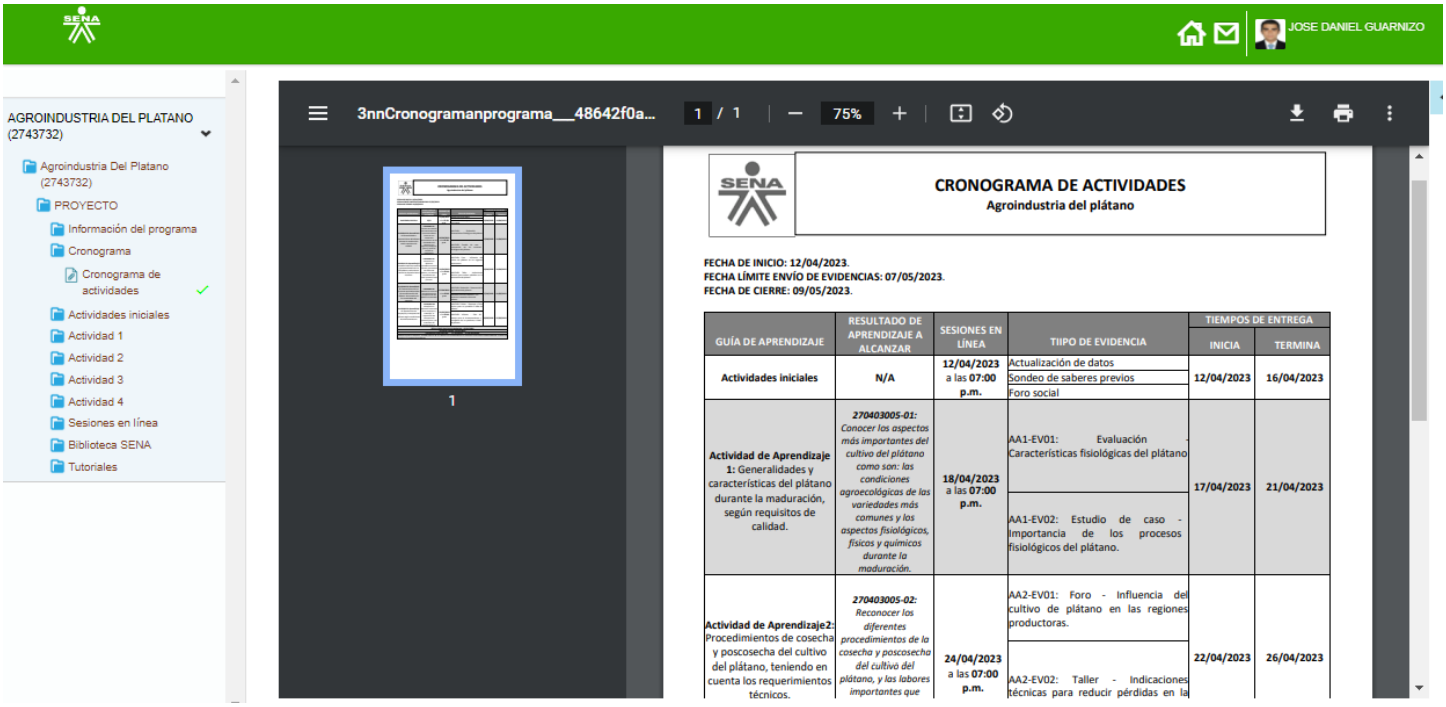
# PLAN DE TRABAJO




| GUÍA DE APRENDIZAJE | RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR | SESIONES EN LÍNEA | TIIPO DE EVIDENCIA | TIEMPOS DE ENTREGA | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | INICIA | TERMINA |
| **Actividades iniciales** | **N/A** | **12/04/2023** a las **07:00 p.m.** | Actualización de datos<br>Sondeo de saberes previos<br>Foro social | **12/04/2023** | **16/04/2023** |
| **Actividad de Aprendizaje 1:** Generalidades y características del plátano durante la maduración, según requisitos de calidad. | ***270403005-01:*** *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.* | **18/04/2023** a las **07:00 p.m.** | AA1-EV01: Evaluación - Características fisiológicas del plátano<br>AA1-EV02: Estudio de caso - Importancia de los procesos fisiológicos del plátano. | **17/04/2023** | **21/04/2023** |
| **Actividad de Aprendizaje2:** Procedimientos de cosecha y poscosecha del cultivo del plátano, teniendo en cuenta los requerimientos técnicos. | ***270403005-02:*** *Reconocer los diferentes procedimientos de la cosecha y poscosecha del cultivo del plátano, y las labores importantes que hacen eficientes estos procesos.* | **24/04/2023** a las **07:00 p.m.** | AA2-EV01: Foro - Influencia del cultivo de plátano en las regiones productoras.<br>AA2-EV02: Taller - Indicaciones técnicas para reducir pérdidas en la poscosecha del plátano. | **22/04/2023** | **26/04/2023** |
| **Actividad de Aprendizaje 3:** Características de los procesos agroindustriales de transformación del plátano, de acuerdo con las necesidades del mercado. | ***270403005-03:*** *Manejar los procesos agroindustriales de transformación del plátano en Colombia.* | **27/04/2023** a las **07:00 p.m.** | AA3-EV01: Evaluación - Procesos de la agroindustria de plátano.<br>AA3-EV02: Ejercicio práctico - Un producto innovador a base de plátano. | **27/04/2023** | **01/05/2023** |
| **Actividad de Aprendizaje 4:** Operaciones de empaque y transporte del plátano según condiciones de almacenamiento. | ***270403005-04:*** *Identificar los diferentes materiales de los empaques y embalajes, la importancia del transporte del producto fresco y las condiciones de almacenamiento.* | **02/05/2023** a las **07:00 p.m.** | AA4-EV01: Folleto - Empaque y ficha técnica para un producto a base de plátano.<br>AA4-EV02: Informe - Plan de manejo para el almacenamiento y transporte de un producto a base de plátano. | **02/05/2023** | **07/05/2023** |
| **FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 07/05/2023** | | | | | |
| **FECHA DE CIERRE - 09/05/2023** | | | | | |
| **CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado** | | | | | |

*Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.