TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: IGNACIO OSPINA CAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 17/05/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 17/06/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2738609 - PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ORDEN DE PEDIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR EL ÁREA DE PROCESO, DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA MOLINAR EN CORRESPONDENCIA CON LA FORMULACIÓN Y CALIDAD DEFINIDA.

APLICAR LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

CLASIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN CARACTERÍSTICA ESTABLECIDA.

EMPACAR Y ROTULAR EL PRODUCTO OBTENIDO DE ACUERDO CON SISTEMA DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR SI LA MATERIA PRIMA CORRESPONDE CON EL SISTEMA PRODUCTIVO Y REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DE LA

REALIZAR LA DISPOSICIÓN DE LOS DESPERDICIOS Y DESECHOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE.

REALIZAR LAS OPERACIONES DE MOLINADO Y MEZCLA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.

REALIZAR LOS REGISTROS EN FORMA CLARA Y PRECISA EN EL FORMATO SEGÚN DIRECTRIZ DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LAS NOVEDADES E INCONSISTENCIAS EN ALMACENAMIENTO EN EL FORMATO Y TIEMPO ESTABLECIDO

RELACIONAR EL PRETRATAMIENTO A LA MATERIA PRIMA CON PARÁMETRO TÉCNICO.

REPORTAR LAS NOVEDADES EN EL TIEMPO Y LINEAMIENTO ESTABLECIDO.

UBICAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO EN ALMACÉN SEGÚN MAPA DE DISTRIBUCIÓN Y NORMAS

UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DE ACUERDO CON LA LABOR ESTABLECIDA.

VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS FACTORES EXTERNOS E INTERNOS DE LA EMPRESA PARA DEFINIR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS O

CALCULAR LOS PRECIOS A PARTIR DE LOS COSTOS, INGRESOS, PUNTO DE EQUILIBRIO Y MÁRGENES DE RENTABILIDAD.

ESTABLECER LOS CRITERIOS DE FIJACIÓN DE PRECIOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE PRECIOS DE LA EMPRESA Y EL

ESTIMAR LA DEMANDA Y LA OFERTA CON BASE EN CANTIDADES FÍSICAS Y MONETARIAS DE LOS PRODUCTOS PARA UN LUGAR Y PERIODO DETERMINADO.

EVALUAR LA DEMANDA Y OFERTA CON BASE EN LA MOTIVACIÓN, CONDUCTAS Y VARIABLES QUE INCIDEN EN LA COMPRA Y VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

PROYECTAR LAS CANTIDADES DE OFERTA Y LA DEMANDA TENIENDO EN CUENTA EL MERCADO POTENCIAL, LOS INVENTARIOS Y LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA.

TOMAR COMO VARIABLES BÁSICAS EN EL CÁLCULO DE LA OFERTA: EL COSTO DE PRODUCCIÓN, EL NIVEL TECNOLÓGICO, LA MARCA Y EL PRECIO DEL BIEN Y LA COMPETENCIA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2738597 - PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ORDEN DE PEDIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR EL ÁREA DE PROCESO, DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA MOLINAR EN CORRESPONDENCIA CON LA FORMULACIÓN Y CALIDAD DEFINIDA.

APLICAR LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

CLASIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN CARACTERÍSTICA ESTABLECIDA.

EMPACAR Y ROTULAR EL PRODUCTO OBTENIDO DE ACUERDO CON SISTEMA DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR SI LA MATERIA PRIMA CORRESPONDE CON EL SISTEMA PRODUCTIVO Y REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DE LA

REALIZAR LA DISPOSICIÓN DE LOS DESPERDICIOS Y DESECHOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE.

REALIZAR LAS OPERACIONES DE MOLINADO Y MEZCLA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.

REALIZAR LOS REGISTROS EN FORMA CLARA Y PRECISA EN EL FORMATO SEGÚN DIRECTRIZ DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LAS NOVEDADES E INCONSISTENCIAS EN ALMACENAMIENTO EN EL FORMATO Y TIEMPO ESTABLECIDO

RELACIONAR EL PRETRATAMIENTO A LA MATERIA PRIMA CON PARÁMETRO TÉCNICO.

REPORTAR LAS NOVEDADES EN EL TIEMPO Y LINEAMIENTO ESTABLECIDO.

UBICAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO EN ALMACÉN SEGÚN MAPA DE DISTRIBUCIÓN Y NORMAS

UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DE ACUERDO CON LA LABOR ESTABLECIDA.

VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS FACTORES EXTERNOS E INTERNOS DE LA EMPRESA PARA DEFINIR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS O

CALCULAR LOS PRECIOS A PARTIR DE LOS COSTOS, INGRESOS, PUNTO DE EQUILIBRIO Y MÁRGENES DE RENTABILIDAD.

ESTABLECER LOS CRITERIOS DE FIJACIÓN DE PRECIOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE PRECIOS DE LA EMPRESA Y EL

ESTIMAR LA DEMANDA Y LA OFERTA CON BASE EN CANTIDADES FÍSICAS Y MONETARIAS DE LOS PRODUCTOS PARA UN LUGAR Y PERIODO DETERMINADO.

EVALUAR LA DEMANDA Y OFERTA CON BASE EN LA MOTIVACIÓN, CONDUCTAS Y VARIABLES QUE INCIDEN EN LA COMPRA Y VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

PROYECTAR LAS CANTIDADES DE OFERTA Y LA DEMANDA TENIENDO EN CUENTA EL MERCADO POTENCIAL, LOS INVENTARIOS Y LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA.

TOMAR COMO VARIABLES BÁSICAS EN EL CÁLCULO DE LA OFERTA: EL COSTO DE PRODUCCIÓN, EL NIVEL TECNOLÓGICO, LA MARCA Y EL PRECIO DEL BIEN Y LA COMPETENCIA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2752850 - PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ORDEN DE PEDIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR EL ÁREA DE PROCESO, DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA MOLINAR EN CORRESPONDENCIA CON LA FORMULACIÓN Y CALIDAD DEFINIDA.

APLICAR LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

CLASIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN CARACTERÍSTICA ESTABLECIDA.

EMPACAR Y ROTULAR EL PRODUCTO OBTENIDO DE ACUERDO CON SISTEMA DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR SI LA MATERIA PRIMA CORRESPONDE CON EL SISTEMA PRODUCTIVO Y REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DE LA

REALIZAR LA DISPOSICIÓN DE LOS DESPERDICIOS Y DESECHOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE.

REALIZAR LAS OPERACIONES DE MOLINADO Y MEZCLA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.

REALIZAR LOS REGISTROS EN FORMA CLARA Y PRECISA EN EL FORMATO SEGÚN DIRECTRIZ DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LAS NOVEDADES E INCONSISTENCIAS EN ALMACENAMIENTO EN EL FORMATO Y TIEMPO ESTABLECIDO

RELACIONAR EL PRETRATAMIENTO A LA MATERIA PRIMA CON PARÁMETRO TÉCNICO.

REPORTAR LAS NOVEDADES EN EL TIEMPO Y LINEAMIENTO ESTABLECIDO.

UBICAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO EN ALMACÉN SEGÚN MAPA DE DISTRIBUCIÓN Y NORMAS

UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DE ACUERDO CON LA LABOR ESTABLECIDA.

VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS FACTORES EXTERNOS E INTERNOS DE LA EMPRESA PARA DEFINIR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS O

CALCULAR LOS PRECIOS A PARTIR DE LOS COSTOS, INGRESOS, PUNTO DE EQUILIBRIO Y MÁRGENES DE RENTABILIDAD.

ESTABLECER LOS CRITERIOS DE FIJACIÓN DE PRECIOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE PRECIOS DE LA EMPRESA Y EL

ESTIMAR LA DEMANDA Y LA OFERTA CON BASE EN CANTIDADES FÍSICAS Y MONETARIAS DE LOS PRODUCTOS PARA UN LUGAR Y PERIODO DETERMINADO.

EVALUAR LA DEMANDA Y OFERTA CON BASE EN LA MOTIVACIÓN, CONDUCTAS Y VARIABLES QUE INCIDEN EN LA COMPRA Y VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

PROYECTAR LAS CANTIDADES DE OFERTA Y LA DEMANDA TENIENDO EN CUENTA EL MERCADO POTENCIAL, LOS INVENTARIOS Y LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA.

TOMAR COMO VARIABLES BÁSICAS EN EL CÁLCULO DE LA OFERTA: EL COSTO DE PRODUCCIÓN, EL NIVEL TECNOLÓGICO, LA MARCA Y EL PRECIO DEL BIEN Y LA COMPETENCIA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2743877 - PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manejar especies pecuarias conforme con criterios técnicos y normativa de producción agropecuaria ecológica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27041203901 DISPONER INSTALACIONES, ÁREAS DE SIEMBRA, REDES HIDRÁULICAS, MAQUINAS, EQUIPOS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LA ESPECIE ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS TÉCNICOS

27041203902 REALIZAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE AGUA A LA ESPECIE ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO Y RECOMENDACIÓN TÉCNICA

27041203903 EJECUTAR PROGRAMAS DE MANEJO DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL CONFORME A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS DE BIENESTAR ANIMAL.

27041203904 IMPLEMENTAR CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040109701 PROYECTAR LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

27040109702 CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE UN CULTIVO TENIENDO EN CUENTA EL MÉTODO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

27040109703 DESARROLLAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE UN CULTIVO DE ACUERDO AL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

27040109704 VERIFICAR EL PLAN DE MANEJO DE ACUERDO CON ELEMENTOS DE FORMULACIÓN Y CONTROL.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	127,70

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: IGNACIO OSPINA CAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA