TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MONICA ANDREA GALVIS RIVERA

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

FECHA INICIAL: 01/07/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2712399 - EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.

PREPARAR INSTALACIONES Y UTENSILIOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y DEL PROCESO.

REVISAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2719727 - EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801083-01
ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.

290801083-02
RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN

290801083-03
ELABORAR QUESOS FRESCOS CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290801083-04
VERIFICAR LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL QUESO FRESCO SEGÚN FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2719747 - EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE PLÁTANO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE PANELA DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANELA SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102204 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2712717 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2712729 - EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE PLATANO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE PLÁTANO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE PANELA DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANELA SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102204 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 63,90

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
04/07/2023	07/07/2023	OTROS	32,00
10/07/2023	14/07/2023	OTROS	40,00
17/07/2023	19/07/2023	OTROS	24,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 96,00

INSTRUCTOR: MONICA ANDREA GALVIS RIVERA

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