

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FELIPE ANDRES COLORADO FRANCO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/08/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2728163 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503601 IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS, HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ, SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE

27040503602 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA 2790059 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS
DE APRENDIZAJE: DERIVADOS DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503601 IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS, HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ, SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE

27040503602 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 2820013 - EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE PLATANO
DE APRENDIZAJE:

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA 2724385 - EMPRENDIMIENTO EN APICULTURA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Establecer apiario según parámetros técnicos y normativa ambiental.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050106503 REALIZAR LA INSTALACIÓN DE COLMENAS SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NECESIDADES PRODUCTIVAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manejar colmena según criterios técnicos y normativa ambiental

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050106601 REALIZAR EL PROCESO DE ALIMENTACIÓN DE COLMENAS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA ESPECIE.

27050106602 INSPECCIONAR COLMENAS CON BASE EN LOS PARÁMETROS TÉCNICOS Y PRODUCTIVOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 136,00

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: FELIPE ANDRES COLORADO FRANCO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA