

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/12/2019 00:00:00

FECHA FINAL: 13/12/2019 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2042410 - PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS.

IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN.

PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2042408 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	18,00
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 2042421 - TECNICAS PARA LA PREPARACION DE DERIVADOS CARNICOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y PROCEDIMIENTO

DETERMINAR LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN UTILIZADO.

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES DE UNA FORMULACIÓN CÁRNICA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	18,00
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 2042409 - ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR ANÁLISIS DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA LÁCTEA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EL SISTEMA HACCP EN LA INDUSTRIA LÁCTEA.

ASEGURAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO (BPL) EN EL ANÁLISIS DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.

CONOCER Y CARACTERIZAR ALGUNOS DE LOS INSTRUMENTOS Y LOS DISTINTOS PROCEDIMIENTOS A REALIZAR PARA EL CONTROL DE CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

REALIZAR ANÁLISIS DE LABORATORIO EN PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 72,00

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: LUIS MANUEL RUIZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO