CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN - REGIONAL TOLIMA

FECHA DE INICIO: 28 de febrero del 2024.
FECHA DE INICIO DE FORMACIÓN: 28 de febrero del 2024.
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES: 26 de marzo de 2024.
FECHA DE CIERRE: 27 de marzo de 2024.

UNIDAD TEMÁTICA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	CONFERENCIAS WEB (DÍA – HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIAL (DD/MM/AAAA)	FINAL (DD/MM/AAAA)
Actividades Iniciales	**N/A**	**N/A**	Realizar la "**Actualización de datos del Aprendiz**", según indicaciones dispuestas en la carpeta de "Actividades Iniciales", esta actividad es ***No Calificable***.	**28/02/24**	**05/03/24**
			Presentar prueba de "**Diagnóstico de saberes previos**", dispuesta en la carpeta de "Actividades Iniciales", esta actividad es ***No Calificable***.	**28/02/24**	**05/03/24**
			Participar en el "**Foro Social**", dispuesto en la carpeta de "Actividades Iniciales", esta actividad es ***No Calificable***.	**28/02/24**	**05/03/24**
			Realizar el envío de la fotocopia del documento de identidad en formato PDF en el espacio de "**Actividades Iniciales**".	**28/02/24**	**26/03/24**
Unidad 1 "Generalidades de la Carne"	Identificar las características químicas y sensoriales de la carne teniendo en cuenta su composición.	**01/03/24** a las 02:00 PM*	**U1_EV01:** Actividad 1 – Evidencia 1: Ensayo: "Generalidades de la Carne", Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividad Unidad 1 / Actividades – Evidencias / Ensayo, esta actividad es ***Calificable***.	**28/02/24**	**05/03/24**
			U1_EV02: Actividad 1 – Evidencia 2: Actividad Interactiva "Componentes de la Carne". Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividades Unidad 1 / Actividades – Evidencias / Actividad Interactiva Unidad 1, esta actividad es ***Calificable***.	**28/02/24**	**05/03/24**
Unidad 2 "Agentes que contaminan la Carne"	Establecer los agentes físicos, químicos y biológicos de la carne, teniendo en cuenta	**07/03/24** a las 02:00 PM*	**U2_EV01:** Actividad 2 – Evidencia 1 Cuadro Comparativo "Características y afecciones de la carne". Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividad Unidad 2 /	**06/03/24**	**12/03/24**

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN - REGIONAL TOLIMA

	que estos alteran su calidad		Actividades – Evidencias / Cuadro Comparativo, esta actividad es ***Calificable***.		
			U2_EV02: Actividad 2 – Evidencia 2 Diagrama de Flujo "Contaminación del producto Cárnico". Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividad Unidad 2 / Actividades – Evidencias / Diagrama de Flujo Unidad 2, esta actividad es ***Calificable***.	**06/03/24**	**12/03/24**
Unidad 3 "Requisitos de normalización para la implementación de las buenas prácticas en la manipulación de la carne"	Manejar el proceso de beneficio y transformación de la carne acorde con la normatividad vigente.	**14/03/24** a las 02:00 PM*	**U3_EV01:** Actividad 3 – Evidencia 1: Articulo "Conceptos y Normalización", Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividad Unidad 3 / Actividades – Evidencias / Articulo, esta actividad es ***Calificable***.	**13/03/24**	**19/03/24**
			U3_EV02: Actividad 3 – Evidencia 2: Actividad Interactiva "La Carne y su Normativa". Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividades Unidad 3 / Actividades – Evidencias / Actividad Interactiva, esta actividad es ***Calificable***.	**13/03/24**	**19/03/24**
Unidad 4 "Buenas prácticas en la higiene de los alimentos."	Aplicar las prácticas higiénicas del recurso humano, limpieza y desinfección en el área de proceso, según las buenas prácticas de manufactura	**21/03/24** a las 02:00 PM*	U4_EV01: : Actividad 4 – Evidencia 1 Foro Temático "Procesos inherentes a la manipulación de alimentos", Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividad Unidad 4 / Actividades – Evidencias / Foro Temático, esta actividad es ***Calificable*.**	**20/03/24**	**26/03/24**
			U4_EV02: Actividad 4 – Evidencia 2 Documento Escrito "Estándares de los utensilios". Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividades Unidad 3 / Actividades – Evidencias / Documento escrito, esta actividad es ***Calificable***.	**20/03/24**	**26/03/24**
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES - 26/03/24					
CIERRE ADMINISTRATIVO DEL CURSO - 27/03/24					
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.					