CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

PROCESOS TECNOLOGICOS 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**
Actividad de aprendizaje 1. Generalidades zootécnicas.	Identificar los factores zootécnicos de producción animal para carnes, condiciones antemortem, sacrificio y faenado de bovinos, porcinos y aves, conel fin de obtener una carne de calidad.	**01/03/24** a las 03:00 PM*	**U1_EV01:** Actividad 1 – Evidencia 1: Documento: "Calidad de la Carne", Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividad Unidad 1 / Actividades – Evidencias / Documento, esta actividad es ***Calificable***.	**28/02/24**	**05/03/24**
			U1_EV02: Actividad 1 – Evaluación 2: Evaluación "Sacrificio y faenado". Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividades Unidad 1 / Actividades – Evidencias / Evaluación Unidad 1, esta actividad es ***Calificable***.	**28/02/24**	**05/03/24**
Actividad de aprendizaje 2. Características de	Reconocer la estructura y composición de la carne, características de la calidaddel músculo, sus	**07/03/24** a las 03:00 PM*	**U2_EV01:** Actividad 2 – Evidencia 1 Cuadro Comparativo "Cortes de Carne". Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividad Unidad 2 / Actividades – Evidencias / Cuadro	**06/03/24**	**12/03/24**

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

PROCESOS TECNOLOGICOS DE LA CARNE

CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN - REGIONAL TOLIMA

calidad del músculo y sus componentes.	componentes y cortes comofactor determinante para la industria de la carne y las exigencias del cliente.		Comparativo, esta actividad es ***Calificable***.		
			U2_EV02: Actividad 2 – Evidencia 2 Evaluación "Cortes de Carne". Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividad Unidad 2 / Actividades – Evidencias / Evaluación Unidad 2, esta actividad es ***Calificable***.	**06/03/24**	**12/03/24**
Actividad de aprendizaje 3. Características sensoriales y aditivos usadosen el procesamiento de carnes.	Manejar las características sensoriales de la carne, aditivos para la conservacióndel producto, condimentos e ingredientes, teniendo en cuenta la NTC 1325.	**14/03/24** a las 03:00 PM*	**U3_EV01:** Actividad 3 – Evidencia 1: Evaluación "Aditivos", Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividad Unidad 3 / Actividades – Evidencias / Evaluación, esta actividad es ***Calificable***.	**13/03/24**	**19/03/24**
			U3_EV02: Actividad 3 – Evidencia 2: Foro Temático "TLC". 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**
Actividad de aprendizaje 4. Clasificación, equipos y elaboración de productos procesados.	Establecer los diferentes procesos agroindustriales dela carne, su clasificación, diagramas, formulaciones y equipos utilizados en el procedimiento para la fabricación y posterior comercialización de productos procesados.	**21/03/24** a las 03:00 PM*	U4_EV01: Actividad 4 – Evidencia 1 Documento "Las Fórmulas y su importancia", Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividad Unidad 4 / Actividades – Evidencias / Documento, esta actividad es ***Calificable*.**	**20/03/24**	**26/03/24**
			U4_EV02: Actividad 4 – Evidencia 2 Evaluación "Preparación de Chorizo". Ruta Menú Principal: Contenido del Curso / Proyecto / Enlace dispuesto en la carpeta de Actividades Unidad 3 / Actividades – Evidencias / Evaluación, 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.					