TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OLGA LUCIA MORALES RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

FECHA INICIAL: 12/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2930355 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2930324 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2911955 - CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2911959 - CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2930345 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2911957 - CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2930357 - PROCESOS TECNOLOGICOS DE LA CARNE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA CARNE, SU CLASIFICACIÓN, DIAGRAMAS, FORMULACIONES Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN Y POSTERIOR COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS PROCESADOS

IDENTIFICAR LOS FACTORES ZOOTÉCNICOS DE PRODUCCIÓN ANIMAL PARA CARNES, CONDICIONES ANTE-MORTEM, SACRIFICIO Y FAENADO DE BOVINOS, PORCINOS Y AVES, CON EL FIN DE OBTENER UNA CARNE DE CALIDAD.

MANEJAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE, ADITIVOS PARA LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO, CONDIMENTOS E INGREDIENTES, TENIENDO EN CUENTA LA NTC 1325.

RECONOCER LA ESTRUCTURA Y COMPOSICIÓN DE LA CARNE, CARACTERÍSTICAS DE LA CALIDAD DEL MÚSCULO, SUS COMPONENTES Y CORTES COMO FACTOR DETERMINANTE PARA LA INDUSTRIA DE LA CARNE Y LAS EXIGENCIAS DEL CLIENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2911956 - CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 328,00

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: OLGA LUCIA MORALES RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y CONSTRUCCION