TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3047523 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040300401 APLICAR PROCESOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	96,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3102929 - POSCOSECHA DE GRANOS Y CEREALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Acondicionar producto agrícola según manual técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040305001 ALISTAR LOS RECURSOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE GRANOS Y CEREALES DE ACUERDO CON CRITERIOS DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD.

27040305002 ACONDICIONAR LOS GRANOS Y CEREALES CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS.

27040305003 AJUSTAR EL ACONDICIONAMIENTO POSCOSECHA DE GRANOS Y CEREALES SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS Y DEL MERCADO.

27040305004 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DEL MANEJO POSCOSECHA DE LOS PRODUCTOS ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
325819	19/10/2024	26/10/2024	EJECUCION EDT 325819	16,00

TOTAL TIEMPO EDT´s: 16,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
29/10/2024	29/10/2024	OTROS	8,00
31/10/2024	31/10/2024	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 16,00

INSTRUCTOR: DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA