TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CAROLINA AGUDELO GUERRERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3069612 - ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080500101 INSPECCIONAR LAS VARIABLES DE PROCESO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA

29080500102 PREPARAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPAMIENTO, INSTALACIONES E INSUMOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS..

29080500103 PROCESAR MEZCLAS Y/O JARABES DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS DE TEMPERATURA Y ACONDICIONAMIENTO CONFITERO.

29080500104 AJUSTAR PROCESOS DE CONFITERÍA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 7,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3069574 - ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

DECORAR CREATIVAMENTE TORTAS Y PIES CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD.

DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTOS AMBIENTALES, BPM Y ÉTICA

ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA, GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 71,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3074873 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 49,50

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 129,20

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
01/11/2024	20/11/2024	OTROS	30,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	30,00

INSTRUCTOR: CAROLINA AGUDELO GUERRERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES