TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MAIRA ALEJANDRA MAJJUL MERCADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 14/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3034136 - DESPOSTE, PORCIONADO Y EXHIBICION DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES , SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA

29080108901. ACONDICIONAR ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE RECEPCIÓN DE CANALES Y POSTAS SEGÚN NORMATIVA.

29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108902. RECEPCIONAR CANALES Y POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108903. REALIZAR PROCESO DE MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080108904. REPORTAR NOVEDADES DEL PROCESO DE MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y POSTAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÈCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Surtir productos según plan y técnicas de merchandising

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3117984 - CORTE Y VENTA DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES , SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA

29080108901. ACONDICIONAR ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE RECEPCIÓN DE CANALES Y POSTAS SEGÚN NORMATIVA.

29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108902. RECEPCIONAR CANALES Y POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108903. REALIZAR PROCESO DE MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080108904. REPORTAR NOVEDADES DEL PROCESO DE MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y POSTAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÈCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Surtir productos según plan y técnicas de merchandising

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992685 - CORTE Y VENTA DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES , SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA

29080108901. ACONDICIONAR ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE RECEPCIÓN DE CANALES Y POSTAS SEGÚN NORMATIVA.

29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108902. RECEPCIONAR CANALES Y POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108903. REALIZAR PROCESO DE MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080108904. REPORTAR NOVEDADES DEL PROCESO DE MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y POSTAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÈCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Surtir productos según plan y técnicas de merchandising

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3137390 - DESPOSTE, PORCIONADO Y EXHIBICION DE CARNES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES , SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA

29080108901. ACONDICIONAR ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE RECEPCIÓN DE CANALES Y POSTAS SEGÚN NORMATIVA.

29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108902. RECEPCIONAR CANALES Y POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108903. REALIZAR PROCESO DE MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080108904. REPORTAR NOVEDADES DEL PROCESO DE MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES Y POSTAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÈCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Surtir productos según plan y técnicas de merchandising

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3141059 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 90,00

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
01/12/2024	04/12/2024	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

INSTRUCTOR: MAIRA ALEJANDRA MAJJUL MERCADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL