TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MAIRA ALEJANDRA MAJJUL MERCADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/02/2024 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR RECURSOS DE DESPOSTE DE CANALES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO, APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

29080108602. REALIZAR DESTAZADO Y DESHUESE DE CANALES SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080108603. ALMACENAR DESTAZADURAS EMPACADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

9080108604. COMPROBAR PROCESO DE DESPIECE DE CANAL DE ANIMAL DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• 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.

26010106201 PREPARAR EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES SIGUIENDO PARÁMETROS TÉCNICOS Y PLAN DE

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106202 EXHIBIR POSTAS Y FILETES DE CARNES SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106203 VERIFICAR EL PROCESO DE EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 110,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3111172 - 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 3059833 - 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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR RECURSOS DE DESPOSTE DE CANALES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO, APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

29080108602. REALIZAR DESTAZADO Y DESHUESE DE CANALES SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080108603. ALMACENAR DESTAZADURAS EMPACADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

9080108604. COMPROBAR PROCESO DE DESPIECE DE CANAL DE ANIMAL DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• 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.

26010106201 PREPARAR EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES SIGUIENDO PARÁMETROS TÉCNICOS Y PLAN DE

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106202 EXHIBIR POSTAS Y FILETES DE CARNES SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106203 VERIFICAR EL PROCESO DE EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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 : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2990289 - 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 2990281 - 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 : 44,90

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR RECURSOS DE DESPOSTE DE CANALES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO, APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

29080108602. REALIZAR DESTAZADO Y DESHUESE DE CANALES SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080108603. ALMACENAR DESTAZADURAS EMPACADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

9080108604. COMPROBAR PROCESO DE DESPIECE DE CANAL DE ANIMAL DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• 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.

26010106201 PREPARAR EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES SIGUIENDO PARÁMETROS TÉCNICOS Y PLAN DE

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106202 EXHIBIR POSTAS Y FILETES DE CARNES SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106203 VERIFICAR EL PROCESO DE EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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 :	100,00

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR RECURSOS DE DESPOSTE DE CANALES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO, APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

29080108602. REALIZAR DESTAZADO Y DESHUESE DE CANALES SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080108603. ALMACENAR DESTAZADURAS EMPACADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

9080108604. COMPROBAR PROCESO DE DESPIECE DE CANAL DE ANIMAL DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• 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.

26010106201 PREPARAR EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES SIGUIENDO PARÁMETROS TÉCNICOS Y PLAN DE

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106202 EXHIBIR POSTAS Y FILETES DE CARNES SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106203 VERIFICAR EL PROCESO DE EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3011618 - 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 :	45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2771513 - 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR RECURSOS DE DESPOSTE DE CANALES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO, APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

29080108602. REALIZAR DESTAZADO Y DESHUESE DE CANALES SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080108603. ALMACENAR DESTAZADURAS EMPACADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

9080108604. COMPROBAR PROCESO DE DESPIECE DE CANAL DE ANIMAL DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• 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.

26010106201 PREPARAR EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES SIGUIENDO PARÁMETROS TÉCNICOS Y PLAN DE

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106202 EXHIBIR POSTAS Y FILETES DE CARNES SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106203 VERIFICAR EL PROCESO DE EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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 : 86,00

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

FICHA DE APRENDIZAJE: 2873321 - PRODUCCION DE LECHES HIGIENIZADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

• 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:	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 LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109301 ALISTAR EQUIPOS DE DESCREMADO E HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE, SEGÚN NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080109302 OPERAR EQUIPOS DE DESCREMADO E HIGIENIZACIÓN DE LECHE CRUDA Y CREMA DE LECHE, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

29080109303 ESTANDARIZAR LECHE CRUDA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO TECNOLÓGICO, NORMATIVA LEGAL Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080109304 HIGIENIZAR LECHE CRUDA DE ACUERDO A LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO

29080109305 ALMACENAR LECHE Y CREMA DE LECHE HIGIENIZADAS, DE ACUERDO A LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO

29080109306 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE LECHE Y CREMA DE LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.
• 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:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3011619 - 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 : 44,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3092261 - 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916571 - 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 : 44,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2824608 - 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR RECURSOS DE DESPOSTE DE CANALES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO, APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

29080108602. REALIZAR DESTAZADO Y DESHUESE DE CANALES SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080108603. ALMACENAR DESTAZADURAS EMPACADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

9080108604. COMPROBAR PROCESO DE DESPIECE DE CANAL DE ANIMAL DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• 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.

26010106201 PREPARAR EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES SIGUIENDO PARÁMETROS TÉCNICOS Y PLAN DE

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106202 EXHIBIR POSTAS Y FILETES DE CARNES SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106203 VERIFICAR EL PROCESO DE EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 95,70

FICHA DE APRENDIZAJE:	2899623 - PRODUCCION DE LECHES HIGIENIZADAS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• 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:	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 LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109301 ALISTAR EQUIPOS DE DESCREMADO E HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE, SEGÚN NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080109302 OPERAR EQUIPOS DE DESCREMADO E HIGIENIZACIÓN DE LECHE CRUDA Y CREMA DE LECHE, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

29080109303 ESTANDARIZAR LECHE CRUDA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO TECNOLÓGICO, NORMATIVA LEGAL Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080109304 HIGIENIZAR LECHE CRUDA DE ACUERDO A LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO

29080109305 ALMACENAR LECHE Y CREMA DE LECHE HIGIENIZADAS, DE ACUERDO A LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO

29080109306 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE LECHE Y CREMA DE LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.

- 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: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 168,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3025610 - 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 : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2928919 - 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR RECURSOS DE DESPOSTE DE CANALES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO, APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

29080108602. REALIZAR DESTAZADO Y DESHUESE DE CANALES SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080108603. ALMACENAR DESTAZADURAS EMPACADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

9080108604. COMPROBAR PROCESO DE DESPIECE DE CANAL DE ANIMAL DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• 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.

26010106201 PREPARAR EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES SIGUIENDO PARÁMETROS TÉCNICOS Y PLAN DE

26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106202 EXHIBIR POSTAS Y FILETES DE CARNES SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.

26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.

26010106203 VERIFICAR EL PROCESO DE EXHIBICIÓN DE POSTAS Y FILETES DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 185,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1287,00

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
01/03/2024	13/03/2024	OTROS	18,00
08/04/2024	12/04/2024	OTROS	40,00
01/06/2024	13/06/2024	OTROS	20,00
02/06/2024	02/06/2024	OTROS	8,00
02/07/2024	06/07/2024	OTROS	40,00
01/08/2024	20/08/2024	OTROS	40,00
01/09/2024	12/09/2024	OTROS	40,00
23/09/2024	27/09/2024	OTROS	40,00
01/10/2024	10/10/2024	OTROS	40,00
01/11/2024	14/11/2024	OTROS	40,00
01/12/2024	04/12/2024	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 366,00

INSTRUCTOR: MAIRA ALEJANDRA MAJJUL MERCADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL