# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** GUSTAVO ALBERTO LASSO ARCE

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

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

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3016567 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE

RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

RAP2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• 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.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. RECONOCER EL TRABAJO COMO FACTOR DE MOVILIDAD SOCIAL Y TRANSFORMACIÓN VITAL CON REFERENCIA A LA FENOMENOLOGÍA Y A LOS DERECHOS FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO

RAP2. VALORAR LA IMPORTANCIA DE LA CIUDADANÍA LABORAL CON BASE EN EL ESTUDIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO.

RAP3. PRACTICAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.

RAP4. PARTICIPAR EN ACCIONES SOLIDARIAS TENIENDO EN CUENTA EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS, DE LOS PUEBLOS Y DE LA NATURALEZA.

• 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.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ.

RAP2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

RAP3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE.

RAP4. CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS.

• 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

RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.

RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RAP2. RECEPCIONAR ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, SEGÚN FICHA TÉCNICA, ORDEN DE PEDIDO Y NORMATIVA

RAP3. VERIFICAR EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|
| APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN |

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

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|
| RAP1<br>SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES IDENTIFICADAS. |
| RAP2<br>USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES. |
| RAP3. VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS. |
| RAP4. IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA EMPLEADA. |

| HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : | 64,00 |
|---|---|

| TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: | 64,00 |
|---|---|

## 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:** GUSTAVO ALBERTO LASSO ARCE

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA