TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JHONATTAN ANDRES CHACON VERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/05/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3218856 - ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 DEFINIR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN A PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 REALIZAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

29080102204 AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3218845 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3243511 - ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 DEFINIR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN A PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 REALIZAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

29080102204 AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3195523 - ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 DEFINIR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN A PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 REALIZAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

29080102204 AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

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
20/05/2025	22/05/2025	OTROS	24,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 24,00

INSTRUCTOR: JHONATTAN ANDRES CHACON VERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA