TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUZ GABRIELA MONTENEGRO MAYA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

FECHA INICIAL: 01/08/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3319783 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3279850 - MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Acondicionar producto agrícola según manual operativo y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS OPERACIONES DE LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS TENIENDO EN CUENTA SU IMPORTANCIA PARA LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS DIFERENCIAS ENTRE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN QUÍMICA.

MANEJAR LA COSECHA SEGÚN LAS TÉCNICAS DE POSCOSECHA.

RECONOCER LAS ETAPAS FISIOLÓGICAS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS TENIENDO EN CUENTA QUE SON ASPECTOS DETERMINANTES EN SU VIDA ÚTIL.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3312966 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3312984 - AGROINDUSTRIA DEL PLATANO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PARA EL MERCADO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS OPERACIONES DE LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS TENIENDO EN CUENTA SU IMPORTANCIA PARA LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

CONOCER LOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO COMO SON: LAS CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LAS VARIEDADES MÁS COMUNES Y LOS ASPECTOS FISIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN

IDENTIFICAR LAS DIFERENCIAS ENTRE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN QUÍMICA.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MATERIALES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES, LA IMPORTANCIA DEL TRANSPORTE DEL PRODUCTO FRESCO Y LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

MANEJAR LA COSECHA SEGÚN LAS TÉCNICAS DE POSCOSECHA.

MANEJAR LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE TRANSFORMACIÓN DEL PLÁTANO EN COLOMBIA.

RECONOCER LAS ETAPAS FISIOLÓGICAS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS TENIENDO EN CUENTA QUE SON ASPECTOS DETERMINANTES EN SU VIDA ÚTIL.

RECONOCER LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS DE LA COSECHA Y POSCOSECHA DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, Y LAS LABORES IMPORTANTES QUE HACEN EFICIENTES ESTOS PROCESOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3312982 - MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PARA EL MERCADO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS OPERACIONES DE LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS TENIENDO EN CUENTA SU IMPORTANCIA PARA LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

CONOCER LOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO COMO SON: LAS CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LAS VARIEDADES MÁS COMUNES Y LOS ASPECTOS FISIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN

IDENTIFICAR LAS DIFERENCIAS ENTRE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN QUÍMICA.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MATERIALES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES, LA IMPORTANCIA DEL TRANSPORTE DEL PRODUCTO FRESCO Y LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

MANEJAR LA COSECHA SEGÚN LAS TÉCNICAS DE POSCOSECHA.

MANEJAR LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE TRANSFORMACIÓN DEL PLÁTANO EN COLOMBIA.

RECONOCER LAS ETAPAS FISIOLÓGICAS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS TENIENDO EN CUENTA QUE SON ASPECTOS DETERMINANTES EN SU VIDA ÚTIL.

RECONOCER LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS DE LA COSECHA Y POSCOSECHA DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, Y LAS LABORES IMPORTANTES QUE HACEN EFICIENTES ESTOS PROCESOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00

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
01/08/2025	16/08/2025	OTROS	80,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	80,00

INSTRUCTOR: LUZ GABRIELA MONTENEGRO MAYA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES