CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ADITIVOS: ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

FECHA DE INICIO: 24/04/2025.
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 22/05/2025.
FECHA DE CIERRE: 22/05/2025.

GUÍA DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR	SESIONES EN LÍNEA	TIIPO DE EVIDENCIA	TIEMPOS DE ENTREGA	
				INICIA	TERMINA
Actividades iniciales	**N/A**	**N/A**	Actualización de datos. Sondeo de saberes previos. Foro social.	**20/08/2025**	**16/09/2025**
Actividad de Aprendizaje 1: Interpretar las generalidades, clasificación, nomenclatura y etiquetado de los aditivos según la normatividad vigente.	***290801040-01:*** *Comprender las generalidades de los aditivos, su clasificación, nomenclatura y normatividad vigente sobre las etiquetas.*	**01/09/2025** a las **19:00** *	Cuadro comparativo. Describir las semejanzas y diferencias existentes entre la norma colombiana y la europea sobre aditivos. Modelo de etiqueta. Identificar en la etiqueta de un producto alimenticio los aditivos presentes.	**20/08/2025**	**16/09/2025**
Actividad de Aprendizaje 2: Explicar el uso de aditivos en la industria alimentaria, según las características del producto.	***290801040-02:*** *Conocer el uso y aplicación de colorantes, conservantes, edulcorantes, reguladores de pH y potenciadores de sabor.*	**04/09/2025** a las **19:00** *	Evaluación. Interpretar el uso de aditivos en la industria alimentaria. Actividad interactiva. Reconocer el uso y aplicaciones de aditivos en la industria alimentaria. Presentación. Seleccionar un producto alimenticio y explicar la utilización de aditivos en él.	**20/08/2025**	**16/09/2025**
Actividad de Aprendizaje 3: Interpretar el análisis fisicoquímico y microbiológico de los alimentos de acuerdo con estándares de calidad.	***290801040-03:*** *Comprender el concepto de análisis fisicoquímico, organoléptico y microbiológico de los alimentos.*	**09/09/2025** a las **19:00** *	Taller aplicado. Analizar el cambio de las características en productos alimenticios. Informe. Describir las pruebas para el análisis de la leche y un huevo pasteurizado	**20/08/2025**	**16/09/2025**
Actividad de Aprendizaje 4: Aplicar los principios, requisitos, plan y ventajas del sistema Appcc en la industria alimentaria según la normatividad vigente.	***290801040-4:*** *Aprender sobre el sistema Appcc sus principios básicos, requisitos previos del sistema, plan y ventajas del Appcc.*	**12/09/2025** a las **19:00** *	Foro. Interpretar los principios básicos del Sistema Appcc. Actividad interactiva. Identificar los requisitos previos del Appcc. Plan. Realizar un plan para controlar los peligros de un producto y las medidas preventivas según el Appcc.	**20/08/2025**	**16/09/2025**

			Respuestas al Sondeo de evaluación del programa.		
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS – 16/09/2025					
FECHA DE CIERRE - 16/09/2025					
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado					
*****Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.					