TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: XANDRITH STEPHANNY BELTRAN CORTINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ARAUCA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3227749 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO

RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar producto cárnico según método de embutido y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.

29080109202 ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA, NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.

29080109203 VERIFICAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3202104 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3298038 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3202139 - EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.

PREPARAR INSTALACIONES Y UTENSILIOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y DEL PROCESO.

REVISAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO

RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

HIGIENIZAR MANOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

INSPECCIONAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.

ORGANIZAR CONDICIONES DE TRABAJO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	31,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	127,60

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: XANDRITH STEPHANNY BELTRAN CORTINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ARAUCA