# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** MAIRA ALEJANDRA CAMPUZANO SAJONERO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 10/02/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/11/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2934373 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR E HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS DE LABORATORIO Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, APLICANDO PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES), SEGURIDAD INDUSTRIAL, Y SALUD OCUPACIONAL

APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

CONTROLAR PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CARACTERIZAR LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL FLUJO FÍSICO Y LOS REQUISITOS DE TRAZABILIDAD PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PLAN MAESTRO.

SELECCIONAR Y CLASIFICAR CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL LOS MATERIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y/O DESPULPAR FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD MEDIANTE EL EMPLEO RACIONAL DE INGREDIENTES Y EQUIPOS.

ENVASAR Y/O EMBALAR LOS PRODUCTOS ASEGURANDO SU INOCUIDAD, SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• 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: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 219,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2908908 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR E HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS DE LABORATORIO Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, APLICANDO PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES), SEGURIDAD INDUSTRIAL, Y SALUD OCUPACIONAL

APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

CONTROLAR PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CARACTERIZAR LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL FLUJO FÍSICO Y LOS REQUISITOS DE TRAZABILIDAD PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PLAN MAESTRO.

SELECCIONAR Y CLASIFICAR CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL LOS MATERIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y/O DESPULPAR FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD MEDIANTE EL EMPLEO RACIONAL DE INGREDIENTES Y EQUIPOS.

ENVASAR Y/O EMBALAR LOS PRODUCTOS ASEGURANDO SU INOCUIDAD, SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• 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: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 108,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3184654 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR E HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS DE LABORATORIO Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, APLICANDO PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES), SEGURIDAD INDUSTRIAL, Y SALUD OCUPACIONAL

APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

CONTROLAR PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CARACTERIZAR LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL FLUJO FÍSICO Y LOS REQUISITOS DE TRAZABILIDAD PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PLAN MAESTRO.

SELECCIONAR Y CLASIFICAR CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL LOS MATERIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ACONDICIONAR Y/O DESPULPAR FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD MEDIANTE EL EMPLEO RACIONAL DE INGREDIENTES Y EQUIPOS.

ENVASAR Y/O EMBALAR LOS PRODUCTOS ASEGURANDO SU INOCUIDAD, SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |
| • 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: | VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 247,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2919372 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR E HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS DE LABORATORIO Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, APLICANDO PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES), SEGURIDAD INDUSTRIAL, Y SALUD OCUPACIONAL

APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

CONTROLAR PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |
| • 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

| | |
|---|---|
| **HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** | 48,00 |

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3160005 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR E HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS DE LABORATORIO Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, APLICANDO PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES), SEGURIDAD INDUSTRIAL, Y SALUD OCUPACIONAL

APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

CONTROLAR PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CARACTERIZAR LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL FLUJO FÍSICO Y LOS REQUISITOS DE TRAZABILIDAD PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PLAN MAESTRO.

SELECCIONAR Y CLASIFICAR CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL LOS MATERIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ACONDICIONAR Y/O DESPULPAR FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD MEDIANTE EL EMPLEO RACIONAL DE INGREDIENTES Y EQUIPOS.

ENVASAR Y/O EMBALAR LOS PRODUCTOS ASEGURANDO SU INOCUIDAD, SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• 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: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 206,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3159701 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR E HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS DE LABORATORIO Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, APLICANDO PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES), SEGURIDAD INDUSTRIAL, Y SALUD OCUPACIONAL

APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

CONTROLAR PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CARACTERIZAR LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL FLUJO FÍSICO Y LOS REQUISITOS DE TRAZABILIDAD PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PLAN MAESTRO.

SELECCIONAR Y CLASIFICAR CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL LOS MATERIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ACONDICIONAR Y/O DESPULPAR FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD MEDIANTE EL EMPLEO RACIONAL DE INGREDIENTES Y EQUIPOS.

ENVASAR Y/O EMBALAR LOS PRODUCTOS ASEGURANDO SU INOCUIDAD, SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• 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: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 240,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2919393 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR E HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS DE LABORATORIO Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, APLICANDO PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES), SEGURIDAD INDUSTRIAL, Y SALUD OCUPACIONAL

APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

CONTROLAR PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CARACTERIZAR LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL FLUJO FÍSICO Y LOS REQUISITOS DE TRAZABILIDAD PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PLAN MAESTRO.

SELECCIONAR Y CLASIFICAR CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL LOS MATERIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y/O DESPULPAR FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD MEDIANTE EL EMPLEO RACIONAL DE INGREDIENTES Y EQUIPOS.

ENVASAR Y/O EMBALAR LOS PRODUCTOS ASEGURANDO SU INOCUIDAD, SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• 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: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 230,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2919381 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR E HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS DE LABORATORIO Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, APLICANDO PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES), SEGURIDAD INDUSTRIAL, Y SALUD OCUPACIONAL

APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

CONTROLAR PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CARACTERIZAR LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL FLUJO FÍSICO Y LOS REQUISITOS DE TRAZABILIDAD PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN LA ELABORACIÓN DE LA LISTA DEL PLAN MAESTRO.

SELECCIONAR Y CLASIFICAR CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL LOS MATERIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y/O DESPULPAR FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD MEDIANTE EL EMPLEO RACIONAL DE INGREDIENTES Y EQUIPOS.

ENVASAR Y/O EMBALAR LOS PRODUCTOS ASEGURANDO SU INOCUIDAD, SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |
| • 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: | VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 240,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 1538,00

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|
| 338306 | 19/06/2025 | 20/06/2025 | EDT | 8,00 |

**TOTAL TIEMPO EDT´s:** 8,00

## ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

**INSTRUCTOR:** MAIRA ALEJANDRA CAMPUZANO SAJONERO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL