TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LILIANA PATRICIA DELGADO YARA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

FECHA INICIAL: 01/11/2025 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3375870 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3373035 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE HOJALDRE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3375675 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE HOJALDRE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3345078 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3399504 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE HOJALDRE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3399513 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE HOJALDRE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3377100 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3373079 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3371327 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3371151 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE HOJALDRE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 180,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: LILIANA PATRICIA DELGADO YARA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS