TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILFREDO PEREA GUISAO

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL

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

FECHA FINAL: 30/08/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3317377 - ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA 1. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE MASA MADRE CON BASE EN EL PROCESO DE LIMPIEZA, TRATAMIENTOS DE DESINFECCIÓN Y NORMATIVA

RA 2. OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL.

RA 3. PRODUCIR PAN DE MASA MADRE SEGÚN FÓRMULA, PROCESOS ARTESANALES Y VARIABLES DE HORNEO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3309271 - ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS EMULSIONADOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 PREPARAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080110002 ELABORAR EMULSIÓN CÁRNICA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080110003 VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CÁRNICO EMULSIONADO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.

29080110004 DETERMINAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3317352 - ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA 1. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE MASA MADRE CON BASE EN EL PROCESO DE LIMPIEZA, TRATAMIENTOS DE DESINFECCIÓN Y NORMATIVA

RA 2. OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL.

RA 3. PRODUCIR PAN DE MASA MADRE SEGÚN FÓRMULA, PROCESOS ARTESANALES Y VARIABLES DE HORNEO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3309269 - ELABORACION ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080500101 INSPECCIONAR LAS VARIABLES DE PROCESO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA

29080500102 PREPARAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPAMIENTO, INSTALACIONES E INSUMOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS..

29080500103 PROCESAR MEZCLAS Y/O JARABES DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS DE TEMPERATURA Y ACONDICIONAMIENTO CONFITERO.

29080500104 AJUSTAR PROCESOS DE CONFITERÍA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	152,00

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: WILFREDO PEREA GUISAO

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL