
TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JESSICA PAOLA ANAYA JAIMES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 19/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3208162 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	64,00
--------------------------------------	-------

FICHA 3405560 - ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS
DE APRENDIZAJE: 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
--------------------------------------	-------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	112,00
--------------------------------------------	--------

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
---------------	-------------	-----------	-------

INSTRUCTOR: JESSICA PAOLA ANAYA JAIMES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO