TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARTHA CECILIA CASAS

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

FECHA INICIAL: 01/11/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2224540 - COCINA INTERNACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2239322 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2215755 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2215758 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2215756 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2239320 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2239321 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2239323 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2215757 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR GRUPOS POBLACIONALES HACIA LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS CON CRITERIOS DE ECONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER LAS ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOSALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADASPOR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMOSE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, APARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SEOBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROSAROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS),DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN YALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRESUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓNAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 186,00

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: MARTHA CECILIA CASAS

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