

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ORLANDO JIMENEZ MONTES

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: 2215778 - 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 TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADAS POR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMO SE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, A PARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SE OBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROS AROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS), DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2215780 - 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 LOS ALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADAS POR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

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

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROS AROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS), DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2224542 - COCINA INTERNACIONAL.
DE APRENDIZAJE:

- **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 2215777 - TOXICOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
DE APRENDIZAJE:

- **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 LOS ALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADAS POR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

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

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROS AROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS), DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2215779 - 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 TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS QUE SE PRODUCEN POR LAS TOXINAS GENERADAS POR BACTERIAS, VIRUS Y HONGOS.

COMPRENDER LOS CONCEPTOS DE LA TOXICOLOGÍA Y CÓMO SE REALIZA LA DETERMINACIÓN TOXICA EN LOS ALIMENTOS, A PARTIR DE ESTUDIOS EXPERIMENTALES EN LOS CUALES SE OBTIENEN LOS ÍNDICES DE TOXICIDAD.

RECONOCER LAS SUSTANCIAS TOXICAS (HIDROCARBUROS AROMÁTICAS, POLICÍCLICOS, AMINAS HETEROCÍCLICAS), DERIVADAS DEL PROCESO DE PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

RECONOCER LOS CONCEPTOS FUNDAMENTALES SOBRE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 130,00

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: LUIS ORLANDO JIMENEZ MONTES

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