
TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RUTH NOHEMI TOVAR RODRIGUEZ

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

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

FECHA FINAL: 31/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3302035 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS , INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROCESAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN PLANES DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y/O DESPULPAR FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GARANTIZANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD MEDIANTE EL EMPLEO RACIONAL DE INGREDIENTES Y EQUIPOS.

ENVASAR Y EMBALAR LOS PRODUCTOS ASEGURANDO SU INOCUIDAD, SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS TÉCNICAS.

REGISTRAR LAS NOVEDADES EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DE LA CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DERIVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN PROTOCOLOS.

REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3404030 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3227435 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE LA EMPRESA.

27040303805 DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA EMPRESA.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DERIVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN PROTOCOLOS.

REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,90

FICHA DE APRENDIZAJE:

3145876 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE LA EMPRESA.

27040303805 DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA EMPRESA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DERIVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN PROTOCOLOS.

REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL A LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CRITERIO DE SOSTENIBILIDAD SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 163,70

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: RUTH NOHEMI TOVAR RODRIGUEZ

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