TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS

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

FECHA INICIAL: 01/02/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3418757 - PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.

DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO.

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.

REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN.

RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS COMPONENTES Y SU CALIDAD.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3418767 - MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PARA EL MERCADO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS OPERACIONES DE LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS TENIENDO EN CUENTA SU IMPORTANCIA PARA LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS DIFERENCIAS ENTRE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN QUÍMICA.

MANEJAR LA COSECHA SEGÚN LAS TÉCNICAS DE POSCOSECHA.

RECONOCER LAS ETAPAS FISIOLÓGICAS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS TENIENDO EN CUENTA QUE SON ASPECTOS DETERMINANTES EN SU VIDA ÚTIL.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3418758 - PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.

DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO.

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.

REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN.

RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS COMPONENTES Y SU CALIDAD.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3418766 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

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
02/02/2026	26/02/2026	OTROS	24,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 24,00

INSTRUCTOR: FREDDY JAVIER MANTILLA CONTRERAS

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