TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GUILLERMO ESCARRAGA PEÑUELA

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

FECHA INICIAL: 01/12/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2239339 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO.

DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENÉFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2239340 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO.

DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENÉFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2239337 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO.

DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENÉFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2239335 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECÁNICO O MANUAL, SEGÚN PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LAS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO.

DETERMINAR LA IMPORTANCIA DEL ATEMPERADO EN EL MEJORAMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS FINALES DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES BENÉFICAS PARA LA SALUD Y ETAPAS DE PROCESAMIENTO DEL CACAO DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 104,00

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: GUILLERMO ESCARRAGA PEÑUELA

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