TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CRISTHIAM ALEJANDRO NUÑEZ HERRERA

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

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3451825 - CORTE Y PORCIONADO DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE LA HIGIENE Y CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DE LA CARNE DE POLLO CONEJO Y CORDERO.

APRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO ANTERIOR Y EL PORCIONADO DE LA CARNE CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN PROCESO DE PRODUCCIÓN

COMPRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DE CANAL PORCINA CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS.

COMPRENDER SOBRE LOS VALORES NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO POSTERIOR DE LA CANAL BOVINA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3478867 - CORTE Y PORCIONADO DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE LA HIGIENE Y CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DE LA CARNE DE POLLO CONEJO Y CORDERO.

APRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO ANTERIOR Y EL PORCIONADO DE LA CARNE CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN PROCESO DE PRODUCCIÓN

COMPRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DE CANAL PORCINA CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS.

COMPRENDER SOBRE LOS VALORES NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO POSTERIOR DE LA CANAL BOVINA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3478869 - CORTE Y PORCIONADO DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE LA HIGIENE Y CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DE LA CARNE DE POLLO CONEJO Y CORDERO.

APRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO ANTERIOR Y EL PORCIONADO DE LA CARNE CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN PROCESO DE PRODUCCIÓN

COMPRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DE CANAL PORCINA CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS.

COMPRENDER SOBRE LOS VALORES NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO POSTERIOR DE LA CANAL BOVINA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3478868 - CORTE Y PORCIONADO DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE LA HIGIENE Y CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DE LA CARNE DE POLLO CONEJO Y CORDERO.

APRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO ANTERIOR Y EL PORCIONADO DE LA CARNE CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN PROCESO DE PRODUCCIÓN

COMPRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DE CANAL PORCINA CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS.

COMPRENDER SOBRE LOS VALORES NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO POSTERIOR DE LA CANAL BOVINA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3478866 - CORTE Y PORCIONADO DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE LA HIGIENE Y CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DE LA CARNE DE POLLO CONEJO Y CORDERO.

APRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO ANTERIOR Y EL PORCIONADO DE LA CARNE CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN PROCESO DE PRODUCCIÓN

COMPRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DE CANAL PORCINA CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS.

COMPRENDER SOBRE LOS VALORES NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO POSTERIOR DE LA CANAL BOVINA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3451821 - CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3451822 - CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3451819 - CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: CRISTHIAM ALEJANDRO NUÑEZ HERRERA

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