TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YOHANNA MARCELA ACEVEDO ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 02/11/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2122606 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR E HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS DE LABORATORIO Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, APLICANDO PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES), SEGURIDAD INDUSTRIAL, Y SALUD OCUPACIONAL

APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

CONSIGNAR LA INFORMACIÓN EN LOS FORMATOS GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS, PROPONIENDO ACCIONES CORRECTIVAS O DE MEJORA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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 GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

- 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

FORMULAR PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

- 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 TÉCNICAS 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.

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2118181 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR E HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS DE LABORATORIO Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, APLICANDO PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES), SEGURIDAD INDUSTRIAL, Y SALUD OCUPACIONAL

APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

CONSIGNAR LA INFORMACIÓN EN LOS FORMATOS GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS, PROPONIENDO ACCIONES CORRECTIVAS O DE MEJORA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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 GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

FORMULAR PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

• 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 TÉCNICAS 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.

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 159,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
176628	02/11/2020	02/11/2020	DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.	4,00

TOTAL TIEMPO EDT´s: 4,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: YOHANNA MARCELA ACEVEDO ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YOHANNA MARCELA ACEVEDO ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

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

FECHA FINAL: 19/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2122606 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

FORMULAR PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

• 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 TÉCNICAS 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 2118181 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

FORMULAR PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• 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 TÉCNICAS 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 : 59,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 99,80

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: YOHANNA MARCELA ACEVEDO ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL