# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** EDINSON CHACON GARZON

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

**FECHA INICIAL:** 01/05/2020 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/05/2020 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2102133 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

UTILIZAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO APLICANDO NORMAS ESTABLECIDAS.MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2102161 - ELABORACION DE PULPAS, JUGOS, NECTARES Y REFRESCOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER PULPA DE FRUTA PARA ELABORACIÓN DE BEBIDAS SEGÚN REQUERIMIENTOS Y PLAN DE PRODUCCIÓN.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA OBTENCIÓN DE PULPAS, NÉCTARES Y REFRESCOS BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA

ELABORAR NÉCTARES, JUGOS Y REFRESCOS A BASE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 16,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2102150 - ELABORACION DE PULPAS, JUGOS, NECTARES Y REFRESCOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER PULPA DE FRUTA PARA ELABORACIÓN DE BEBIDAS SEGÚN REQUERIMIENTOS Y PLAN DE PRODUCCIÓN.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA OBTENCIÓN DE PULPAS, NÉCTARES Y REFRESCOS BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA

ELABORAR NÉCTARES, JUGOS Y REFRESCOS A BASE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 32,00

## 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 |
|---|---|---|---|
| 05/05/2020 | 23/05/2020 | OTROS | 32,00 |
| 06/05/2020 | 20/05/2020 | OTROS | 24,00 |
| 12/05/2020 | 25/05/2020 | OTROS | 24,00 |
| 14/05/2020 | 23/05/2020 | OTROS | 24,00 |
| 15/05/2020 | 24/05/2020 | OTROS | 24,00 |

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 128,00

**INSTRUCTOR:** EDINSON CHACON GARZON

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA