

PROGRAMA DE FORMACIÓN:					HORAS
FECHA DE ACTUALIZACIÓN DEL PLAN					
NÚMERO DE FICHA:					
COMPETENCIA	NÚMERO RAPs		HORAS COMPETENCIA		
	Programados	Evaluados	Programa	Orientadas	Faltan
Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	4	0	36	0	36
Competencia técnica 1 ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	4	0	48	0	48
Competencia técnica 2 APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	4	0	48	0	48
Competencia técnica 3 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	5	0	204	0	204

Por las necesidades del grupo

Competencia EMPRENDIMIENTO	4	0	30	0	30
----------------------------	---	---	----	---	----

PROGRAMA DE FORMACIÓN:

COMPETENCIA

Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

Competencia técnica 1
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN
NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE
ALMACENAMIENTO

Competencia técnica 2
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL
PROCESAMIENTO DE
ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y
NORMATIVIDAD VIGENTE

Competencia técnica 3

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO
CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD
VIGENTE.

0	0
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	INSTRUCTOR PROGRAMA
<p>03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.</p> <p>01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.</p> <p>02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.</p> <p>04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.</p>	Gabriela Valdez
<p>MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN</p> <p>DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO</p> <p>MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.</p> <p>ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES</p>	Gabriela Valdes
<p>PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA</p> <p>HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.</p> <p>VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE</p>	Anlly

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.
ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Gabriela Valdes

AMADO	
13-04-26	20-06-26
07-04-26	27-04-26
21-04-26	09-06-26

29-04-26	06-07-26
----------	----------

H

AMBIENTE				
LUNES 14:00 a 20:00	MARTES 14:00 a 20:00	MIERCOLES 14:00 a 20:00	JUEVES 14:00 a 20:00	VIERNES 14:00 a 20:00
Gabriela Valdez INS. TECNICO	Gabriela Valdez INS. TECNICO	Gabriela Valdez INS. TECNICO	Gabriela Valdez INS. TECNICO	Gabriela Valdez INS. TECNICO

|

|