# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** JAIME MONTES BECERRA

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

**FECHA INICIAL:** 01/05/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/05/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3506246 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3479326 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.

29080108302 ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.

29080108303 ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

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

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3506245 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.

29080108302 ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.

29080108303 ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3506244 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y FORMULACIÓN.

29080108302 ELABORAR QUESOS FRESCOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA RELACIONADA.

29080108303 ENVASAR QUESOS FRESCOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3506247 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

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

**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:** JAIME MONTES BECERRA

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