

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

**FECHA INICIAL:** 01/06/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/06/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3520545 - ELABORACION DE MASAS DE PANIFICACION CON INCORPORACION DE HARINAS DE LEGUMINOSAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801101-01 ALISTAR RECURSOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON INCORPORACIÓN DE HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN.

290801101-02 OBTENER PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INCORPORANDO HARINAS DE LEGUMINOSAS SEGÚN TENDENCIAS DE CONSUMO

290801101-03 VERIFICAR CALIDAD SENSORIAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ELABORADOS CON HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON EL TIPO DE TÉCNICA Y NORMATIVA

290801101-04 PROPONER MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON RESULTADOS DE ANÁLISIS SENSORIAL

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3482612 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 13,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3528285 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO
3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 25,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3520544 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 25,00

---

**FICHA** 3519803 - ELABORACION DE MASAS DE PANIFICACION CON  
**DE APRENDIZAJE:** INCORPORACION DE HARINAS DE LEGUMINOSAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801101-01 ALISTAR RECURSOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON INCORPORACIÓN DE HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN.

290801101-02 OBTENER PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INCORPORANDO HARINAS DE LEGUMINOSAS SEGÚN TENDENCIAS DE CONSUMO

290801101-03 VERIFICAR CALIDAD SENSORIAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ELABORADOS CON HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON EL TIPO DE TÉCNICA Y NORMATIVA

290801101-04 PROPONER MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON HARINAS DE LEGUMINOSAS DE ACUERDO CON RESULTADOS DE ANÁLISIS SENSORIAL

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,90

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3511296 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO
3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 15,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3483358 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

- ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
- ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
- DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS
- REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
- UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,00

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 151,80

---

---

**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
15/06/2026	15/06/2026		8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			8,00

**INSTRUCTOR:** HECTOR ELIBERTO BELTRAN RODRIGUEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES