TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: HENRY OSWALDO DIAZ LOPEZ

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: 3482453 - AGROINDUSTRIA DEL PLATANO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Acondicionar producto agrícola según manual operativo y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO COMO SON: LAS CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LAS VARIEDADES MÁS COMUNES Y LOS ASPECTOS FISIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MATERIALES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES, LA IMPORTANCIA DEL TRANSPORTE DEL PRODUCTO FRESCO Y LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

MANEJAR LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE TRANSFORMACIÓN DEL PLÁTANO EN COLOMBIA.

RECONOCER LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS DE LA COSECHA Y POSCOSECHA DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, Y LAS LABORES IMPORTANTES QUE HACEN EFICIENTES ESTOS PROCESOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3535234 - PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3531132 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3489633 - AGROINDUSTRIA DEL PLATANO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Acondicionar producto agrícola según manual operativo y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO COMO SON: LAS CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LAS VARIEDADES MÁS COMUNES Y LOS ASPECTOS FISIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MATERIALES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES, LA IMPORTANCIA DEL TRANSPORTE DEL PRODUCTO FRESCO Y LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

MANEJAR LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE TRANSFORMACIÓN DEL PLÁTANO EN COLOMBIA.

RECONOCER LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS DE LA COSECHA Y POSCOSECHA DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, Y LAS LABORES IMPORTANTES QUE HACEN EFICIENTES ESTOS PROCESOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3531104 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 100,00

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: HENRY OSWALDO DIAZ LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES