

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EDWIN ANDRES FRANCO CHAVEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 02/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 02/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3457927 - ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 DEFINIR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN A PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 REALIZAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

29080102204 AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3460468 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

FICHA 3460476 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

FICHA 3458195 - ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS
DE APRENDIZAJE: DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 DEFINIR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN A PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 REALIZAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

29080102204 AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	192,00
--	---------------

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: EDWIN ANDRES FRANCO CHAVEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA