

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EDWIN ANDRES FRANCO CHAVEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3485156 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHE FERMENTADAS Y EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZAN EN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUE NECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS, DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADA VARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 3457927 - 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 :	16,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3485140 - ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE
DE APRENDIZAJE: CAFE MEDIANTE CATACION

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR

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

FICHA 3485104 - 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 :	48,00
--------------------------------------	--------------

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: EDWIN ANDRES FRANCO CHAVEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA