# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** DIANA CAROLINA ROLDAN HERRERA

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

**FECHA INICIAL:** 01/07/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/07/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3566132 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LAS OPERACIONES DE ALTAS Y BAJAS TEMPERATURAS.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS DIFERENTES MÉTODOS POSCOSECHA, SEGÚN LOS MEDIOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS CONSTITUYENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, TENIENDO EN CUENTA EL ORIGEN Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN TRADICIONAL.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3543808 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 14.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3566141 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LAS OPERACIONES DE ALTAS Y BAJAS TEMPERATURAS.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS DIFERENTES MÉTODOS POSCOSECHA, SEGÚN LOS MEDIOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS CONSTITUYENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, TENIENDO EN CUENTA EL ORIGEN Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN TRADICIONAL.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3543810 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 14.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3543811 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 14.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3543805 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 14.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3566142 - CONSERVACION DE FRUTAS Y VERDURAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LAS OPERACIONES DE ALTAS Y BAJAS TEMPERATURAS.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS DIFERENTES MÉTODOS POSCOSECHA, SEGÚN LOS MEDIOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS CONSTITUYENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, TENIENDO EN CUENTA EL ORIGEN Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN TRADICIONAL.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3566143 - CONSERVACION DE FRUTAS Y VERDURAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LAS OPERACIONES DE ALTAS Y BAJAS TEMPERATURAS.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

ESTABLECER LOS DIFERENTES MÉTODOS POSCOSECHA, SEGÚN LOS MEDIOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS CONSTITUYENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, TENIENDO EN CUENTA EL ORIGEN Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN TRADICIONAL.

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32.00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 184.00

## 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:** DIANA CAROLINA ROLDAN HERRERA

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