
TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: AGNER ANDREY SARMIENTO PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ARAUCA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3334848 - CHOCOLATERIA..
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Obtener base de chocolate de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA PRODUCCIÓN DE COBERTURAS BASE DE CHOCOLATE, SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

CORREGIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN PARA PRODUCTO NO CONFORME SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y

ELABORAR COBERTURA BASE DE CHOCOLATE, DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS TÉCNICOS EN LAS COBERTURAS BASE, SEGÚN PROTOCOLOS Y

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones técnicas.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,70

FICHA 3354957 - PRODUCCION Y COSECHA DE CULTIVO DE CACAO
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COSECHAR LAS MAZORCAS DE CACAO DE ACUERDO A CRITERIOS DEFINIDOS DE CALIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXTRAER LOS GRANOS DE LA MAZORCA DE CACAO SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS

INSPECCIONAR LAS ALMENDRAS DE LOS FRUTOS DE CACAO COSECHADOS SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LAS NORMAS VIGENTES

REALIZAR CORRECCIONES A LA RECOLECCIÓN DE LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REALIZAR RECOLECCIÓN Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN PARÁMETROS DE MADUREZ, NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

SELECCIONAR LAS MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA RECOLECCIÓN Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN MANUALES TÉCNICOS Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EFECTUAR LAS PODAS Y DE MANEJO FITOSANITARIO DEL SISTEMA CACAO CON BASE EN PRÁCTICAS Y TÉCNICAS ESTABLECIDAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR CORRECTIVOS EN LAS PODAS Y EL MANEJO FITOSANITARIO AL CULTIVO DE CACAO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES

IDENTIFICAR EL ESTADO FITOSANITARIO DEL CULTIVO DE CACAO TENIENDO EN CUENTA EL DESARROLLO, LAS CONDICIONES AGROCLIMÁTICAS Y LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

INSPECCIONAR EL ESTADO DEL CULTIVO DE CACAO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

PREVENIR Y CONTROLAR INSECTOS, PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO CON CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD

REALIZAR LA PODA DE FORMACIÓN, MANTENIMIENTO Y RENOVACIÓN DE COPAS AL CULTIVO DE CACAO DE ACUERDO CON CRITERIOS DEFINIDOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR CORRECTIVOS EN LAS LABORES DE MANTENIMIENTO EN PROPAGACIÓN, ADAPTE Y CRECIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA DEL CULTIVO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

FERTILIZAR EL CULTIVO SEGÚN EL PLAN DE NUTRICIÓN VEGETAL TENIENDO EN CUENTA LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

MANEJAR EL SISTEMA DE RIEGO TENIENDO EN CUENTA NECESIDADES HÍDRICAS DEL CULTIVO

PLANEAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO EN PROPAGACIÓN, ADAPTE Y CRECIMIENTO DEL CULTIVO DE CACAO SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE

REALIZAR ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO, ADAPTE Y CRECIMIENTO DEL CULTIVO DE CACAO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y LAS NORMAS VIGENTES

VERIFICAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DEL CULTIVO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ÁREA DE SIEMBRA DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS DEL CULTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR MATERIAL VEGETAL DE PROPAGACIÓN DE CACAO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 103,60

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 163,30

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: AGNER ANDREY SARMIENTO PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ARAUCA

