TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: URIEL ALBERTO ARGUELLES QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3544333 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3566200 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FOMENTAR PRÁCTICAS SEGURAS Y SALUDABLES EN LOS AMBIENTES DE TRABAJO EN EL MARCO DE LOS PRINCIPIOS DE AUTOCUIDADO Y NORMATIVIDAD LEGAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER MECANISMOS DE PREVENCIÓN, DE ACUERDO CON LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.

IMPLEMENTAR TÉCNICAS SEGURAS EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN LA CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE LAS MATERIAS PRIMAS.

MANEJAR UNA DIETA SALUDABLE, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑAN EN EL DESARROLLO DEL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3566202 - ELABORACION DE QUESOS MADURADOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar quesos según manual operativo y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE CUAJADA CONFORME A PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

CONTROLAR PARÁMETROS DE MADURACIÓN DE QUESOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO

RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y PRODUCTO A ELABORAR.

VERIFICAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN EL QUESO MADURADO SEGÚN FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3547780 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3566201 - ELABORACION DE QUESOS MADURADOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar quesos según manual operativo y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE CUAJADA CONFORME A PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

CONTROLAR PARÁMETROS DE MADURACIÓN DE QUESOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO

RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y PRODUCTO A ELABORAR.

VERIFICAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN EL QUESO MADURADO SEGÚN FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

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: URIEL ALBERTO ARGUELLES QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE