TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA CAROLINA ROLDAN HERRERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

FECHA INICIAL: 01/08/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2026 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.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

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

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

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

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

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.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

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

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

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

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3594850 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3594135 - 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.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

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

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

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

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

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.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

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

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

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

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3594136 - CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS

• 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.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

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

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

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

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3594852 - AGROINDUSTRIA DEL PLATANO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PARA EL MERCADO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO COMO SON: LAS CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LAS VARIEDADES MÁS COMUNES Y LOS ASPECTOS FISIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MATERIALES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES, LA IMPORTANCIA DEL TRANSPORTE DEL PRODUCTO FRESCO Y LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

MANEJAR LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE TRANSFORMACIÓN DEL PLÁTANO EN COLOMBIA.

RECONOCER LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS DE LA COSECHA Y POSCOSECHA DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, Y LAS LABORES IMPORTANTES QUE HACEN EFICIENTES ESTOS PROCESOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

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.

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS QUE EVITAN LA CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE FAENADO Y DERIVADOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LOS AGENTES QUE ALTERAN LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

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

IDENTIFICAR LAS CLASES DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LOS INGREDIENTES QUE HACEN PARTE DE LA FORMULACIÓN, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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.

IMPLEMENTAR EL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS, DE ACUERDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN HACCP.

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

RECONOCER LOS TIPOS DE CARNES Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SEGÚN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	136,00

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
07/08/2026	13/08/2026	OTROS	24,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	24,00

INSTRUCTOR: DIANA CAROLINA ROLDAN HERRERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES