TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SERGIO ANDRES BAUTISTA BAYONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL

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

FECHA FINAL: 31/08/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3588459 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3586485 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3584252 - ELABORACION DE MASAS DE PANIFICACION CON 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

RA 1. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE MASA MADRE CON BASE EN EL PROCESO DE LIMPIEZA, TRATAMIENTOS DE DESINFECCIÓN Y NORMATIVA

RA 2. OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL.

RA 3. PRODUCIR PAN DE MASA MADRE SEGÚN FÓRMULA, PROCESOS ARTESANALES Y VARIABLES DE HORNEO.

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 : 41,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3586690 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3489173 - COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• 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:	Calcular costos de operación de acuerdo con métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS
• 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:	Elaborar el plan de compras según métodos de programación y presupuesto
• 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:	IMPLEMENTAR REQUISITOS NORMATIVOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS
• 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:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Planear el desarrollo del talento humano según requerimientos y modelos gestión
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar el recaudo de caja de acuerdo con normativa y manual técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS CONTRACTUALES Y CRITERIOS TÉCNICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3594284 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3587264 - ELABORACION DE MASAS DE PANIFICACION CON 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

RA 1. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE MASA MADRE CON BASE EN EL PROCESO DE LIMPIEZA, TRATAMIENTOS DE DESINFECCIÓN Y NORMATIVA

RA 2. OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL.

RA 3. PRODUCIR PAN DE MASA MADRE SEGÚN FÓRMULA, PROCESOS ARTESANALES Y VARIABLES DE HORNEO.

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 : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3586760 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3586582 - ELABORACION DE PANES CON MASA MADRE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA 1. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE MASA MADRE CON BASE EN EL PROCESO DE LIMPIEZA, TRATAMIENTOS DE DESINFECCIÓN Y NORMATIVA

RA 2. OBTENER MASA MADRE DE ACUERDO CON GUÍA DE PRODUCCIÓN Y PROCESO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA A NIVEL SENSORIAL.

RA 3. PRODUCIR PAN DE MASA MADRE SEGÚN FÓRMULA, PROCESOS ARTESANALES Y VARIABLES DE HORNEO.

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 : 35,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3586792 - MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TIPO DE ACTIVIDAD QUE REALIZA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA NORMA. APLICAR NORMAS Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 209,60

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: SERGIO ANDRES BAUTISTA BAYONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL