GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración 05 de Abril de 2021	
GASTRONOMIA TIPICA RURAl	
Presencial	
66210582	
Nombre del Proyecto: APLICACION DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PROCESO DE ALIMENTOS TIPICOS RURALES	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
structor(es) que elabora la planeación pedagógica: SILVIA MARIA MUÑOZ MONCAYO, JUAN MANUEL CASTRO BENAVIDES, AMPARO HIMCAPIE BOLAÑ	**JUAN MANUEL CASTRO**
	Nombres y Apellidos

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES
2. EJECUCION		260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.	26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.	Definir plan de producción de alimentos de acuerdo a los estandares de calidad.	10	2	Trabajo colaboativo, asignacion de actividades.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E		JUAN MANUEL CASTRO
			26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.	Ejecutar un plan de bioseguridad para clasificar los diferentes residuos según su clasificacion.	10	2	Trabajo colaborativo, aporte de ideas, asignacion de roles.	RESTAURANTE, COLEGIO DONDE CUENTEN CON UN PUNTO ECOLOGICO	tablero,marcadores,	JUAN MANUEL CASTRO
			26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.	Realizar un estand para dar a conocer el producto elaborado, teniendo en cuenta la receta estandar.	12	2	Trabajo colaborativo, verificacion de estandares de calidad.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E		JUAN MANUEL CASTRO
			26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.	elaborar plan de producción teniendo en cuenta las caracteristicas de los clientes y del mercado	80	2	trabajo colaborativo, lluvia de ideas, asigacion de roles.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA		JUAN MANUEL CASTRO
		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	crear un plan de accion para dar cumplimiento a las buenas practicas de higiene.	40	2	Desarrollo de actividades referente a las buenas practicas de manufactura.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E IMPLEMENT	adores, papel,fotocop	JUAN MANUEL CASTRO
			29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	Realizar manuel de higiene y manipaulacion de alimentos según normativa vigente.	8	2	Socializacion de las buenas practicas de manufactura según normativa vigente.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E IMPLEMENTOS	tablero,marcadores,	JUAN MANUEL CASTRO
			29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).	utilizar la debida indumentaria en los procesos de preparacion de alimentos	18	2	Trabajo en equipo, asignacion de activiades teniendo en cuenta las normas de higiene.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E		JUAN MANUEL CASTRO

Regional y Centro de formación

Regional y Centro de formación

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
Identificación de materias primas, clasifica las materias primas por grupos	CONOCIMIENTO: Lista de chequeo donde se encuentren los materiales que se van a impartir para desarrollo de la formacion.	
Almacenar los residuos solidos según correspondan	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESE**MPEÑO tabaj**o de campo lista dechequeo.	
Almacenar materia prima con base enla rotacion de inventarios y aplicando las B.P.M y las normas ambientales.	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESE**MPEÑO tabaj**o de campo lista dechequeo.	
Evaluar los conocimientos previos aprendidos durante el proceso de formacion	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESE**MPEÑO tabaj**o de campo lista	
elaboracion de productos según receta estandar, teniendo como objetivo evaluar si cumple con las normativa de higiene.	CONOCIMIENTO; Lista de chequeo donde se evalue las condiciones normativas del establecimiento donde se impartira la formacion.	
Evaluar si se cumple con la indumentaria exijida para la elaboracion de productos.	CONOCIMIENTO: lista de chequeo donde se evalue las condiciones normativas del establecimiento donde se impartira la formacion.	
elaboracion de productos según receta estandar, teniendo como objetivo evaluar si cumple con las normativa de higiene.	CONOCIMIENTO: Lista de chequeo, evaluacion final del proceso aprendido	
