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

Fecha de Elaboración	12/04/2021
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	96151529 - VERSION 2
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO — Nombres y Apellidos
	REGIONAL CORDOBA- CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO — Regional y Centro de formación

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			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
ANALISIS		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA	Reconocer los factores que causan la alteración y la contaminación de los alimentos al igual que la normatividad vigente en Colombia	8	4	Lecturas autoreguladas Estudio de casos	Ambiente virtual		1	DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES.	Documento que describa las condiciones optimas para la manipulación de alimentos	
EJECUCIÓN		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	Identificar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos mas comunes, sus causas.	10	4	Lecturas autoreguladas Estudio de casos	Ambiente virtual		1	EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.	Check list de entrivista en la que describa los diferentes factores que producen las Enfermedades transmitidas por los alimentos	
EVALUACIÓN		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	Establecer y aplicar las medidas preventivas generales que son utilizadas en la industria alimentaria para prevenir el riesgo de ETA´s	12	4	Estudio de casos Trabajo de campo: Elaboración de productos alimenticios	Ambiente virtual		1	DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.	Documento que evidencie la identificación y aplicación de las medidas preventivas en la higiene y manipulación de alimentos	
		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	Evaluar y retroalimentar la aplicación de las medidas preventivas en la manipulación de alimentos.	18	4	Demostraciones Estudios de casos Trabajo de campo: Elaboración de productos alimenticios	Ambiente virtual	Frutas de cosecha Granos y abarrotes Carnes y productos cárnicos Pescados y mariscos Bata, Gorro y tapabocas Detergente y desinfectante	1	MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	Check list del cumplimiento de la normatividad vigente en la práctica realizada	