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

Fecha de Elaboración	1/05/2021	
Denominación del Programa de Formación	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	96151527 - VERSION 1	
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	REGIONAL CORDOBA- CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO
	Nombres y Apellidos	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		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	Establecer los requerimientos de calidad de la materia prima e insumos; y los requisitos exigidos para las instalaciones, equipos y utensilios en el área de producción de conservas artesanales de frutas y hortalizas, según el proceso tecnológico a desarrollar.	8	4	Lecturas autoreguladas Estudio de casos	Ambiente virtual		1	DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN	Documento que describa los requerimientos de materia prima e insumos y los requisitos exigidos a las instalaciones, equipos, utensilios y manipuladores en el área de producciónde conservas artesanales de frutas y hortalizas.	
EJECUCIÓN		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	Reconocer los requisitos exigidos por la normatividad vigente en el procesamiento y comercialización de conservas de rutas y hortalizas	8	0	Lecturas autoreguladas Estudio de casos	Ambiente virtual		1	RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	Documento que enumere las generalidades de la normatividad vigente para la elaboración de conservas artesanales de frutas y hortalizas.	
			EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	Aplicar formulaciones y procedimientos técnicos en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas propias de la región, que cumplan con la normatividad vigente.	12	4	Estudio de casos Trabajo de campo: Elaboración de productos alimenticios	Ambiente virtual		1	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Chack list de la aplicación de procedimientos técnicos en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas.	
EVALUACIÓN		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO	Evaluar las conservas artesanales de rutas y hortalizas obtenidas, de acuerdo a los parámetros técnicos de cada proceso y la normatividad vigente	2	2	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	ENTREGA LAS CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	Check list de la evaluación de las conservas según la ficha técnica y la normatividad vigente	