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

Fecha de Elaboración	2/06/2021
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Modalidad de Ejecución	SEMIPRESENCIAL
Código y versión del Programa	96151451 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	**Nombres y Apellidos** **ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO** **Regional y Centro de formación** **REGIONAL CORDOBA - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO**

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			
PLANEAR	OBTENCION DE PRODUCTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	EVALUAR QUE LAS INSTALACIONES SANITARIAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS CUMPLAN CON LOS REQUISTOS HIGIENICO-SANITARIOS Y NORMATIVA VIGENTE.	24	8	SOPA DE LETRAS, CARTILLAS DE AGROINDUSTRIA, DOCUMENTOS DIGITALES.	1. Plataforma virtual (WhatsaApp) . 2. Aula de Clases.	1. Celular inteligente 2. Tablero acrilico 3. Marcador borrable 4. Libreta de apuntes 5. Lapicero	ENOT DE JESUS MERCADO SARMIENTO	1. EJECUTA EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y FRECUENCIAS ESTABLECIDOS POR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. 2. ENTREGA INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOSPOR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	1. PANTALLAZOS DE WHATSAPP 2. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS 3. LISTA DE CHEQUEO	

EJECUTAR	OBTENCION DE PRODUCTOS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	APLICAR TECNICAS DE LAVADO Y DESINFECCION SEGÚN LAS CONDICIONES SANITARIAS Y POSTERIORMENTE REGISTRAR LAS NOVEDADES ENCONTRADAS.	16	8	VIDEOS, CARTILLAS DE PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, DOCUMENTOS DIGITALES.	1. Plataforma virtual (WhatsaApp) . 2. Aula de Clases. 3.Cocina o intsalcion sanitaria.	1. Celular inteligente 2. Tablero acrilico 3. Marcador borrable 4. Libreta de apuntes 5. Lapicero	ENOT DE JESUS MERCADO SARMIENTO	1. ALISTA LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PROGRAMADE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 2. ENTREGA INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOSPOR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	1. PANTALLAZOS DE WHATSAPP 2. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS 3. LISTA DE CHEQUEO	
			REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDADVIGENTE		16	8	VIDEOS, LLUVIA DE IDEAS, DOCUMENTOS DIGITALES, EXPOSICION, DEBATE.	1. Plataforma virtual (WhatsaApp) . 2. Aula de Clases. 3.Cocina o intsalcion sanitaria.	1. Celular inteligente 2. Tablero acrilico 3. Marcador borrable 4. Libreta de apuntes 5. Lapicero 6. Agua potable 7. Baldes o tazas plasticos de 12 litros 8. Hipoclorito de sodio plasticos 9. Jabon liquido		1. DIFERENCIA LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 2. EJECUTA EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y FRECUENCIAS ESTABLECIDOS POR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	1. PANTALLAZOS DE WHATSAPP 2. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS 3. LISTA DE CHEQUEO	
			REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.		8	8	FICHAS TECNICAS, FORMATOS DE REGISTROS PARA PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION,.	1. Plataforma virtual (WhatsaApp) . 2. Aula de Clases.	1. Celular inteligente 2. Tablero acrilico 3. Marcador borrable 4. Libreta de apuntes 5. Lapicero		PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES Y NOVEDADES EN EL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTOESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	1. PANTALLAZOS DE WHATSAPP 2. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS 3. LISTA DE CHEQUEO	
		CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y	TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	INSPECCIONAR LA DISPOSICION DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES PARA ELABORACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS	24	8	FICHAS TECNICAS, DIAGRAMAS DE FLUJOS DE PROCESOS, VIDEOS, AUDIOS, EXPOSICIONES.	1. Aula de clases 2. Cocina o instalaciones sanitarias con las mínimas condiciones para procesar alimentos.	1. Frutas y hortalizas en buen estado 2. Hipoclorito de sodio 3. Tazas para lavado y desinfección 4. Ollas para escaldado 5. Tablas de cortar 6. Cubiertos 7. Tamiz 8. Azúcar 9. Pectina 10. Ácido cítrico 11. Termómetro industrial		1. DESCRIBE LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚNLAS ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y LAS CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS DE CADA PRODUCTO. 2. TRANSFORMA FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE ENVASA TÉCNICAMENTE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. PLANILLAS 2. LISTAS DE CHEQUEO 3. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS	

		ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.	DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.	PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS SEGÚN CRITERIOS TECNICOS, ORDEN DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	16	8	FICHAS TECNICAS, DIAGRAMAS DE FLUJOS DE PROCESOS, VIDEOS, AUDIOS, EXPOSICIONES.	1. Aula de clases 2. Cocina o instalaciones sanitarias con las mínimas condiciones para procesar alimentos.	1. Frutas y hortalizas de calidad 2. Pectina 3. Ácido cítrico 4. Sorbato de potasio 5. Cmc 6. PH metro 7. Hipoclorito de sodio. 8. Termómetro industrial 9. Refractómetro 10. Empaques y envases. 11. Licuadora 12. Refrigerador 13. Mesas en acero inoxidable		1. PREPARA LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPO, MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROCESO DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 2. DESCRIBE LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y LAS CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS DE CADA PRODUCTO.	1. PANTALLAZOS DE WHATSAPP 2. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS 3. LISTA DE CHEQUEO	
VERIFICAR	REVISAR LOS DIAGRAMAS DE PROCESO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SEGUN NORMATIVIDAD	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.	VERIFICAR LA CALIDAD DE LOSPRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	EVALUAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO TERMINADO Y REGISTRAR LOS DATOS DEL PROCESO SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE.	24	8	ESTUDIO DE CASOS, ANALISIS DE PROCESOS, JUEGO DE ROLES, CARTIILLAS DE AGROINDUSTRIA, PRUEBA HEDONICA.	1. Plataforma virtual (WhatsaApp) . 2. Aula de Clases. 3. Unidad productiva.	1. Termómetro 2. PH metro 3. Empaques y envases 4. Libreta de apuntes 5. Lapicero		1. ALMACENA DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CONFORME CON LA NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS 2. VERIFICA LAS CARACTERISTICAS DE LOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ALMACENADOS DEACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA	1. PLANILLAS 2. LISTAS DE CHEQUEO	
	REVISAR LOS DIAGRAMAS DE PROCESO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SEGUN NORMATIVIDAD	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.	REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE.		16	4	CARTLLAS DE AGROINDUSTRIA, ESTUDIO DE CASOS, DEBATES Y EXPOSICIONES.	1. Plataforma virtual (WhatsaApp) . 2. Aula de Clases. 3. Unidad productiva.	1. Celular inteligente 2. Tablero acrílico 3. Marcador borrable 4. Libreta de apuntes 5. Lapicero		1. DESCRIBE LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y LAS CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS DE CADA PRODUCTO. 2. PRESENTA LOS REGISTROS DE LAS OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	1. PLANILLAS 2. LISTAS DE CHEQUEO 3. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS	