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

Fecha de Elaboración	15/10/2021
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	COMPLEMENTARIA
Código y versión del Programa	96151529 VERSION 2
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL** — **REGIONAL GUAJIRA CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es	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			
		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERO CON NORMATIVIDAD VIGENTE CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CON NORMATIVIDAD VIGENTE	1. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 2. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 4. PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	APLICAR HABITOSY MEDIDAS DE PROTECCION DURANTE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS CON EL FIN DE GARANTIZARLA INOCUIDA DEL PRODUCTO.	48		MESA REDONDA Estudio de caso	COLEGIO SAN RAFAEL	COMPUTADOR VIDEOBEAMS MARCADORES UTENSILIOS	LAURA M GÓMEZ TONCEL	TA DE CHEQUEO DESEMPEÑO Y PRODUC	Conocimiento: El aprendiz reconoce los conceptos relacionados con la manipulación higiénica de alimentos. Desempeño: E aprendiz cumplirá con las lista de chequeo durante proceso de sanitización alimentos, manos y utensilio para garantizar la producción higiénica de alimentos.	
							Elaborar actividades de conocimiento						
							socio drama.						