EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2021

Obligaciones

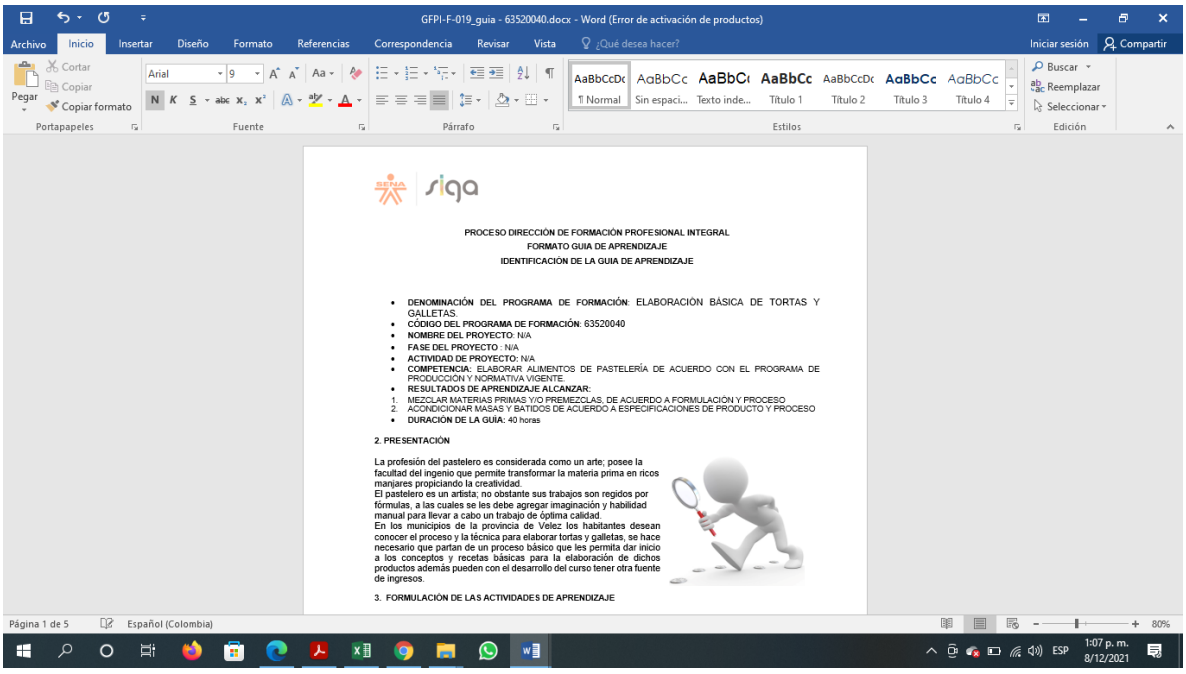
Participar en la planeación de los procesos formativos:

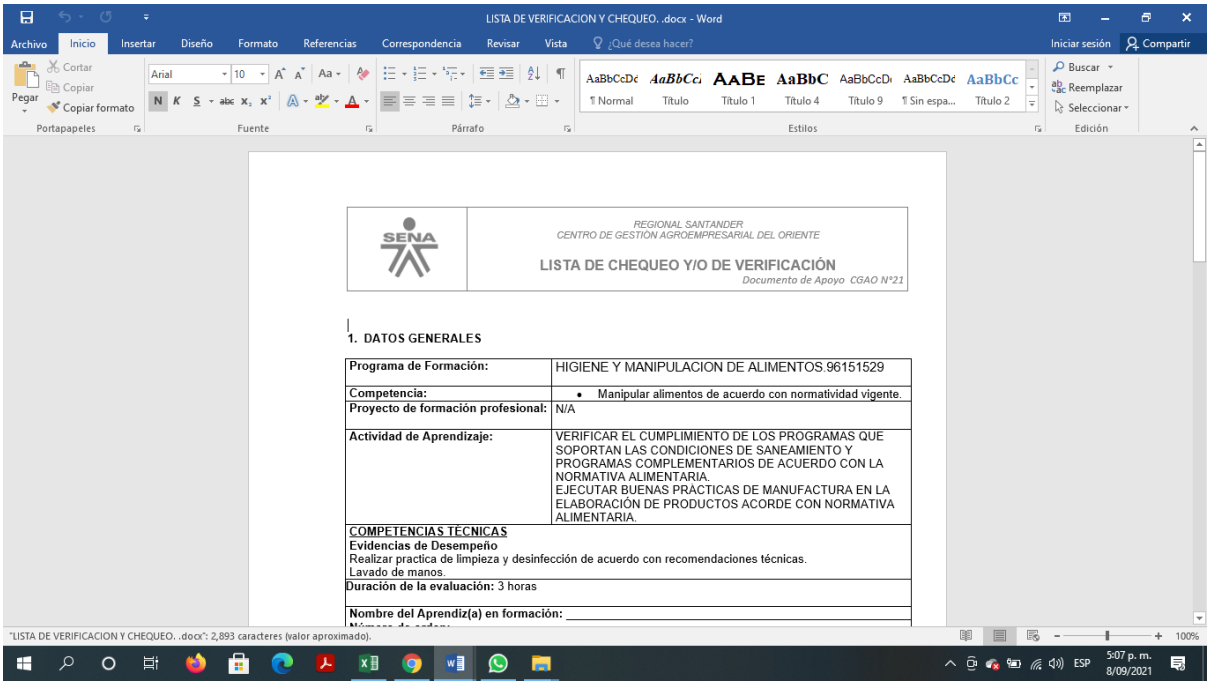
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	05 FEBRERO 2021
Denominación del Programa de Formación	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Modalidad de Ejecución	VIRTUAL
Código y versión del Programa	96151452
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	FERNEY LAGUNA AMADO / SANTANDER - CENTRO AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE
	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	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.	IDENTIFICAR LA NORMATIVA RELACIONADA CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. RECONOCER LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO. RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR RELACIONADOS EN LOS PROGRAMAS BASE DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. ELABORAR FORMATOS REQUERIDOS POR PROGRAMAS DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO, Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR.	12	0	Explicacion - Demostracion VIDEOS	Virtual	Papel, esferos y lapiz.	FERNEY LAGUNA AMADO	DESCRIBE LA NORMATIVA RELACIONADA CON LAS BUENAS LAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NATURALEZA DE LOS PROCESOS. APLICA TÉCNICAS EN LA ELABORACIÓN DE FORMATOS REQUERIDOS POR PROGRAMAS DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR, CON BASE EN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	Taller escrito # 6. video de practica de L y D.	
	PLANEACION	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.	CARACTERIZAR PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO. UTILIZAR LA INDUMENTARIA DE TRABAJO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL DURANTE EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES INHERENTES A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. APLICAR PROGRAMAS RELACIONADOS CON LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO ESTABLECIDAS EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. REGISTRAR LA INFORMACIÓN EN LOS DE LOS PROGRAMAS	12	0	Explicacion - Demostracion VIDEOS	Virtual	Papel, esferos y lapiz.	FERNEY LAGUNA AMADO	DESCRIBE LOS COMPONENTES DEL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CONFORME A LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. K2 EJECUTA EL PROCESO PRODUCTIVO SIGUIENDO LA SECUENCIA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. K2 REALIZA LAS ACTIVIDADES ESTABLECIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS RELACIONADOS EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.	Taller escrito # 1, 2,3, 4 y 5. video de practica lavado de manos.	
	EJECUCION	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE RODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.	COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO, EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, CONDICIONES DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD. RECONOCER NO CONFORMIDADES EN EL PROCESO PRODUCTIVO.	12	0	Explicacion - Demostracion VIDEOS	Virtual	Papel, esferos y lapiz.	FERNEY LAGUNA AMADO	R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. R3 INSPECCIONA ESTADO SANITARIO DE INSTALACIONES, EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS.	Taller escrito # 1, 2,3, 4 y 5. video de practica lavado de manos.	
	EVALUACION	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.	IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS. RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. PROPONER MEDIDAS PREVENTIVAS A LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS EN EL PERFIL HIGIÉNICO	12	0	Explicacion - Demostracion VIDEOS	Virtual	Papel, esferos y lapiz.	FERNEY LAGUNA AMADO	R4 IDENTIFICA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CONFORME CON NORMATIVA ALIMENTARIA. R4 REPORTA CONTINGENCIAS Y HALLAZGOS DE ACUERDO CON PLANES Y PROGRAMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.	Taller escrito # 6. video de practica de L y D.	

Realizar alistamiento de la formación, creación de guías de aprendizaje instrumentos de evaluación





REGIONAL SANTANDER
CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

LISTA DE CHEQUEO Y/O DE VERIFICACIÓN

Documento de Apoyo CGAO N°21

1. DATOS GENERALES

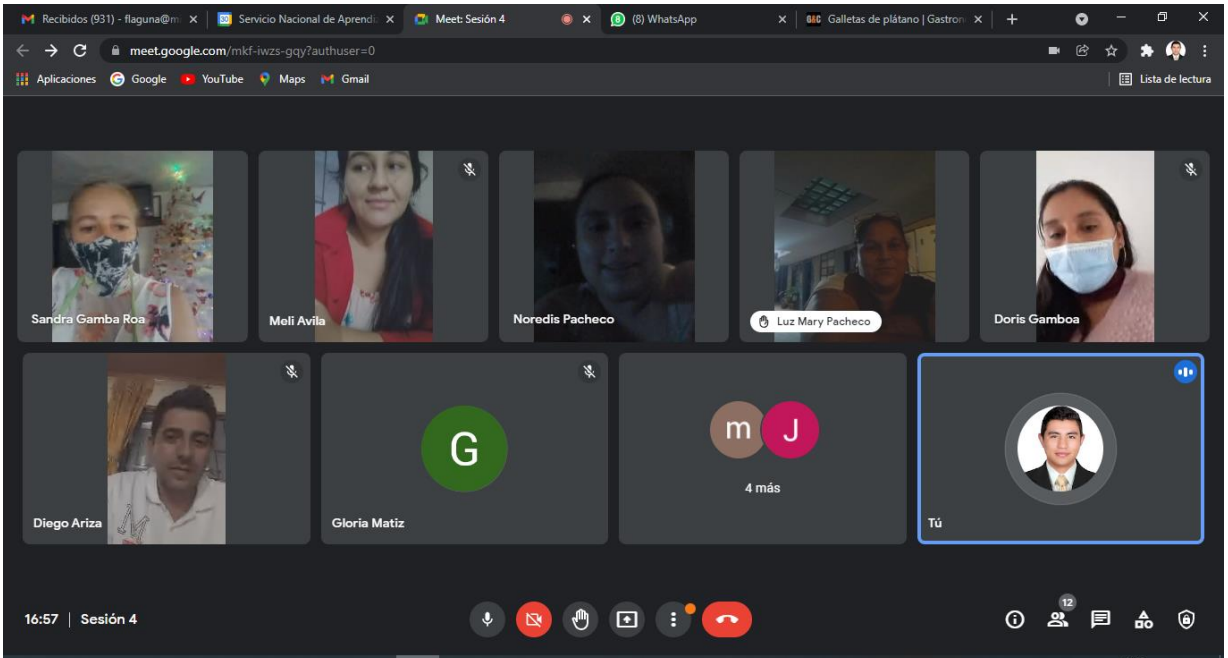
Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.96151529
Competencia:	• Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Proyecto de formación profesional:	N/A
Actividad de Aprendizaje:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA. EJECUTAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.
COMPETENCIAS TÉCNICAS **Evidencias de Desempeño** Realizar practica de limpieza y desinfección de acuerdo con recomendaciones técnicas. Lavado de manos.	
Duración de la evaluación: 3 horas	
Nombre del Aprendiz(a) en formación:	

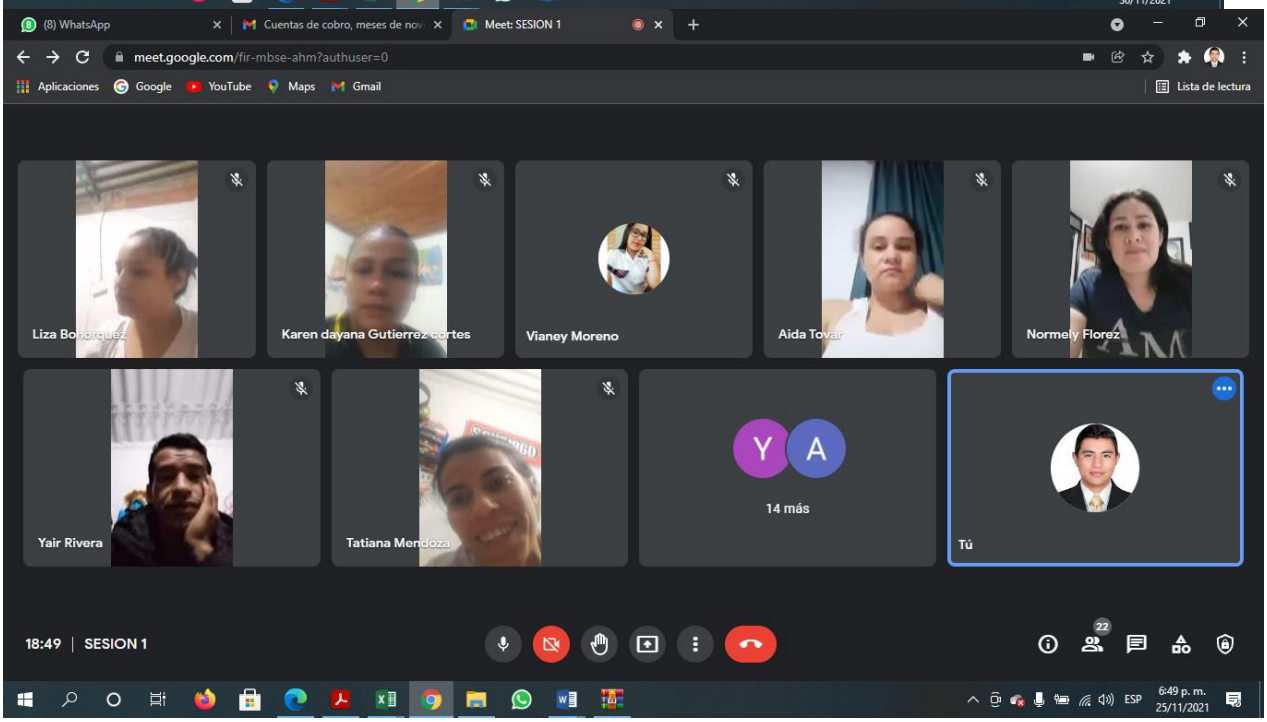
Ejecutar las acciones de formación profesional complementaria.

2442705 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS



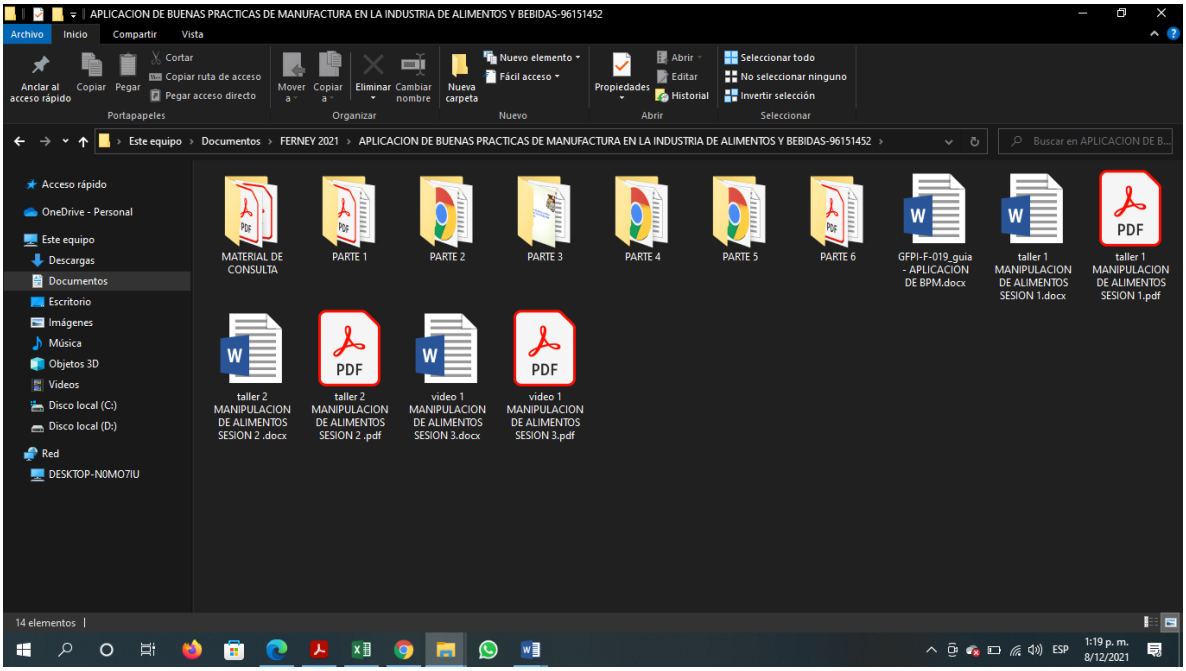
2461393 - 2463440 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

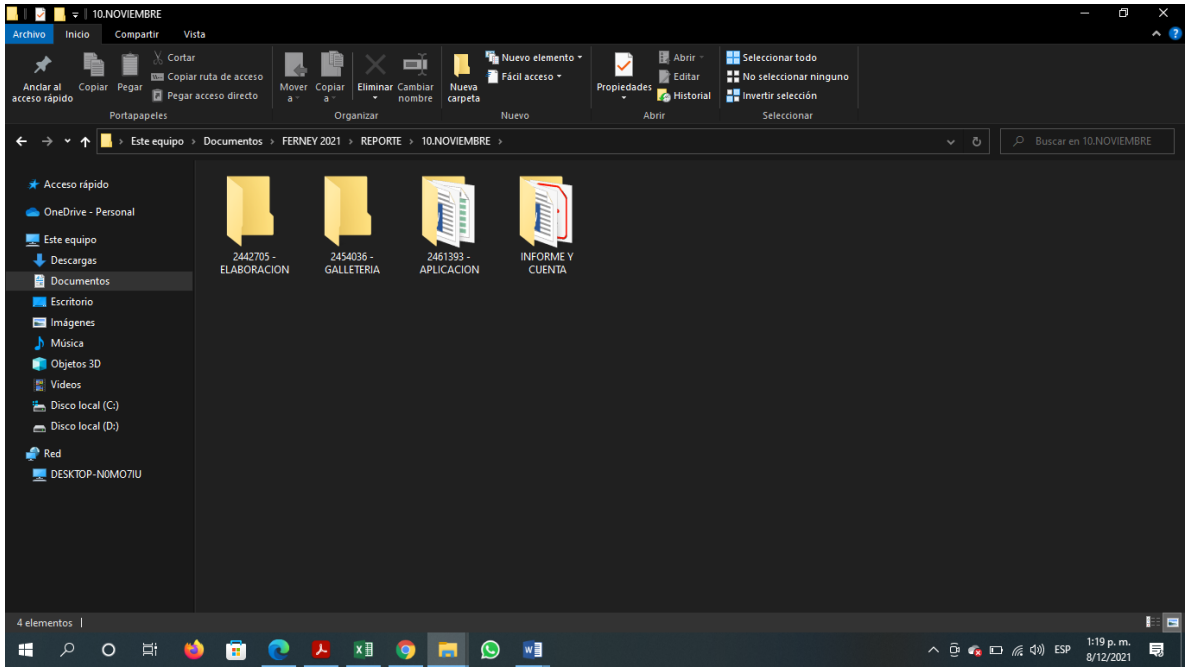




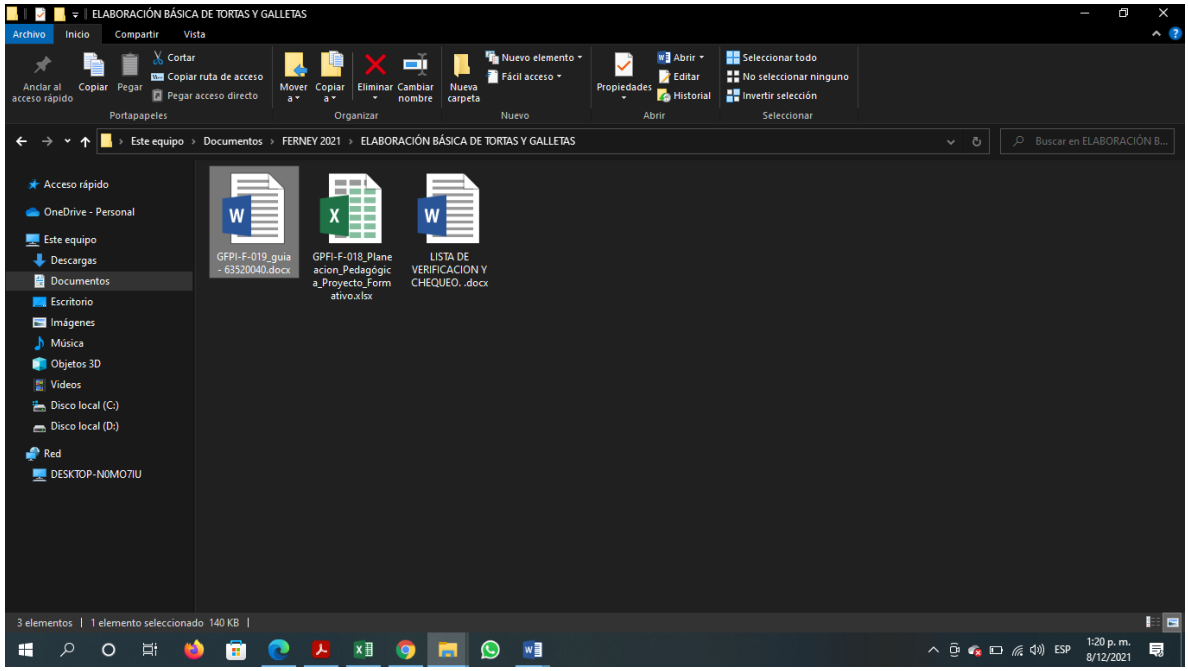
2454036 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS







Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación.



FERNEY LAGUNA AMADO
C.C. No. 1100482226 de San Benito
Contrato CO1.PCCNTR. 2260656 **de 2021**