



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR

FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	<div>PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS</div> <div>FORMACION PRESENCIAL</div> <div>96151546 V.1</div> <div>NA</div> <div>NA</div> <div><div>NATALIA CAROLINA ESCOBAR</div><div>DIANA CRISTINA PENESO</div><div>GUSTAVO ADOLFO CASTILLO</div><div>WILLIAM FERNANDO MAHECHA</div><div>HAYVER ANDRES SANCHEZ F.</div></div> <div>TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA</div>	
Denominación del Programa de Formación		
Modalidad de Ejecución		
Código y versión del Programa		
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		Regional y Centro de formación

ACT. SE DE PR. EC	ACT. SE DE PR. EC	ACT. SE DE PR. EC	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			
			Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	29080110003 Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.	Cognitiva: Reconocer los fundamentos de los recursos cárnicos insumos, aditivos, la clasificación de los productos derivados cárnicos, los equipos y los procesos de elaboración, teniendo en cuenta la normatividad vigente (NTC 1325), legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo, según requerimientos de la empresa.	8	2	Orientación magistral Aprendizaje basado en problemas Desarrollo de Trabajo de roles Simulación - procesamiento de alimentos.	Ambiente de formación convencional adaptado (laboratorio de procesamiento, aula similar), para adecuación y procesamiento de alimentos, con tablero o papelógrafo-similares, silletería necesaria y proyector visual, para la adecuada transferencia de información a los aprendices.	Guía de aprendizaje Boligrafo negro Marcador borrable seco recargable Tinta para marcador recargable Borrador tablero acrílico Papel bond carta Dispositivo de procesamiento digital (computador, similar) TV - Video Beam. Materias primas de origen animal y vegetal Insumos para elaboración de productos cárnicos Equipos básicos requeridos en las operaciones de procesamiento de los productos cárnicos (gramera, molino, cutter, emulsificador, mezcladora, embutidora, similares).	UN (1) INSTRUCTOR	Reconoce condiciones de temperatura y humedad para productos cárnicos crudos de acuerdo con requerimientos técnicos Utiliza equipos de acuerdo manual de operación. Mide parámetros técnicos del producto final de acuerdo con procedimiento Presenta producto cárnico crudo envasado según ficha técnica Compara las características del producto obtenido con las características de la ficha Técnica.	CONOCIMIENTO Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario	
		29080110001 Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.		Procedimental: Elaborar un producto alimenticio cárnico aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, en la dosificación, adecuación, preparación y operación de instrumentos y equipos, de acuerdo con protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	22,4	5,6	Alista la materia prima, insumos y equipos según ficha técnica. Dosifica productos de limpieza y desinfección para instalaciones, equipos de acuerdo a normativa. Selecciona materia prima e insumos de acuerdo a las normas de calidad y recomendaciones técnicas.					DESEMPEÑO Practica de laboratorio Técnica: Simulación procesos industriales Instrumento: lista de chequeo (alistamiento de los insumos para la limpieza, desinfección y procesamiento de derivados cárnicos)		
		29080110002 Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos.					Emplea las buenas prácticas de manufactura en los procesos de producción de acuerdo con la normativa. Procesa la mezcla cárnica de acuerdo con procedimiento y tipo de producto. Dispone residuos de acuerdo con normativa							
		29080110004 Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto.		Valorativo - Actitudinal: Proponer acciones de mejora a los procedimientos de manejo de residuos (sólidos y líquidos) y coproductos, resultado del procesamiento del producto cárnico, dándoles uso adecuado, según protocolos y lineamientos de la empresa y normatividad vigente.	8	2	Presenta los registros de las novedades y el proceso según el procedimiento establecido Por la empresa. Aplica medidas correctivas al proceso de producción de acuerdo con protocolo Establecido por empresa					PRODUCTO Informe escrito (mejora en producción y calidad del producto cárnico). Técnica: Informe escrito. Instrumento: lista de chequeo		
TOTAL HORAS				48		38,4	9,6							