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

Fecha de Elaboración	23/08/2021
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA
Modalidad de Ejecución	SEMIPRESENCIAL
Código y versión del Programa	96151554 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		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	INSPECCIONAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.	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 (WhatsApp) . 2. Aula de Clases.	1. Celular inteligente 2. Tablero acrilico 3. Marcador borrable 4. Libreta de apuntes 5. Lapicero	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	1. RECONOCE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS PARA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. 2. REVISA EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON NORMATIVA.	1. PANTALLAZOS DE WHATSAPP 2. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS	

EJECUTAR		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	HIGIENIZAR MANOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA	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	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	1. PREPARA SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SEGÚN RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE. 2. APLICA PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.	1. PANTALLAZOS DE WHATSAPP 2. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS 3. LISTA DE CHEQUEO	
			ORGANIZAR CONDICIONES DE TRABAJO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA		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. AJUSTA LOS REQUERIMIENTOS HIGIÉNICO SANITARIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVIDAD. 2. DILIGENCIA REPORTES DE APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA.	1. PANTALLAZOS DE WHATSAPP 2. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS 3. LISTA DE CHEQUEO	
		ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	PREPARAR INSTALACIONES Y UTENSILIOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y DEL PROCESO.	INSPECCIONAR LA DISPOSICION DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA 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. Ingredientes 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	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	1. ALISTA LOS RECURSOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y MOLDEO DEL CHOCOLATE SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. 2. DIFERENCIA LOS RECURSOS Y CONDICIONES DE OPERACIÓN DE ACUERDO AL PROCESO DE PRODUCCIÓN. 3. IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS Y MANEJO DE MOLDES DE ACUERDO CON CONDICIONES TÉCNICAS.	1. PLANILLAS 2. LISTAS DE CHEQUEO 3. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS	
			ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.		50	16	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. Ingredientes 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	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	1. ELABORA DIVERSOS TIPOS DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. 2. REALIZA EL TEMPERADO Y MOLDEO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA TENIENDO EN CUENTA. 3. PREPARA TIPOS DE RELLENOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS. 4. ENTREGA PRODUCTO MOLDEADO Y EMPACADO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y LINEAMIENTOS DEL MERCADO. 5. ENTREGA REPORTE DE PRODUCCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CON DEFECTOS DE CALIDAD FRENTE A PARÁMETROS DE LA EMPRESA. PARÁMETROS TÉCNICOS.	1. PANTALLAZOS DE WHATSAPP 2. LISTA DE CHEQUEO	

VERIFICAR		ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	REVISAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA.	EVALUAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO TERMINADO Y REGISTRAR LOS DATOS DEL PROCESO SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE.	20	8	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 acrilico 3. Marcador borrable 4. Libreta de apuntes 5. Lapicero	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	1. IDENTIFICA LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS, SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. 2. REPORTA NOVEDADES Y DEFECTOS EN LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN FICHA TÉCNICA, CRITERIOS DE CALIDAD Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	1. PLANILLAS 2. LISTAS DE CHEQUEO 3. CUESTIONARIO DE PREGUNTAS	