Fecha de Elaboración	12 DE MARZO DE 2022
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código y versión del Programa	96151529
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	Denominación del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	código del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	YONNI RIVERA GARCIA
Regional y Centro de formación	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	FASE DE PROYECTO (solo titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
actividad del proyecto objeto de planeación pedagógica	fase del proyecto a la cual pertenece la actividad de proyecto	Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente	Aplicar practicas higienicas y medidas de proteccion relacionadas con la legislacion sanitaria de alimentos. -Realizar ajustes a practicas higienicas y medidas de proteccion con base en la legislacion sanitariade alimentos y requerimientos de la empresa. -Verificar el cumplimiento de las practicas higienicas y medidas de proteccion establecidas en la legislacion sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. -Planear recursos para la identificacion de factores de contaminacion de alimentos y medidas preventivas segun legislacion sanitariay normatividad alimentaria.	actividad de aprendizaje – la implementacion de las BPM le permite al aprendiz al final de su formacion, identificar sus destrezas y habilidades mediante el desarrollo de sus competencias necesarias como Manipulador de alimentos, logrando la implementación y aplicación de buenas prácticas de manufactura que garantizan la inocuidad en toda la cadena productiva en elaboración y fabricación de alimentos	Duración de la Guía:32 horas	16 horas	Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje los materiales requeridos como apoyo a la formacion para leer son Guía de Aprendizaje , La resolución 2674 de junio del 2013, curso manipulacion de alimentos, resolucion 666, resolucion 1050, Enfermedades transmitidas por alimentos.	La formacion en higiene y manipulacion de alimentos esrta mediada por medio de herramientas tecnologicas WHATSAAPP.ambiente virtual area de trabajo de los aprendices	materiales didacticos computador insumos para aplicar higuiene y desinfeccion Equipos y utencilios de cocina. Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje Material de apoyo enviado a los aprendices.	1	Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente - Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente - Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación	**De conocimiento** Identifica la cadena de manipulacion de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente **De Desempeño** Aplica el concepto de mise en place y lujos de produccion en la conservacion de alimentos. **De producto** Aplica diferentes metodos de coccion en los alimentos ,comprendiendo los cambios físicos y organolepticos generados por la accion de calor.	