



Fecha de Elaboración		12-mar-22									
Denominación del Programa de Formación		Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas									
Modalidad de Ejecución		Combinada									
Código y versión del Programa		96101018 V2									
Nombre del Proyecto (Distingue esta celda únicamente si es un programa de formación Títrula)											
Código del Proyecto (Distingue esta celda únicamente si es un programa de formación Títrula)											
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica		Julián Andrés González Romero									
		Regional Toluca Centro Agropecuario "La Granja"									
COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBITOS DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
			HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDIVIDUAL		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	• Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativas vigentes.	Conocimiento: Identificar el problema a solucionar y los riesgos de contaminación alimentaria basados en cuantías normatividad vigente. Procedimiento: Clasificar los diferentes tipos de contaminantes según el tipo de riesgo	48	0	• Ubiarte de libros • Plan de agentes contaminantes			• Reclecta la información técnica según requerimientos del proyecto y necesidades del sector. Evidencia de Conocimiento: Tolerancia, Tolerancia, Tolerancia. • Reclecta los tipos de contaminantes físicos, químicos y biológicos según la naturaleza del alimento y las condiciones del proceso productivo. • Clasifica las condiciones que deben cumplir las áreas, equipos y el personal manipuleador para la producción de alimentos basados en cuantías normativas.	Evidencia de Conocimiento: Tolerancia, Tolerancia, Tolerancia. Evidencia de Desempeño: Práctica de identificación y clasificación de diferentes tipos de contaminantes. Evidencia de Producto: Informe de la práctica de identificación de diferentes tipos de contaminantes.		
Programar Proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación	• Identificar el problema a solucionar de acuerdo con la información técnica recibida, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación.	Conocimiento: Identificar las diferentes etapas del proceso de transformación de frutas de acuerdo al producto a elaborar. Procedimiento: Clasificar los diferentes tipos de contaminantes según el procesamiento establecido. Actitudinal: Reconocer el impacto de las materias primas contaminadas que se pueden utilizar de acuerdo con normatividad vigente.	72		• Presentación en power point • Videos • Organización de grupos de trabajo de acuerdo al caso de estudio.			• Selección la idea del proyecto según técnica de planeación y necesidades del sector. • Asigna los recursos a los responsables en los diferentes actividades según requerimientos del proyecto y necesidades del sector. • Dispone las materias primas, insumos, equipos y herramientas para el proceso según los procedimientos de empresa y necesidades de producción.	Evidencia de Conocimiento: Diagrama de flujo, Diagrama de flujo, Diagrama de flujo. Evidencia de Desempeño: Práctica de identificación de materias primas. Evidencia de Producto: Informe de la práctica de identificación de materias primas.		
Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.	• Ajustar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción.	Conocimiento: Determinar las características de materias primas a utilizar en las diferentes etapas del proceso según el producto a elaborar. Procedimiento: Realizar prácticas de lavado higiénico de manos, así como elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al procedimiento establecido en cuenta protocolo de BPM establecido por la empresa. Actitudinal: Incentivar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos, de acuerdo con la resolución 2014.	120		• Prácticas de elaboración de productos. • Prácticas de lavado de manos.	Existe: • Aula convencional • Ambiente físico de Centro de Formación Técnica	Bolígrafo negro Lápiz negro Máquina de escribir Resma papel bond carta Resma papel bond oficio Computador visto Banco Cuchillo, tenedor, cuchara, almuerzo de plástico Desmenuzador para queso Café, azúcar, leche, leche, queso(es)	• Realiza procesos de limpieza y desinfección para personal, áreas, equipos y superficies. • Utiliza los elementos de protección personal y de seguridad en el trabajo. • Opera equipos e insumos en procesos de conservación de alimentos siguiendo las normas de seguridad. • Describe el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas según criterios técnicos.	Evidencia de Conocimiento: Evaluación Oral, Evaluación Oral, Evaluación Oral. Evidencia de Desempeño: Práctica de elaboración de derivados de frutas y hortalizas. Evidencia de Producto: Producto final, Producto final, Producto final.		
Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	• Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y requerimientos de la empresa. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativas alimentarias.	Conocimiento: Distinguir las variables que influyen en los procesos de elaboración de productos de acuerdo con los requerimientos técnicos. Procedimiento: Realizar seguimiento al proceso de elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas según los requerimientos de la empresa. Actitudinal: Socavar en equipo los resultados obtenidos durante el procesamiento de frutas y hortalizas con el fin de hacer una descripción adecuada de los productos no conforme.	96		• Mapa mental • Mapa redonda			• Reconoce el presupuesto y el flujo de caja necesario para la formación del proyecto. • Documenta las operaciones realizadas en la producción de productos artesanales según los requerimientos de la empresa. • Registra variables del proceso y dispone del tiempo de producción no conforme. Evidencia de Conocimiento: Mapa mental, Mapa mental, Mapa mental. Evidencia de Desempeño: Práctica de elaboración del producto. Evidencia de Producto: Informe de la práctica de elaboración del producto.			
Programar Proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación	• Reconocer las debilidades para la ejecución del proyecto y explicar de manera que se la sustentabilidad de acuerdo con los objetivos planteados • Verificar la viabilidad del proyecto teniendo en cuenta los objetivos propuestos y requerimientos técnicos.	Conocimiento: Distinguir las variables que influyen en los procesos de elaboración de productos de acuerdo con los requerimientos técnicos. Procedimiento: Realizar seguimiento al proceso de elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas según los requerimientos de la empresa. Actitudinal: Socavar en equipo los resultados obtenidos durante el procesamiento de frutas y hortalizas con el fin de hacer una descripción adecuada de los productos no conforme.	96		• Mapa mental • Mapa redonda			• Reconoce el presupuesto y el flujo de caja necesario para la formación del proyecto. • Documenta las operaciones realizadas en la producción de productos artesanales según los requerimientos de la empresa. • Registra variables del proceso y dispone del tiempo de producción no conforme. Evidencia de Conocimiento: Mapa mental, Mapa mental, Mapa mental. Evidencia de Desempeño: Práctica de elaboración del producto. Evidencia de Producto: Informe de la práctica de elaboración del producto.			
Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.	• Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativas vigentes. • Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.	Conocimiento: Distinguir las variables que influyen en los procesos de elaboración de productos de acuerdo con los requerimientos técnicos. Procedimiento: Realizar seguimiento al proceso de elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas según los requerimientos de la empresa. Actitudinal: Socavar en equipo los resultados obtenidos durante el procesamiento de frutas y hortalizas con el fin de hacer una descripción adecuada de los productos no conforme.	96		• Mapa mental • Mapa redonda			• Reconoce el presupuesto y el flujo de caja necesario para la formación del proyecto. • Documenta las operaciones realizadas en la producción de productos artesanales según los requerimientos de la empresa. • Registra variables del proceso y dispone del tiempo de producción no conforme. Evidencia de Conocimiento: Mapa mental, Mapa mental, Mapa mental. Evidencia de Desempeño: Práctica de elaboración del producto. Evidencia de Producto: Informe de la práctica de elaboración del producto.			
Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	• Ajustar la ejecución de las prácticas de manufactura basados en cuenta las novedades reportadas.	Conocimiento: Distinguir las variables que influyen en los procesos de elaboración de productos de acuerdo con los requerimientos técnicos. Procedimiento: Realizar seguimiento al proceso de elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas según los requerimientos de la empresa. Actitudinal: Socavar en equipo los resultados obtenidos durante el procesamiento de frutas y hortalizas con el fin de hacer una descripción adecuada de los productos no conforme.	96		• Mapa mental • Mapa redonda			• Reconoce el presupuesto y el flujo de caja necesario para la formación del proyecto. • Documenta las operaciones realizadas en la producción de productos artesanales según los requerimientos de la empresa. • Registra variables del proceso y dispone del tiempo de producción no conforme. Evidencia de Conocimiento: Mapa mental, Mapa mental, Mapa mental. Evidencia de Desempeño: Práctica de elaboración del producto. Evidencia de Producto: Informe de la práctica de elaboración del producto.			