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

Fecha de Elaboración		
Denominación del Programa de Formación	**APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	
Modalidad de Ejecución	**FORMACION PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa	**96151452, VERSION 2**	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NA**	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NA**	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**NATALIA CAROLINA ESCOBAR** **DIANA CRISTINA PANESSO** **GUSTAVO ADOLFO CASTILLO** **WILLIAM FERNANDO MAHECHA** **HAYVER ANDRES SANCHEZ F**	**TOLIMA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA**
	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			
			Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria.		10	2					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 Describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación sanitaria vigente. Ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y procedimiento establecido.		

NA	NA	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.	**Cognitiva:** Reconocer los conceptos básicos relacionados con la aplicación de BPM en la industria alimentaria, teniendo en cuenta la normatividad vigente (RES 2674/2013) **Procedimental:** Elaborar un producto alimenticio aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, de acuerdo con protocolos establecidos por la normatividad vigente. **Valorativo - Actitudinal:** Proponer acciones de mejora a los programas prerrequisito de las BPM, de acuerdo con protocolos establecidos por la normatividad vigente.	**10**	**2**	Mantel de área Orientación magistral Aprendizaje basado en problemas Desarrollo de preguntas generadoras Simulación - Aplicación de BPM	Ambiente de Aprendizaje convencional dotado de herramientas académicas básicas (tablero o papelógrafo-similares y silletería necesaria) para la adecuada transferencia de información a los aprendices. Ambiente de formación convencional adaptada (laboratorio de procesamiento, aula similar), para adecuación y procesamiento de alimentos.	Bolígrafo negro Marcador borrable seco recargable Tinta para marcador recargable Borrador tablero acrílico Papel bond carta Papel bond oficio. Dispositivo de procesamiento digital (computador, similar) TV - Video Beam. Materias primas e Insumos para elaboración de productos alimenticios *Equipos básicos requeridos en las operaciones de procesamiento de alimentos *Implementos para realizar procesos de limpieza y desinfeccion y de manejo de desechos	1 INSTRUCTOR DE AGROINDUSTRIA	Realiza las actividades establecidas en los programas de saneamiento y complementarios relacionados en las buenas prácticas de manufactura. Dispone el producto no conforme según procedimiento establecido y legislación sanitaria. Previene la contaminación cruzada desarrollando las acciones preventivas incluidas en los programas de saneamiento y complementarios de las buenas prácticas de manufactura. Emplea la dotación para manipulación de alimentos de acuerdo con requerimientos establecidos en la legislación sanitaria. Presenta perfil higiénico sanitario de la empresa con base en el cumplimiento de legislación sanitaria. Justifica la función de los procedimientos operativos estándar según programas requeridos por la legislación sanitaria. Entrega los registros requeridos en el proceso productivo según procedimientos establecidos. Monitorea los controles bajo su responsabilidad según procedimientos técnicos y normativa. Inspecciona estado sanitario de instalaciones, equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos para la industria de alimentos. Presenta registros en los formatos establecidos de acuerdo con programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios. Describe programas soporte de las condiciones de saneamiento y complementarios teniendo en cuenta la legislación sanitaria. Identifica riesgos de contaminación en la producción de alimentos conforme con normativa alimentaria. Reporta contingencias y hallazgos de acuerdo con planes y programas de buenas prácticas de manufactura. Explica enfermedades transmitidas por alimentos según reportes de literatura científica.	**CONOCIMIENTO,** Técnica: preguntas, Instrumento: Cuestionario **DESEMPEÑO,** Técnica: Simulación de procesos industriales, Instrumento: Lista de chequeo de desempeño **PRODUCTO,** Técnica: Elaboración de Manual, Instrumento: Informe escrito.	
			Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.		**20**	**4**							
			Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.		**10**	**2**							
TOTAL HORAS		**48**			**40**	**8**							