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

Fecha de Elaboración		
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**	
Modalidad de Ejecución	**FORMACION PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa	**96151455 V.1**	
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 PENESSO** **GUSTAVO ADOLFO CASTILLO** **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			
		DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE DUCCIÓN	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	**Cognitiva:** **Reconocer los fundamentos de Las frutas y las verduras, la clasificación, los equipos de procesamiento y los procesos de elaboración, teniendo en cuenta la normatividad vigente, según requerimientos de la empresa.**	**8**	**2**	Orientación magistral Aprendizaje basado en problemas Desarrollo de preguntas generadoras	• Ambiente de Aprendizaje convencional dotado de herramientas académicas básicas (tablero o papelógrafo-similares y silletería necesaria) para la adecuada transferencia de información a	• 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	Instructor con Perfil en Ingeniero agroindustrial, ingeniero de alimentos, ingeniero de producción	• Selecciona materia prima e insumos de acuerdo a las normas de calidad y recomendaciones técnicas. • Alista la materia prima, insumos y equipos según ficha técnica. • Dosifica productos de limpieza y desinfección para	CONOCIMIENTO Realizar prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario	
			ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	**Procedimental:** **Alistar todos los elementos necesarios que sea vean implicados en la transformacion de las frutas y**								DESEMPEÑO Demuestra en practica de laboratorio Técnica: Simulación procesos industriales Instrumento: lista de	

	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN PROD	VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	**hortalizas, de acuerdo con protocolos establecido por la empresa y normatividad vigente**	**16**	**4**	Trabajo de roles Simulación - procesamiento de alimentos.	los aprendices. • Ambiente de formación convencional adaptada (laboratorio de procesamiento, aula similar), para adecuación y procesamiento de alimentos.	• Materias primas de origen animal y vegetal, Insumos para elaboración de productos de frutas y verduras, Equipos básicos requeridos en las operaciones de procesamiento de los productos lacteos (gramera, termometro, estufa, licuadora, encubadora, canecas, similares)	agroindustrial, tecnólogo en procesamiento de alimentos y control de calidad.	desinfección para instalaciones, equipos de acuerdo a normativa." • Reconoce condiciones de temperatura, tiempo y textura para productos procesados de acuerdo con requerimientos técnicos	Instrumento: lista de chequeo en el alistamiento de los insumos para la limpieza, desinfección y procesamiento de derivados cárnicos	
		DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	**Actitudinal - Valorativo: Se Interesa por Proponer ajustes de las variables a control, para los procedimientos de alistamiento y verificación de elementos implicados en toda la cadena de procesamiento**	**8**	**2**						PRODUCTO Infome sobre práctica de laboratorio Técnica: Plan mejora escrito Instrumento: Informe escrito - lista de chequeo verificación calidad de materias primas – insumos – producto terminado	
TOTAL HORAS	**40**	**10**		**32**	**8**							GFPI-F-018 V03