



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

Fecha de Elaboración 15 de febrero de 2022	Silvia María Muñoz Moncayo Nombres y Apellidos
GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL	
Presencial	
66210582	
Nombre del Proyecto: APLICACION DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PROCESO DE ALIMENTOS TÍPICOS RURALES	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica: SILVIA MARIA MUÑOZ MONCAYO, JUAN MANUEL CASTRO BENAVIDEZ.	

Regional y Centro de formación
Regional y Centro de formación

FASE DE PROYECTO (si el programa es de titulación)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulación)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES APRENDIZAJE Y TIP	
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN
2. EJECUCION		260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.	26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.	Definir plan de producción de alimentos de acuerdo a los estándares de calidad.	10	2	Trabajo colaborativo, asignación de actividades.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA UCIADORA E	
			26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.	Ejecutar un plan de bioseguridad para clasificar los diferentes residuos según su clasificación.	10	2	Trabajo colaborativo, aporte de ideas, asignación de roles.	RESTAURANTE COLEGIO DONDE CUENTEN CON UN PUNTO ECOLOGICO.	tablero,marcadores,
			26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.	Realizar un estándar para dar a conocer el producto elaborado, teniendo en cuenta la receta estándar.	12	2	Trabajo colaborativo, verificación de estándares de calidad.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA UCIADORA E IMPLEMENTO	
			26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.	elaborar plan de producción teniendo en cuenta las características de los clientes y del mercado.	80	2	trabajo colaborativo, lluvia de ideas, asignación de roles.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA UCIADORA E	
		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	crear un plan de acción para dar cumplimiento a las buenas practicas de higiene.	40	2	Desarrollo de actividades referente a las buenas practicas de manufactura.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA UCIADORA E IMPLEMENTO S	adorea, papel,fotocop
			29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	Realizar manual de higiene y manipulación de alimentos según normativa vigente.	8	2	Socialización de las buenas practicas de manufactura según normativa vigente.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA UCIADORA E IMPLEMENTO S	tablero,marcadores,
			29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).	utilizar la debida indumentaria en los procesos de preparación de alimentos	18	2	Trabajo en equipo, asignación de actividades teniendo en cuenta las normas de higiene.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA UCIADORA E IMPLEMENTO S	

DEIFICADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
INSTRUCTORES RESPONSABLES			
SILVIA MARIA MUÑOZ	Identificación de materias primas, clasifica las materias primas por grupos Almacenar los residuos sólidos	CONOCIMIENTO: Lista de chequeo donde se encuentren los materiales que se van a impartir para desarrollo de la formación.	

SILVIA MARIA MUÑOZ	según correspondan. Almacenar materia prima con base en la rotación de inventarios y aplicando las B.P.M y las normas ambientales.	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO trabajo de campo lista de chequeo.	
SILVIA MARIA MUÑOZ		CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO trabajo de campo lista de chequeo.	
SILVIA MARIA MUÑOZ	Evaluar los conocimientos previos aprendidos durante el proceso de <i>formación</i> .	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO trabajo de campo lista de chequeo.	
SILVIA MARIA MUÑOZ	elaboración de productos según receta estándar, teniendo como objetivo evaluar si cumple con las normativas de higiene. Evaluar si se cumple con la indumentaria exigida para la elaboración de productos.	CONOCIMIENTO; Lista de chequeo donde se evalúe las condiciones normativas del establecimiento donde se imparte la formación.	
SILVIA MARIA MUÑOZ			
SILVIA MARIA MUÑOZ	elaboración de productos según receta estándar, teniendo como objetivo evaluar si cumple con las normativas de higiene.	CONOCIMIENTO: lista de chequeo donde se evalúe las condiciones normativas del establecimiento donde se imparte la formación.	
SILVIA MARIA MUÑOZ			
SILVIA MARIA MUÑOZ	elaboración de productos según receta estándar, teniendo como objetivo evaluar si cumple con las normativas de higiene.	CONOCIMIENTO: Lista de chequeo, evaluación final del proceso aprendido	
SILVIA MARIA MUÑOZ			