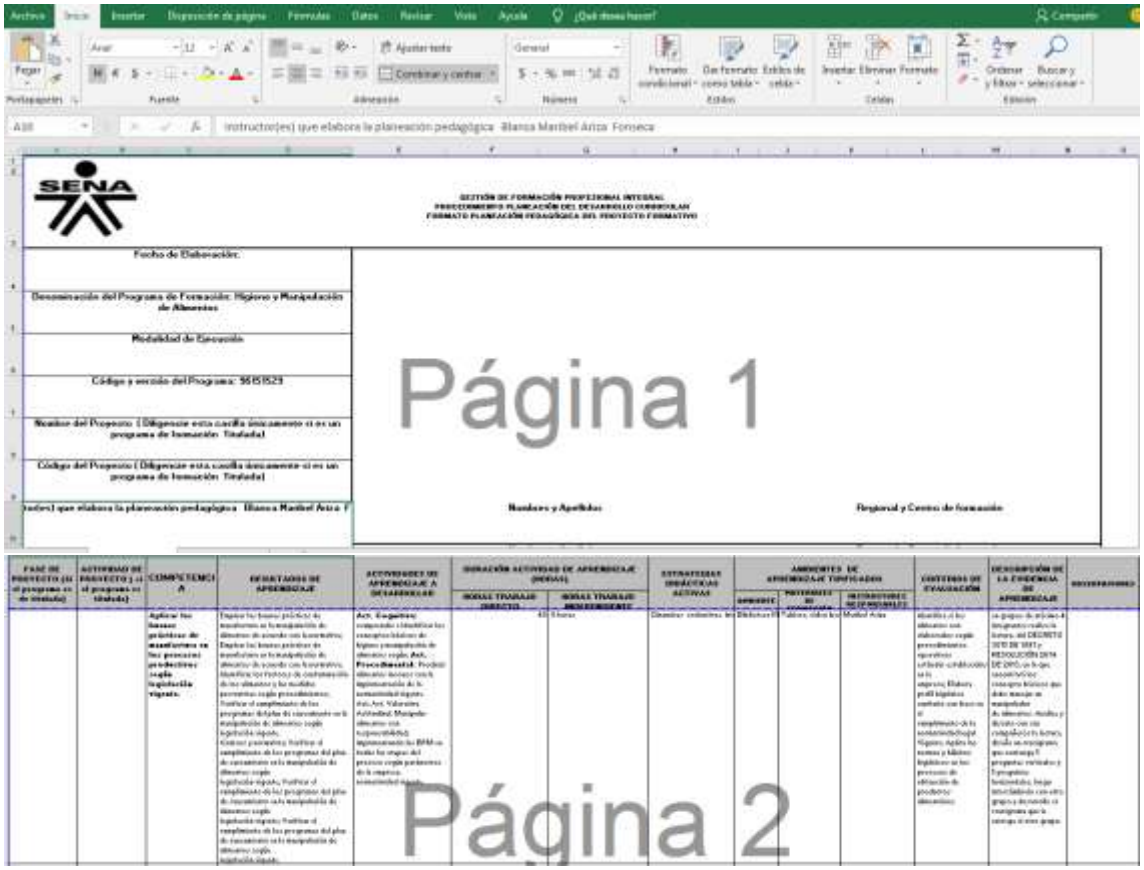
PLANEACION PEDAGOGICA



SENA

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

Fecha de Elaboración:
Denominación del Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos
Modalidad de Ejecución
Código y versión del Programa: 9515523
Nombre del Proyecto: (Diligenciar esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)
Código del Proyecto: (Diligenciar esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica: Blanca Maribel Ariza Fonseca

Página 1

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 NECESARIOS			
		Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos en los procesos productivos según legislación vigente.	Explicar los buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa; Explicar las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa; Identificar los Puntos de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos; Realizar el cumplimiento de los programas definidos de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente; Controlar parámetros; Realizar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente; Realizar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente; Realizar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente.	Act. Cognitiva: (diligenciar) Identificar los conceptos básicos de higiene y manipulación de alimentos según legislación vigente; Act. Procedimental: Realizar ejercicios donde se identifique la implementación de la normatividad vigente; Act. Act. Valorativa: Actividad: Mediante ejercicios con (especificar) implementación los BPM en todas las etapas del proceso según parámetros de la empresa, normatividad vigente.	40 Horas		Dinamizar contenidos: los	Didácticos	Tableros, video beam	Maribel Ariza			

Página 2