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

| | |
|---|---|
| **Fecha de Elaboración** | 10 DE MARZO DE 2022 |
| **Denominación del Programa de Formación** | MANEJO POSCOSECHA EN FRUTAS Y HORTALIZAS |
| **Modalidad de Ejecución** | COMPLEMENTARIA |
| **Código y versión del Programa** | 96151531 - versión 1 |
| **Nombre del Proyecto ( Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)** | |
| **Código del Proyecto ( Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)** | |
| **Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica** | **JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ** — **SENA TOLIMA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA - EL ESPINAL** |

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | HORAS TRABAJO DIRECTO | HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE | | AMBIENTE | MATERIALES DE FORMACIÓN | INSTRUCTORES RESPONSABLES | | |
| | | ACONDICIONAR PRODUCTO AGRÍCOLA SEGÚN MANUAL TÉCNICO | ACONDICIONAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS DEL MERCADO.<br>PREPARAR LOS RECURSOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CRITERIOS DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD.<br>INSPECCIONAR ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRENTE A LOS CRITERIOS DEL MERCADO Y LA NORMATIVA.<br>PROPONE ACCIONES CORRECTIVAS PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS DEL MERCADO Y NORMATIVA. | PREPARAR LOS RECURSOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DANDO CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS DEL MERCADO PERMITIENDO PROPONER ACCIONES CORRECTIVAS PARA EL MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN EL MERCADO Y LA NORMATIVA | 40 | 0 | **Reflexión Inicial:** Historieta, Analisis de diagrama de flujo sobre ¿Manejo poscosecha de frutas y hortalizas? - video foro<br>**Contextualización:** video foro (Sobre los procesos de maduración de las frutas)<br>**Apropiación:** charla magistral, videos y solución a preguntas sobre madurez de las frutas y hortalizas como también en la aplicación de técnicas organosensoriales para determinar la madurez en las frutas, como también los posibles métodos para la protección y conservación del producto<br>**Transferencia:** Indices de madurez de las frutas, técnicas de inactivación enzimática, operaciones de adecación y manejo, empaques (Atmosferas modificadas) preparación de los diferentes tipos de conservas de frutas y hortalizas, en presente | POLIFUNCIONAL | Gramera, termometro | JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ | RECONOCE LOS FACTORES FISIOLÓGICOS DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.<br>IDENTIFICA LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS, TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS NORMATIVOS.<br>EXPONE SOBRE LA IMPORTANCIA, TÉCNICAS Y APLICACIONES DE LAS OPERACIONES DE ADECUACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS.<br>RELACIONA LOS DAÑOS FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y FÍSICOS OCASIONADOS POR LAS ENFERMEDADES POSCOSECHA CONFORME A LOS CRITERIOS TÉCNICOS.<br>PRESENTA REGISTROS DE LA | **Evidencia de conocimiento:** cuestionario sobre características sobre la madurez de las frutas y de su procesamiento en la elaboración de productos tipo conserva a base de frutas y hortalizas.<br>**Técnica:** Formulación de preguntas<br>**Instrumento:** Cuestionario C_C_AP1_AA1<br>**Evidencia de Producto:** alimento tipo conserva elaborado (Pulpas, salsas, bocadilllos, mermeladas, concentrados de furtas) con la aplicación de criterios técnicos según el programa de producción y la normatividad vigente.<br>Técnica: Valoración de atributos<br>**Instrumento:** lista de chequeo |