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** | ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS |
| **Modalidad de Ejecución** | COMPLEMENTARIA |
| **Código y versión del Programa** | 96151455 - 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** |

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | HORAS TRABAJO DIRECTO | HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE | | AMBIENTE | MATERIALES DE FORMACIÓN | INSTRUCTORES RESPONSABLES | |
| | | ASISTIR PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN | 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 | ALISTA 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 | 40 | 0 | **Reflexión Inicial:** Historieta, Analisis de diagrama de flujo sobre ¿Como se elaboran los productos a base de frutas? - video foro<br>**Contextualización:**<br>video foro (Sobre los procesos de maduración de las frutas)<br>**Apropiación:**<br>charla magistral, videos y solución a preguntas sobre madurez de las frutas y hortalizas como también en la preparación de los diferentes tipos de conservas de frutas (Pulpas, salsas, mermeladas, concentrados de fruta, bocadillos).<br>**Transferencia:** Aplicación de las técnicas de procesamiento en la elaboración de los productos de transformación de frutas y hortalizas:<br>Productos pasterizados (Salsas y pulpas pasteurizadas)<br>Productos concentrados y evaporados (Mermeladas y Bocadillos) | POLIFUNCIONAL | Gramera, termometro | JAMIT ARMANDO MONTENEGRO ORTIZ | |
| | | | ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN | ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN | | | | | | | |
| | | | VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN | VERIFICA LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. | DOCUMENTA LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. | | | | | | | |

**A - EL ESPINAL**

| DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE |
| --- |
| **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 |
| **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 |

**Instrumento:** lista de chequeo
LCH1_P_AA1