Fecha de Elaboración	12 DE MARZO DE 2022
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código y versión del Programa	96151529
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	Denominación del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	código del Proyecto como aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	AIDA HERNANDEZ DE DUQUE
Regional y Centro de formación	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	FASE DE PROYECTO (solo titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
actividad del proyecto objeto de planeación pedagógica	fase del proyecto a la cual pertenece la actividad de proyecto	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Comprender la normatividad relacionada con higiene,inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa deinocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa dealimentación y reglamentación sanitariaAplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente	actividad de aprendizaje – IMPLEMENTACION DE LAS BPM del programa de formación 96151529 le permite al aprendiz al final identificar sus destrezas y habilidades mediante el desarrollo de sus competencias necesarias como Manipulador de alimentos, logrando la implementación y aplicación de buenas practicas de manufactura que garantizan la inocuidad en toda la cadena productiva en elaboración y fabricación de alimentos	Duración de la Guia:32 horas	16 horas	Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje los materiales requeridos en orden para leer son La resolución 2674 del 13 de junio del 2013, la Guia de Aprendizaje , APLICACION E IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	La formacion en higiene y manipulacion de alimentos esrta mediada por medio de herramientas tecnologicas WHATSAAPP,ambiente virtual area de trabajo de los aprendices	materiales didacticos computador insumos para aplicar higiene y desinfeccion Equipos y utencilios de cocina Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje los materiales requeridos en orden para leer son La resolución 2674 del 13 de junio del 2013, la Guia de Aprendizaje , APLICACION E IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	1	Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente - Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente - Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación	**De producto**,explica y aplica las acciones de limpieza y desinfeccion requeridas en el area de trabajo por medio de evidencias fotograficas. **De conocimiento** Desarrollo de talleres asignados de contextualizacion y reflexion de de desempeño o de conocimient, segun conceptos establecidos en la guia de diseño-**De Desempeño**desarrollo de talleres	