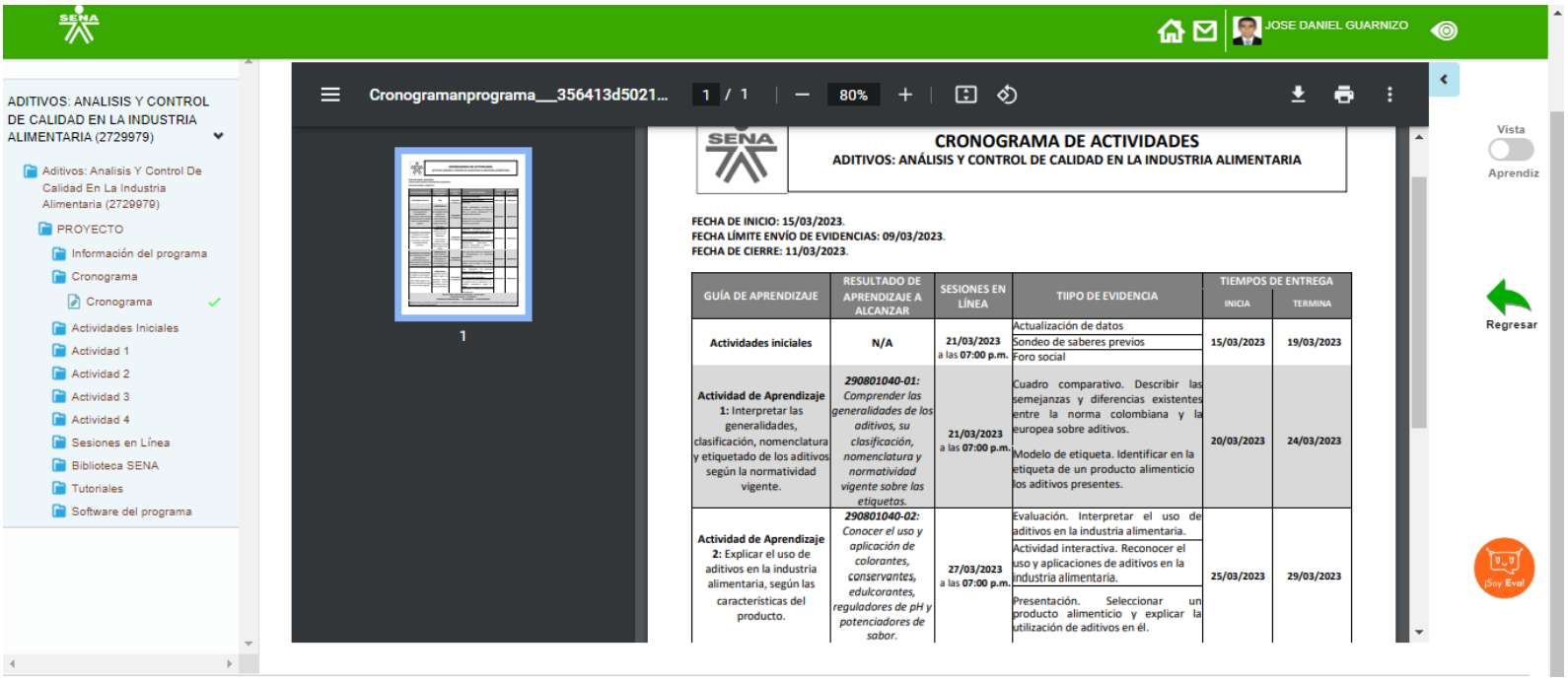
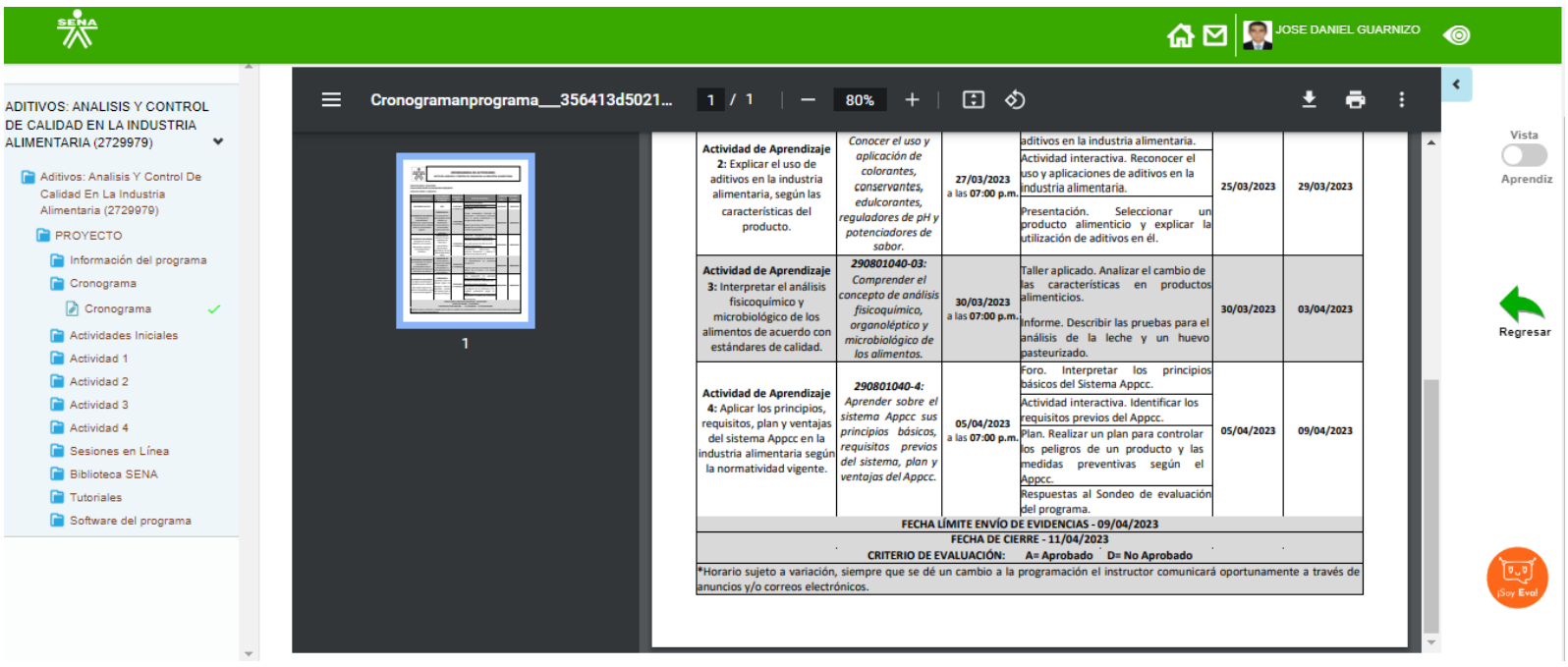
PLAN DE TRABAJO



GUÍA DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR	SESIONES EN LÍNEA	TIIPO DE EVIDENCIA	TIEMPOS DE ENTREGA	
				INICIA	TERMINA
Actividades iniciales	**N/A**	**21/03/2023** a las **07:00 p.m.**	Actualización de datos Sondeo de saberes previos Foro social	**15/03/2023**	**19/03/2023**
Actividad de Aprendizaje 1: Interpretar las generalidades, clasificación, nomenclatura y etiquetado de los aditivos según la normatividad vigente.	***290801040-01:*** *Comprender las generalidades de los aditivos, su clasificación, nomenclatura y normatividad vigente sobre las etiquetas.*	**21/03/2023** a las **07:00 p.m.**	Cuadro comparativo. Describir las semejanzas y diferencias existentes entre la norma colombiana y la europea sobre aditivos. Modelo de etiqueta. Identificar en la etiqueta de un producto alimenticio los aditivos presentes.	**20/03/2023**	**24/03/2023**
Actividad de Aprendizaje 2: Explicar el uso de aditivos en la industria alimentaria, según las características del producto.	***290801040-02:*** *Conocer el uso y aplicación de colorantes, conservantes, edulcorantes, reguladores de pH y potenciadores de sabor.*	**27/03/2023** a las **07:00 p.m.**	Evaluación. Interpretar el uso de aditivos en la industria alimentaria. Actividad interactiva. Reconocer el uso y aplicaciones de aditivos en la industria alimentaria. Presentación. Seleccionar un producto alimenticio y explicar la utilización de aditivos en él.	**25/03/2023**	**29/03/2023**



Actividad de Aprendizaje 2: Explicar el uso de aditivos en la industria alimentaria, según las características del producto.	*Conocer el uso y aplicación de colorantes, conservantes, edulcorantes, reguladores de pH y potenciadores de sabor.*	**27/03/2023** a las **07:00 p.m.**	aditivos en la industria alimentaria. Actividad interactiva. Reconocer el uso y aplicaciones de aditivos en la industria alimentaria. Presentación. Seleccionar un producto alimenticio y explicar la utilización de aditivos en él.	**25/03/2023**	**29/03/2023**
Actividad de Aprendizaje 3: Interpretar el análisis fisicoquímico y microbiológico de los alimentos de acuerdo con estándares de calidad.	***290801040-03:*** *Comprender el concepto de análisis fisicoquímico, organoléptico y microbiológico de los alimentos.*	**30/03/2023** a las **07:00 p.m.**	Taller aplicado. Analizar el cambio de las características en productos alimenticios. Informe. Describir las pruebas para el análisis de la leche y un huevo pasteurizado.	**30/03/2023**	**03/04/2023**
Actividad de Aprendizaje 4: Aplicar los principios, requisitos, plan y ventajas del sistema Appcc en la industria alimentaria según la normatividad vigente.	***290801040-4:*** *Aprender sobre el sistema Appcc sus principios básicos, requisitos previos del sistema, plan y ventajas del Appcc.*	**05/04/2023** a las **07:00 p.m.**	Foro. Interpretar los principios básicos del Sistema Appcc. Actividad interactiva. Identificar los requisitos previos del Appcc. Plan. Realizar un plan para controlar los peligros de un producto y las medidas preventivas según el Appcc. Respuestas al Sondeo de evaluación del programa.	**05/04/2023**	**09/04/2023**
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 09/04/2023					
FECHA DE CIERRE - 11/04/2023					
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado					

*Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.