	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	**26/06/2023**	
Denominación del Programa de Formación	**PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS**	
Modalidad de Ejecución	**PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa	**96151546 V.1**	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NA**	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NA**	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**NATALIA CAROLINA ESCOBAR** **DIANA CRISTINA PANESSO**	**TOLIMA - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA**
	GUSTAVO ADOLFO CASTILLO **HAYVER ANDRES SANCHEZ F**	

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 RESPONSABLES			
		Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	29080110003 Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.	Cognitiva: Reconocer los fundamentos de los recursos cárnicos insumos, aditivos, la clasificación de los productos derivados cárnicos, los equipos y los procesos de elaboración, teniendo en cuenta la normatividad vigente (NTC 1325), Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo, según requerimientos de la empresa.	8	2	Orientación magistralAprendizaje basado en problemasDesarrollo de Trabajo de rolesSimulación - procesamiento de alimentos.	Ambiente de formación convencional adaptado (laboratorio de procesamiento, aula similar), para adecuación y procesamiento de alimentos, con tablero o papelógrafo similares, silletería necesaria y proyector visual, para la adecuada transferencia de información a los aprendices.	Guía de aprendizajeBolígrafo negroMarcador borrable seco recargableTinta para marcador recargableBorrador tablero acrílicoPapel bond carta Dispositivo de procesamiento digital (computador, similar)TV - Video Beam.Materias primas de origen animal y vegetalInsumos para elaboración de productos cárnicosEquipos básicos requeridos en las operaciones de procesamiento de los productos cárnicos (gramera, molino, cutter, emulsificador, mezcladora, embutidora, similares).	UN (1) INSTRUCTOR	Reconoce condiciones de temperatura y humedad para productos cárnicos crudos de acuerdo con requerimientos técnicosUtiliza equipos de acuerdo manual de operación.Mide parámetros técnicos del producto final de acuerdo con procedimientoPresenta producto cárnico crudo envasado según ficha técnicaCompara las características del producto obtenido con las características de la ficha Técnica.	CONOCIMIENTOPrueba escritaTécnica: Preguntas generadorasInstrumento: Cuestionario	
			29080110001 Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.	Procedimental:Elaborar un producto alimenticio cárnico aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, en la dosificación, adecuación, preparación y operación de instrumentos y equipos, de acuerdo con protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	22	6					Alista la materia prima, insumos y equipos según ficha técnica.Dosifica productos de limpieza y desinfección para instalaciones, equipos de acuerdo a normativa.Selecciona materia prima e insumos de acuerdo a las normas de calidad y recomendaciones técnicas.	DESEMPEÑO Practica de laboratorioTécnica: Simulación procesos industrialesInstrumento: lista de chequeo (alistamiento de los insumos para la limpieza, desinfección y procesamiento de derivados cárnicos)	
			29080110002 Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos.								Emplea las buenas prácticas de manufactura en los procesos de producción de acuerdo con la normativa.Procesa la mezcla cárnica de acuerdo con procedimiento y tipo de producto.		
			29080110004 Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto.	Valorativo - Actitudinal:Proponer acciones de mejora a los procedimientos de manejo de residuos (sólidos y líquidos) y coproductos, resultado del procesamiento del producto cárnico, dándoles uso adecuado, según protocolos y lineamientos de la empresa y normatividad vigente.	8	2					Dispone residuos de acuerdo con normativaPresenta los registros de las novedades y el proceso según el procedimiento establecidoPor la empresa.Aplica medidas correctivas al proceso de producción de acuerdo con protocoloEstablecido por empresa.	PRODUCTOInforme escrito (mejora en producción y calidad del producto cárnico).Técnica: Informe escrito.Instrumento: lista de chequeo	
		TOTAL HORAS	**48**		38	10							