GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

Fecha de Elaboración		
Denominación del Programa de Formación	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	
Modalidad de Ejecución	**FORMACION PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa	**93610000 V.1**	
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	**NA**	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	**NA**	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**NATALIA CAROLINA ESCOBAR DIANA CRISTINA PENESSO LADY JOHANA PEÑALOZA SHARIK VANESSA QUIMBAYO GUSTAVO ADOLFO CASTILLO HAYVER ANDRES SANCHEZ F.**	**TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE PR	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			
NA		**MANIPULAR ALIMENTOS DE**	Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa..	**Cognitiva:** Identificar los conceptos de orden, limpieza, desinfección, esterilización tipos de contaminantes, riesgos y sustancias limpiadoras y desinfectantes, normatividad vigente (decreto 3075/1997, Resolución 2674/2013 - Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo), para la adecuada aplicación de POES, en equipos, utensilios, instalaciones y manipulador de alimentos, según requerimientos de la empresa.	4,8	1,2	Orientación magistral Aprendizaje basado en problemas Exposición Desarrollo de preguntas Mapa conceptual Trabajo de roles. Simulación	Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas básicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector (similares) y silletería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.	Guía de aprendizaje Bolígrafo negro Marcador borrable seco recargable Tinta para marcador recargable 30 c.c. Borrador tablero acrílico Papel bond carta Papel bond oficio. Detergentes en polvo neutros, escoba, cepillo y cloro al 5% volumen.	UN (1) INSTRUCTOR	Identifica si los alimentos son elaborados según procedimientos operativos estándar establecidos en la empresa. Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos.	**CONOCIMIENTO** Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario	
					4,8	1,2					Utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad legal vigente. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos alimenticios. Ejecuta responsablemente los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de resíduos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa.	**DESEMPEÑO** 1. Exposición legislación alimentaria técnica: observación Instrumento: lista de chequeo 2. Perfil sanitario técnica: observación Instrumento: perfil sanitario	
			Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.	**Procedimental:** Aplicar técnicas de higienización y agentes de limpieza y desinfección en el ambiente de procesamiento, para el personal, equipos y utensilios, áreas, materias primas y producto (en proceso y/o terminado), durante las operaciones de alistamiento, elaboración y almacenamiento, según plan de saneamiento básico establecido por la empresa y normatividad vigente.	4,8	1,2							

	ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.	**Actitudinal - Valorativo:** Proponer medidas de mejora y corrección de las operaciones de higienización de los equipos, utensilios e instalaciones (antes, durante y al final), para garantizar la salud del consumidor y mitigar los efectos adversos al medio ambiente, según la normatividad vigente.	4,6	1,2					Ejecuta responsablemente los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa.	**PRODUCTO** Taller Limpieza y desinfección, Soluciones desinfectantes Preparación y verificación técnica: taller teórico practico instrumento: Lista de cotejo	
NA		Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.	**Cognitiva:** Identificar los conceptos de orden, limpieza, desinfección, esterilización, tipos de contaminantes, riesgos e higiene personal, aplicados al y por el manipulador de alimentos a las materias primas, equipos, utensilios, áreas y producto terminado según procedimientos operativos estandarizados de acuerdo a la normatividad vigente decreto 3075/97 y la Resolución 2674/13 Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo.	4,6	1,2	Orientación magistral Aprendizaje basado en problemas Exposición Desarrollo de preguntas Mapa conceptual Trabajo de roles. Simulación	Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas básicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector (similares) y silletería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.	Guía de aprendizaje Bolígrafo negro Marcador borrable seco recargable Tinta para marcador recargable 30 c.c. Borrador tablero acrílico Papel bond carta Papel bond oficio. Detergentes en polvo neutros, escoba, cepillo y cloro al 5% volumen.	UN (1) INSTRUCTOR	Reconoce los conceptos básicos de alimentos, manipulación, higiene, inocuidad, limpieza y sanidad. Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad vigente.	**CONOCIMIENTO** Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario	
		Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.	**Procedimental:** Elaborar un plan de manejo integrado de residuos (tanto líquidos como sólidos) y plan de control de plagas y roedores, teniendo en cuenta las técnicas, según los parámetros establecidos por la empresa y legislación ambiental específica.	4,8	1,2					Ejecuta los protocolos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa.	**DESEMPEÑO** Diligenciamiento de formato de manejo de control de plagas y roedores técnica: observación instrumento: Rúbrica	
		Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.	**Actitudinal - Valorativo:** Proponer mecanismos para el monitoreo, vigilancia y control de las plagas y roedores en ambientes de procesamiento de alimentos, velando por la salud del consumidor de acuerdo con parámetros establecidos por la empresa y legislación vigente.	4,8	1,4					Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa.	**PRODUCTO** 1. folleto lavado de manos técnica: folleto instrumento: Rúbrica 2. Cuadro comparativo sobre ETA´s técnica: comparación instrumento: Rúbrica	
				38	10							