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	66210009 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 GUSTAVO ADOLFO CASTILLO WILLIAM FERNANDO MAHECHA HAYVER ANDRES SANCHEZ F.	TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
	Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación

FASE DE PROYECTO	ACTIVIDAD	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 ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización.	**Cognitiva:** Reconocer los conceptos de orden, limpieza y desinfección, tipos de contaminantes, riesgos, sustancias limpiadoras y desinfectantes, según normatividad vigente (decreto 3075/1997, Resolución 2674/2013 - Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo), para el adecuado procedimiento de almacenamiento y comercialización.	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	o Mantiene los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según el procedimiento y la normatividad. o Identifica y reporta los riesgos de contaminación en el proceso según el procedimiento establecido o Identifica y reporta los síntomas de enfermedades que puedan ocasionar riesgos en la inocuidad en los alimentos según los procedimientos establecidos en la empresa.	**CONOCIMIENTO** Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario	
				Procedimental: Verificar mediante la aplicación de una lista de cotejo técnica, el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización, según procedimientos establecidos.	6,4	1,6					o Manipula el producto alimenticio según su naturaleza, la normatividad vigente y el procedimiento establecido. o Porta y mantiene la dotación asignada según el procedimiento establecido por la empresa y la normatividad vigente o Concuerda la limpieza e higiene personal con la exigida según los procedimientos y la legislación sanitaria vigente o Mantiene en orden, limpios y desinfectados los equipos, los utensilios y las áreas de trabajo según el programa de limpieza y desinfección	**DESEMPEÑO** Perfil sanitario Técnica: Observación Instrumento: perfil sanitario (lista de cotejo)	
				Valorativo – Actitudinal: Proponer medidas de mejora y corrección en las operaciones de limpieza y desinfección, para el manipulador, los equipos, utensilios e instalaciones, que garanticen la calidad de los alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización.	4,8	1,2					o Elabora los reportes requeridos en el proceso según el procedimiento establecido o Identifica los productos según su trazabilidad o Identifica y dispone el producto no conforme según el procedimiento establecido	**PRODUCTO** Taller Limpieza y desinfección, Soluciones desinfectantes Preparación y verificación Técnica: taller teórico practico instrumento: Lista de cotejo	
				20	16	4							