Fecha de Elaboración	4/09/2023
Denominación del Programa de Formación	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	COMPLEMENTARIA
Código y versión del Programa	93610000 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL** — **REGIONAL GUAJIRA CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA**

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			
		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	. ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 2. IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 3.APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. 4. VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.	APLICAR HABITOSY MEDIDAS DE PROTECCION DURANTE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS CON EL FIN DE GARANTIZARLA INOCUIDA DEL PRODUCTO.	48		MESA REDONDA Estudio de caso	SAN JUAN - RESTAURANTE PICADITA	COMPUTADOR VIDEOBEAMS	LAURA M GÓMEZ TONCEL	LISTA DE CHEQUEO DESEMPEÑO Y PRODUCTO		
							Elaborar el taller de conocimiento aplicado el articulo 15						
							socio drama.						