	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	27/07/2023	
Denominación del Programa de Formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	96151538 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			
		HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS	Cognitiva:Reconocer los fundamentos de los recursos lacteos, los equipos de procesamiento y los procesos de elaboración de productos para heladeria y postres, teniendo en cuenta la normatividad vigente, según requerimientos de la empresa.	8	4	•Orientación magistral •Aprendizaje basado en problemas •Desarrollo de preguntas generadoras •Trabajo de roles •Simulación - procesamiento de alimentos.	• Ambiente de Aprendizaje convencional dotado de herramientas académicas básicas (tablero o papelógrafo-similares y silleteria necesaria) para la adecuada transferencia de información a los aprendices.• Ambiente de formación convencional adaptada (laboratorio de procesamiento, aula similar), para adecuación y procesamiento de alimentos.	• Bolígrafo negro, Marcador borrable seco recargable, Tinta para marcador recargable, Borrador tablero acrílico, Papel bond carta, Papel bond oficio, Dispositivo de procesamiento digital (computador, similar), TV - Video Beam.• Materias primas Materias primas de origen animal y vegetal, Insumos para elaboración de productos de productos lácteos, Equipos básicos requeridos en las operaciones de procesamiento de los productos lacteos (gramera, termometro, estufa, licuadora, encubadora, canecas, similares	Instructor con Perfil en Ingeniero agroindustrial, ingeniero de alimentos, ingeniero de producción Instructor con Perfil en Ingeniero agroindustrial, ingeniero de alimentos, ingeniero de producción	• Selecciona materia prima e insumos de acuerdo a las normas de calidad y recomendaciones técnicas. • Alista la materia prima, insumos y equipos según ficha técnica. • Dosifica productos de limpieza y desinfección para instalaciones, equipos de acuerdo a normativa. • Reconoce condiciones de temperatura, tiempo y textura para productos lacteos procesados de acuerdo con requerimientos técnicos	CONOCIMIENTO Realizar prueba escritaTécnica: Preguntas generadorasInstrumento: Cuestionario	
			ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	Alistar todos los elementos necesarios que sea vean implicados en la transformación de la leche, de acuerdo con protocolos establecido por la empresa y normatividad vigente	20	4						DESEMPEÑO Demuestra en practica de laboratorioTécnica: Simulación procesos industrialesInstrumento: lista de chequeo en el alistamiento de los insumos para la limpieza, desinfección y procesamiento de derivados lacteos	
			REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS										
			EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.	Se Interesa por Proponer ajustes de las variables a control, para los procedimientos de conservación productos terminados	8	4						PRODUCTO Infome sobre práctica de laboratorioTécnica: Plan mejora escritoInstrumento: Informe escrito - lista de chequeo verificación calidad de materias primas – insumos – producto terminado	
TOTAL HORAS		48			36	12							