GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

12/10/2023		
Nombre del Programa de Formación: ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS		
Modalidad de Ejecución: Presencial		
Código del Programa: 96151538 Versión 1		
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica: LEYDI FABIOLA PEJENDINO.	**Nombres y Apellidos**	**Regional y Centro de formación**
	LEYDI FABIOLA PEJENDINO	**Regional Cauca Centro de Comercio y servicios**

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			
		CÓDIGO:290801093 HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVAE.	290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN. 290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. 290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS 290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.	COGNITIVA: CONOCER LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y TÉCNICOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS PROCEDIMENTAL: IDENTIFICAR LAS MEDIDAS NECESARIAS Y TÉCNICAS QUE SE DEBEN APLICAR EN ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS ACTITUDINAL: ANALIZAR LAS CONSECUENCIAS DE NO REALIZAR UN MANEJO ADECUADO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DURANTE EL PROCESO DE LA ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.	32	16	EJERCICIOS DE INVESTIGACIÓN Y SÍNTESIS AUTÓNOMA Y/O EN EQUIPO. TRABAJOS EN EQUIPO. ANÁLISIS DE CASOS SESIÓN DE PRÁCTICA. LLUVIA DE IDEAS.	ASIGNADO POR EL GRUPO Y/O LIDER.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ALIMENTICIOS. EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA PROCESO. INSUMOS Y HERRAMINETAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. GUIA DE APRENDIZAJE	LEYDI FABIOLA PEJENDINO	IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. APLICA MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS PLANTAS PROCESADORAS DE LECHE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. APLICA PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. EVALÚA LA CALIDAD DE LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO. IDENTIFICA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PRODUCTO A ELABORAR. APLICA PROCESO DE PRODUCCIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA PROCESAMIENTO DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. ENVASA HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE. ALMACENA HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS TÉCNICOS. DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO SEGÚN LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. DISPONE LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	DE CONOCIMIENTO RESPUESTA A CUESTIONARIO DE PREGUNTAS SOBRE CONCEPTOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS. DE DESEMPEÑO: EL APRENDIZ APLICAR LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS. DE PRODUCTO: EL APRENDIZ ENTREGA UN PRODUCTO LÁCTEO, CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE ELABORACIÓN.	