CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA INICIO FORMACION 02/07/24

FECHA FIN FORMACION: 25/07/24

FECHA CIERRE FORMACION 29/07/24

Actividad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje alcanzar	Emisión Tv/Web	Tipo de Evidencia	TIEMPOS DE ENTREGA	
				Inicia	Termina
Actividades Previas		LMS	Responder “Sondeo de saberes previos” Participar en el “Foro Social” Participar en el “foro de dudas e inquietudes” Explorar cada uno de los links del curso, especialmente “Información del programa”	2-07-2024	5-07-2024
Actividad de aprendizaje 1	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la	LMS	Foro temático actividad de aprendizaje 1: “Alimentos y contaminación”. **RAP1_EV01** Cuestionario de preguntas sobre: “Clasificación y contaminación de los alimentos”.	2-07-2024	5-07-2024

	normatividad vigente.		**RAP1_EV02** Evidencia: Actividad interactiva “Compra de alimentos**”**		
Actividad de aprendizaje 2	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.	LMS	Wiki “Intoxicación alimentaria” **RAP2_EV01** Evaluación cuestionario de preguntas “Microorganismos y Conservación de alimentos”. **RAP2_EV02** Evidencia: Foro temático actividad de aprendizaje 2: “Conservación y ETA”	8-07-2024	12-07-2024
Actividad de aprendizaje 3	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.	LMS	Foro temático actividad de aprendizaje 3: “Manejo adecuado de alimentos” **RAP3_EV01** Cuestionario de preguntas sobre: “Buenas prácticas e higiene”. **RAP3_EV02** Evidencia: Actividad interactiva “Higiene de los utensilios**”**	15-07-2024	19-07-2024
Actividad de	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano	LMS	Foro temático actividad de aprendizaje 4: “Prácticas de higiene” **RAP4_EV01** Evidencia: Cuestionario de	22-07-2024	25-07-2024

aprendizaje 4	y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.		preguntas sobre: "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP". **RAP4_EV02** Evidencia: Actividad práctica de observación.		

Nota: Las casillas correspondientes a los tiempos de entrega (inicio - finalización) los determina el instructor(a) en el proceso académico.