	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**oct-23**
Denominación del Programa de Formación	**TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**921321 v1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**PROCESAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS APLICANDO REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE ACUERDO A LA NORMATIVA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**2925147**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos: MARTHA YANETH MESA BECERRA** — **Regional y Centro de formación BOYACA CEDEAGRO**
	Nombres y Apellidos — **Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos — **Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos — **Regional y Centro de formación**

Copia no controlada

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUCION	PRODUCIR ALIMENTO	PROCESAR LA MATERIA	INSPECCIONAR CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS	Normatividad, uso de equipos de planta, proces	Uso de equipos de planta, elementos de medida	Dosifica materias primas e insumos según requerimientos de la producción. Alista instalaciones, materia prima, insumos y aditivos de acuerdo con la orden de pedido y la formulación correspondiente. Ajusta la formulación de acuerdo los estándares para la elaboración de los productos	Recepcion de materias primas, pr	40	16	Evidencias de Conocimiento : Taller Evaluativo, balance de materia Evidencias de Desempeño Exposición mp y derivados de frutas y verduras Evidencias de Producto Informe Taller practico Matriz aditivos. y Matriz	Aprendizaje basado en proyec	Ambiente de a	Herramientas tecnol	Jose David Ramirez Pardo	
EJECUCION	PRODUCIR ALIMENTO	PROCESAR LA MATERIA	ELABORAR ALIMENTOS BALANCEADOS SEGÚN, NECESIDADES DEL MERCADO Y PROCEDIMIENTOS DE LAEMPRESA APLICANDO NORMATIVIDAD VIGENTE.	Normatividad, uso de equipos de planta, proces	Uso de equipos de planta, elementos de medida	Dosifica materias primas e insumos según requerimientos de la producción. Alista instalaciones, materia prima, insumos y aditivos de acuerdo con la orden de pedido y la formulación correspondiente. Ajusta la formulación de acuerdo los estándares para la elaboración de los productos	Produccion de aliementos (fruver)	40	16	Evidencias de Conocimiento : Taller Evaluativo, balance de materia Evidencias de Desempeño Exposición mp y derivados de frutas y verduras Evidencias de Producto Informe Taller practico Matriz aditivos. y Matriz	Aprendizaje basado en proyec	Ambiente de a	Herramientas tecnol	Jose David Ramirez Pardo	
EJECUCION	PRODUCIR ALIMENTO	PROCESAR LA MATERIA	OBTENER PRODUCTOS TRANSFORMADOS SEGÚN, NECESIDADES DEL MERCADO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA APLICANDO NORMATIVIDAD VIGENTE.	Normatividad, uso de equipos de planta, proces	Uso de equipos de planta, elementos de medida	Dosifica materias primas e insumos según requerimientos de la producción. Alista instalaciones, materia prima, insumos y aditivos de acuerdo con la orden de pedido y la formulación correspondiente. Ajusta la formulación de acuerdo los estándares para la elaboración de los productos	Produccion de aliementos (fruver)	40	16	Evidencias de Conocimiento : Taller Evaluativo, balance de materia Evidencias de Desempeño Exposición mp y derivados de frutas y verduras Evidencias de Producto Informe Taller practico Matriz aditivos. y Matriz	Aprendizaje basado en proyec	Ambiente de a	Herramientas tecnol	Jose David Ramirez Pardo	
EJECUCION	PRODUCIR ALIMENTO	PROCESAR LA MATERIA	ACONDICIONAR PRODUCTOS AGROPECUARIOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	Normatividad, uso de equipos de planta, proces	Uso de equipos de planta, elementos de medida	Dosifica materias primas e insumos según requerimientos de la producción. Alista instalaciones, materia prima, insumos y aditivos de acuerdo con la orden de pedido y la formulación correspondiente. Ajusta la formulación de acuerdo los estándares para la elaboración de los productos	Produccion de aliementos (fruver)	40	16	Evidencias de Conocimiento : Taller Evaluativo, balance de materia Evidencias de Desempeño Exposición mp y derivados de frutas y verduras Evidencias de Producto Informe Taller practico Matriz aditivos. y Matriz	Aprendizaje basado en proyec	Ambiente de a	Herramientas tecnol	Jose David Ramirez Pardo	
EJECUCION	PRODUCIR ALIMENTO	PROCESAR LA MATERIA	ALISTAR PRODUCTO TERMINADO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. NECESIDADES DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Normatividad, uso de equipos de planta, proces	Uso de equipos de planta, elementos de medida	Dosifica materias primas e insumos según requerimientos de la producción. Alista instalaciones, materia prima, insumos y aditivos de acuerdo con la orden de pedido y la formulación correspondiente. Ajusta la formulación de acuerdo los estándares para la elaboración de los productos	almacenamiento según caracteris	40	16	Evidencias de Conocimiento : Taller Evaluativo, balance de materia Evidencias de Desempeño Exposición mp y derivados de frutas y verduras Evidencias de Producto Informe Taller practico Matriz aditivos. y Matriz	Aprendizaje basado en proyec	Ambiente de a	Herramientas tecnol	Jose David Ramirez Pardo	