	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**JULIO 17/2024**
Denominación del Programa de Formación	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**96151529 V.2**
Nombre del Proyecto Formativo (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)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**DIANA CRISTINA PANESSO ECHEVERRI** **GUSTAVO ADOLFO CASTILLO** **HAYVER ANDRES SANCHEZ F.** **NATALIA CAROLINA ESCOBAR** **YADIRA DEL PILAR ACOSTA**
	TOLIMA-CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

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	
			PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	**R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.** **R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.** **R1 PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO. R1 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.** **R1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.** **R1 FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.** **R1 ALÉRGENOS: CONCEPTOS, CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS. R1 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.**	**R1 INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES.** **R1 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.** **R1 RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.** **R1 CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.**	**R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES.** **R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.** **R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.**	Cognitiva: Identificar los conceptos de orden, limpieza, desinfección, esterilización tipos de contaminantes, riesgos y sustancias limpiadoras y desinfectantes, normatividad vigente (decreto 3075/1997, Resolución 2674/2013 - Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo), para la adecuada aplicación de POES, en equipos, utensilios, instalaciones y manipulador de alimentos, según requerimientos de la empresa.	8	4	CONOCIMIENTO Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario	Orientación magistral Aprendizaje basado en problemas Exposición Desarrollo de preguntas Mapa conceptual Trabajo de roles. Simulación	Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas básicas tales como tablero acrílico, video beam, o proyector (similares) y silletería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.	Guía de aprendizaje Bolígrafo negro Marcador borrable seco recargable Tinta para marcador recargable 30 c.c. Borrador tablero acrílico Papel bond carta Papel bond oficio. Detergentes en polvo neutros, escoba, cepillo y cloro al 5% volumen.	Instructor con Perfil en Ingeniero agroindustrial, ingeniero de alimentos, ingeniero de producción Instructor con Perfil en Ingeniero agroindustrial, ingeniero de alimentos, ingeniero de producción	

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	R2 PRINCIPIOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. R2 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. R2 LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE RESIDUOS. R2 CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS. R2 CONCEPTOS BÁSICOS DE TRAZABILIDAD. R2 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. R2 PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.	R2 RECONOCER PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE REQUISITOS NORMATIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. R2 EJECUTAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS. R2 UTILIZAR LA INDUMENTARIA ADECUADA PARA MANIPULAR ALIMENTOS.	R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ACORDE CON ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R2 PRESENTA REGISTROS DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECURSOS DISPONIBLES.	Procedimental: Aplicar técnicas de higienización y agentes de limpieza y desinfección en el ambiente de procesamiento, para el personal, equipos y utensilios, áreas, materias primas y producto (en proceso y/o terminado), durante las operaciones de alistamiento, elaboración y almacenamiento, según plan de saneamiento básico establecido por la empresa y normatividad vigente.	8	4	DESEMPEÑO 1. Exposición legislación alimentaria técnica: observación Instrumento: lista de chequeo 2. Perfil sanitario técnica: observación Instrumento: perfil sanitario					
			VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	R3 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS. R3 CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME. R3 REGISTRO DE NOVEDADES: NOVEDAD CON AFECTACIÓN DIRECTA A LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, NOVEDAD CON AFECTACIÓN INDIRECTA A LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO.	R3 COMPROBAR APLICACIÓN CORRECTA DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R3 IDENTIFICAR INCUMPLIMIENTO EN LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R3 REGISTRAR LAS NOVEDADES IDENTIFICADAS.	R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD ACORDE CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. R3 DISPONE PRODUCTO NO CONFORME Y RESIDUOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA. R3 EXPLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R3 ENTREGA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE REGISTRO.		8	4						
			REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	R4 INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y NORMAS INTERNAS DE LA EMPRESA. R4 DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS. R4 CONTROL DE PROCESOS: CONCEPTOS BÁSICOS.	R4 RECONOCER ORIGEN DEL INCUMPLIMIENTO EN PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.	R4. EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. R4 PRESENTA AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. R4 DESARROLLA LAS ACTIVIDADES PARA AJUSTAR LAS PRÁCTICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	Actitudinal - Valorativo: Proponer medidas de mejora y corrección de las operaciones de higienización de los equipos, utensilios e instalaciones (antes, durante y al final), para garantizar la salud del consumidor y mitigar los efectos adversos al medio ambiente, según la normatividad vigente.	8	4	PRODUCTO Taller Limpieza y desinfección, Soluciones desinfectantes Preparación y verificación técnica: taller teórico practico Instrumento: Lista de cotejo					
								32	16						

Copia no controlada