	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**NOVIEMBRE 28/2024**
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**96151527 V.1**
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

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	
			ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN				Cognitiva: Reconocer los fundamentos de Las frutas y las verduras, la clasificación, los equipos de procesamiento y los procesos de elaboración, teniendo en cuenta la normatividad vigente, según requerimientos de la empresa.	8	2	CONOCIMIENTO Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario					

		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	ALIMENTOS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, PRINCIPIOS, DETERIORO, CONTAMINACIÓN, ETAS: COMPOSICIÓN, PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, ALTERACIONES. FRUTAS Y HORTALIZAS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, PROPIEDADES, APLICACIONES INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES CONSERVAS: TIPOS, FUNCIÓN, CARACTERÍSTICAS. EQUIPOS: TIPOS, FICHAS TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, MANEJO PROCESO: CONCEPTO, TIPOS, MÉTODOS DE PRODUCCIÓN, DIAGRAMAS DE PROCESO, VARIABLES, MEDICIÓN Y REGISTRO EMPAQUE Y EMBALAJE: CLASES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES ALMACENAMIENTO: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, CONDICIONES MAGNITUDES Y UNIDADES: TIPOS, CONVERSIONES NORMATIVIDAD VIGENTE: SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, AMBIENTAL, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y RESOLUCIÓN PROPIA DEL SECTOR REGISTROS: TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO CONTROL DE VARIABLES: TEMPERATURA; GRADOS BRIX; PH; ACIDEZ TITULABLE	ACATAR LA NORMATIVIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS DOSIFICAR MATERIA PRIMAS E INSUMOS OPERAR EQUIPOS DE PROCESO E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN. OPERAR EQUIPOS ARTESANALES DE CONSERVAS DE FRUTAS EMPACAR O ENVASAR Y EMBALAR CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ALMACENAR PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS VERIFICAR VARIABLES DE PROCESO AJUSTAR CONDICIONES DE PROCESO	• 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 procesados de acuerdo con requerimientos técnicos	Procedimental: Alistar todos los elementos necesarios de que vean implicados en la transformacion de la fruta y hortalizas, de acuerdo con protocolos establecido por la empresa y normatividad vigente	8	2	DESEMPEÑO 1. Exposición legislación alimentaria técnica: observación Instrumento: lista de chequeo 2. Perfil sanitario técnica: observación Instrumento: perfil sanitario	Orientación magistral Aprendizaje basado en problemas Desarrollo de preguntas generadoras Trabajo de roles Simulación - procesamiento de alimentos.Trabajo de roles. Simulación	• Ambiente de Aprendizaje convencional dotado de herramientas académicas básicas (tablero o papelógrafo similares y silletería 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 de origen animal y vegetal, Insumos para elaboración de productos de frutas y verduras, 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	
			VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN				8	2						
			DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.				Actitudinal - Valorativo: Se Interesa por Proponer ajustes de las variables a control, para los procedimientos de alistamiento y verificación de elementos implicados en toda la cadena de procesamiento	8	2	PRODUCTO Taller Limpieza y desinfección, Soluciones desinfectantes Preparación y verificación técnica: taller teórico practico Instrumento: Lista de cotejo					
								32	8							

Copia no controlada