	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**Febrero 10 de 2024**
Denominación del Programa de Formación	**EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**
Modalidad de Formación	**FORMACION PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**73310004 VERSION 1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NA**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NA**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** **YADIRA DEL PILAR ACOSTA AMPUDIA** **Regional y Centro de formación** **CENTRO AGROPECUARIO LA GRNAJA**
	Nombres y Apellidos **Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos **Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos **Regional y Centro de formación**

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	
N/A	N/A	APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS	PREPARAR LOS RECURSOS PARA LA VALORACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	Grano de cacao: concepto, características, tipos, manejo, tratamientos, empaques, usos, importancia. Análisis sensorial: definición, tipos de pruebas, alcance, objetivos, percepción sensorial, criterios de catación, plan de prueba, criterios de manejo, importancia. Vocabulario sensorial: descriptores según tipo de prueba. Protocolos y procedimientos operativos: conceptos, flujo gramas de proceso, diagramas, técnicas de análisis. Juzgamiento sensorial: concepto, tipos, habilidad, entrenamiento, evaluación.	Identifica las actividades necesarias para el desarrollo de la prueba sensorial en cacao. Alista los recursos técnicos, físicos y de talento humano requeridos. Reconoce los protocolos y normativa de pruebas sensoriales en cacao codificando las muestras de cacao Reconoce los formatos y registros a diligenciar, Utilizar de manera correcta los equipos, materias primas y utiliza las herramientas de análisis requeridas Tabular resultados y realiza informe de resultados de la prueba sensorial Implementa acciones de mejora a todo el proceso Cumple las normas de higiene, seguridad industrial y salud ocupacional	Selecciona los recursos técnicos, físicos y de talento humano requeridos para la prueba sensorial en cacao, según protocolos técnicos y la normativa. Prepara las instalaciones y equipos necesarios para la prueba de análisis sensorial en cacao según protocolos técnicos Aplica la prueba sensorial en cacao de acuerdo con protocolos y requerimientos técnicos.	Cognitivo: Reconoce los atributos principales y complementarios del cacao de acuerdo con la normatividad vigente y maneja la ficha de catación para el análisis. Procedimental: Realizar procesos de preparación de muestras para el analisis y aplica prueba sensorial de acuerdos con los protocolos establecidos. Actitudinal: Analiza los resultados de la prueba de calidad sensorial conforme a las especificaciones técnicas.	8	2	Evidencia de conocimiento: Técnica: Formulación de preguntas escritas. Instrumento: cuestionario practicas higienicas Evidencia de desempeño: Técnica: observación Instrumento: lista de chequeo de proceso de preparación dde muestrras para analisis sensorial Evidencia de producto: Técnica: observación Instrumento: lfomato analisis sensorial.	Videos formativos, Cuestionario de saberes, Sopa de letras. Estudio de Caso, analisis de proceso, lluvia de ideas, práctica de analisis sensorial muestras de licor de cacao	Aula convencional, salón comunal, Ambientes fuera de Centro.	Bolígrafo negro Lápiz negro Marcador borrable Resma papel bond carta Resma papel bond oficio Computador video beam elementos de protección personal y bioseguridad (Bata, cofia, tapabocas, botas, guantes, careta, alcohol, gel antibacterial) muestras de licor de cacaos para analisis sensorial, frutas frescas, frutos secos para ejercicio sensorial	YADIRA DEL PILAR ACOSTA AMPUDIA INSTRUCTOR DE AGROINDUSTRIA	
			APLICAR LA PRUEBA SENSORIAL AL CACAO SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA					12	2						
			EXAMINAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CACAO CONFORME CON LAS HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS					8	2						
			AJUSTAR LA PRUEBA DE CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO SIGUIENDO LOS REQUERIMIENTOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.					4	2						