	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**AGOSTO DE 2024**
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS**
Modalidad de Formación	**FORMACION PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**96151538 V-1**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NO APLICA**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NO APLICA**
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	**HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA**	290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	**Cognitivo:** Reconocer la normatividad vigente y los criterios operativos para el proceso de higienización en el procesamiento de alimentos según parámetros establecidos por la empresa. **Procedimental:** Realizar procesos de preparación de helados y postres lacteos según protocolos establecidos. **Actitudinal:** Revisar la calidad del producto terminado e identificar defectos	**Identifica causas, consecuencias y tipos de contaminación de la leche** **Reconoce prácticas higiénicas y medidas de protección de requisitos normativos en la Producción de alimentos.** **Ejecuta prácticas higiénicas y medidas de protección de alimentos.** **Diferenciar las materias primas e insumos para la elaboración de helados y postres.** **Aplicar técnicas para la transformación de la leche.** **Monitorear parámetros de calidad del producto.** **Realizar proceso de empaque de helados y postres lácteos**	• **Identifica los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos establecidos** • **Alista la materia prima, insumos y equipos según ficha técnica.** • **Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en procesos de higienización y elaboración de alimentos** • **Aplica proceso de producción de helados y postres lácteos de acuerdo con el procedimiento establecido.**	**Conocimiento:** Identificar las diferentes etapas del proceso de elaboración de helados y postres lacteos de acuerdo a la formulación. **Procedimental**: •Caracterizar la materia prima e insumos a utilizar según el procedimiento establecido •Realizar practica de procesamiento de heldos y postres lacteos de acuerdo al método sugerido **Actitudinal:** Reconocer la importancia de la calidad de la materia prima (leche) e insumos de acuerdo con normatividad vigente •Incentivar la tecnificación y uso de las buenas practicas de manufactura en el procesamiento de helados y postres lacteos de acuerdo a la normatividad vigente	8	4	**Evidencia de conocimiento:** Técnica: Formulación de preguntas escritas.Instrumento: cuestionario practicas higienicas. **Evidencia de desempeño:** Técnica: observaciónInstrumento: lista de chequeo de proceso de preparación de helados y postres lacetos **Evidencia de producto**: Técnica: observación Instrumento: lista chequeo de producto terminado.	Videos formativos, Cuestionario de saberes, Sopa de letras. Estudio de Caso, analisis de proceso, lluvia de ideas, práctica de procesamiento de helados y postres lacteos	• Ambiente de Aprendizaje convencional dotado de herramientas académicas básicas (tablero o papelógrafo-similares y sillettería 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 productos lácteos, Equipos básicos requeridos en las operaciones de procesamiento de los productos lacteos (gramera, termometro, estufa, licuadora, nevera, batidora)	YADIRA DEL PILAR ACOSTA AMPUDIA INSTRUCTOR DE AGROINDUSTRIA	
			290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.					8	4						
			290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS					8	4						
			.290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.					8	4						