	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Denominación del Programa de Formación	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	96151538 V-1	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	NA	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	NA	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	YADIRA DEL PILAR ACOSTA	REGIONAL TOLIMA
		CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA EL ESPINAL

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
		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.	**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	**4**	**4**	Videos formativos, Cuestiorario 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 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 productos lácteos, Equipos básicos requeridos en las operaciones de procesamiento de los productos lacteos (gramera, termometro, estufa, licuadora, nevera, batidora)	Instructor con Perfil en Ingeniero agroindustrial, ingeniero de alimentos, ingeniero de producción agroindustrial, tecnólogo en procesamiento de alimentos y control de calidad.	• 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.	**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.	
			290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.		**24**	**8**							
			290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS										
			.290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.		**4**	**4**							
TOTAL HORAS					**32**	**16**							