	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 CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**
Modalidad de Formación	**FORMACION PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**96151455 VERSION 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	**ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN**	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	**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 soluciones desinfectantes y de limpieza según protocolos establecidos.** **Actitudinal: Reflexionar sobre las causas y consecuencias del no cumplimiento de los procedimientos de higienización y la preservación del medio ambiente.**	**IDENTIFICAR LOS EQUIPOS, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EMPAQUES REQUERIDOS EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS.** **RECIBIR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EMPAQUES REQUERIDOS EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS.** **CLASIFICAR FRUTAS Y HORTALIZAS SELECCIONADAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS.** **PREPARAR MAQUINARIA, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS.** **REALIZAR OPERACIONES DE ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS.**	**• Reconoce los atributos de las frutas y hortalizas, según parámetros exigidos por la normatividad vigente.** **• Analiza las no conformidades del proceso de transformación de las frutas y hortalizas según ordenes de producción y normatividad vigente** **• Envasa técnicamente los productos de acuerdo con el procedimiento y normatividad vigente** **• Presenta los registros de las operaciones de transformación de frutas y hortalizas según los procedimientos de la empresa**	Conocimiento: Identificar las diferentes etapas del proceso de transformación defrutas y hortalizas de acuerdo al tipo de alimento a procesar Procedimental: •Caracterizar la materia prima a utilizar según el procedimiento establecido •Realizar practica de procesamiento de frutas y hortalizas de acuerdo al método sugerido Actitudinal: Reconocer la importancia de la calidad de la materia prima a utilizar (frutas y hortalizas) de acuerdo con normatividad vigente •Incentivar la tecnificación y uso de las buenas practicas de manufactura en el procesamiento defrutas y hortalizas de acuerdo a la normatividad vigente	4	4	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 conservas de frutas y hortalizas Evidencia de producto: Técnica: observación Instrumento: lista chequeo de producto terminado.	Videos formativos, Cuestiorario de saberes, Sopa de letras. Estudio de Caso, analisis de proceso, lluvia de ideas, práctica de procesamiento de frutas y hortalizas	Bolígrafos, tablero, video beam Marcador borrable Resma papel bond carta Resma papel bond oficio	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) Frutas y hortalizas para procesar, endulzantes, conservantes, colorantes, empaques y envases	YADIRA DEL PILAR ACOSTA AMPUDIA INSTRUCTOR DE AGROINDUSTRIA	
			ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN					16	4						
			VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN					4	2						
			DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.					4	2						