	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	**APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**
Modalidad de Formación	**FORMACION PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**96151452 VERSION 2**
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	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA	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.	Identifica causas, consecuencias y tipos de contaminación de alimentos. Reconoce las enfermedades transmitidas por alimentos. Caracteriza perfil sanitario de la fábrica de alimentos. Reconoce prácticas higiénicas y medidas de protección de requisitos normativos en la Producción de alimentos. Ejecuta prácticas higiénicas y medidas de protección de alimentos. Utiliza la indumentaria adecuada para manipular alimentos. Comprueba aplicación correcta de prácticas higiénicas y medidas de protección. Identifica incumplimiento en la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de Protección. Registra las novedades identificadas. Reconoce origen del incumplimiento en prácticas higiénicas y medidas de protección.	Describe prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Explica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos. Describe los componentes del perfil higiénico sanitario conforme a la legislación	Área de Desarrollo Cognitiva: Reconocer los conceptos principales de las buenas practicas de higiene y de las medidas de protección de los alimentos, de acuerdo a la normatividad vigente Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal: Manipular alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos, teniendo en cuenta las medidas de portección y las practicas higienicas Área de Desarrollo Procedimental: Alistar elementos, equipos y demás insumos, requeridos para las operaciones de recepción, adecuación, transformación y conservación de los alimentos , de acuerdo con protocolos establecido por la empresa y normatividad vigente. Elaborar productos alimenticios teniendo en cuenta las Buenas Prácticas Manufactura y los controles de producto no conforme y ajustes necesarios	8	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 de solución desinfectante Evidencia de producto: Técnica: observación Instrumento: lista chequeo uso correcto indumentaria BPM	Videos formativos, Cuestionario de saberes, Sopa de letras. Estudio de Caso, analisis de proceso, lluvia de ideas. io	Bolígrafos, tablero, video beam Marcador borrable Resma papel bond carta Resma papel bond oficio	Bolígrafos, tablero, video beam Marcador borrable Resma papel bond carta Resma papel bond oficio	YADIRA DEL PILAR ACOSTA AMPUDIA INSTRUCTOR DE AGROINDUSTRIA	
			EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA					8	4						
			PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA					8	4						
			IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO					8	4						