	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	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Modalidad de Formación	**FORMACION PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**96151529 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.**	**APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.**	**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. Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal: Manipula 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 producto alimenticios aplicando las Buenas Prácticas Manufactura, realizando 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	Boligrafos, tablero, video beam Marcador borrable Resma papel bond carta Resma papel bond oficio	Boligrafos, tablero, video beam Marcador borrable Resma papel bond carta Resma papel bond oficio	YADIRA DEL PILAR ACOSTA AMPUDIA INSTRUCTOR DE AGROINDUSTRIA	
			PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.					8	4						
			REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.					8	4						
			VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.					8	4						