Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Versión: 02
Código: GFPI-F-134

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO

NO IMPRIMIR

1. Generalidades

Fecha de Elaboración	
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código y versión del Programa	96151529 V.2
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	NA
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	NA
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	JIMMY FERNEY HERNANDEZ AVILEZ
Regional y Centro de formación	TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

2. Instrucciones para diligenciar las casillas

NOMBRE DE LA CASILLA	INSTRUCCIONES	TENER EN CUENTA
Actividad de proyecto (si el programa es titulada)	NA	
Fase de proyecto (solo titulada)!!	NA	
Competencia!!	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. / Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente	
Resultados de aprendizaje!!	PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. / APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. / Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. / Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. / Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. / VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. / Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.	
Actividades de aprendizaje a desarrollar!!	Cognitiva: Identificar los conceptos de orden, limpieza, desinfección, esterilización tipos de contaminantes, riesgos y sustancias limpiadoras y desinfectantes, normatividad vigente (decreto 3075/1997, Resolución 2674/2013 - Legislación sanitaria, salud y seguridad en las áreas de trabajo), para la adecuada aplicación de POES, en equipos, utensilios, instalaciones y manipulador de alimentos, según requerimientos de la empresa. / Procedimental: Aplicar técnicas de higienización y agentes de limpieza y desinfección en el ambiente de procesamiento, para el personal, equipos y utensilios, áreas, materias primas y producto (en proceso y/o terminado), durante las operaciones de alistamiento, elaboración y almacenamiento, según plan de saneamiento básico establecido por la empresa y normatividad vigente. / Actitudinal - Valorativo: Proponer medidas de mejora y corrección de las operaciones de higienización de los equipos, utensilios e instalaciones (antes, durante y al final), para garantizar la salud del consumidor y mitigar los efectos adversos al medio ambiente, según la normatividad vigente.	
Duración actividad de aprendizaje (horas)!!	48 HORAS	
Horas trabajo directo!!	32 HORAS	
Horas trabajo independiente!!	12 HORAS	
Estrategias didácticas activas!!	Orientación magistral Aprendizaje basado en problemas Exposición Desarrollo de preguntas Mapa conceptual Trabajo de roles. Simulación	
Ambientes de aprendizaje tipificados!!		
Ambiente !!	Ambiente de Aprendizaje teórico dotado de herramientas académicas básicas tales como tablero acrílico, video-beam, o proyector (similares) y silletería necesaria para el adecuado aprendizaje de los aprendices.	
Materiales de formación!!	Guia de aprendizaje Bolígrafo negro Marcador borrable seco recargable Tinta para marcador recargable 30 c.c. Borrador tablero acrílico	
Instructores responsables!!	UN (1) INSTRUCTOR	
Criterios de evaluación!!	Identifica si los alimentos son elaborados según procedimientos operativos estándar establecidos en la empresa. Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos. / Utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad legal vigente. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos alimenticios. Ejecuta responsablemente los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. / Ejecuta responsablemente los procedimientos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. Verifica el cumplimiento de los procedimientos y programas de calidad establecidos por la empresa. / Reconoce los conceptos básicos de alimentos, manipulación, higiene, inocuidad, limpieza y sanidad. Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad vigente. / Ejecuta los protocolos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos conforme al plan de saneamiento establecido por la empresa. Registra los resultados del desarrollo de los programas de saneamiento básico teniendo en cuenta lineamientos establecidos por la empresa.	
Descripción de la evidencia de aprendizaje!!	CONOCIMIENTO Prueba escrita Técnica: Preguntas generadoras Instrumento: Cuestionario / DESEMPEÑO 1. Exposición legislación alimentaria técnica: observación Instrumento: lista de chequeo 2. Perfil sanitario técnica: observación Instrumento: perfil sanitario / PRODUCTO Taller Limpieza y desinfección, Soluciones desinfectantes Preparación y verificación técnica: taller teórico practico instrumento: Lista de cotejo	
Observaciones!!		