	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controla

Fecha de Elaboración	**7 de marzo de 2025**	
Denominación del Programa de Formación	**HIGIENE PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS.**	
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa de Formación	**63550085**	
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A.**	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A.**	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos: LOLA JIMENA TORO PALACIO**	**Regional y Centro de formación: CAUCA - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**
	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.	COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.	SABER SABER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	Identifica la cadena de manipulación de alimentos con la política de alimentación vigente de la granja a la mesa de acuerdo con normatividad. Clasifica los rangos de temperatura de los alimentos de acuerdo con características Identifica riesgos de contaminación del alimento asociados a cambios de temperatura y manipulación Identifica las prácticas de higiene del manipulador de alimentos según norma sanitaria vigente	IDENTIFICAR Y COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA	2	2	EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO: RESPUESTAS A PREGUNTAS SOBRE LOS CONOCIMIENTOS Y COMPRENSIONES DE LA GUÍA EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO: DESARROLLO DE ACTIVIDADES ASIGNADAS EVIDENCIAS DE PRODUCTO: ENTREGA OPORTUNA DE LAS ACTIVIDADES ASIGNADAS	VIDEO A TRAVÉS DEL CUAL EL APRENDIZ REFLEXIONA ACERCA DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. SONDEO DE SABERES, MEDIANTE EL CUAL EL APRENDIZ INDAGA SOBRE SUS CONOCIMIENTOS PREVIOS ACERCA DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	AMBIENTES POLIVALENTES, PLATAFORMA	SILLAS, MESAS DE TRABAJO, TABLERO, MARCADORES, HOJAS DE BLOCK, LAPICEROS	LOLA JIMENA TORO	
N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	SABER- HACER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	Identifica el alcance de los programas que conforma el plan de saneamiento de acuerdo con normativa vigente Identifica puntos críticos en la manipulación de alimentos de acuerdo con las etapas del proceso Describe signos y síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos teniendo en cuenta el manual de prevención y manejo de etas en establecimientos educativos Verifica el buen estado y limpieza de los implementos de uso personal teniendo en cuenta la vida útil de los mismos, recomendaciones del fabricante y protocolos institucionales.	IDENTIFICAR Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE	14	2	EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO: RESPUESTAS A PREGUNTAS SOBRE LOS CONOCIMIENTOS Y COMPRENSIONES DE LA GUÍA EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO: DESARROLLO DE ACTIVIDADES ASIGNADAS EVIDENCIAS DE PRODUCTO: ENTREGA OPORTUNA DE LAS ACTIVIDADES ASIGNADAS	MESA REDONDA EN LA QUE EL APRENDIZ DISCUTIRÁ SOBRE LAS NORMAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA IMPORTANCIA QUE TIENE EN APLICARLAS. EL APRENDIZ REALIZA CONSULTA, LECTURA, ANALICES Y ELABORA TALLER DE ACUERDO A CLASE MAGISTRAL Y MATERIAL DE APOYO FACILITADO POR LA INSTRUCTORA	AMBIENTES POLIVALENTES, PLATAFORMA	SILLAS, MESAS DE TRABAJO, TABLERO, MARCADORES, HOJAS DE BLOCK, LAPICEROS, INSUMOS PARA APLICAR HIGIENE Y DESINFECCIÓN	LOLA JIMENA TORO	
N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.	SABER- HACER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	Almacena alimentos teniendo en cuenta sus características Cumple de manera rigurosa con las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos de Cumple con el certificado médico para manipular alimentos de acuerdo con la normativa vigente Realiza actividades de autocuidado como manipulador de alimentos de acuerdo con normativa vigente Explica las condiciones de limpieza y desinfección requeridas en un área de trabajo según normativa vigente Utiliza ropa de trabajo y elementos de protección personal teniendo en cuenta normatividad sanitaria Verifica el estado de los alimentos teniendo en cuenta las fichas técnicas	IDENTIFICAR Y GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.	6	4	EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO: RESPUESTAS A PREGUNTAS SOBRE LOS CONOCIMIENTOS Y COMPRENSIONES DE LA GUÍA EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO: DESARROLLO DE ACTIVIDADES ASIGNADAS EVIDENCIAS DE PRODUCTO: ENTREGA OPORTUNA DE LAS ACTIVIDADES ASIGNADAS	EL APRENDIZ REALIZA CONSULTA, LECTURA, ANALICES Y ELABORA TALLER DE ACUERDO A CLASE MAGISTRAL Y MATERIAL DE APOYO FACILITADO POR LA INSTRUCTORA	AMBIENTES POLIVALENTES, PLATAFORMA	SILLAS, MESAS DE TRABAJO, TABLERO, MARCADORES, HOJAS DE BLOCK, LAPICEROS, INSUMOS PARA APLICAR HIGIENE Y DESINFECCIÓN	LOLA JIMENA TORO	
N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLITICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.	SABER- HACER Y SABER ESTAR	PRACTICA Y PARTICIPACION ACTIVA	Prepara los alimentos cumpliendo con las condiciones de calidad y normativa sanitaria Cumple con las variables establecidas en los programas del plan de saneamiento de acuerdo con la normativa vigente Aplica medidas de control en los puntos críticos teniendo en cuenta los protocolos establecidos Informa de manera oportuna novedades que puedan afectar la inocuidad de los alimentos de acuerdo con lineamientos establecidos. Aplica la distribución en grupos de alimentos en la preparación y servido teniendo en cuenta raciones y recomendaciones por grupo de edad. Aplica principios del buen trato en su desempeño teniendo en cuenta los diferentes entornos y actores	IDENTIFICAR Y ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD	6	4	EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO: RESPUESTAS A PREGUNTAS SOBRE LOS CONOCIMIENTOS Y COMPRENSIONES DE LA GUÍA EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO: DESARROLLO DE ACTIVIDADES ASIGNADAS EVIDENCIAS DE PRODUCTO: ENTREGA OPORTUNA DE LAS ACTIVIDADES ASIGNADAS	JUEGO DE ROLES A TRAVÉS DEL CUAL EL APRENDIZ RECONOCE Y APLICA UNA EXCELENTE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS MISMOS.	AMBIENTES POLIVALENTES, PLATAFORMA	SILLAS, MESAS DE TRABAJO, TABLERO, MARCADORES, HOJAS DE BLOCK, LAPICEROS, INSUMOS PARA APLICAR HIGIENE Y DESINFECCIÓN	LOLA JIMENA TORO	