



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	10/04/2025		
Denominación del Programa de Formación	EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS		
Modalidad de Ejecución	Presencial		
Código y versión del Programa	92170001 V 2		
Nombre del Proyecto (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.		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Luisa Fernanda Martínez, Maria Paula Gomez, Genny Andrea Garcia.	Direccion General Programa SER	
	Paola Andrea Huila Anaya	Regional: Cauca - Centro de formación: Comercio y Servicios	

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
		Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	PLANEAR PRUEBAS SENSORIALES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVA.	¿Qué normas rigen una prueba sensorial? Socializa normas como la NTC 3932, NTC 1324, y protocolos internos tipo empresa (ej. manuales de calidad). ¿Qué prueba aplicarías tú? Objetivo: Relacionar objetivos empresariales con el tipo de prueba sensorial adecuada. La ficha de planeación sensorial	17	7	Análisis en grupo de extractos normativos. Elaboran un resumen comparativo entre normativa técnica y protocolos empresariales. Aplicación: ¿Cómo afecta esto la planeación de la prueba del cupcake de plátano o chips saborizados? Se presentan situaciones reales (ej: lanzamiento de un nuevo sabor de torta de plátano → prueba afectiva; comparación de dos fórmulas de chips → discriminativa). En grupos, los estudiantes seleccionan el tipo de prueba más pertinente. Justifican su decisión en relación con la normativa técnica y el enfoque de calidad de la empresa.	Ambiente convencional	Copias impresas o digitales de normas técnicas, Carteles, rotafolios o papelógrafos Plumones y lápices de colores Hojas blancas y hojas milimetradas Cuadernos o carpetas para el portafolio de evidencias. Muestras de productos derivados del plátano.]	PAOLA ANDREA HUILA ANAYA	*PLANEA LA PRUEBA SENSORIAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE LAS NORMAS APPLICABLES. *REALIZA EL LISTADO DE EQUIPOS, MATERIALES Y UTENSILIOS DE ACUERDO A PROTOCOLOS Y NORMAS APICABLES.	Evidencia de Conocimiento (Saber): Documento o presentación donde el estudiante identifica y analiza normas técnicas (NTC 3932, NTC 1324, etc.) y protocolos empresariales simulados, Cuadro comparativo o ensayo corto. Evidencia de Desempeño (Saber Hacer): Formato o ficha técnica de planeación de una prueba sensorial a un producto específico (derivado del plátano), que cumpla con normas y protocolos. Evidencia de Producto (Saber Ser y Producir): Ejecución real o simulada de la prueba planeada con recolección de resultados y reflexión sobre mejoras.	
		Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos	DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES DE ALIMENTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y NORMATIVA	Ejecutar la prueba sensorial en condiciones reales, aplicando las fichas previamente diseñadas. Supervisar higiene, presentación de muestras, tiempos, orden y comportamiento del panel Ejecutar la prueba sensorial en condiciones reales, aplicando las fichas previamente diseñadas. Supervisar higiene, presentación de muestras, tiempos, orden y comportamiento del panel. Analizar fortalezas y debilidades durante la ejecución. Comparar el procedimiento aplicado con la norma y con los protocolos de empresa. Registrar observaciones en bitácora o en una ficha de retroalimentación.	17	7	Aprendizaje colaborativo: Los aprendices trabajan en equipo para acondicionar el espacio y seleccionar jueces. Simulación guiada: Se simula una capacitación empresarial real para jueces sensoriales. Estudio de casos: Se analizan ejemplos reales de errores comunes en ambientes de prueba sensorial. Aprendizaje basado en evidencias: El informe parte de los registros reales tomados durante la práctica. Integración de saberes: Se cruzan conocimientos técnicos, normativos, comunicativos y de análisis. Retroalimentación escrita entre pares: Se intercambian informes para sugerir mejoras antes de entrega final.	Ambiente convencional	Muestras reales de productos derivados del plátano (cupcakes, chips, tortas, hamburguesas, etc.) Fichas sensoriales impresas Agua potable, cucharas, servilletas Bandejas, platos, vasos Cronómetro o reloj Elementos de higiene (guantes, cofias, tapabocas, gel) Rótulos con	PAOLA ANDREA HUILA ANAYA	*PLANEA LA PRUEBA SENSORIAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE LAS NORMAS APPLICABLES. REALIZA LA PREPARACIÓN Y CODIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS SIGUIENDO LAS NORMAS Y PROTOCOLOS APICABLES. DISPONE LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS SEGÚN PROTOCOLOS Y NORMAS APPLICABLES.	Vídeo o fotos de la aplicación real de la prueba, mostrando cumplimiento del protocolo (ambiente, procedimiento, bioseguridad, uso de fichas). Fichas sensoriales diligenciadas por los jueces, hoja de recolección de datos y análisis inicial de resultados. Bitácora, informe de retroalimentación o matriz FODA del grupo respecto a su desempeño durante la ejecución.	

[illegible]