Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	2/02/2026
Denominación del Programa de Formación	TECNOLOGO EN PRODUCCION GANADERA
Modalidad de Formación	Mañana
Código y versión del Programa de Formación	723106 V 102
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	Proyecto formativo: "fortalecimiento de los sistemas de producción ganadera en los diferentes municipios del departamento de Boyacá
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	1045165
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Jose David Ramirez Pardo

Nombres y Apellidos Jose David Ramirez Pardo **Regional y Centro de formación** CEDEAGRO

Nombres y Apellidos **Regional y Centro de formac**

Nombres y Apellidos **Regional y Centro de formac**

Nombres y Apellidos **Regional y Centro de formac**

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		
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES
EJECUCION	PRODUCIR Y CONSERVAR LOS PRODUCTOS LÁCTEOS Y CÁRNICOS	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	1 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN 2 DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO. 3 REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR 4 CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	**Normatividad, Uso de equipos de planta, conversiones, medición, registro y control de variables. equipos de proceso: tipos, materiales, usos, funcionamiento, manuales de operación y mantenimiento, seguridad. reportes y registros**	**Pasteurizacion, pruebas de plataforma, envasado, BPM, temperatura,fermentacion, monitorear variables de producción según tipo de producto y criterios de calida, . empacar y almacenar productos obtenidos según especificaciones técnicas y procedimiento de la empresa. aplicar tics en los procesos de transformación de productos según criterios técnicos**	Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud	Actividad Cognitiva: Conceptualizar sobre aspectos relacionados al procesamiento y conservacion de alimentos a base de frutas u hortalizas Actividad Procedimental: Desarrollar procesos de formación para el desarrollo de las competencias del programa de formaciòny el desarrollo de los productos planeados Actividad valorativa-actitudinal: Reconocer la labor del aprendiz en el	80	40	Evidencias de Conocimiento: Desarrollo de las actividades propuestas en la guia Evidencias de Desempeño: Participación y desempeño durante el desarrollo de las actividades de iprocesamiento de alimentos (LACTEOS)	Lectura dirigida, Investigacion, exposicion y apropiacion de los conceptos	Ambientes de aprendizaje presencial, aulas de formación e instalaciones de los proyectos formativos	Aula,	INGENIERO DE ALIMENTOS

Copia no controlada

Versión: 04

Código:
GFPI-F-134

Boyacá

ión

ión

ión

OBSERVACIONES

Copia no controlada



Copia no controlada