Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	6/03/2026
Denominación del Programa de Formación	TECNICO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Modalidad de Formación	Mixta
Código y versión del Programa de Formación	936113 V 1
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral en el departamento de Boyacá
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2735794
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**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	Ejecutar actividades para la transformación de alimentos.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (LACTEOS)	PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	**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 formaciòn y 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