PLAN DE TRABAJO

Código del Plan de Trabajo:	Fecha de elaboracion del plan:	Fecha de socialización del plan:

Programa:	Código:	Ficha:	Nombre del aprendiz:	Nombre del instructor:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	92130000	3593529		YAMILE OMAIRA PUERTO AVENDAÑO

Proyecto:	Código:	N° Fase	Nombre Fase	Actividad de proyecto
N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (P.P.P.F.)	EVIDENCIA (Conocimiento-Desempeño-Producto) ¿Cuál?	TIEMPO DE DESARROLLO (Establecido por Instructor)		Recolección de evidencias
			Fecha Inicio	Fecha Fin	Fecha (concertada con el Aprendiz)
Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.	**Tipo de actividad: cognitiva** •Conocer la normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos, ETAS, BPM, factores de contaminación, saneamiento básico. **Tipo de actividad: procedimental** • Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de seguridad industrial. • Preparar soluciones de limpieza y desinfección • Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en estudios de caso de la industria **Tipo de actividad: valorativa – actitudinal** •Demostrar respeto y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de manipulación. Aplicar principios de Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo a la normativa. Disponer los residuos para evitar contaminación dando cumplimiento a su clasificación.	**Evidencias de Conocimiento:** Respuesta a preguntas relacionada con la aplicación de las BPM en la empresa de alimentos.			
		Evidencias de Desempeño: Aplicación de normatividad legal vigente por medio de mapa mental. Demuestra respeto y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de manipulación. - Aplica principios de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con la normativa. - Dispone los residuos correctamente para evitar contaminación, cumpliendo con su clasificación.			
		Evidencias de Producto: Diagnostico industria alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.			

Novedades :