

PLAN DE TRABAJO

Código del Plan de Trabajo:			Fecha de elaboración del plan:			Fecha de socialización del plan:			
Programa:	Código:	Ficha:		Nombre del aprendiz:			Nombre del instructor:		
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	92130000	3593615					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)
<p>Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.</p> <p>Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene.</p> <p>Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.</p> <p>Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) de acuerdo al plan haccp.</p>	<p>Tipo de actividad: cognitiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer la normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos, ETAS, BPM, factores de contaminación, saneamiento básico. <p>Tipo de actividad: procedimental</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tipo de actividad: valorativa – actitudinal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demostrar respeto y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de manipulación. <p>Aplicar principios de Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo a la normativa.</p> <p>Disponer los residuos para evitar contaminación dando cumplimiento a su clasificación.</p>	<p>Evidencias de Conocimiento:</p> <p>Respuesta a preguntas relacionada con la aplicación de las BPM en la empresa de alimentos.</p>			
		<p>Evidencias de Desempeño:</p> <p>Aplicación de normatividad legal vigente por medio de mapa mental.</p> <p>Demuestra respeto y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de manipulación.</p> <p>- Aplica principios de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con la normativa.</p> <p>- Dispone los residuos correctamente para evitar contaminación, cumpliendo con su clasificación.</p>			
		<p>Evidencias de Producto:</p> <p>Diagnostico industria alimentos de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.</p>			

Novedades :

Formato no controlado- V3- 24-04-2019

Solicitado por Guía del Proceso Formativo GFPI-G-013/ 30/01/2017