



Institución Educativa Técnica Acuícola Nuestra Señora de Montecarlo
Cicuco – Bolívar

DANE: 113188000036NIT: 806.014.561-5 ICFES: 054460



Planeación de aula.

Grado/Grupo: 10	Area/Asignatura: AGRO-INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Fecha :		
Docente / C.D.A.: WINSTON HERNANDO RAMOS NAIZZIR				
Sede: PRINCIPAL	Periodo Académico: PRIMERO			
NOMBRE DEL PROYECTO: OBTENCIÓN DE PRODUCTOS AGRO ALIMENTARIOS A PARTIR DEL MANEJO OPTIMO DE LAS MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS				
ACTIVIDAD DEL PROYECTO: Aplicar normas de higiene personal y procedimientos de higienización en el proceso productivo parámetros de control de puntos críticos y de bioseguridad, teniendo en cuenta política de la empresa, manuales y normatividad vigente.				
Eje temático : Mejoramiento en las técnicas aplicadas a los productos agropecuarios para el procesamiento de productos alimentarios agroindustriales				
OBJETIVO: Entender EL SIGNIFICADO Y LA IMPORTANCIA DE LA AGRO INDUSTRIA EN SU REGIÓN. DIFERENCIAR PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN (NIVELES).				
APLICAR PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN AL CERO Y UNO				
Tiempo de Ejecución: 3 SEMANAS (6 al 24 de febrero)				

Identificación

Aprendizajes

1. Objetivos de aprendizajes

Reconocer el entorno agro industrial en el sector agropecuario según ubicación de las Instituciones educativas Implicadas en la Formación.



Institución Educativa Técnica Acuícola Nuestra Señora de Monteclaro
Cicuco – Bolívar

DANE: 113188000036 NIT: 806.014.561-5 ICFES: 054460



2. Referentes curriculares (EBC, DBA, Matriz de Referencia, Mallas de Aprendizaje)

3. Evidencias de Aprendizajes / Desempeños Esperados

Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con las políticas de la empresa y normatividad vigente. (20)

☐ Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente. (20)

Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. (20 horas)

4. Recursos y materiales

Esponjas, guía de aprendizaje, resmas de papel, lapiceros, escobas, recogedor, detergente y desinfectante, batas, tapabocas, gorros y guantes.

Momentos de la clase

1. Inicio /exploración de saberes previos

Apreciado aprendiz lo invito a observar atentamente el video “HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE

ALIMENTOS” <https://www.youtube.com/watch?v=9KjtusOsu1c>

A. Reúnase con su grupo autónomo de aprendizaje máximo de tres personas y realice una rejilla de

conceptos 4 X 3 con los términos técnicos que enmarcan la temática de esta guía. Recuerde que usted debe construir el concepto.

¿Qué es higiene?



Institución Educativa Técnica Acuícola Nuestra Señora de Monteclaro
Cicuco – Bolívar

DANE: 113188000036 NIT: 806.014.561-5 ICFES: 054460



¿Cómo influye la higiene en la calidad de los alimentos?

¿Qué es higienización?

¿Qué es limpieza?

¿Qué es desinfección?

¿Qué es alimento?

¿Qué es procesamiento de alimentos?

¿Qué tipos de contaminantes existen?

B. Con su grupo autónomo de aprendizaje, realice un mapa conceptual donde interactúen

sistemáticamente los interrogantes resueltos de la actividad anterior.

2. Contenido / Estructuración

INDUCCIÓN SENA

CONCEPTO DE AGRO INDUSTRIA

TIPOS Y CLASES DE AGRO INDUSTRIA

NIVELES DE TRANSFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PROCESOS

ALIMENTOS: TIPOS, CLASES E IMPORTANCIA DE LOS ALIMENTOS.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (HIGIENE)

NUTRIENTES.

HIGIENE,



3. Práctica / Transferencia

1. Realice el siguiente taller con los ejercicios propuestos en la guía de aprendizaje:

Usted debe preparar 20 litros de una solución desinfectante que en su etiqueta dice que se debe preparar al 3 %. Qué cantidad de desinfectante al 13% de concentración y qué cantidad de agua requiere?

Usted requiere preparar una solución desinfectante a 200 ppm para pisos la concentración del hipoclorito es al 5,26% ¡que cantidad de hipoclorito necesita para preparar 20 litros de solución desinfectante

3.4.1. Establezca los aspectos previos para la implementación del programa de limpieza y desinfección de acuerdo con las condiciones de los procesos en los comedores escolares, clasifique los productos utilizados para la limpieza y desinfección y determine los controles al programa de limpieza y desinfección para que garantice la efectividad en su aplicación.

4. Descripción de la Evaluación y Valoración/cierre

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

Evaluación de conocimiento del Tema visto

Evidencias de Desempeño:

Implementar programa de limpieza y desinfección para las diferentes comedores escolares de las instituciones donde se realiza la formación.

Evidencias de Producto: Desarrollo actividades de apropiación

Presentación de capítulo resolución 2674 de 2013

Taller de detergentes y desinfectantes