**PROCESO CONSTRUCCIÓN DE RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES**

**FORMATO INFORMACIÓN DEL PROGRAMA**

1. **PRESENTACIÓN**

|  |
| --- |
| **GUIÓN LITERARIO** |
| [**https://stock.adobe.com/co/search?filters%5Bcontent\_type%3Aphoto%5D=1&filters%5Bcontent\_type%3Aillustration%5D=1&filters%5Bcontent\_type%3Azip\_vector%5D=1&filters%5Bcontent\_type%3Avideo%5D=1&filters%5Bcontent\_type%3Atemplate%5D=1&filters%5Bcontent\_type%3A3d%5D=1&filters%5Binclude\_stock\_enterprise%5D=1&filters%5Bcontent\_type%3Aimage%5D=1&order=relevance&safe\_search=1&k=jar+fruits&search\_page=1&search\_type=usertyped&acp=&aco=jar+fruits&get\_facets=0&asset\_id=619248291**](https://stock.adobe.com/co/search?filters%5Bcontent_type%3Aphoto%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Aillustration%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Azip_vector%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Avideo%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Atemplate%5D=1&filters%5Bcontent_type%3A3d%5D=1&filters%5Binclude_stock_enterprise%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Aimage%5D=1&order=relevance&safe_search=1&k=jar+fruits&search_page=1&search_type=usertyped&acp=&aco=jar+fruits&get_facets=0&asset_id=619248291) |

* Nombre del programa: Protección y conservación de alimentos.
* Código: 72310017.
* Nivel de formación: Complementario.
* Total, horas: 40.
* Modalidad: Virtual.

1. **JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA**

El programa de formación: PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: se diseñó con el objetivo de brindar al aprendiz las herramientas necesarias para comprender la importancia de proteger los alimentos así como las normas de higiene y manipulación las BPM , el sistema de HACCP esto con el fin garantizar la inocuidad alimentaria, la calidad, disposición y acceso a los alimentos.

En la actualidad, muchos países han cambiado sus hábitos en el consumo de alimentos, por lo que se han perfeccionado nuevas técnicas de producción, elaboración y distribución de los mismos. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, con el fin de evitar enfermedades que derivan de los daños provocados por los alimentos mal conservados o por su deterioro. Así, todos los actores de la cadena alimenticia desde agricultores, distribuidores, fabricantes, manipuladores, comercializadores y consumidores de alimentos, tienen la responsabilidad de asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para su consumo.

Todos los países deben contar con programas de control de alimentos, para así garantizar que la población pueda gozar de un buen estado de salud. El control de alimentos incluye todas las actividades que se lleven a cabo en la cadena alimenticia para garantizar su calidad, inocuidad y seguridad en todas las etapas desde la producción, cosecha, procesamiento, almacenamiento, comercialización, hasta la distribución y consumo.

1. **COMPETENCIAS A DESARROLLAR**

**290801023.** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

1. **PERFIL DE INGRESO**

Disponibilidad de mínimo 10 horas semanales y posibilidad de acceder a internet.

Dominio de las condiciones básicas relacionadas con el manejo de herramientas informáticas y de

comunicación: correo electrónico, chats, Messenger, procesadores de texto, hojas de cálculo,

*software* para presentaciones, Internet, navegadores y otros sistemas y herramientas tecnológicas

necesarias para la formación virtual.

1. **ESTRATEGIA METODOLÓGICA**

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para resolver problemas simulados y reales; soportadas en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes virtuales de aprendizaje, que recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

* + El instructor - Tutor.
  + El entorno.
  + Las TIC.
  + El trabajo colaborativo.

1. **CONTROL DEL DOCUMENTO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nombre** | **Cargo** | **Dependencia** | **Fecha** |
| **Autor (es)** | Diego Moreno Cita | Diseño Curricular | Direccion General. | 2014 |
| Javier Mauricio Fernandez Todaro | Diseño Curricular | Null. Regional Atlántico | 2014 |
| Carlos Andres Juan Pablo | Asesor Experto | Null. Regional Cesar | 2014 |

1. **CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nombre** | **Cargo** | **Dependencia** | **Fecha** | **Razón del Cambio** |
| **Autor (es)** | Jairo Valencia Ebratt | Evaluador Instruccional | Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial Sabanalarga - Regional Atlántico. | Septiembre de 2024 | Se ajusta el contenido del documento a la versión actual, según diseño curricular y normas APA. |