



PROPUESTA FORMATIVA

CFP N° 19

CICLO LECTIVO: 2025

Docente (Apellido y Nombre):

Sector productivo:

Subsector:

Trayecto formativo:

Certificación:

Marco Referencial:

Población Destinataria:

Perfil Profesional del Egresado:

Fundamentación:



Carga Horaria Total:		Hs. Semanales		Duración	
-----------------------------	--	----------------------	--	-----------------	--

Prácticas Profesionalizantes:

--



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:			
MÓDULO:					
INTRODUCCIÓN					
CAPACIDADES					
DESEMPEÑOS					
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
REQUISITOS DE APROBACIÓN					



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:			
MÓDULO:					
INTRODUCCIÓN					
CAPACIDADES					
DESEMPEÑOS					
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
REQUISITOS DE APROBACIÓN					



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:		
MÓDULO:				
INTRODUCCIÓN				
CAPACIDADES				
DESEMPEÑOS				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN
REQUISITOS DE APROBACIÓN				



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:		
MÓDULO:				
INTRODUCCIÓN				
CAPACIDADES				
DESEMPEÑOS				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN
REQUISITOS DE APROBACIÓN				



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:		
MÓDULO:				
INTRODUCCIÓN				
CAPACIDADES				
DESEMPEÑOS				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN
REQUISITOS DE APROBACIÓN				



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:			
MÓDULO:					
INTRODUCCIÓN					
CAPACIDADES					
DESEMPEÑOS					
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
REQUISITOS DE APROBACIÓN					



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:		
MÓDULO:				
INTRODUCCIÓN				
CAPACIDADES				
DESEMPEÑOS				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN
REQUISITOS DE APROBACIÓN				



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:			
MÓDULO:					
INTRODUCCIÓN					
CAPACIDADES					
DESEMPEÑOS					
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
REQUISITOS DE APROBACIÓN					

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:			
MÓDULO:	MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS				
INTRODUCCIÓN	Desarrollo y puesta en práctica de contenidos vinculados a la correcta manipulación y ejecución de técnicas que aseguren la inocuidad de los alimentos.				
CAPACIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la incidencia e importancia de los alimentos seguros en la preservación de la salud. • Reconocer el rol y la responsabilidad social del manipulador de alimentos. • Identificar peligros físicos, químicos y biológicos que afectan a los alimentos. • Reconocer e interpretar el marco legal normativo que rige la manipulación segura de alimentos. • Establecer criterios de trabajo que garanticen la inocuidad alimentaria. 				
DESEMPEÑOS	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Identifica y realiza buenas practicas de manufactura durante los procesos de manipulación de alimentos. ➢ Adquiere procesos operativos estandarizados de higiene y desinfección. ➢ Higieniza, sanitiza, ordena y monitorea su lugar de trabajo, utensilios, maquinarias y alimentos. ➢ Identifica riesgos potenciales durante la manipulación de los alimentos y la manera efectiva de abordarlos. 				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
ALIMENTOS: definición, clasificación, composición química. MANIPULADOR: definición, rol y responsabilidad. Encuadre normativo. CAA: clasificación de alimentos, regulación alimentaria. PELIGRO: definición, clasificación. Alimento no seguro. RIESGO: definición, riesgo potencial, abordaje. MICROORGANISMOS: definición, factores de reproducción. ETAS: definición, clasificación, vías de transmisión, formas de prevención. Almacenamiento seguro. POES y BPM: definición, materiales y métodos. CONSERVACION: métodos, medios de conservación. Envasado. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ALERGIAS: definición, manipulación y elaboración segura de alimentos.	<p>La metodología que se utilizará para transmitir tanto los contenidos teóricos como las habilidades prácticas son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Los contenidos teóricos:</u> Durante la clase teórica dictada por el docente tendrán la conceptualización general del tema y la información teórica básica ilustrada con proyecciones de multimedia o diapositivas. Se intentará siempre favorecer el diálogo interactivo con los estudiantes y se ejemplificaran casos de aplicación práctica al finalizar las mismas. • <u>Clases teóricas-prácticas:</u> Tras una breve introducción teórica por parte del docente, impartida a través de material multimedia o de manera oral; los alumnos tendrán una actividad sobre terreno con alimentos, utensilios o electrodomésticos que utilizan a diario. 	Computadora. Proyector y pantalla. Pizarra. Material bibliográfico. Imágenes colaborativas. Elementos requeridos para clases teórico-prácticas.	9h	<p>Los criterios de evaluación a utilizar serán:</p> <p><u>Evaluación de actitudes manifestadas:</u> responsabilidad, asistencia y puntualidad, interés por la materia, predisposición. Participación en clase teórica y práctica.</p> <p><u>Actividades prácticas individuales en formato de trabajo practico:</u> examen y/o trabajo practico múltiple opción de carácter virtual para identificación de refuerzos en contenidos abordados. Actividades de reflexión, análisis individual y/o discusión grupal.</p> <p>Además se evaluara mediante planilla de seguimiento áulico.</p>	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con la totalidad de los requisitos de evaluación planteados y el 80% de asistencia.				