Fecha de Elaboración	**25/03/2021**
Denominación del Programa de Formación	**EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO**
Modalidad de Ejecución	**COMBINADA**
Código y versión del Programa	**96151519 V1**
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	**COMERCIALIZACION Y PRODUCCION ARTESANAL DE CACAO Y DERIVADOS EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA**
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	**2028202**
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** CRISTIAN TROCHEZ MOSQUERA **Regional y Centro de formación** SENA, CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
ANALISIS	APROPIARCE DE LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS DEL CACAO Y BOMBONERIA ARTESANAL EN LA ZONA.	290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	CONCEPTUALIZACIÓN DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA RESOL 2674 DEL 2013 Y RECONOCIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL CACAO	10	0	Analisis de casos Socializaciones, Cuestionarios, talleres	AULA DE CLASE, PLANTA DE PROCESO	Marcadores, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR TÉCNICO	RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO	Cuestionario debidamente resuelto, socializaciones sobre temas asignados con coherencia y acertividad.	
		290801022 EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	1. ALISTAR MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE CUMPLIENDO LOS CRITERIOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD	PROPORCIONAR AL APRENDIZ FORMULACIONES BASE PARA LA ELABORACION DE CACAO , Y DETERMINE, MEDIANTE LOS CÁLCULOS DE CANTIDADES, LA MATERIA PRIMA E INSUMO REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DEL ALIMENTO RESPECTIVO.	5	0	Talleres grupales	AULA DE CLASE, PLANTA DE PROCESO	Marcadores, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR TÉCNICO	DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN	Lista de chequeo diligenciada donde se identifican las materias primas, aditivos e insumos requeridos para la elaboración de los productos deridos del cacao	
		PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN	IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	1. Realizar con su grupo de trabajo el estudio de mercado para identificar el nicho de mercado objetivo de acuerdo con los parametros planteados. 2. Con su grupo de trabajo realice el proceso de tabulación y análisis de la información recogida y elabore el informe de la intencion de compra del productos.	5	0	Practicas guiadas.	Cabecera Municipal	fotocopias de encuestas y lapiceros	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	Presentan el informe del estudio de mercado realizado en el cual se evidencia el proceso de anallisis y la viabilidad del proyecto propuesto, de acuerdo con los parametros de la unidad productiva.	**EVIDENCIA DE PRODUCTO Informe sobre los resultados obtenidos en el estudio de mercado.**	Esta actividad se realiza por fuera del ambiente dado que es una practica requerida para el proceso de aprendizaje.
PLANEAR	DEFINIR LOS PRODUCTOS CON SU RESPECTIVA FICHA TÉCNICA, PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO	PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN	DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	1. FUNDAMENTACION DEL EMPRENDIIMIENTO 2. IDENTIFICACION IDEA DE NEGOCIO O EMPRENDIMIENTO. 3. CONCEPTOS BASICOS DE MERCADO. PLANEACION ESTRATEGICA	5	0	Explicacion fundamentacion emprendimiento, estudios de casos, cuestionario perfil personal, juegos didacticos de conceptualizacion de la tematica contextualizacion idea de negocio, eleccion nombre de la unidad productiva, taller conceptualizacion aspectos planeacion estrategica: identificacion de mision, mision , valores , valores, objetivos, conceptualizacion aspectos mercado, analisis FODA; Taller	aula de clase, espacio exterior para desarrollar formacion	(Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas (consumibles): fotocopias de talleres y material textual, hojas de papel, cartulinas, papel bond	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	Autoevalúa con responsabilidad sus potenciales como emprendedor y su capacidad para la transformación del contexto del empresario. / Relaciona correctamente los diferentes conceptos relacionados con el mercado/ entorno. / Presenta la imagen corporativa. / Propone creativamente ideas para el desarrollo de su plan de negocios., analizando variables tecnológicas, económicas, sociales, del entorno	Cuestionario, Actividades de reflexión y estudios de casos, proyecto de vida, emprendimiento, idea de negocio, observación Lista de Chequeo Talleres, actividades	
	PLANEAR ACCIONES TENDIENTES A CONSOLIDAR UNIDAD DE NEGOCIOS RURALES E INNOVACION DE PRODCUTOS CON DERIVADOS DEL CACAO	PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN	VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	1. Relice una comparación que posibilite el análisis de la viabilidad del proyecto de la UP según los parametros establecidos en el proyecto empresarial, registrando la información de acuerdo con la MATRIZ DE SEGUIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	5	0	Taller grupal ,Estructuración conceptual. Uso de Instrumentos Gráfico-semánticos	AULA DE CLASE	Marcadores, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	TALLER DIAGNOSTICO DEL ENTORNO	Cuestionario debidamente resuelto, socializaciones sobre temas asignados con coherencia y acertividad.	
		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO	DAR A CONOCER AL APRENDIZ LA IMPORTANCIA DE REGISTRAR EN UN FORMATO DE CONTROL Y DE CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS CONDICIONES SANITARIAS Y CUMPLIMIEMTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA	10	0	Diseñar formatos y diligenciarlos	Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO	DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	*Formatos de registro y control debidamente diligenciados. * Listas de chequeo cumplimiento de normas.	
			Participar en la construcción de mercado, técnico, organizacional, legal y financiero de la unidad	1. ESTRUCTURACION ESTUDIO DE			Video plan de negocios, cuestionario, contextualizacion				Relaciona correctamente los diferentes conceptos relacionados con el plan de negocio. / Describe los componentes del modelo de negocio de acuerdo a la		

		PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN	productiva según procedimientos de la empresa Registrar la información de las actividades para la creación de unidades productivas, según los procedimientos de la empresa	1. ESTRUCTURACIÓN ESTUDIO DE MERCADO	30	0	magistral estudio de mercado, diseño de imagen corporativa, actividades para contextualizar tematica, video negociacion	aula de clase, espacio exterior para desarrollar formacion	(Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas (consumibles): fotocopias de talleres y material textual, hojas de papel, cartulinas, papel bond, publicidad, cinta adhesiva	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	metodología propuesta, según la naturaleza de la unidad productiva. / presenta la imagen corporativa. / Propone creativamente ideas para el desarrollo de su plan de negocios., analizando variables tecnológicas, económicas, sociales, del entorno. / Determina el precio de oferta y demanda. / caracteriza los procedimientos para la constitución de organizaciones empresariales que respondan a los intereses de asociatividad o emprendimiento de la comunidad según normatividad vigente. / Desarrolla procesos administrativos y de motivación permanente para garantizar la cohesión de la comunidad para el logro de los intereses asociativos y emprendedores, según requerimientos normativos. / Diseña estrategias de mercadeo para la colocación del producto en el mercado. / Define de acuerdo a la política organizacional, los modelos para la gestión administrativa de los recursos. /	Cuestionario, Actividades de reflexión y estudios de casos, proyecto de vida, emprendimiento, idea de negocio, observación Lista de Chequeo Talleres, actividades	
			registrar la información de las actividades para la creación de unidades productivas, según los procedimientos de la empresa	2. ESTRUCTURACION ESTUDIO TECNICO			contextualizacion estudio tecnico, lectura debate, estructuracion plan						
				3. ESTRUCTURACION ESTUDIO ORGANIZACIONAL			conceptualizacion magistral aspectos del estudio organizaional, desarrollo de asamblea: organigrama, reglamento; docuemnto plan de negocios						
EJECUTAR	ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A REQUERIMIRENTOS TECNICOS SEGUN NORMATIVIDAD	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO .	IDENTIFICAR, REALIZAR Y REGISTRAR LOS REQUERIMIENTOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO	70	0	Inspección u observación directa. Demostraciones y prácticas en planta. Estudio de caso.	Planta de procesamiento	Agentes de limpieza y desinfección, materias primas, insumos, aditivos, equipos y herraientas para procesamiento, hojas de registro, lápices, fotocopias, marcadores	INSTRUCTOR TÉCNICO	* CUMPLE LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA SEGURIDAD Y SALUBRIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMALIZACIÓN VIGENTE. * HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. * APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO SEGÚN NORMALIZACIÓN Y ASUMIENDO RESPONSABILIDAD SOCIAL	* Lavado de manos en el área de trabajo * Hábitos de seguridad e higiene durante el proceso. * Presentación personal y porte de dotación de manipulación de alimentos. * Desarrolla las actividades de procesamiento acorde ala normatividad vigente.	
		290801022 EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	4. PREPARAR GOLOSINAS ARTESANALES DE CHOCOLATE SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	REALIZAR LA TRANSFORMACIÓN EN GRANO DE CACAO, FERMENTACIÓN, SECADO DEL GRANO, TIPO DE CACAO CRIOLLO, FORASTERO Y TRINITARIO, CONTROL DE CALIDAD, LIMPIEZA, TOSTADO DEL GRANO (NIBS) . CONVIRTIÉNDOSE EN MATERIAS PRIMAS DE LA REGIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS COMO: PASTA DE CACAO (PRENSADO DE LA PASTA DE CACAO, LA TORTA DE CACAO, LA MANTECA DE CACAO. PARA LUEGO DESARROLLAR LA FORMULACIÓN DE COBERTURA, MEZCLADO	70	0	Inspección u observación directa. Demostraciones. Elaboración de productos de cacao , chocolateria artesanal Elaboración y diligenciamiento de flujogramas y listas de chequeo.	Planta de procesamiento	Materias primas, aditivos, insumos, maquinaria y equipo de procesamiento, agentes de limpieza y desinfección.	INSTRUCTOR TÉCNICO	*DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, SUB PRODUCTOS DE CACAO Y DULCERÍA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS *DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA DE CHOCOLATERIA ARTESANAL Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN * ENTREGA EL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA	* Lista de chequeo de alistamiento de materias primas. * Realiza proceso de elaboración de productos acorde a los flujogramas y formulaciones. * Entrega producto en condiciones óptimas, debidamente empacado y etiquetado	
		PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN	DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	1. Realizar con su grupo de trabajo el proceso de documentación, referente a los diferentes procesos y procedimientos que se deberán implentar una vez establecida la UP.	20	0	Estructuración conceptual. Uso de Instrumentos Gráfico-semánticos	Escuela corregimiento de Canoas	Material de apoyo, lecturas, papel lapiceros tablero y marcadores.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	La estructura de la unidad productiva cumple con los parametros establecidos en la MATRIZ DE SEGUIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	EVIDENCIA DE PRODUCTO Informe de cumplimiento del analisis realizado frente a la matriz de seguimiento de la UP.	
				1. Realicen la lectura (componentes tecnicos del mercardo) y de acuerdo con dicha lectura determinen y articulen estos componentes con la estructura económica de la región y con base en esto elaboren un cuadro de procesos en el cual se definan las estrategias para la implementación del proyectos.2. Ralicen la lectura de los componentes legales para la conformación de la unidad productiva y establezcan de comun acuerdo la asignación de los roles correspondientes a la conformación de la junta directiva de la UP.3. Elaborar con su grupo de trabajo el plan de negocio teniendo en cuenta los parametros propuestos en el Lienzo Canvas.	15	0	Simulación y estudio de caso, Representación gráfica de los procedimientos	Escuela corregimiento de Canoas	Material de apoyo, lecturas, papel lapiceros tablero y marcadores.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	En la estructura organizacional de la UP los lineamientos metodologicos del proceso de la unidad estan de acuerdo con las caracteristicas del entorno y de la proyección de la unidad.	EVIDENCIA DE PRODUCTO Implementación de la estructura organizacional en la cual se contemplen, jerarquias, estrategias metodologicas de los procesos de la unidad y aspectos financieros de la misma	
	CONCEPTUALIZACION Y APLICACIÓN DE LA ESTRUCTURACION DEL PLAN DE NEGOCIO EN LA U.P	PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN	VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	RELICE UNA COMPARACION QUE POSIBILITE EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO DE LA UP SEGÚN LOS PARAMETROS ESTRABLECIDOS EN EL PROYECTO EMPRESARIAL, REGISTRANDO LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LA MATRIZ DE SEGUIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	10	0	talleres y ejercicios practicos	aula de clase, espacio exterior para desarrollar formacion	(Equipos/Herramientas): video beam, tablero, marcadores, borrador, Mesas, sillas (consumibles): fotocopias de talleres y material textual, hojas de papel, cartulinas, papel bond, p cinta adhesiva	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	La estructura de la unidad productiva cumple con los parametros establecidos en la MATRIZ DE SEGUIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	EVIDENCIA DE PRODUCTO Informe de cumplimiento del analisis realizado frente a la matriz de seguimiento de la UP.	
			RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	REALICE LA REVISIÓN DEL PROYECTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y FINALIZADA DICHA REVISIÓN ELABOREN UN CUADRO DE COHERENCIA ENTRE LA ESTRUCTURA PLANTEADA EN LA UNIDAD PRODUCTIVA Y LAS ESTRATEGIAS PLANTEADAS EN LA PLANEACIÓN, A PARTIR DE ELLO REALICEN LA MATRIZ DOFA QUE PERMITA			cuestrionario, participacion activa					

EVALUAR	Verificar el cumplimientos de las BPM en el proceso de elaboración de productos de cacao y chocolatería artesanal (Subproductos)	290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	3. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE ( )	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BPM EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO DE ALISTAMIENTO Y PRODUCCIÓN	20	0	Práctica en planta de procesamiento	Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO	* DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO * ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	• Registrar la información de las operaciones * Registra la palicación de contingencias. * Diligencia formatos de registro y control.	
	Realizar el diligenciamiento de formatos de registroy control		2. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	DISEÑAR Y DILIGENCIAR FORMATOS DE REGISTRO Y CONTROL	15	0	Diseñar formatos y diligenciados	Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO	DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	*Formatos de registro y control debidamente diligenciados. * Listas de chequeo cumplimiento de normas.	
	EVALUACIÓN DE PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN AGROINDUSTRIAL DEL CACAO Y MATERIAS PRIMAS PARA LA OBTENCIÓN DE DERIVADOS DEL CACAO	290801022 EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	3. AJUSTAR EL PROCESO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	REALIZAR LA OBSERVACIÓN DIRECTA DEL PROCESO DE FABRICACIÓN PARA CONTROLAR LAS VARIABLES EN CADA ETAPA (ANTES-DURANTE Y DESPUÉS) - CASOS REALES DE PRODUCCIÓN EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO Y CONFITERÍA DEL CACAO	50	0	Práctica en planta de procesamiento	Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR TÉCNICO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE DERIVADOS DEL CACAO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Diligencia formatos de registro y control acordes al proceso verificado.	