

Fecha de Elaboración
Denominación del Programa de Forn
Modalidad de Ejecución
Código y versión del Programa
Nombre del Proyecto (Si es formación
Código del Proyecto (Si es formación
Instructor(es) que elabora la planeación p

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA

ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
	Identificar la producción y comercialización de confitería y dulcería de la zona.	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

PLANEACION	Definir los productos con su Respectiva ficha técnica, para la producción y comercialización, de acuerdo a las exigencias del mercado.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
	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.

	ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A REQUERIMIRENTOS TECNICOS SEGUN NORMATIVIDAD	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

EJECUTACION	Procesar materias primas e Insumos para la elaboración de Diferentes productos de confitería y dulcería, de acuerdo a la normatividad vigente y el portafolio de productos.	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

EVALUACION	Verificar el cumplimientos de las BPM en el proceso de elaboración de productos de dulcería y confitería.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
	Realizar el diligenciamiento de formatos de registroy control	
	EVALUACIÓN DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE MATERIAS PRIMAS PARA LA OBTENCIÓN DE DULCES Y CONFITES ARTESANALES	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

	Elaborar el plan de comercialización de la unidad.	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

nación	
a	
Titulada)	
Titulada)	
	Nomb
pedagógica	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR

ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	CONCEPTUALIZACIÓN DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA Y RECONOCIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	PROPORCIONAR AL APRENDIZ FORMULACIONES DE ALIMENTOS, PARA QUE DETERMINE, MEDIANTE LOS CÁLCULOS DE CANTIDADES, LA MATERIA PRIMA E INSUMO REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DEL ALIMENTO RESPECTIVO.
Identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación.	Identificar las caracteristicas de un emprendedor asociado a las actividades de la Unidad Productiva.

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	DAR A CONOCER AL APRENDIZ LA IMPORTANCIA DE REGISTRAR EN UN FORMATO EL CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS CONDICIONES SANITARIAS Y CUMPLIMIEMTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA
Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación.	Identificar las necesidades del sector economico en la region
	Determinar ideas de negocio que satisfagan las necesidades del sector economico en la region
	Determinar los componentes de la identidad corporativa para mi idea de negocio

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	Identificar, realizar y registrar los requerimientos de higiene y desinfección de la planta de procesamiento
ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	Realizar la transformación de frutas y materias primas de la región para la obtención de dulces y confites artesanales teniendo en cuenta los requerimientos d e proceso.
	Apropiar los conceptos generales del modelo de negocios canvas a los procesos de comercializacion de la unidad productiva.

Distribuir los recursos para la elaboracion del proyecto según cronograma y presupuesto definido.	Desarrollar la propuesta de valor de la idea de negocio considerando la segmentacion de mercado y la relacion con los clientes
	Organizar los canales de comunicación y distribucion, los recursos claves y actividades claves asociadas al modelo de negocio de la unidad productiva
	Construir la estructura de costos, las fuentes de ingresos y los socios claves del modelo de negocios de la unidad productiva.

	Integrar el balance general y el estado de resultados al modelo de negocios de la unidad productiva.
	Construir la estructura organizacional y las normas de la unida productiva
MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA	Verificar el cumplimiento de las BPM en las diferentes etapas del proceso de alistamiento y producción
AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS	Diseñar y diligenciar formatos de registro y control
ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	Realizar la observación directa del proceso de fabricación para controlar las variables en cada etapa.

Verificar la viabilidad del proyecto teniendo en cuenta los objetivos propuestos y requerimientos tecnicos.	Desarrollar una propuesta comercial de la unidad productiva
	Evaluar las estrategias comerciales de la unidad productiva.

EMPRENDEDOR EI

PRODUCCION DE CONFITER

res y Apellidos CARLOS MANUEL BUCHELI C.

Nombres y Apellidos

DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS
HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	

10	0	Analisis de casos Socializaciones, Cuestionarios, talleres
5	0	Talleres grupales
8	0	Mesa Redonda Estudio de casos Foro metodo de preguntas taller

10	0	Diseñar formatos y diligenciarlos
8	0	lluvia de ideas mapa conceptual taller rompecabezas
8	0	lluvia de ideas mapa conceptual taller rompecabezas barrido de texto
8	0	lluvia de ideas taller organizadores graficos estudio de caso

70	0	Inspección u observación directa. Demostraciones y prácticas en planta. Estudio de caso.
70	0	Inspección u observación directa. Demostraciones. Elaboración de productos de confitería y dulcería. Elaboración y diligenciamiento de flujogramas y listas de chequeo.
8	0	mapa mental metodo de preguntas rompecablezas barrido del texto estudio de caso taller

8	0	lluvia de ideas taller estudio de caso metodo de preguntas mapa conceptual practica
8	0	lluvia de ideas taller estudio de caso metodo de preguntas mapa conceptual practica
8	0	lluvia de ideas taller estudio de caso metodo de preguntas mapa conceptual practica

8	0	estudio de caso practica simulacion y juego aprendizaje basado en problemas
8	0	Lluvia de ideas debate ensayo taller
20	0	Práctica en planta de procesamiento
15	0	Diseñar formatos y doligenciarlos
50	0	Práctica en planta de procesamiento

5	0	debate ensayo taller
5	0	practica aprendizaje basado en problemas

23/03/2021

N PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITE
DULCERIA ARTESANAL

COMBINADA

96151517 V2

IA Y DULCERIA ARTESANAL EN EL DEPARTAMEN

2029005

Regional y Centr

Regional y Centr

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		
AMBIENTE	**MATERIALES DE FORMACIÓN**	**INSTRUCTORES RESPONSABLES**

AULA DE CLASE, PLANTA DE PROCESO	Marcadores, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR TÉCNICO
AULA DE CLASE, PLANTA DE PROCESO	Marcadores, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR TÉCNICO
Ambiente de Aprendizaje doptado de sillas, mesas, tablero, iluminacion, energia electrica.	Computador ,Video Beam, Tablero, 4 Marcadores borrables, Borrador, Resma papel tamaño carta, fotocopias, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL

Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO
Ambiente de Aprendizaje doptado de sillas, mesas, tablero, iluminacion, energia electrica.	Computador ,Video Beam, Tablero, 4 Marcadores borrables, Borrador, Resma papel tamaño carta, fotocopias, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL

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
Planta de procesamiento	Materias primas, aditivos, insumos, maquinaria y equipo de procesamiento, agentes de limpieza y desinfección.	INSTRUCTOR TÉCNICO

Ambiente de Aprendizaje doptado de sillas, mesas, tablero, iluminacion, energia electrica.	Computador ,Video Beam, Tablero, 4 Marcadores borrables, Borrador, Resma papel tamaño carta, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL

Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO
Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO
Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR TÉCNICO

Ambiente de Aprendizaje doptado de sillas, mesas, tablero, iluminacion, energia electrica.	Computador ,Video Beam, Tablero, 4 Marcadores borrables, Borrador, Resma papel tamaño carta, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL

RIA Y

TO DEL CAUCA

r**o de formación** SENA, CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

r**o de formación** SENA, CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

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.
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.
Identifica las caracteristicas del perfil de un emprendedor según requerimientos del proyecto y necesidades del sector productivo.	DE CONOCIMIENTO El aprendiz reconoce e identifica el perfil de emprendedor asociado a las actividades de conformacion de la Unidad Productiva

DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	*Formatos de registro y control debidamente diligenciados. * Listas de chequeo cumplimiento de normas.
Identifica las necesidades del entorno para la generación e identificación de ideas de negocio de acuerdo con metodología planteada.	Determina los componentes mercado y el entorno de desarrollo en los procesos de comercializacion y definir los conceptos de identidad corporativa y direccinamiento estrategico. El aprendiz elabora de manera participativa la identidad corporativa y direccionamiento estretegico de la unidad productiva
Propone ideas de negocios que satisfaga las necesidades del sector economico	Determina una idea de negocio que satisface las necesidades del sector economico en la region y formula un producto minimo viable
Determina los componentes de la identidad corporativa y los asocia a su unidad productiva	Incorpora los conceptos de identidad corporativa a la unidad productiva como estrategia de comercializacion de sus productos

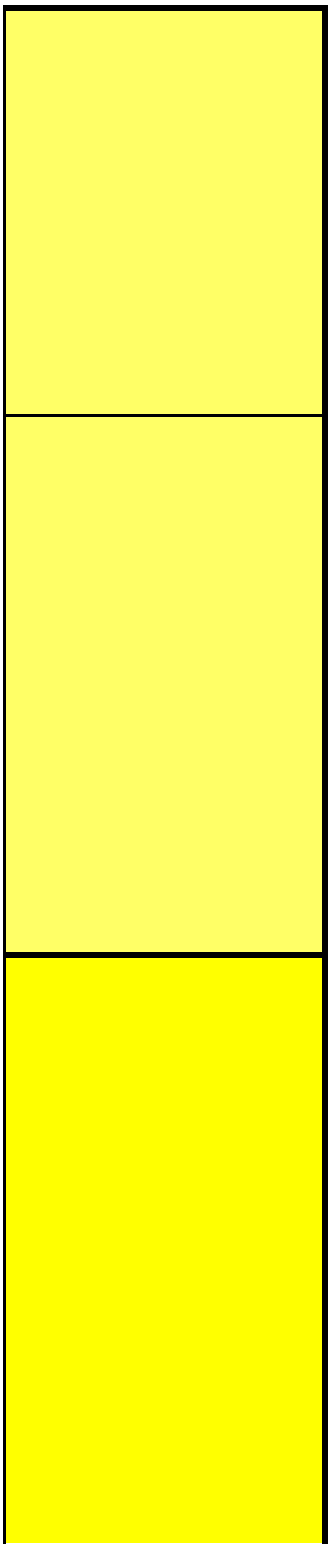
* CUMPLE LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA SEGURIDAD Y SALUBRIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMALIZACIÓN VIGENTE. * HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. * APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS EN LA 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.
*DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS *DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA CONFITERA 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
Incorpora los conceptos generales del modelo canvas y los relaciona con los factores estrategicos de su idea de negocio	Apropia los conceptos generales del modelo de negocios Canvas a los productos de comercializacion de la unidad productiva.

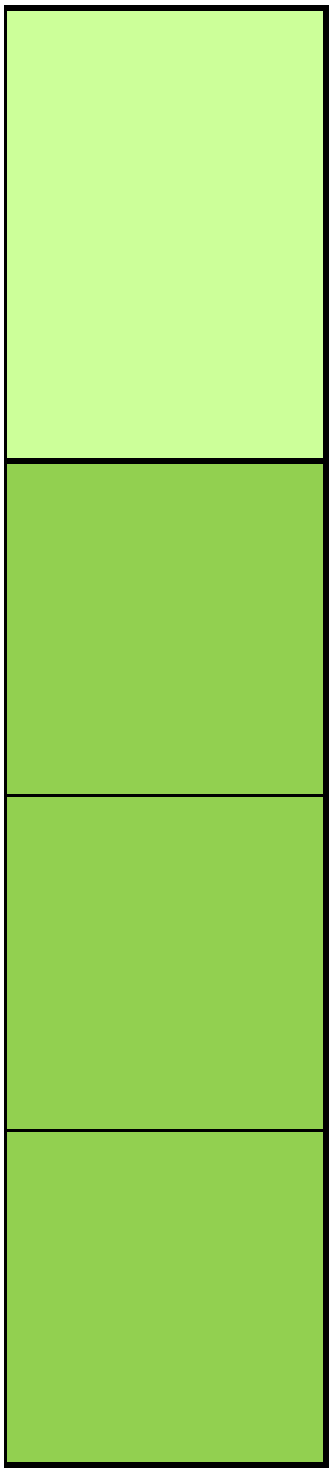
Desarrolla una propuesta de valor diferencial en su sector economico, identificando el segmento de mercado a satistafes y estableciendo estrategias de relacion con los clientes.	Define la propuesta de valor de su unidad productiva, estableciendo sus potenciales clientes e incorporando una relacion acosde con este segmento.
Define los canales de comunicación y distribucion de su propuesta de valor, estableciendo los recursos y actividades claves de la unidad productiva.	Incorpora los conceptos de canales de distribucion, recursos y actividades claves en su modelo de negocio.
Elabora una estructura de costos y fuentes de ingresos que le permitan obtener beneficios de su propuesta de valor.	Elabora la estructura de costos y fuentes de ingresos de manera pertinente en aras de definir sus ingresos y egresos que contribuyan a generar rentabilidad de la unidad productiva.

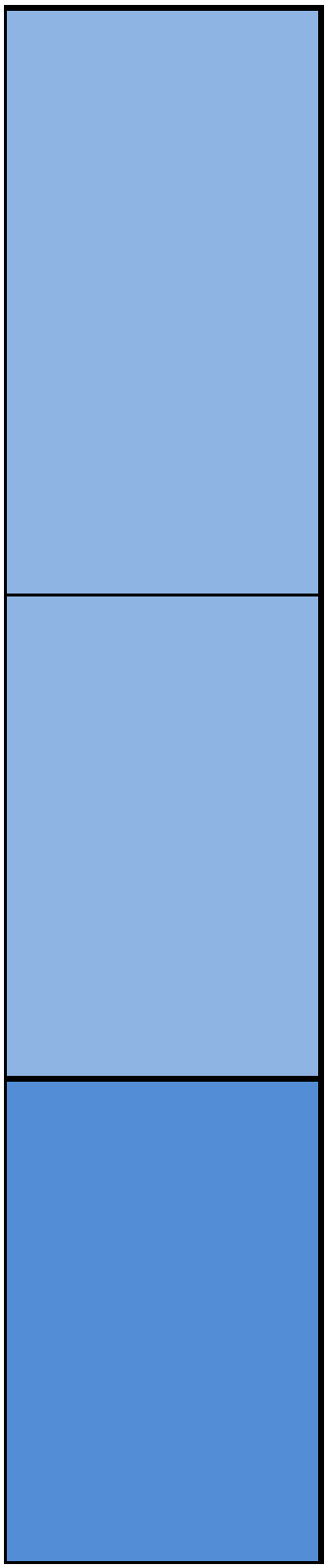
Desarrolla el balance general y estado de resultados de la unidad productiva como seguimiento a la contabilidad de su idea de negocio.	Elabora el balance general y el estado de resultado de la unidad productiva
Elabora la estructura organizacional y establece las normativas sobre las cuales se regira de la unidad productiva	Elabora la estructura organizacional y funcional, asi como la normatividad de la unidad productiva.
* 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.
DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	*Formatos de registro y control debidamente diligenciados. * Listas de chequeo cumplimiento de normas.
DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Diligencia formatos de registro y control acordes al proceso verificado.

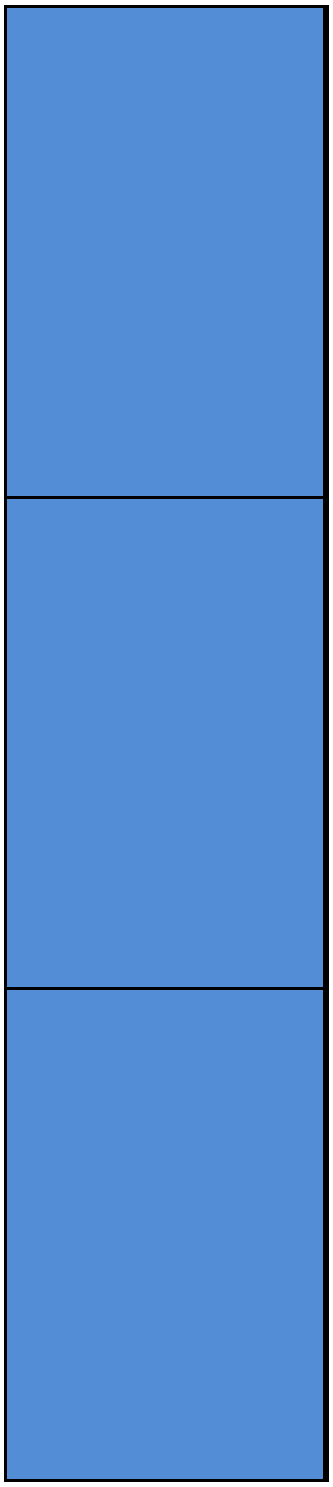
Elabora una propuesta comercial de su modelo de negocio, lanzando sus productos al mercado y buscando socios estrategicos que contribuya con la sostenibilidad de la unida d productiva.	Desarrollo de la propuesta comercial y evento de lanzamiento de su propuesta de valor según su modelo de negocio.
Evalua el desarrollo de su modelo de negocio y toma medidas para optimizar el proceso de sostenibilidad, innovacion y generacion de empleo.	Evaluacia la pertinencia del modelo de negocios que ha implementado la unidad productiva y desarrolla mejorar en aras de contribuir al desarrollo economico de la region.

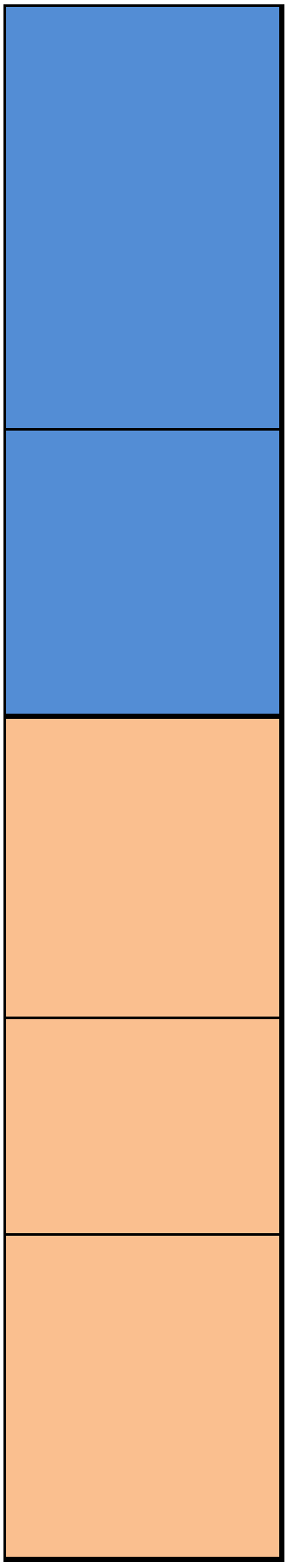
OBSERVACIONES

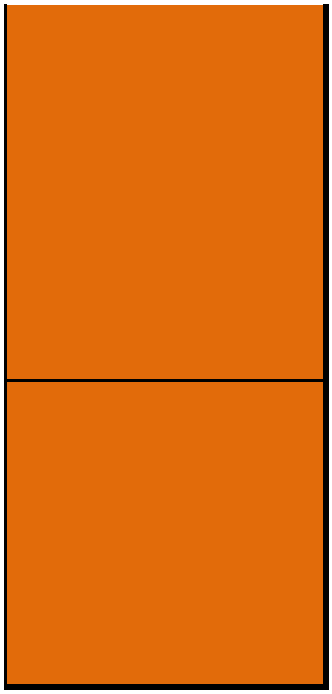












Fecha de Elaboración	fecha en que se elabora la planea
Denominación del Programa de Formación	denominación del programa como
Código y versión del Programa	código y versión del programa cor
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	Denominación del Proyecto como
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	código del Proyecto como aparece
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	nombre y datos del equipo de inst

ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	FASE DE PROYECTO (solo titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACT APRENDIZAJ
					HORAS TRABAJO DIRECTO
actividad del proyecto objeto de planeación pedagógica	fase del proyecto a la cual pertenece la actividad de proyecto	competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto	Resultados de aprendizaje asociados a la competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto	formule al actividad de aprendizaje de acuerdo a o citado en la guia de desarrollo curricular	horas trabajo directo con el instructor para desarrollar la actividad

ación pedagógica

o aparece en el diseño curricular publicado en el aplicativo SOFIA plus- con estado en ejecución

mo aparece en el diseño curricular publicado en el aplicativo SOFIA plus- con estado en ejecución

aparece en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado

e en aplicativo SOFIA plus- con estado en publicado

tructores o instructor que elabora la planeación pedagógica

TIVIDAD DE E (HORAS)	CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION
HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
horas de trabajo independiente del aprendiz	sume las horas de trabajo directo mas independiente y dividalo en 48	de acuerdo a la actividad formulada describa las didácticas activas que utilizará para su ejecucion	ambiente de aprendizaje para desarrollar la actividad (aula, laboratorio, unidad productiva) si es virtual el ambiente es el LMS dispuesto por el SENA	los materiales estan descritos en el proyecto formativo. Material de formación es todo recurso consumible o utilizable en el proceso de Formación, recuerde citar los materiales adecuados a la modalidad virtual para este tipo de programas	número de instructores para desarrollar la actividad	criterios de evaluación descritos en el progrma de formación para desarrollar la competencia

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
cite si la actividad es de producto, de desempeño o de conocimiento, según conceptos establecidos en la guía de diseño curricular (GFPI-G-08)	Las que considere el Instructor en su Planeación