Fecha de Elaboración
Denominación del Programa de Fo
Modalidad de Ejecución
Código y versión del Prograr
Nombre del Proyecto (Si es formació
Código del Proyecto (Si es formació
Instructor(es) que elabora la planeació

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA
		290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

ANALISIS	APROPIARCE DE LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS DEL CACAO Y BOMBONERIA ARTESANAL EN LA ZONA.	290801022 EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
		PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN
	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

PLANEAR	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
		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
		PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN

EJECUTAR	ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
		290801022 EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

EJECUTAR	A REQUERIMIRENTOS TECNICOS SEGUN NORMATIVIDAD	PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN
	CONCEPTUALIZACION Y APLICACIÓN DE LA ESTRUCTURACION DEL PLAN DE NEGOCIO EN LA U.P	PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN

EVALUAR	Verificar el cumplimientos de las BPM en el proceso de elaboración de productos de cacao y chocolateria artesanal (Subproductos)	290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
	Realizar el diligenciamiento de formatos de registroy control	
	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.

rmación	
na	
ón Titulada)	
n Titulada)	
n pedagógica	

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR
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

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.
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.
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

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 estrablecidos en el proyecto empresarial, registrando la información de acuerdo con la MATRIZ DE SEGUIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.
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
Participar en la construcción de mercado, técnico, organizacional, legal y financiero de la unidad 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. ESTRUCTURACION ESTUDIO DE MERCADO
registrar la información de las actividades para la creación de unidades productivas, según los	2. ESTRUCTURACION ESTUDIO TECNICO

unidades productivas, según los procedimientos de la empresa	3. ESTRUCTURACION ESTUDIO ORGANIZACIONAL
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
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,

	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.
DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	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.
VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	RELICE UNA COMPARACIÓN 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
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
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
2. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	DISEÑAR Y DILIGENCIAR FORMATOS DE REGISTRO Y CONTROL
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

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

EMPRENDEDOR EN PRC

COMERCIALIZACION Y PRODUCCION AF

Nombres y Apellidos CRISTIAN TROCHES

Nombres y Apellidos **AMPARO HINCAPIE BOLAÑOS**

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
5	0	Practicas guiadas.
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

5	0	Taller grupal ,Estructuración conceptual. Uso de Instrumentos Gráfico-semánticos
10	0	Diseñar formatos y diligenciarlos
30	0	Video plan de negocios, cuestionario, contextualizacion magistral estudio de mercado, diseño de imagen corporativa, actividades para contextualizar tematica, video negociacion
		contextualizacion estudio tecnico, lectura debate, estructuracion plan

		conceptualizacion magistral aspectos del estudio organizaional, desarrollo de asamblea: organigrama, reglamento; docuemnto plan de negocios
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 cacao , chocolateria artesanal Elaboración y diligenciamiento de flujogramas y listas de chequeo.

20	0	Estructuración conceptual. Uso de Instrumentos Gráfico-semánticos
15	0	Simulación y estudio de caso, Representación gráfica de los procedimientos
10	0	talleres y ejercicios practicos
		cuestrionario, participacion activa

20	0	Práctica en planta de procesamiento
15	0	Diseñar formatos y diligenciados
50	0	Práctica en planta de procesamiento

14/05/2020

)CESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL C

COMBINADA

96151519 V1

RTESANAL DE CACAO Y DERIVADOS EN EL DEPART

2028202

Regiona

Regiona

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
Cabecera Municipal	fotocopias de encuestas y lapiceros	INSTRUCTOR EMPRESARIAL
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

AULA DE CLASE	Marcadores, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR EMPRESARIAL
Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO
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	INSTRUCTOR EMPRESARIAL

	bond, publicidad, cinta adhesiva	
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

Escuela corregimiento de Canoas	Material de apoyo, lecturas, papel lapiceros tablero y marcadores.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL
Escuela corregimiento de Canoas	Material de apoyo, lecturas, papel lapiceros tablero y marcadores.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL
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

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

ACAO

ΓAMENTO DEL CAUCA

al y Centro de formación SENA, CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

al y Centro 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 deridos del cacao
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.**
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

TALLER DIAGNOSTICO DEL ENTORNO	Cuestionario debidamente resuelto, socializaciones sobre temas asignados con coherencia y acertividad.
DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	*Formatos de registro y control debidamente diligenciados. * Listas de chequeo cumplimiento de normas.
Relaciona correctamente los diferentes conceptos relacionados con el plan de negocio. / Describe los componentes del modelo de negocio de acuerdo a la 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	Cuestionario, Actividades de reflexión y estudios de casos, proyecto de vida, emprendimiento, idea de negocio, observación Lista de Chequeo

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. / Entrega caracterización de proveedores.	Talleres, actividades
* 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 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

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.
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
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.

* 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 DERIVADOS DEL CACAO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Diligencia formatos de registro y control acordes al proceso verificado.

OBSERVACIONES

Esta actividad se realiza por fuera del ambiente dado que es una practica requerida para el proceso de aprendizaje.







