JUNIO DE 2021

COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

ACTIVIDAD:

DESARROLLAREMOS EL TALLER DE COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR, ESTIMADO (A) APRENDIZ: EL EMPRENDIMIENTO ES UNA ACTITUD QUE HA ACOMPAÑADO A LA HUMANIDAD DESDE SIEMPRE, YA QUE ES LA CAPACIDAD QUE TIENEN LOS SERES HUMANOS DE REALIZAR ESFUERZOS ORIENTADOS HACIA EL LOGRO DE UNA META U OBJETIVO. DE ESTE MODO, A TRAVÉS DEL DESARROLLO DE SUS COMPETENCIAS, EL EMPRENDEDOR GENERA TRANSFORMACIONES EN SU ENTORNO QUE SE TRADUCEN EN BIENESTAR ECONÓMICO Y SOCIAL PARA LAS COMUNIDADES DONDE SU IDEA TIENE IMPACTO, CREANDO ASÍ UNA CULTURA DEL EMPRENDIMIENTO.

CON EL FIN DE DESCUBRIR Y POTENCIAR SU COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR, ESTA GUÍA DE APRENDIZAJE LE PERMITIRÁ IDENTIFICAR SUS CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS, FORTALECIENDO DE ESTE MODO SU PROYECTO DE VIDA Y FOMENTANDO UNA CULTURA DEL EMPRENDIMIENTO MEDIANTE LA GENERACIÓN DE BIENESTAR ECONÓMICO, SOCIAL Y TECNOLÓGICO DEL ENTORNO DONDE SU PROYECTO TENGA LUGAR.

LA PRESENTE GUÍA SE DESARROLLA EN VARIOS MOMENTOS, EN EL PRIMERO ENCONTRARÁ ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN Y SABERES PREVIOS, EN EL SEGUNDO SE PROPONEN ACTIVIDADES ORIENTADAS A LA APROPIACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO, SIGUIENDO LA METODOLOGÍA CICLO DEL APRENDIZAJE VIVENCIAL, Y FINALMENTE ENCONTRARÁ ACTIVIDADES ENCAMINADAS A LA TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO.

LEER LOS DOCUMENTOS DE LAS CARACTERISTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES INVESTIGAR Y DESARROLLAR LA TEMATICA E IMPLEMENTARLA FORTALECIONDO NUESTROS PROCESOS DE LOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES EN EL PROCESAMIENTO

ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

DE (PAN DE QUESO, MOGOLLA, DEDITOS, TORTAS ETC.) TOMAR EVIDENCIA FOTOGRAFÍCA.

ESTA ACTIVIDAD DEBERÁN SER REALIZADA EL DÍA JUEVES DURANTE EL HORARIO ACORDADO PARA NUESTROS ENCUENTROS ASINCRONICO Y PRESENCIALES DE (10:00 AM 18:00 PM).

IMPLEMENTACION EN LA FORMACION DE LAS NORMAS DE BIOSEGURIDAD Y DAR CUMPLIMIENTO PARA CONTROLAR LA PROPAGACION DEL VIRUS DEL SARS COV 2 O COVID 19, APLICANDO DISTANCIAMIENTO SOCIAL, EL LAVADO DE MANOS Y EL USO OBLIGATORIO DE TAPABOCAS.

DESARROLLO DEL TALLER

ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

EVIDENCIAS FICHA 2316015 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - DISTRACCION – VILLA ANA

SE INICIA LA FORMACION SOCIALIZANDO LOS PRODUCTOS QUE SE GENERAN DE LA FORMACION LA FICHA DE CREACION DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y LA ESTRUCTURA DE SEGUIMIENTO INTEGRADA, EN EL CONVERSATORIO ATENDIENDO A LAS ORIENTACIONES DEL INSTRUCTOR Y CON EL GRUPO SE ELIGE LA JUNTA DIRECTIVA DE LA UNIDAD COMFORMADA POR PRESIDENTE(A), VICEPRESIDENTE(A), SECRETARIO(A), TESORERO(A), VOCALES Y FISCALES.









ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

EVIDENCIAS FICHA 2316015 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - DISTRACCION – VILLA ANA







ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

EVIDENCIAS FICHA 2316015 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - DISTRACCION – VILLA ANA

LUEGO SE PROCEDIO A REALIZAR LA PRACTICA DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION (TORTA) APLICANDO LAS INDICACIONES TECNICA, EXPLICANDO LA FORMULACION, INGREDIENTES, PROCESO DE ELABORACION Y LOS DIFERENTES COSTOS DEL PRODUCTO, EL EMPACADO Y CONSERVACION PARA QUE LLEGUE AL CONSUMIDOR FINAL EN EXCELENTE CALIDAD E INOCUIDAD.







ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

EVIDENCIAS FICHA 2316015 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - DISTRACCION – VILLA ANA



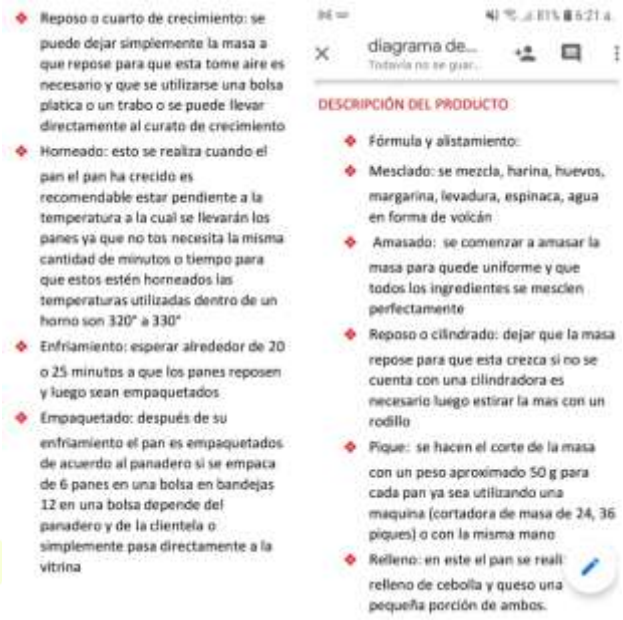



ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

EVIDENCIAS FICHA 2316015 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - DISTRACCION – VILLA ANA

ESTRUCTURA DE SEGUIMIENTO INTEGRADA

ITEM FLUJOGRAMA DE PROCESOS



- Reposo o cuarto de crecimiento: se puede dejar simplemente la masa a que repose para que esta tome aire es necesario y que se utilizarse una bolsa plática o un trabo o se puede llevar directamente al curato de crecimiento
- Horneado: esto se realiza cuando el pan el pan ha crecido es recomendable estar pendiente a la temperatura a la cual se llevarán los panes ya que no tos necesita la misma cantidad de minutos o tiempo para que estos estén horneados las temperaturas utilizadas dentro de un horno son 320° a 330°
- Enfriamiento: esperar alrededor de 20 o 25 minutos a que los panes reposen y luego sean empaquetados
- Empaquetado: después de su enfriamiento el pan es empaquetados de acuerdo al panadero si se empaca de 6 panes en una bolsa en bandejas 12 en una bolsa depende del panadero y de la clientela o simplemente pasa directamente a la vitrina

diagrama de...

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

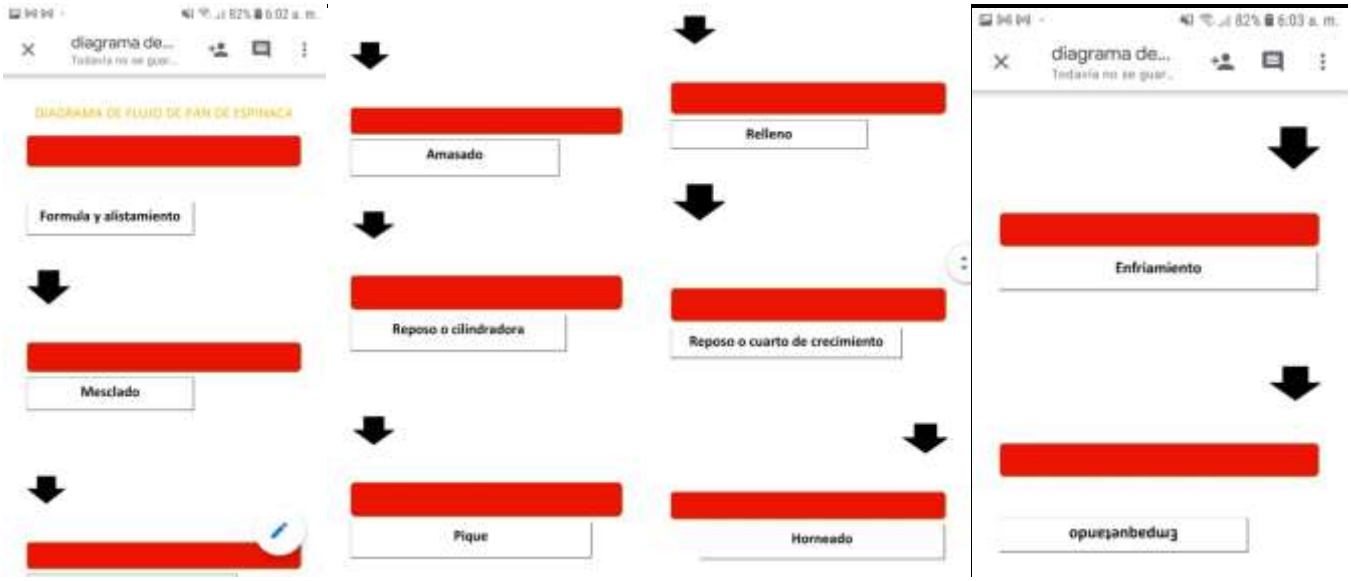
- Fórmula y alistamiento:
- Mesclado: se mezcla, harina, huevos, margarina, levadura, espinaca, agua en forma de volcán
- Amasado: se comenzar a amasar la masa para quede uniforme y que todos los ingredientes se mesclen perfectamente
- Reposo o cilindrado: dejar que la masa repose para que esta crezca si no se cuenta con una cilindradora es necesario luego estirar la mas con un rodillo
- Pique: se hacen el corte de la masa con un peso aproximado 50 g para cada pan ya sea utilizando una maquina (cortadora de masa de 24, 36 piques) o con la misma mano
- Relleno: en este el pan se reali relleno de cebolla y queso una pequeña porción de ambos.

ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

EVIDENCIAS FICHA 2316015 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - DISTRACCION – VILLA ANA



- Reposo o cuarto de crecimiento: se puede dejar simplemente la masa a que repose para que esta tome aire es necesario y que se utilizarse una bolsa platica o un trabo o se puede llevar directamente al curato de crecimiento
- Horneado: esto se realiza cuando el pan el pan ha crecido es recomendable estar pendiente a la temperatura a la cual se llevarán los panes ya que no tos necesita la misma cantidad de minutos o tiempo para que estos estén horneados las temperaturas utilizadas dentro de un horno son 320° a 330°
- Enfriamiento: esperar alrededor de 20 o 25 minutos a que los panes reposen y luego sean empaquetados
- Empaquetado: después de su enfriamiento el pan es empaquetados de acuerdo al panadero si se empaca de 6 panes en una bolsa en bandejas 12 en una bolsa depende del



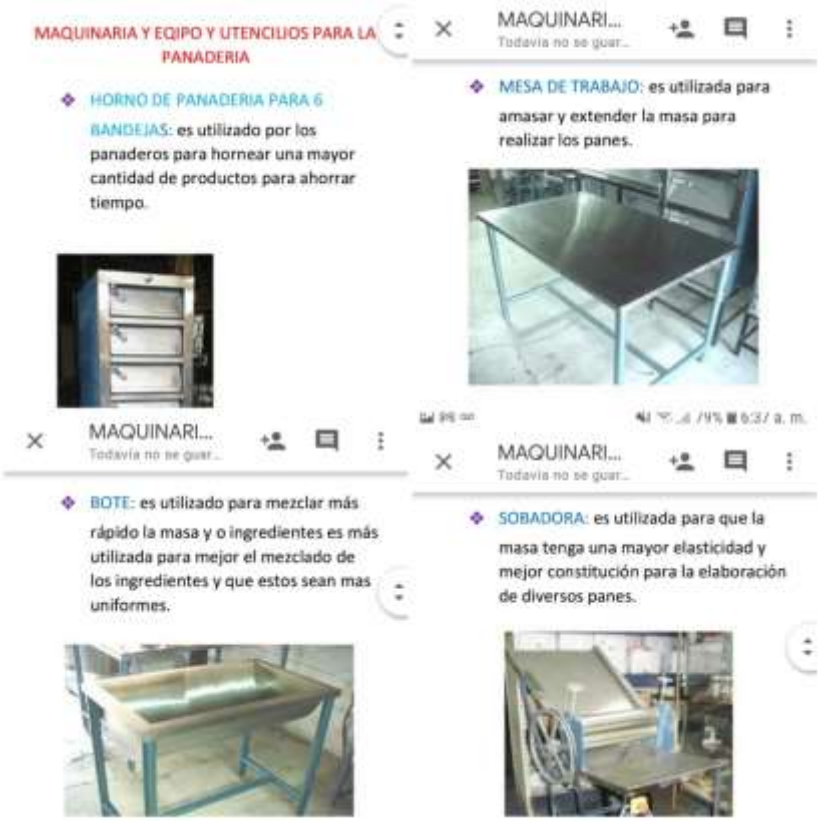
ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

EVIDENCIAS FICHA 2316015 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - DISTRACCION – VILLA ANA

ESTRUCTURA DE SEGUIMIENTO INTEGRADA

MAQUINARIAS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS





ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

EVIDENCIAS FICHA 2316015 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - DISTRACCION – VILLA ANA

- CLAVIJERO DE 24 BANDEJAS: sirve para dejar reposar los paneo o para dejar que los panes se enfríen luego de salir del horno.



- CORTADORA DE MASA DE 36 PIESAS: ayuda ahorrar tiempo al panadero para la elaboración de las porciones necesarias para realizar los panes es muy útiles ya que sus cortes son preciso y más rápidos.



- VITRINA DE PANADERIA: ayuda a que se muestra los productos ya realizados para que los consumidores puedan escoger evita que moscas o otros insectos puedan entrar y puedan contaminar los productos.



- CUARTO DE CRECIMIENTO: esto ayuda a que el crecimiento de los panes sea mayor y con esto poder realizar los panes con menos tiempo y mas rápido es una ayuda útil al momento de su producción masiva.

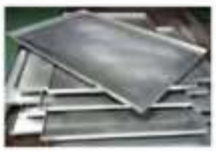




- RODILLOS: ayudan a extender la masa por la mesa de trabajo.



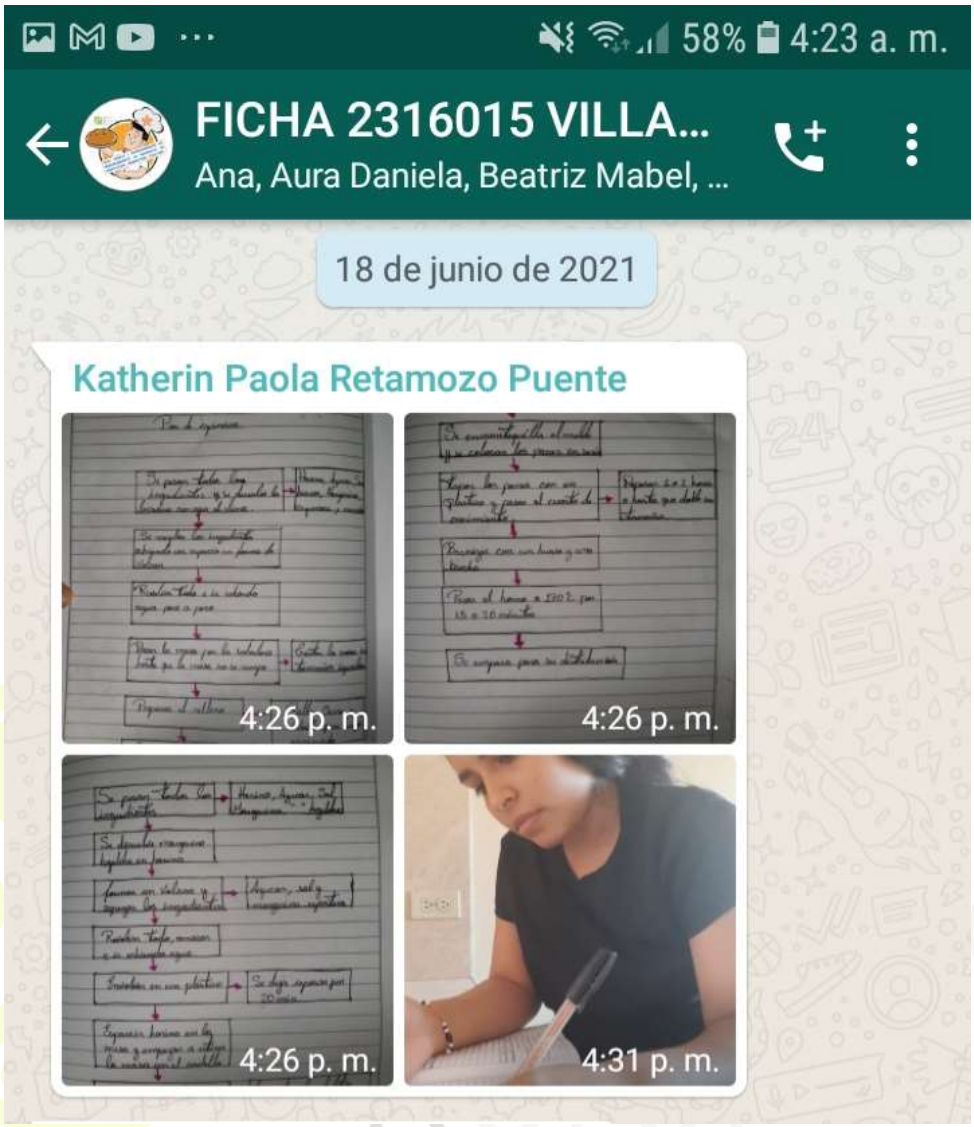
- BANDEJA DE ALUMINIO: son utilizados para colocar los panes en serie y que estos luego puedan ingresar al horno de manera más fácil también tiene diferentes tamaños son utilizados para dejar los panes para que puedan crecer o que estos se enfrien.



- COLADOR: se utiliza para tamizar la harina, azúcar y que esta puede venir con materiales que no son comestibles es para evitar que se dañe

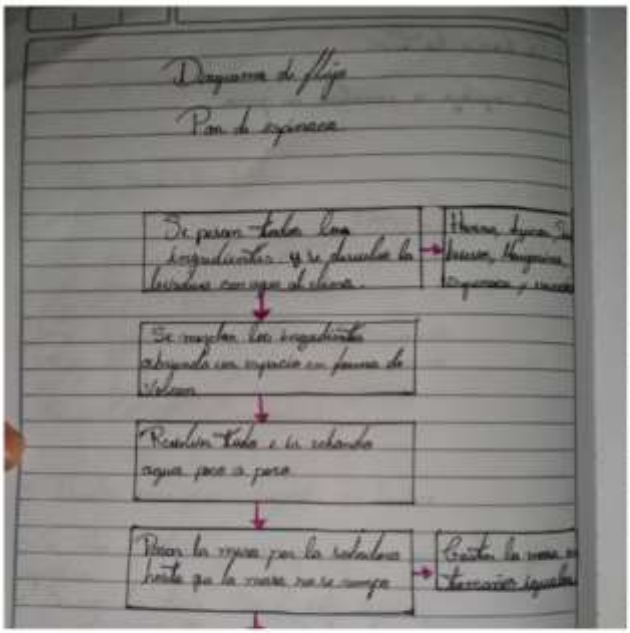
ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

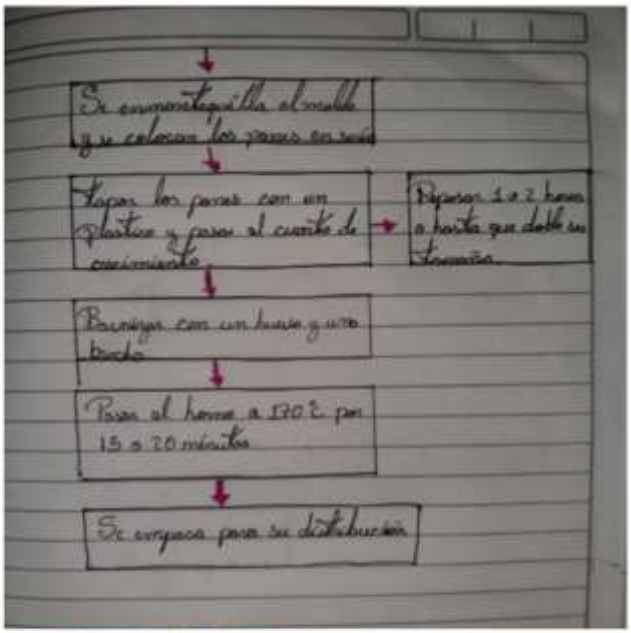
EVIDENCIAS FICHA 2316015 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - DISTRACCION – VILLA ANA



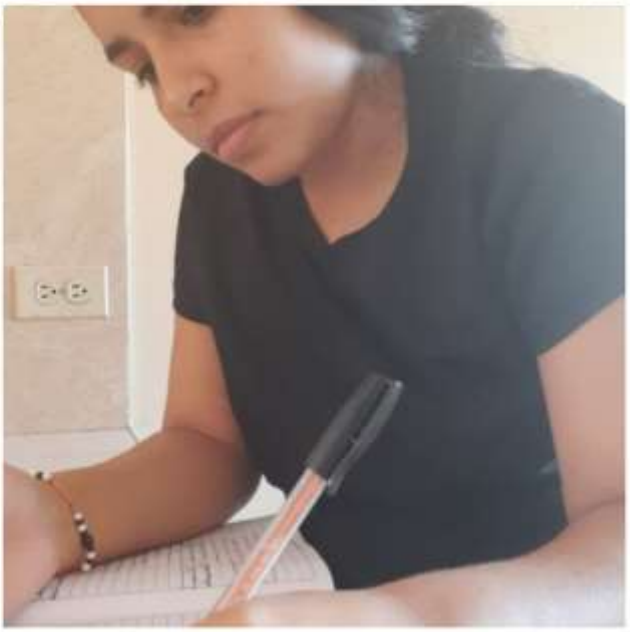
ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

EVIDENCIAS FICHA 2316015 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - DISTRACCION – VILLA ANA









ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725

HORNO PANADERÍA 6 BANDEJAS: sirve para hornear productos panificables, tortas, pane etc.

MESA DE TRABAJO: Debe ser de acero, com su nombre lo indica es para realizar los trabajos, ordenar los ingredientes, amasado, alisado y preparar las mezclas.

BOTE: Sirve para mezclar preparaciones.

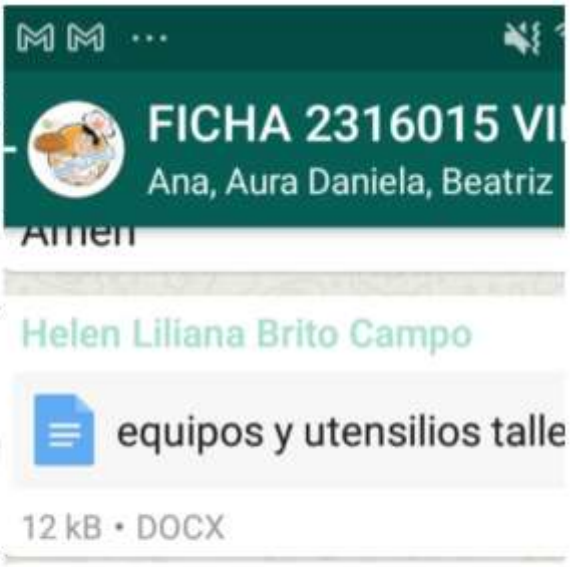
SOBADORA: sirve para amasar, estirar y darl elasticidad a la masa para realizar panes.

CLAVIJERO: se utiliza para organizar y coloca las bandejas.

CORTADOR DE MAS (36 PIQUES). También llamada porcionadora, esta sirve para porcionar o cortar la masa del mismo tamañ y gramaje.

VITRINA PANADERA: sirve para exhibir los productos que se van a comercializar.

CUARTO DE CRECIMIENTO: Este equipo es utilizado para colocar a reposar el pan, este equipo cuenta con un control de temperatur que al graduarlo ayuda a que la levadura contenida en el pan se reproduzca y aument su tamaño.



PESO: Es un equipo donde se pueden me (pesar) las cantidades de materia prima a utilizar.

BANDEJAS DE ALUMINIO. Son recipiente sobre los cuales se coloca los productos q van a hornear.

ESPATULA: sirve para extender preparaci (cremas, coberturas)

MOLDES: son utensilios que se utilizan pa hornear las preparaciones y darle la figur deseada.

ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO
INSTRUCTOR: COMERCIALIZACION
aamartinez@sena.edu.co
3185462725