DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151451	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/12/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	300 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa Emprendedor en procesamiento y comercialización de productos derivados de frutas y hortalizas, se creó para brindar a este sector productivo, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, dando un alto valor agregado a las frutas y hortalizas provenientes del sector primario. Las diferentes zonas del país, cuentan con potencial productivo en cultivos de frutales hortalizas y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA es la institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260101021	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Acordar términos de negociación con los proveedores y clientes según objetivos y estrategias establecidas por la organización.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.
IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS PARTES.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA
REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NEGOCIACIÓN: CONCEPTO, CLASES, PROCEDIMIENTO, TÉRMINOS, IMPORTANCIA.
UNIDADES DE NEGOCIO: TIPOS, PROVEEDORES, CONSUMIDORES, DISTRIBUIDORES, COMPETENCIA.
ACUERDO COMERCIAL: DEFINICIÓN, CLASES, IMPORTANCIA.
PRODUCTO: DEFINICIÓN, CLASES, CARACTERÍSTICAS, FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.
SERVICIO: DEFINICIÓN, CLASES, FICHA TÉCNICA DEL SERVICIO.
FIJACIÓN DE PRECIOS: CONCEPTO, APLICACIÓN, PLAZOS, IMPORTANCIA.
COMUNICACIÓN: MEDIOS DE APOYO - MANUALES, CATÁLOGOS, PLEGABLES, FOLLETOS, DEMOSTRACIONES, DEGUSTACIONES, MEDIO VIRTUAL.
VENTA: CONCEPTO, OBJETIVOS, PLAN DE VENTA, COBERTURA DE LA VENTA, CANALES Y ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN.
REGISTROS: TIPOS, APLICACIÓN, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGAL, COMERCIAL.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE PROVEEDORES, CONSUMIDORES, DISTRIBUIDORES, COMPETENCIA.
PARTICIPAR EN LA NEGOCIACIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO.
APLICAR PROCEDIMIENTO DE NEGOCIACIÓN.
APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN EN LOS FORMATOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DIFERENCIA TIPOS DE NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON EL TIPO DE ORGANIZACIÓN
ENTREGA CARACTERIZACIÓN DE PROVEEDORES, CONSUMIDORES, DISTRIBUIDORES, COMPETENCIA, SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA.
REALIZA LA VENTA DE PRODUCTOS O SERVICIOS, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
PRESENTA TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN, SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
ENTREGA LOS REGISTROS DE LA VERIFICACIÓN Y DEL PROCESO DE NEGOCIACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TÉCNICO O TECNÓLOGO CON FORMACIÓN ESPECÍFICA EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIALIZACIÓN, ADMINISTRATIVAS Y AFINES. PROFESIONAL EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIALIZACIÓN,
Competencias mínimas	TRABAJAR EN EQUIPO, CONCILIADOR DE PROBLEMAS Y CONFLICTOS DE INTERÉS DE LOS GRUPOS, LIDERAR LA REALIZACIÓN DE TRABAJO INTERDISCIPLINARIO, CREATIVO, INNOVADOR PARA EL DESARROLLE DEL POTENCIAL DE LOS APRENDICES ADMINISTRA, PLANEAR, EVALUAR Y EJECUTAR DE PLANES DE COMERCIALIZACIÓN EMPRENDEDOR; ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS E INTERPERSONALES EN EL AMBIENTE PEDAGÓGICO.
Experiencia laboral y/o especialización	DOCES (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN DE PLANES DE COMERCIALIZACIÓN, PLANES DE NEGOCIO, CONFORMACIÓN DE MICROEMPRESAS Y EN MERCADEO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, ARTESANALES, AGROINDUSTRIALES O DE

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN
Higienizar equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfeccion.
Monitorear proceso de higienizacion según programa de limpieza y desinfeccion.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MATEMÁTICAS BÁSICAS
HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA, TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, TIPOS DE SUCIEDADES, FRECUENCIAS, CONTAMINANTES Y RIESGOS
SOLUCIONES: CONCEPTO,
SUSTANCIAS HIGIENIZANTES: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, USOS, PRESENTACIONES, MANEJO, FICHAS TÉCNICAS
EQUIPOS, ELEMENTOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS
NORMATIVIDAD : SANITARIA VIGENTE; SEGURIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTAL
RESIDUOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, DISPOSICIÓN
FORMATOS: REGISTROS , DILIGENCIAMIENTO

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ALISTAR LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ANTES DE INICIO DEL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN
DEFINIR LA TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
ORDENAR EN SECUENCIA LÓGICA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESO
EJECUTAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN
VERIFICAR LA APLICACIÓN DE LAS SUSTANCIAS DE HIGIENIZACIÓN
REPORTAR LAS NOVEDADES EN EL PROCESO
ACATAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE
DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DIFERENCIA LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
ALISTA LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
EJECUTA EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y FRECUENCIAS ESTABLECIDOS POR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
ENTREGA INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES Y NOVEDADES EN EL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	TÉCNICOS, TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, INGENIERO DE ALIMENTO Y/O AGROINDUSTRIAL, Y/O ÁREAS RELACIONADAS.
Competencias mínimas	TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN PROACTIVO PARA INDUCIR AL GRUPO HACIA LA CONFORMACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS SOSTENIBLES.

Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA COMO INSTRUCTOR EN EL SECTOR RURAL Y /O PRODUCTIVO

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801077	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.
REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE.
TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVIDAD: SALUD OCUPACIONAL, SEGURIDAD AMBIENTAL, ALIMENTARIA, NTC
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTUALIZACIÓN, CONTAMINANTES, MÉTODOS DE LIMPIEZA, HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA, CLASES DE DESINFECTANTES, CONCENTRACIONES, EFICIENCIA Y USO.
FRUTAS Y HORTALIZAS: FISIOLOGÍA, USOS
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CONCEPTOS, IMPORTANCIA, CARACTERÍSTICAS, APLICACIONES
EQUIPOS E INSTRUMENTOS: MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS
TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, VARIABLES, ALMACENAMIENTO, FLUJOGRAMAS DE PROCESO
TRATAMIENTOS TÉRMICOS: TIPOS, VARIABLES, APLICACIONES.
REPORTES Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, APLICACIÓN, PROCEDIMIENTOS.
EMPAQUE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, MATERIALES, TIPOS, CODIFICACIÓN, ROTULADO, MANIPULACIÓN
RESIDUOS: TIPOS, MANEJO Y DISPOSICIÓN

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DIFERENCIAR PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
ALISTAR LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPO, MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROCESO
SELECCIONAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS
DESINFECTAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS
ADECUAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS.
OPERAR LOS EQUIPOS DE TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS.
TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS
ENVASAR TÉCNICAMENTE LOS PRODUCTOS
ALMACENAR LOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CONFORME A LA NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS.
VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
DISPONER LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS
APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PREPARA LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPO, MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROCESO DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
DESCRIBE LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y LAS CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS DE CADA PRODUCTO.
DESINFECTA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA CADA PRODUCTO Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA.
TRANSFORMA FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ENVASA TÉCNICAMENTE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
ALMACENA DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CONFORME CON LA NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS
VERIFICA LAS CARACTERISTICAS DE LOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ALMACENADOS DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.
PRESENTA LOS REGISTROS DE LAS OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

Requisitos Académicos	TÉCNICOS, TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, INGENIERO DE ALIMENTO Y/O AGROINDUSTRIAL, Y/O ÁREAS RELACIONADAS.
Competencias mínimas	TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN PROACTIVO PARA INDUCIR AL GRUPO HACIA LA CONFORMACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS SOSTENIBLES

Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA COMO INSTRUCTOR EN EL SECTOR RURAL Y /O PRODUCTIVO

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
291101053	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Formular proyectos de acuerdo con los requerimientos de la empresa.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.
REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
ENTORNO: DEFINICIÓN, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, SECTORES, IMPORTANCIA, CARACTERIZACIÓN. FUENTE DE INFORMACIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS. UNIDAD PRODUCTIVA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA. EMPRESA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA. PROYECTOS: CONCEPTOS, TIPOS, VIDA ÚTIL. COMPONENTES: MERCADO, OPERACIÓN, ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO.

FUENTES DE FINANCIACIÓN: TIPOS, CLASES, SOLICITUDES.
MATEMÁTICAS BÁSICAS
INDICADOR: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS.
RENTABILIDAD: CONCEPTO, APLICACIÓN, IMPORTANCIA.
VIABILIDAD: DEFINICIÓN, APLICACIÓN, IMPORTANCIA.
REGISTROS: TIPOS, APLICACIÓN, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGAL, AMBIENTAL, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, TÉCNICA, COMERCIAL.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

INDAGAR EL MERCADO OBJETIVO PARA EL BIEN O SERVICIO DEL PROYECTO.
RECOGER INFORMACIÓN DE LAS DIFERENTES FUENTES.
PARTICIPAR EN LA DEFINICIÓN DE LOS COMPONENTES DEL PROYECTO.
ESTABLECER LA VIABILIDAD DEL PROYECTO.
PARTICIPAR EN LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO.
APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ENTREGA LA CARACTERIZACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
DESCRIBE LA ESTRUCTURA DEL PROYECTO, SEGÚN LA NATURALEZA DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.
PRESENTA LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN NECESIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y REQUISITOS DEL ENTE FINANCIERO.
PRESENTA EL PROYECTO DILIGENCIADO, SEGÚN REQUERIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
ENTREGA LOS REGISTROS DE LA VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD Y DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNICO O TECNÓLOGO CON FORMACIÓN ESPECÍFICA EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIALIZACIÓN, ADMINISTRATIVAS Y AFINES. PROFESIONAL EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIALIZACIÓN,
Competencias mínimas	TRABAJAR EN EQUIPO, CONCILIADOR DE PROBLEMAS Y CONFLICTOS DE INTERÉS DE LOS GRUPOS, LIDERAR LA REALIZACIÓN DE TRABAJO INTERDISCIPLINARIO, CREATIVO, INNOVADOR PARA EL DESARROLLE DEL POTENCIAL DE LOS APRENDICES ADMINISTRA, PLANEAR, EVALUAR Y EJECUTAR DE PLANES DE COMERCIALIZACIÓN EMPRENDEDOR; ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS E INTERPERSONALES EN EL AMBIENTE PEDAGÓGICO.
Experiencia laboral y/o especialización	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN DE PLANES DE COMERCIALIZACIÓN, PLANES DE NEGOCIO, CONFORMACIÓN DE MICROEMPRESAS Y EN MERCADEO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, ARTESANALES, AGROINDUSTRIALES O DE

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JANER EDUARDO CUBILLOS RENTERIA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	16/11/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	18/12/2012
Responsable del diseño	NIYIRETH ORTIZ OVIEDO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	18/12/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	18/12/2012
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 3500 programas Dir. Gral. DEPURACION	null. DIRECCIÓN GENERAL	16/01/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL	18/12/2012