SEPTIEMBRE 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

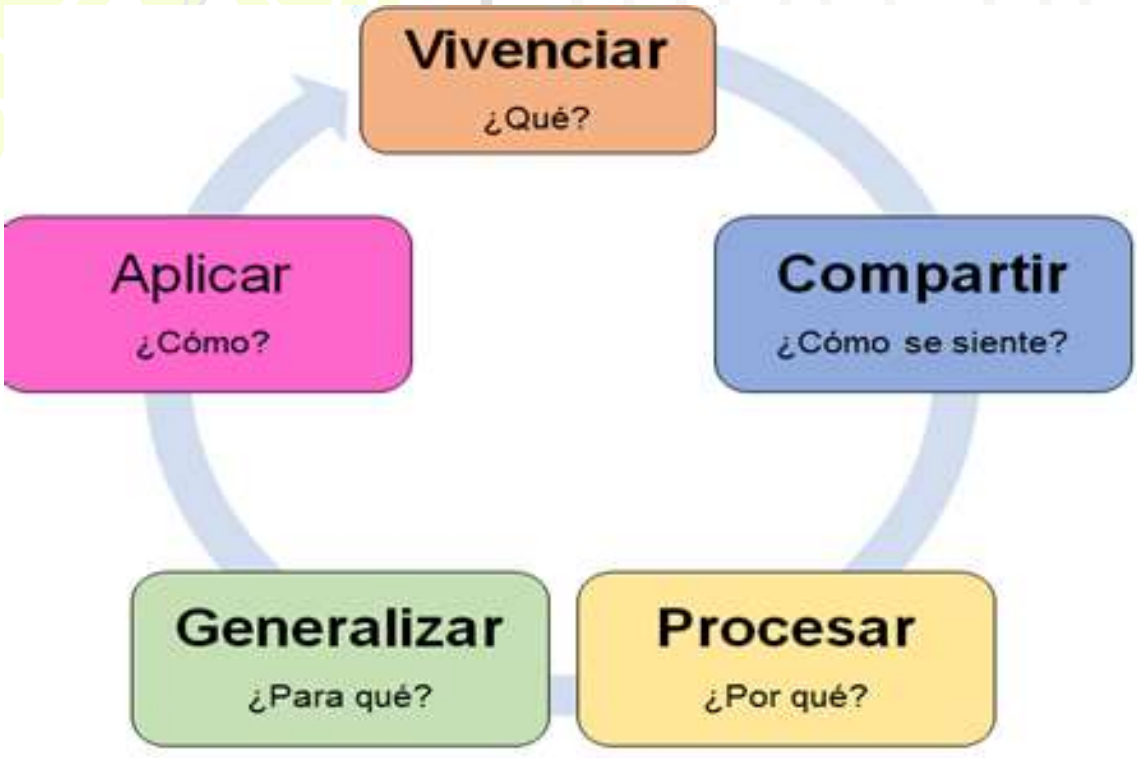
DE (PAN DE QUESO, MOGOLLA, DEDITOS, TORTAS ETC.) TOMAR EVIDENCIA FOTOGRAFÍCA.

ESTA ACTIVIDAD DEBERÁN SER REALIZADA EL DÍA VIERNES 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.

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO

A TRAVÉS DE LA METODOLOGÍA CICLO DEL APRENDIZAJE VIVENCIAL SE DESARROLLARÁN LAS ACTIVIDADES ORIENTADAS A LA APROPIACIÓN CONCEPTUAL, EL SIGUIENTE GRÁFICO REPRESENTA EL PROCESO



Ciclo del aprendizaje vivencial

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

Conocer las Características Emprendedoras Personales según el desarrollo de las dimensiones de la responsabilidad emprendedora.

A través de la TDA (Técnica Didáctica Activa) Método por proyectos, cada aprendiz recibirá del instructor dos herramientas: el "Diario de Fortalecimiento y la Diana de Valoración", la primera, le permitirá hacer un seguimiento a sus características emprendedoras personales, y la segunda, le ayudará a realizar una autoevaluación de las mismas. Dichas herramientas las diligenciará después al finalizar las actividades propuestas y de acuerdo con las indicaciones del instructor. De igual manera, se tomará como eje para la reflexión y el análisis la pregunta movilizadora.

Participe activamente con su equipo en el desarrollo de la actividad DESAFÍO DE LA TORRE:

Vivenciar:

A través de esta actividad, los aprendices descubrirán las características emprendedoras personales relacionadas con la autoeficacia de la *persona:* cumplir compromisos, tomar riesgos moderados, persistencia, autoconfianza y, exigir eficiencia y calidad.

Conforme un equipo de cuatro personas y asuma uno de los siguientes roles:

- **Tener los ojos cubiertos (1 aprendiz)**
- **Tener una mano atada a la espalda (2 aprendices)**
- **Tener sus dos brazos atados (1 aprendiz)**

Construya con su equipo una torre de naipes, la más alta de manera vertical (medida del piso al techo), para ello atienda las indicaciones del instructor. Junto a sus compañeros, defina la estrategia más apropiada para el logro del objetivo.

Duración: 30 minutos

Compartir:

Una vez se finalicen las construcciones con su equipo reflexione sobre:



- **¿Qué sintieron durante el desarrollo de la actividad?**
- **Si es equipo ganador, ¿qué sienten?**

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

- **Si el equipo tuvo la torre más baja ¿qué sienten?**
- ***Quienes tuvieron el rol de vendado*** **¿cómo se sintieron durante el desarrollo del ejercicio?**
- ***Quienes tuvieron ambas manos atadas,*** **¿cómo se sintieron durante el desarrollo del ejercicio?**

Duración: 10 minutos

Procesar:

- **¿Qué estrategia se empleó para construir la torre? ¿Tuvo que emplear más de una estrategia? ¿Por qué?**

- **¿Se sintió tentado a romper las reglas y salirse de su rol, pese a la advertencia de descalificación? ¿Por qué?**
- **¿En algún momento se pensó en utilizar a al compañero vendado para la construcción de la torre? ¿Por qué?**

Duración: 20 minutos

Generalizar:

Para construir una versión conceptual conjunta con el instructor efectúe lectura comprensiva del texto "Características emprendedoras asociadas a la autoeficacia de la persona" y en plenaria estructurar un concepto global.

Duración: 20 minutos

Aplicar:

Recapitule lo que considera valioso de aprender: *"¿cómo y de qué manera es aplicable a mi vida?".* Luego, señale en la Diana dónde se ubica en relación a las características emprendedoras personales analizadas y en el Diario de Fortalecimiento plantee y registre: "*¿dónde estoy y a dónde quiero llegar?".*

Duración: 10 minutos

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

EVIDENCIAS FICHA 2374229 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - HATONUEVO –GUAMACHITO

DESARROLLO DEL TALLER















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

EN EL DESARROLLO DEL TALLER LOS APRENDICES RECIBEN LAS INDICACIONES PARA EL PROCESAMIENTO, TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACION (PAN DE QUESO, BOCADILLO UTILIZANDO DIFERENTES RELLENOS), EN LA PRACTICA APLICAN LOS PROCESOS EN EL FLUJOGRAMA DE LA PRODUCCION, DETALLANDO EL PASO A PASO, CON TIEMPOS DE CADA ACTIVIDAD Y LOS RECURSOS NECESARIOS, SE ORIENTA AL EQUIPO DE TRABAJO PARA SACAR EL COSTO DE PRODUCCION AL PRODUCTO, TENIENDO EN CUENTA LOS COSTOS FIJOS, VARIABLES Y EL MARGEN DE UTILIDAD E IMPLEMENTAR LAS ESTRATEGIAS MAS EFECTIVAS DE ACUERDO AL ENTORNO PARA QUE EL PRODUCTO LLEGUE AL CONSUMIDOR FINAL EN EXCELENTE CALIDAD E INOCUIDAD.

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

EVIDENCIAS FICHA 2374229 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - HATONUEVO –GUAMACHITO

DESARROLLO DEL TALLER








EN EL DESARROLLO DEL TALLER LOS APRENDICES RECIBEN LAS INDICACIONES PARA EL PROCESAMIENTO, TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACION (PAN DE QUESO, BOCADILLO UTILIZANDO DIFERENTES RELLENOS), EN LA PRACTICA APLICAN LOS PROCESOS EN EL FLUJOGRAMA DE LA PRODUCCION, DETALLANDO EL PASO A PASO, CON TIEMPOS DE CADA ACTIVIDAD Y LOS RECURSOS NECESARIOS, SE ORIENTA AL EQUIPO DE TRABAJO PARA SACAR EL COSTO DE

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

PRODUCCION AL PRODUCTO, TENIENDO EN CUENTA LOS COSTOS FIJOS, VARIABLES Y EL MARGEN DE UTILIDAD E IMPLEMENTAR LAS ESTRATEGIAS MAS EFECTIVAS DE ACUERDO AL ENTORNO PARA QUE EL PRODUCTO LLEGUE AL CONSUMIDOR FINAL EN EXCELENTE CALIDAD E INOCUIDAD.

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

EVIDENCIAS FICHA 2374229 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - HATONUEVO –GUAMACHITO

DESARROLLO DEL TALLER











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

EN EL DESARROLLO DEL TALLER LOS APRENDICES RECIBEN LAS INDICACIONES PARA EL PROCESAMIENTO, TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACION (PAN DE QUESO, BOCADILLO UTILIZANDO DIFERENTES RELLENOS), EN LA PRACTICA APLICAN LOS PROCESOS EN EL FLUJOGRAMA DE LA PRODUCCION, DETALLANDO EL PASO A PASO, CON TIEMPOS DE CADA ACTIVIDAD Y LOS RECURSOS NECESARIOS, SE ORIENTA AL EQUIPO DE TRABAJO PARA SACAR EL COSTO DE PRODUCCION AL PRODUCTO, TENIENDO EN CUENTA LOS COSTOS FIJOS, VARIABLES Y EL MARGEN DE UTILIDAD E IMPLEMENTAR LAS ESTRATEGIAS MAS EFECTIVAS DE ACUERDO AL ENTORNO PARA QUE EL PRODUCTO LLEGUE AL CONSUMIDOR FINAL EN EXCELENTE CALIDAD E INOCUIDAD.

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

EVIDENCIAS FICHA 2374229 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - HATONUEVO –GUAMACHITO

DESARROLLO DEL TALLER








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

EVIDENCIAS FICHA 2374229 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - HATONUEVO –GUAMACHITO








EN EL DESARROLLO DEL TALLER LOS APRENDICES RECIBEN LAS INDICACIONES PARA EL PROCESAMIENTO, TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACION (TORTAS) EN LA PRACTICA APLICAN LOS PROCESOS EN EL FLUJOGRAMA DE LA PRODUCCION, DETALLANDO EL PASO A PASO, CON TIEMPOS DE CADA ACTIVIDAD Y LOS RECURSOS NECESARIOS, SE ORIENTA AL EQUIPO DE TRABAJO PARA SACAR EL COSTO DE PRODUCCION AL PRODUCTO, TENIENDO EN CUENTA LOS COSTOS FIJOS, VARIABLES Y EL MARGEN DE UTILIDAD E IMPLEMENTAR LAS ESTRATEGIAS MAS EFECTIVAS DE

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

ACUERDO AL ENTORNO PARA QUE EL PRODUCTO LLEGUE AL CONSUMIDOR FINAL EN EXCELENTE CALIDAD E INOCUIDAD.

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