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 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.

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

EVIDENCIAS FICHA 2376551 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - URUMITA

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 PRODUCCION AL PRODUCTO, TENIENDO EN CUENTA LOS COSTOS FIJOS, VARIABLES Y EL MARGEN DE UTILIDAD E IMPLEMENTAR LAS ESTRATEGIAS MAS EFECTIVAS DE ACUERDO

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

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 2376551 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - URUMITA

DESARROLLO DEL TALLER








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

EVIDENCIAS FICHA 2376551 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - URUMITA







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 2376551 EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION - URUMITA

TORTAS









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 (TORTAS), EN LA PRACTICA APLICAN LOS PROCESOS EN EL FLUJOGRAMA DE LA PRODUCCION, DETALLANDO EL PASO A PASO, DE LAS ACTIVIDADES LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS, EL TIEMPO DE EJECUCION DE CADA ACTIVIDAD Y LOS RECURSOS NECESARIOS (MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS), 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