

<div><div></div><div>GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO PLANACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR FORMA DE PLANIFICACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO</div></div>															
Fecha de Elaboración			23/03/2021												
Denominación del Programa de Formación			EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS												
Modalidad de Ejecución			MIXTA												
Código y versión del Programa			06000001 V1												
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)			CONFORMACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS EN LOS DIFERENTES MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA												
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)			2237809												
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica			Nombres y Apellidos				DINA ALEJANDRA SOLÍS JIMÉNEZ							Regional y Centro de formación SENA CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	
			Nombres y Apellidos											Regional y Centro de formación SENA CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS	
FASE DE PROYECTO (a) o programa de estudio	ACTIVIDAD DE PROYECTO (a) o programa de estudio	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDACTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TÍPICOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES		
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES					
ANÁLISIS	DEFINIR LA UNIDAD PRODUCTIVA TENIENDO EN CUENTA EL DIAGNÓSTICO Y EL SISTEMA DE NEGOCIACIÓN	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGUN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.	IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGUN EL DIAGNÓSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO	Identificar las necesidades del sector económico en la región	5	0	Mesa Redonda Estudio de casos Foro reunión de propietarios taller	Entorno de Aprendizaje después de clases Foro reunión de propietarios taller taller taller energía eléctrica	Computador, Video Beamer, Tablet, 4 Móviles, tabletas, Smartphone, Pizarra papel tamaño carta, fotocopias, lapiceros.	INSTRUCTOR TECNICO	Identifica las características del perfil de un emprendedor según requerimientos del proyecto y necesidades del sector productivo.	DE CONOCIMIENTO El aprendiz reconoce e identifica el perfil de un emprendedor acorde a los estándares de conformación de la Unidad Productiva			
		REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGUN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.	IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS PARTES.	Determinar ideas de negocio que satisficgan las necesidades del sector económico en la región	5	0	Talleres grupales	AULA DE CLASE, PLANTA DE PROCESO	Mapas, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR TECNICO	DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO SEGUN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN	Lista de chequeo diligenciada donde se verifican las materias primas, aditivos e insumos requeridos para la elaboración de los productos.			
EJECUCIÓN	EVIDENCIAR EL PROCESO DE CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y LA NEGOCIACIÓN DE BIENES O SERVICIOS	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGUN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.	REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGUN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.	15	0	Inspección a comercios directos. Diálogos con proveedores y clientes Estudio de caso.	AULA DE CLASE, PLANTA DE PROCESO	Mapas, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	Reconoce quienes son los proveedores y clientes actores	Lista de proveedores y clientes potenciales			
			NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGUN LA BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGUN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.	15	0	Reunión de ideas mapa conceptual taller nomenclaturas	Entorno de Aprendizaje después de clases Foro reunión de propietarios taller taller taller energía eléctrica	Computador, Video Beamer, Tablet, 4 Móviles, tabletas, Smartphone, Pizarra papel tamaño carta, fotocopias, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	Identifica las necesidades del entorno para la generación e identificación de ideas de negocio de acuerdo con metodología planteada.	Determina los componentes mercado: yel entorno de desarrollo en los procesos de comercialización y define los conceptos de identidad corporativa y posicionamiento estratégico.			
		COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	10	0	Reunión de ideas mapa conceptual taller nomenclaturas bando de foto			INSTRUCTOR EMPRESARIAL	Propone ideas de negocios que satisficgan las necesidades del sector económico	Determina una idea de negocio que satisficgan las necesidades del sector económico en la región y formula un producto mínimo viable			
		MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGUN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGUN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGUN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	15	0	Análisis de casos Socializaciones, Cuestionarios, talleres	AULA DE CLASE, PLANTA DE PROCESO	Mapas, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR TECNICO	RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO	Cuestionario debidamente resuelto, actualizaciones sobre temas asignados con claridad y exactitud.			
	ASISIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	REALIZAR EL PROCESO DE CONSULTACIÓN DE LA GUÍA DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL QUESO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGUN CRITERIOS TÉCNICOS	Identifica las necesidades del entorno para la generación e identificación de ideas de negocio de acuerdo con metodología planteada.	15	0	Reunión de ideas mapa conceptual taller nomenclaturas	Entorno de Aprendizaje después de clases Foro reunión de propietarios taller taller taller energía eléctrica	Computador, Video Beamer, Tablet, 4 Móviles, tabletas, Smartphone, Pizarra papel tamaño carta, fotocopias, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	Identifica las necesidades del entorno para la generación e identificación de ideas de negocio de acuerdo con metodología planteada.	Determina los componentes mercado: yel entorno de desarrollo en los procesos de comercialización y define los conceptos de identidad corporativa y posicionamiento estratégico.			
				MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGUN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	15	0	Inspección u observación directa. Demostraciones y prácticas en planta. Estado de caso.	Planta de procesamiento	Agente de limpieza y desinfección, materiales primos, insumos, aditivos, equipos y herramientas para procesamiento, hojas de registro, lapiceros, fotocopias, marcadores	INSTRUCTOR TECNICO	*Cumple con normas de higiene PERSONAL, GARANTIZANDO LA SEGURIDAD Y SALUD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. *HIGIENE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	*Lavado de manos en el área de trabajo *Hojas de seguridad e higiene durante el proceso. *Presentación personal y porte de diadema de manipulación de alimentos. *Desarrolla las actividades de procesamiento acorde ala nomenclatura vigente.			
				CUMPLIR LAS NORMAS DE ASE E HIGIENE PERSONAL SEGUN NORMATIVA	15	0	Inspección u observación directa. Demostraciones y prácticas en planta. Estado de caso.	Planta de procesamiento	Agente de limpieza y desinfección, materiales primos, insumos, aditivos, equipos y herramientas para procesamiento, hojas de registro, lapiceros, fotocopias, marcadores	INSTRUCTOR TECNICO	*Cumple con normas de higiene PERSONAL, GARANTIZANDO LA SEGURIDAD Y SALUD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. *HIGIENE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	*Lavado de manos en el área de trabajo *Hojas de seguridad e higiene durante el proceso. *Presentación personal y porte de diadema de manipulación de alimentos. *Desarrolla las actividades de procesamiento acorde ala nomenclatura vigente.			
		ELABORAR QUESOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO C26		USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	15	0	Inspección u observación directa. Demostraciones y prácticas en planta. Estado de caso.	Planta de procesamiento	Agente de limpieza y desinfección, materiales primos, insumos, aditivos, equipos y herramientas para procesamiento, hojas de registro, lapiceros, fotocopias, marcadores	INSTRUCTOR TECNICO	*Cumple con normas de higiene PERSONAL, GARANTIZANDO LA SEGURIDAD Y SALUD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. *HIGIENE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	*Lavado de manos en el área de trabajo *Hojas de seguridad e higiene durante el proceso. *Presentación personal y porte de diadema de manipulación de alimentos. *Desarrolla las actividades de procesamiento acorde ala nomenclatura vigente.			
				REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO	15	0	Diseñar formatos y diligenciarlos	Planta de procesamiento	Instrumentaria, hojas de verificación, lapiceros, hojas de medición.	INSTRUCTOR TECNICO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGUN CRITERIOS TÉCNICOS	Diligencia formatos de registro y control acorde al proceso articulado.			
		ELABORAR QUESO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA		REALIZAR EL PROCESO DE CONSULTACIÓN DE LA GUÍA DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL QUESO	15	0	Inspección u observación directa. Demostraciones. Elaboración de productos de confitura y dulcificación. Elaboración y diligenciamiento de etiquetas y listas de chequeo.	Planta de procesamiento	Materiales primos, aditivos, insumos, maquinaria y equipo de procesamiento, agentes de limpieza y desinfección.	INSTRUCTOR TECNICO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGUN CRITERIOS TÉCNICOS	Materias primas. *Realiza proceso de elaboración de productos acorde a los flujogramas y formulaciones. *Envía productos en condiciones óptimas, debidamente etiquetado y almacenado.			
				ELABORAR QUESO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA	15	0	Inspección u observación directa. Demostraciones. Elaboración de productos de confitura y dulcificación. Elaboración y diligenciamiento de etiquetas y listas de chequeo.	Planta de procesamiento	Materiales primos, aditivos, insumos, maquinaria y equipo de procesamiento, agentes de limpieza y desinfección.	INSTRUCTOR TECNICO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGUN CRITERIOS TÉCNICOS	*Realiza proceso de elaboración de productos acorde a los flujogramas y formulaciones. *Envía productos en condiciones óptimas, debidamente etiquetado y almacenado.			
				PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE	15	0	Diseñar formatos y diligenciarlos	Planta de procesamiento	Instrumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TECNICO	DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	Formatos de registro y control debidamente diligenciados. *Listas de chequeo cumplimiento de normas.			
				REALIZAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	7	0	Talleres grupales	AULA DE CLASE, PLANTA DE PROCESO	Mapas, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR TECNICO	DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO SEGUN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN	Lista de chequeo diligenciada donde se verifican las materias primas, aditivos e insumos requeridos para la elaboración de los productos.			
		ADECUAR EL PRODUCTO FERMENTADO		DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGUN CRITERIOS TÉCNICOS		INSPECCIÓN U OBSERVACIÓN DIRECTA. Demostraciones. Elaboración de productos de confitura y dulcificación. Elaboración y diligenciamiento de etiquetas y listas de chequeo.	7	0	Inspección u observación directa. Demostraciones. Elaboración de productos de confitura y dulcificación. Elaboración y diligenciamiento de etiquetas y listas de chequeo.	Planta de procesamiento	Materiales primos, aditivos, insumos, maquinaria y equipo de procesamiento, agentes de limpieza y desinfección.	INSTRUCTOR TECNICO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGUN CRITERIOS TÉCNICOS	Materias primas. *Realiza proceso de elaboración de productos acorde a los flujogramas y formulaciones. *Envía productos en condiciones óptimas, debidamente etiquetado y almacenado.	
						DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGUN CRITERIOS TÉCNICOS	7	0	Inspección u observación directa. Demostraciones. Elaboración de productos de confitura y dulcificación. Elaboración y diligenciamiento de etiquetas y listas de chequeo.	Planta de procesamiento	Materiales primos, aditivos, insumos, maquinaria y equipo de procesamiento, agentes de limpieza y desinfección.	INSTRUCTOR TECNICO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGUN CRITERIOS TÉCNICOS	Materias primas. *Realiza proceso de elaboración de productos acorde a los flujogramas y formulaciones. *Envía productos en condiciones óptimas, debidamente etiquetado y almacenado.	

EVALUACIÓN	EVALUAR EL PLAN DE NEGOCIOS BÁSICO	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y O FICHA TÉCNICA	VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA TÉCNICA	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	10	0	Práctica en planta de procesamiento	Planta de procesamiento	Instrumentaria, hojas de verificación, lápiz, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR TÉCNICO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Diligencia formatos de registro y control acordes al proceso verificado.	
		PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	VERIFICAR LOS PRODUCTOS ELABORADOS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA TÉCNICA	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS *DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA *CONTRIERA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN *ENTREGA EL PRODUCTO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA	10	0	Inspección u observación directa. Demostraciones. Elaboración de productos de confianza y fiducia. Elaboración y etiquetado de Raguañas y listas de chequeo.	Planta de procesamiento	Materia prima, aditivos, insumos, maquinaria y equipo de procesamiento, agentes de limpieza y desinfección.	INSTRUCTOR TÉCNICO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS *DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA *CONTRIERA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN *ENTREGA EL PRODUCTO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA	* Lista de chequeo de alistamiento de materias primas. * Realiza proceso de elaboración de productos acordes a los Raguañas y formulaciones. * Entrega producto en condiciones óptimas, debidamente empaquetado y etiquetado	
		REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.	REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA	Incorpora los conceptos generales del modelo canvas y los relaciona con los factores estratégicos de su idea de negocio	13	0	mapa mental revisión de propuestas respetabilidad bando del todo estudio de caso valor		Entorno de Aprendizaje después de sillas, mesas, lámparas, iluminación, energía eléctrica.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	Incorpora los conceptos generales del modelo canvas y los relaciona con los factores estratégicos de su idea de negocio	Apropia los conceptos generales del modelo de negocios Canvas a los productos de comercialización de la unidad productiva.	
		COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL	Desarrolla una propuesta de valor diferencial en su sector económico, identificando el segmento de mercado a satisfacer y estableciendo estrategias de relación con los clientes.	13	0	fluja de ideas valor estudio de caso modelo de negocio mapa conceptual práctica				Desarrolla una propuesta de valor diferencial en su sector económico, identificando el segmento de mercado a satisfacer y estableciendo estrategias de relación con los clientes.	Define la propuesta de valor de su unidad productiva, estableciendo sus potenciales clientes e incorporando una relación acorde con ese segmento.	
PLANEACIÓN	REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO O DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA	DEFINIR LA IDEA DEL PROYECTO Y LAS ESTRATEGIAS DE MARKETING	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR 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	30	0	Práctica en planta de procesamiento	Planta de procesamiento	Instrumentaria, hojas de verificación, lápiz, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL	* 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. * Registrar la aplicación de contingencias. * Diligencia formatos de registro y control.	
		ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y O FICHA TÉCNICA	ALISTAR LA MATERIA PRIMA INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE QUESO Y FICHA TÉCNICA	DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	5	0	Diseñar formatos y diligencias	Planta de procesamiento	Instrumentaria, hojas de verificación, lápiz, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR TÉCNICO	DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	Formatos de registro y control debidamente diligenciados. * Listas de chequeo cumplimiento de normas.	
		PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE	ALISTAR LA MATERIA PRIMA INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE QUESO Y FICHA TÉCNICA	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	5	0	Práctica en planta de procesamiento	Planta de procesamiento	Instrumentaria, hojas de verificación, lápiz, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR TÉCNICO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Diligencia formatos de registro y control acordes al proceso verificado.	