GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	**5 de Febr**
Denominación del Programa de Formación	**EMPRENDIMIENTO EN PRODUC**
Modalidad de Ejecución	**PRES**
Código y versión del Programa	**96151**
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NO**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**NO**
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** **LILIANA OCAMPO YEPES** **Nombres y Apellidos** **Sandra Milena Echeverry Sanabria**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES
FASE I: ALISTAMIENTO	Definir los requerimientos de la producción y comercialización de leches fermentadas artesanalmente de la zona.	**Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos**	290801106-01 RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	IDENTIFICAR PROBLEMÁTICA A SOLUCIONAR PARA LA UNIDAD PRODUCTIVA Y APLICAR BPM	**10**	6	Observacion, exposisiones foros, Lecturas, TICS; Radio y WhastApp	AULA	Tablero, Marcadores, Resma papel carta bond, pliegos de papel periodico, computador, radio,.	Liliana Ocampo Yepes
		Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	240201533-01 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.		**6**	2	Observacion, exposisiones foros, Lecturas, TICS; Radio y WhastApp			Sandra Milena Echeverry Sanabria
		Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	**260101059-01** **APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.**		**6**	2	Observacion, exposisiones foros, Lecturas, TICS; Radio y WhastApp			Sandra Milena Echeverry Sanabria
	Determinar la linea de producción	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	290801106-02 IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS		**20**	4	Observacion, exposisiones foros, Lecturas, TICS; Radio y WhastApp			Liliana Ocampo Yepes

FASE II: IMPLEMENTACION	Determinar la línea de producción leches fermentadas artesanalmente, para el establecimiento de la unidad productiva.	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	240201533-02 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.	DETERMINAR ACTIVIDADES DE PRODUCCION PARA EL PROYECTO DE UNIDAD PRODUCTIVA	**6**	2	Observacion, exposisiones foros, Lecturas, TICS; Radio y WhastApp			Sandra Milena Echeverry Sanabria
		Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	260101059-02 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.		**6**	2	Observacion, exposisiones foros, Lecturas, TICS; Radio y WhastApp			Sandra Milena Echeverry Sanabria
FASE III: PRODUCCION	Elaborar los productos de leches fermentadas artesanalmente, según ficha técnica, y parámetros de comercialización exigidos por el mercado.	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	240201533-03 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE LECHES FERMENTADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	**10**	6	Observacion, exposisiones foros, Lecturas, TICS; Radio y WhastApp	cocina	Tablero, Marcadores, Resma papel carta bond, pliegos de papel periodico, computador, radio, LISTA DE INSUMOS DE ACUERDO A LA GUIA DE APRENDIZAJE PARA CADA PRODUCCION..	Sandra Milena Echeverry Sanabria
		Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	260101059-03 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.		**28**	4	Observacion, exposisiones foros, Lecturas, TICS; Radio y WhastApp			Sandra Milena Echeverry Sanabria
		Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	290801106-03 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA 290801106-04 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.		**20**	4	COCINA			Liliana Ocampo Yepes
		FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	90801085-01. DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. 290801085-02 VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR. 290801085-03 ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA		**84**	20	COCINA			Liliana Ocampo Yepes
FASE IV: COMERCIALIZACION	Revisar la viabilidad de la idea de negocio o Unidad productiva de leches fermentadas artesanalmente para el producto seleccionado.	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	240201533-04 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.	COMERCIALIZAR PRODUCTOS A BASE DE LECHES FERMENDAS ARTESANALMENTE	**6**	2	Observacion, exposisiones foros, Lecturas, TICS; Radio y WhastApp	AULA, COCINA, FERIAS	Tablero, Marcadores, Resma papel carta bond, pliegos de papel periodico, computador, radio,. LOGISTICA PARA PARTICIPACION EN FERIAS LOCALES	Sandra Milena Echeverry Sanabria
		FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	290801085-04 COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA		**20**	4	COCINA			Liliana Ocampo Yepes
		Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	260101059-04 FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.		**6**	2	Observacion, exposisiones foros, Lecturas, TICS; Radio y WhastApp			Sandra Milena Echeverry Sanabria
					228	60				

rero de 2022

CCION DE LECHES FERMENTADAS

SENCIAL

.549 V - 1

APLICA

APLICA

Regional y Centro de formación

VALLE DEL CAUCA - CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

Regional y Centro de formación

VALLE DEL CAUCA - CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
ESTABLECE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LA FUENTE Y TIPOS DE ALIMENTOS	**Técnica: formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario**	
VALORA SUS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES ACORDE CON HERRAMIENTA DE DIAGNÓSTICO PERSONAL. FORMULA LOS OBJETIVOS PERSONALES DE ACUERDO CON SU MOTIVACIÓN Y PROPÓSITO DE VIDA.	**Técnica: formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario**	
RELACIONA LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	**Técnica: formulación de preguntas Instrumento: Cuestionario**	
APLICA MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA. RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.		

APLICA LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA DE ACUERDO CON FACTORES INTERNOS Y EXTERNOS. IDENTIFICA EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES DE ACUERDO CON PROBLEMAS DE LA COTIDIANIDAD. APLICA EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES SEGÚN IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN.	**Técnica: Observacion** **Instrumento: Lista de Chequeo.**	
DESCRIBE MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES DE ACUERDO CON HERRAMIENTA DE IDENTIFICACIÓN. PLANTEA RETOS DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.		
APROPIA EL CONCEPTO DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN SEGÚN SOLUCIÓN DE DESAFÍOS. APLICA LA CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN RETO DE INNOVACIÓN. SUSTENTA EL PLAN DE ACCIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.		
ELABORA PROTOTIPO DE ACUERDO CON SEGMENTO DE MERCADO Y TÉCNICAS DE PROTOTIPADO. AJUSTA PROTOTIPO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.		
CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO OPERATIVOS ESTANDARIZADOS. EJECUTA TECNICAS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA. EMPLEA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA FABRICACIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL. EJECUTA PLAN DE CONTROL DE PLAGAS SEGÚN CRONOGRAMA Y PROCEDIMIENTO. DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO. ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE LECHES FERMENTADAS SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. APLICA PLAN DE MEJORA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO A PLAN DE CONTINGENCIAS	**Técnica: Observacion** **Instrumento: Lista de Chequeo.**	
APLICA NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS. HIGIENIZA LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. COMPRUEBA LA HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPO E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO. RECEPCIONA LECHE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO ALISTA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR Y FICHA TÉCNICA OPERA MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESAMIENTO DE LECHES FERMENTADAS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. ELABORA LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS ENVASA PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS		
RECONOCE LOS INTERESES PROPIOS Y DEL OTRO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE LAS DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA. ASOCIA LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ÁMBITOS PERSONALES, SOCIALES Y PROFESIONALES.		
VERIFICA QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA DISPONE DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS IMPLEMENTADOS DILIGENCIA REGISTROS DE PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO COSTEA PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO. DESCRIBE DEFECTOS DE LECHES FERMENTADAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. DILIGENCIA REPORTES DE NO CONFORMIDADES, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS APLICA PLAN DE ACCIÓN DE MEJORA CONFORME A PROCEDIMIENTO	**Técnica: Observacion** **Instrumento: Lista de Chequeo.**	
ELABORA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON HERRAMIENTA DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA. SUSTENTA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN		