		EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS CODIGO 96151549	
NOMBRE DE LA COMPETENCIA	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**CONOCIMIENTOS DE PRINCIPIO**	**CONOCIMIENTOS DE PROCESO**
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.	EMPRENDEDOR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, COMPETENCIAS. OBJETIVOS PERSONALES: MOTIVACIONES, METAS, PROPÓSITO DE VIDA. RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: CONCEPTO, DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD.	DESCRIBIR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR. RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES.
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.**	EMPRENDEDOR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, COMPETENCIAS. RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: CONCEPTO, DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD. CREATIVIDAD: CONCEPTO.	IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR. ASOCIAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
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.	BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN: TÉCNICAS, ESTRATEGIAS. PROCESO TOMA DE DECISIONES: CONCEPTO, ETAPAS DEL PROCESO. ANÁLISIS DE RIESGO: TÉCNICAS. ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS: CONCEPTO, TÉCNICAS. FIJACIÓN DE METAS: CRITERIOS.	ASOCIAR LAS COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS AL LOGRO DE OBJETIVOS PERSONALES. RELACIONAR LOS ELEMENTOS DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA CON SITUACIONES DE LA COTIDIANIDAD. IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES. GENERAR ALTERNATIVA DENTRO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES. ANALIZAR LOS RIESGOS DENTRO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	**260101059-02** **DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.**	INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS. OBJETIVOS PERSONALES: MOTIVACIONES, METAS, PROPÓSITO DE VIDA. CONTEXTO: CONCEPTO, VARIABLES DE ANÁLISIS, TÉCNICAS DE ANÁLISIS.	RECONOCER MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES. INDAGAR CONTEXTO EN BUSCA DE POTENCIALES RETOS DE INNOVACIÓN. IDENTIFICAR RETO DE INNOVACIÓN. JUSTIFICAR RETO DE INNOVACIÓN.
Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	240201533-03 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	CREATIVIDAD: CONCEPTO INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS. BÚSQUEDA DE OPORTUNIDADES: TÉCNICAS ESTRATEGIA: CONCEPTO, ESTRUCTURA Y PASOS. PLAN DE ACCIÓN: CONCEPTO, ELEMENTOS, FORMULACIÓN. NEGOCIACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, TIPOS, ELEMENTOS.	USAR CAPACIDAD CREATIVA EN LA SOLUCIÓN DE DESAFÍOS E IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES DEL ENTORNO. RECONOCER HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES PARA FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS. UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA. ELABORAR EL PLAN DE ACCIÓN.
Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	260101059-03 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	MERCADO: CONCEPTO, TÉCNICAS DE ANÁLISIS, CARACTERÍSTICAS, GRUPO META, FUENTES DE INFORMACIÓN, HERRAMIENTAS DE SEGMENTACIÓN. GENERACIÓN DE IDEAS: CONCEPTO, FUENTES, MÉTODOS, TÉCNICAS, FASES. PROTOTIPADO: CONCEPTO, TÉCNICAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN. VALIDACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS. MODELO DE NEGOCIO: CONCEPTO, ELEMENTOS, HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA, TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN. PROPUESTA DE VALOR: CONCEPTO, HERRAMIENTAS. CLIENTE: CONCEPTO, TIPOS, ESTRATEGIAS. CANALES DE DISTRIBUCIÓN: CONCEPTO, TIPOS, ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN, HERRAMIENTAS DE SELECCIÓN. PROCESO: CONCEPTO, HERRAMIENTAS DE MAPEO, ACTIVIDADES CLAVE. RECURSOS CLAVE: CONCEPTO, TIPOS.	RELACIONAR RETO DE INNOVACIÓN CON EL MERCADO. APLICAR TÉCNICAS DE GENERACIÓN DE IDEAS. SELECCIONAR IDEA DE NEGOCIO CON BASE EN EL RETO DE INNOVACIÓN. EMPLEAR TÉCNICAS DE PROTOTIPADO. IMPLEMENTAR TÉCNICAS DE VALIDACIÓN PARA EL PROTOTIPO.
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.	RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: DIMENSIONES.	DESCUBRIR NECESIDADES, INTERESES Y EXPECTATIVAS PROPIAS Y DEL OTRO. IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	260101059-04 FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	SOCIO: CONCEPTO, TIPOS, HERRAMIENTAS DE IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE SOCIOS CLAVE. ESTRUCTURA DE COSTOS: CONCEPTO, TIPOS, HERRAMIENTAS DE ESTIMACIÓN. INGRESOS: CONCEPTO, FUENTES, ESTIMACIÓN DE PRECIOS, PUNTO DE EQUILIBRIO. ASOCIATIVIDAD: CONCEPTO, TIPOS, NORMATIVIDAD, METODOLOGÍAS DE FOMENTO.FINANCIACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, FUENTES	IDENTIFICAR PROPUESTA DE VALOR. DESCRIBIR SEGMENTO DE MERCADO Y RELACIÓN CON EL CLIENTE. SELECCIONAR CANALES DE DISTRIBUCIÓN. RELACIONAR ACTIVIDADES CON RECURSOS Y SOCIOS.
		TOTAL HORAS TECNICAS	
		TOTAL HORAS EMPRESARIALES	

COMPETENCIAS	RESUMEN	RESULTADOS
1	PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN	5
2	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	1. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DI 2. ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNIC 3. ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉ 4. CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE
3	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	**1. ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRIT** **2. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN** **3. AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVED** **4. MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.**

2 COMPETENCIAS TECNICAS 8 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1 COMPETENCIAS TECNICAS 5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3 COMPETENCIAS 13 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	HORAS	FASE	ACTIVIDADES ORIENTADAS POR RESULTADO	
VALORA SUS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES ACORDE CON HERRAMIENTA DE DIAGNÓSTICO PERSONAL. FORMULA LOS OBJETIVOS PERSONALES DE ACUERDO CON SU MOTIVACIÓN Y PROPÓSITO DE VIDA.	**8**	**I** **ALISTAMIIENTO**	2	15
RELACIONA LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	**8**		4	
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.	**8**	**II** **IMPLEMENTACION**	5	32
DESCRIBE MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES DE ACUERDO CON HERRAMIENTA DE IDENTIFICACIÓN. PLANTEA RETOS DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	**8**		5	
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.	**16**	**111 PRODUCCION**	5	232
ELABORA PROTOTIPO DE ACUERDO CON SEGMENTO DE MERCADO Y TÉCNICAS DE PROTOTIPADO. AJUSTA PROTOTIPO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	**32**		15	
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.	**8**	**IV**	2	

ELABORA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON HERRAMIENTA DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA. SUSTENTA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN	**8**	**COMERCIALIZACION**	3
	192		
	96		47
	288	Liliana O.	

E CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	F1	1. RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITER
:OS Y NORMATIVA VIGENTE		2. DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA AR
CNICOS	F1	3. DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO
: CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE		4. ENTREGA EL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA
		5. DOCUMENTA LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CO

'ERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	1. DESCRIBE LAS CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LAS ÁREAS, EQUIPOS Y EL PERSONAL
I DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA	2. RECONOCE LOS TIPOS DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS SEGÚN LA
	3. REALIZA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA UTENSILIOS, EQUIPOS Y SUPERF
)ADES REPORTADAS	4. EJECUTA LOS CONTROLES PARA LA CALIDAD DEL AGUA
	5. APLICA PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS
	6. IDENTIFICA LOS TIPOS DE RESIDUOS, FUENTES DE GENERACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE
	7. UTILIZA LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO
	8. OPERA EQUIPOS E INSTRUMENTOS EN PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SIG
	9. REGISTRA VARIABLES DE PROCESO Y DISPONE DEL MANEJO DE PRODUCTOS NO CONFOR
	10. AJUSTA LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NC
	11. REPORTADAS Y SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA

