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

Fecha de Elaboración 28 de FebreroZ 2022	
EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAI	
Presencial	
66210582 v.2	
Nombre del Proyecto: N.A	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica:JUAN MANUEL CASTRO BENAVIDES / Ana Deisy Ramirez	**JUAN MANUEL CASTRO Y ANA DEISY RAMIREZ** — **Regional y Centro de formación**
	Nombres y Apellidos — **Regional y Centro de formación**

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			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
2. EJECUCION		260201057 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.	26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.	Definir plan de producción de alimentos de acuerdo a los estandares de calidad.	10	2	Trabajo colaboativo, asignacion de actividades.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E IMPLEMENTO		JUAN MANUEL CASTRO	Identificación de materias primas, clasifica las materias primas por grupos	CONOCIMIENTO: Lista de chequeo donde se encuentren los materiales que se van a impartir para desarrollo de la formacion.	
			26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.	Ejecutar un plan de bioseguridad para clasificar los diferentes residuos según su clasificacion.	10	2	Trabajo colaborativo, aporte de ideas, asignacion de roles.	RESTAURANTE , COLEGIO DONDE CUENTEN CON UN PUNTO ECOLOGICO.	tablero,marcadores,	JUAN MANUEL CASTRO	Almacenar los residuos solidos según correspondan	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO tabajo de campo lista dechequeo.	
			26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.	Realizar un estand para dar a conocer el producto elaborado, teniendo en cuenta la receta estandar.	12	2	Trabajo colaborativo, verificacion de estandares de calidad.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E IMPLEMENTO		JUAN MANUEL CASTRO	Almacenar materia prima con base enla rotacion de inventarios y aplicando las B.P.M y las normas ambientales.	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO tabajo de campo lista dechequeo.	
			26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.	elaborar plan de producción teniendo en cuenta las caracteristicas de los clientes y del mercado	80	2	trabajo colaborativo, lluvia de ideas, asigacion de roles.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E		JUAN MANUEL CASTRO	Evaluar los conocimientos previos aprendidos durante el proceso de formacion	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO tabajo de campo lista dechequeo.	
		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	crear un plan de accion para dar cumplimiento a las buenas practicas de higiene.	40	2	Desarrollo de actividades referente a las buenas practicas de manufactura.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E IMPLEMENTOS	adores, papel,fotocop	JUAN MANUEL CASTRO	elaboracion de productos según receta estandar, teniendo como objetivo evaluar si cumple con las normativa de higiene.	CONOCIMIENTO; Lista de chequeo donde se evalue las condiciones normativas del establecimiento donde se impartira la formacion.	
			29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	Realizar manuel de higiene y manipaulacion de alimentos según normativa vigente.	8	2	Socializacion de las buenas practicas de manufactura según normativa vigente.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E IMPLEMENTOS	tablero,marcadores,	JUAN MANUEL CASTRO	Evaluar si se cumple con la indumentaria exijida para la elaboracion de productos.	CONOCIMIENTO: lista de chequeo donde se evalue las condiciones normativas del establecimiento donde se impartira la formacion.	
			29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).	utilizar la debida indumentaria en los procesos de preparacion de alimentos	18	2	Trabajo en equipo, asignacion de actiividades teniendo en cuenta las normas de higiene.	RESTAURANTE COLEGIO CON ESTUFA LICUADORA E IMPLEMENTOS		JUAN MANUEL CASTRO	elaboracion de productos según receta estandar, teniendo como objetivo evaluar si cumple con las normativa de higiene.	CONOCIMIENTO: Lista de chequeo, evaluacion final del proceso aprendido	
			24020153304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.	Definir plan de producción de alimentos de acuerdo a los estandares de calidad.	12	2	Trabajo colaboativo, asignacion de actividades.	SITIO	tablero,marcadores,	ANA DEISY RAMIREZ	VALORA SUS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES ACORDE CON HERRAMIENTA DE DIAGNÓSTICO PERSONAL.	CONOCIMIENTO: Lista de chequeo donde se encuentren los materiales que se van a impartir para desarrollo de la formacion.	

		240201533 Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.	Ejecutar un plan de bioseguridad para clasificar los diferentes residuos según su clasificacion.	12	2	Trabajo colaborativo, aporte de ideas, asignacion de roles.	CERRADO CON TABLERO SILLAS Y MESAS	tablero,marcadores,	ANA DEISY RAMIREZ	APLICA EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES SEGÚN IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN.	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. Desempeño trabajode campo lista dechequeo.	
			24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	Realizar un estand para dar a conocer el producto elaborado, teniendo en cuenta la receta estandar.	8	2	Trabajo colaborativo, verificacion de estandares de calidad.		tablero,marcadores,	ANA DEISY RAMIREZ	ASOCIA LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ÁMBITOS PERSONALES	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO tabajo de campo lista dechequeo.	
			24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.	elaborar plan de producción teniendo en cuenta las caracteristicas de los clientes y del mercado	8	2	trabajo colaborativo, lluvia de ideas, asigacion de roles.		tablero,marcadores,	ANA DEISY RAMIREZ	APROPIA EL CONCEPTO DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN SEGÚN SOLUCIÓN DE DESAFÍOS	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO tabajo de campo lista dechequeo.	
3. EVALUACION		260101059 Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	Definir plan de producción de alimentos de acuerdo a los estandares de calidad.	8	2	Trabajo colaboativo, asignacion de actividades.	SITIO CERRADO CON TABLERO SILLAS Y MESAS	tablero,marcadores,	ANA DEISY RAMIREZ	VALORA SUS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES ACORDE CON HERRAMIENTA DE DIAGNÓSTICO PERSONAL.	CONOCIMIENTO: Lista de chequeo donde se encuentren los materiales que se van a impartir para desarrollo de la formacion.	
			26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	Ejecutar un plan de bioseguridad para clasificar los diferentes residuos según su clasificacion.	16	2	Trabajo colaborativo, aporte de ideas, asignacion de roles.		tablero,marcadores,	ANA DEISY RAMIREZ	APLICA EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES SEGÚN IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN.	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO tabajo de campo lista dechequeo.	
			26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	Realizar un estand para dar a conocer el producto elaborado, teniendo en cuenta la receta	10	2	Trabajo colaborativo, verificacion de estandares de calidad.		tablero,marcadores,	ANA DEISY RAMIREZ	ASOCIA LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ÁMBITOS	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO tabajo de campo lista dechequeo.	
			26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	elaborar plan de producción teniendo en cuenta las caracteristicas de los clientes y del mercado	6	2	trabajo colaborativo, lluvia de ideas, asigacion de roles.		tablero,marcadores,	ANA DEISY RAMIREZ	APROPIA EL CONCEPTO DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN SEGÚN SOLUCIÓN DE DESAFÍOS	CONOCIMIENTO. cuestionario de preguntas y respuestas lista de chequeo. DESEMPEÑO tabajo de campo lista dechequeo.	