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

Fecha de Elaboración	**6-mar-22**
Denominación del Programa de Formación	**Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café**
Modalidad de Ejecución	**Combinada**
Código y versión del Programa	**66200030 V2**
Nombre del Proyecto: (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Julián Andrés González Romero** — **Regional Yolima Centro Agropecuario "La Granja"**

FASE DE PROYECTO (Solo programas de formación titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (Solo programas de formación titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TRIPULADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO ACOMPAÑAMIENTO		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
	Diagnosticar la unidad productiva y el mercado para determinar oportunidades de producción y segmento de mercado a cubrir	Programar proyectos según especificaciones técnicas y metodo de planeación.	• Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según metodologías y herramientas de planeación • Identificar el problema o situación de acuerdo con información técnica y resultados del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación	**Conocimiento:** Identificar el problema o situacion de acuerdo a el mercado del sector productivo **Procedimental:** Genera fluido de ideas con el fin de aplicarlo en la formulación del proyecto. **Actitudinal:** Incentivar el uso de las herramientas de planeación con el fin de buscar alternativas para la solución del problema	12	36	• Cronograma • Mesa redonda	Equipos de computo Software Internet Video beam Tablero Marcadores Papel periódico Papel bond Lapiceros Lapiz Borrador Sacapuntas Colores Resaltadores Post-it Cinta Pegante Tijeras Cuaderno Calculadora Refrigerio Almuerzo Transporte Alojamiento Elementos de protección personal Guantes Tapabocas Gafas Botas Delantal Overol Cofia Bata Gel antibacterial Alcohol Jabón Toallas Papel higiénico Papel secante Papel aluminio Papel vinipel Bolsas Recipientes Canastillas Estibas Estantes Mesas Sillas Neveras Congeladores Hornos Balanzas Termómetros Extintores Botiquín Señalización Refrigerio Almuerzo Transporte Alojamiento Elementos de protección personal Guantes Tapabocas Gafas Botas Delantal Overol Cofia Bata Gel antibacterial Alcohol Jabón Toallas Papel higiénico Papel secante Papel aluminio Papel vinipel Bolsas Recipientes Canastillas Estibas Estantes Mesas Sillas Neveras Congeladores Hornos Balanzas Termómetros Extintores Botiquín Señalización Refrigerio Almuerzo Transporte Alojamiento **Formatos** • Autocontenidos • Plataforma tecnológica (Interna, Externa, Moodle, web, etc) • Otros destinados para ordenación de alimentos (cocina)	Bodega/Granja Cajas negras Mercados bursátiles Papel panel bond Lapiz Borrador Resma papel bond oficio Computador video beam Elementos de protección personal Guantes Tapabocas Gafas Botas Delantal Overol Cofia Bata Gel antibacterial Alcohol Jabón Toallas Papel higiénico Papel secante Papel aluminio Papel vinipel Bolsas Recipientes Canastillas Estibas Estantes Mesas Sillas Neveras Congeladores Hornos Balanzas Termómetros Extintores Botiquín Señalización Refrigerio Almuerzo Transporte Alojamiento Elementos de protección personal Guantes Tapabocas Gafas Botas Delantal Overol Cofia Bata Gel antibacterial Alcohol Jabón Toallas Papel higiénico Papel secante Papel aluminio Papel vinipel Bolsas Recipientes Canastillas Estibas Estantes Mesas Sillas Neveras Congeladores Hornos Balanzas Termómetros Extintores Botiquín Señalización Refrigerio Almuerzo Transporte Alojamiento	Julián Andrés González Romero	• Identifica los factores técnicos y de información tomada en cuenta los necesidades del sector y metodos de planeación • Recolecta la información técnica según especificaciones del proyecto y necesidades del sector • Plantea el problema a solucionar de acuerdo con la información recolectada y necesidades del entorno	**Evidencia de Conocimiento:** Taller Tipo: Formativa Técnica: Taller **Evidencia de Desempeño:** Autoevaluación Técnica: Preguntas Instrumento: Cuestionario **Evidencia de Producto:** Taller Técnica: Informe Instrumento: Lista de chequeo	
	Caracterizar química y fisicamente la materia prima para establecer tipo de procesamiento a realizar según las requerimientos de mercado	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas	• Identificar materias primas, herramientas, materiales e insumos requeridos para el proceso de producción de tentados de café, según políticas de la empresa y normativa	**Conocimiento:** Identificar las diferentes etapas del proceso de transformación de café de acuerdo al tipode café a procesar **Procedimental:** Caracterizar la materia prima a utilizar segun el procedimiento establecido **Actitudinal:** Reconocer la importancia de la calidad de la materia prima a utilizar segun el tipo de café de acuerdo con normatividad vigente	48	24	• Presentación en power point • Videos • Organización de grupos de trabajo				• Prepara los instrumentos, equipos y materia prima a maquina para el proceso, de acuerdo con la orden de producción y normatividad vigente • Alegra los insumos y las materias primas a las diferentes actividades segun requerimientos del proyecto y necesidades del sector • Establece los factores de riesgos de contaminación de acuerdo a normas establec Preventivas segun normativa vigente	**Evidencia de Conocimiento:** Taller Tipo: Formativa Técnica: Taller **Evidencia de Desempeño:** Practica de caracterización de materia prima Técnica: Observación sistemática Instrumento: Lista de cotejo **Evidencia de Producto:** Informe de indicadores Técnica: Informe Instrumento: Ficha de medicion de fisiologia de café	
	Procesar tostamiento café de acuerdo a protocolos establecidos por la unidad productiva	Manipular café de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas	• Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de tentados de café segun procedimientos definida por la empresa	**Conocimiento:** Determinar los cambios biológicos y químicos que ocurren durante el proceso de tostamiento de café **Procedimental:** Realizar practicas de procesamiento de café de acuerdo al metodo sugerido **Actitudinal:** Incentivar la identificación y uso de las buenas practicas de manufactura durante el procesamiento de café de acuerdo a la normatividad vigente	72	12	• Practica de procesamiento de café				• Transforma el café segun ordenes de producción y normatividad vigente • Ensaca técnicamente los productos segun el tipo de café procesamiento y normatividad vigente • Aplica las buenas practicas de manufactura de alimentos en la elaboración de un producto alimenticio • Aplica la normatividad ambiental vigente segun sector	**Evidencia de Conocimiento:** Evaluación Oral Tipo: Formativa Técnica: Entrevista Instrumento: Cuestionario **Evidencia de Desempeño:** Practica de procesamiento de café Técnica: Observación sistemática Instrumento: Lista de chequeo **Evidencia de Producto:** Informe de indicadores Técnica: Informe Instrumento: Lista de cotejo	
	Evaluar procesos mediante análisis sensorial, comparar con estándares y realizar ajustes a estandarizandolos procesos	Manipular café de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas	• Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para mejorar calidad de producto y cumplir estandares de calidad requeridos por la empresa y la normatividad vigente • Reportar datos de proceso y producto terminado segun los requerimientos de la empresa y normativa vigente	**Conocimiento:** Identificar los defectos físicos y sensoriales de acuerdo a los estandares de calidad definidos segun la N.T.C.Profe.Café **Procedimental:** Realizar valoración al proceso transformación de café de acuerdo a los parametros establecidos. **Actitudinal:** Sensibilizar en equipo los resultados, para la toma de decisiones y mejoramiento de cada etapa de estudiante. Diferencias físicas y sensoriales del café	64	32	• Ejercicio de valoración procedimental • Panel Sensorial • Mesa redonda				• Reconoce los productos del café desde el árbol hasta la taza segun procesos tecnologicos por la normatividad vigente • Presenta los registros de calidad segun la transformación de café segun los procedimientos establecidos • Aplica los registros de calidad para ajustes a producto terminado, segun políticas de la empresa y necesidades del cliente • Analiza los cambiogenicos que se presentan durante el proceso de fabricación de alimentos.	**Evidencia de Conocimiento:** Taller Tipo: Formación de preguntas Técnica: Taller Instrumento: Cuestionario **Evidencia de Desempeño:** Practica de valoración del producto Técnica: Observación sistemática Instrumento: Lista de cotejo **Evidencia de Producto:** Panel sensorial Técnica: Observación sistemática Instrumento: Lista de cotejo	