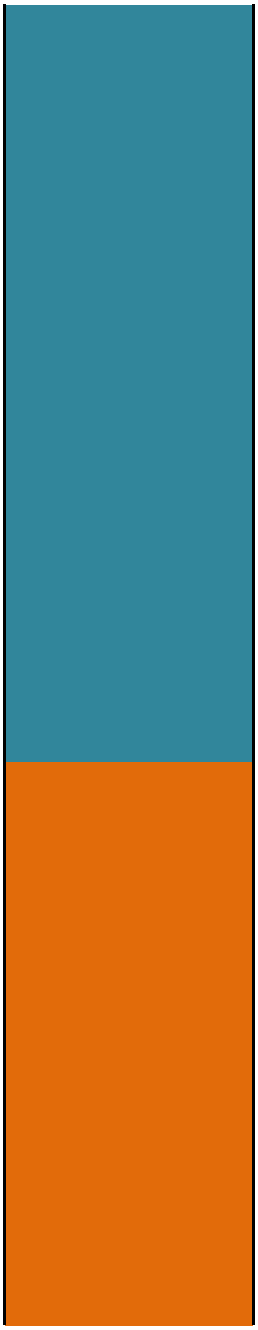
Fecha de Elaboración	
Denominación del Programa de Fo	
Modalidad de Ejecución	
Código y versión del Program	
Nombre del Proyecto (Si es formació	
Código del Proyecto (Si es formació	

Instructor(es) que elabora la planeación

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA
ANÁLISIS		290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS
		290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA



260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO

240201533. FORMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES

290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS

PLANEAR	NA	290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA
		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO
		240201533. FROMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES

EJECUTAR		290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS
		290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA
		240201533. FROMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES
		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO

EVALUACIÓN	NA	290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS
		290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA
		240201533. FROMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES
		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO

	01 de septiembre de 2021
rmación	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIE
	COMBINADA
na	63520000 V1
n Titulada)	NA
n Titulada)	NA
	EMIRA PATRICIA SÁNCHEZ MARTÍNEZ y

pedagógica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR
29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMI NACION DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON NORMATIVA	Introduccion al programa de limpieza y desinfeccion y clasificación de fuentes de contaminación cercanas a la planta de producción.
29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCION Y NORMATIVA	Aplicación de los procedimientos implementados para el proceso de limpieza y desinfeccion para areas, equipos y utensilios según tabla de preparacion de sustancias quimicas.

260101059-01. APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	Emprendedor: concepto, características, comportamiento, competencias y Objetivos personales: motivaciones, metas, propósito de vida. Responsabilidad emprendedora: concepto, dimensiones de la responsabilidad. Búsqueda de información: técnicas, estrategias y Proceso toma de decisiones: concepto, etapas del proceso.
240201533-01. ESTABLECER CARACTERISTCAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SU PONTECIALIDAD, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.	Emprendedor: concepto, características, comportamiento, competencias. Responsabilidad emprendedora: concepto, dimensiones de la responsabilidad. Objetivos personales: motivaciones, metas, propósito de vida.
29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN L AELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA.	Implementar procesos de limpieza y desinfeccion en areas, equipos y utensilios según la normatividad vigente y así mismo inpeccionar las diferentes áreas que cumplan con el programa de LYD.

29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	Estandarización de productos, aplicación de Bpm al proceso, uso correcto de la vestimenta, identificar los paramentros de control de temperatura según el productos a elaborar. Manejo de equipo Horno para la coccion de los diferentes productos a elaborar.
260101059-02. DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y PORTENCIALIDAD DEL ENTORNO. .	Creatividad: concepto Innovación: concepto, tipos.
240201533-02. APROPIAR EL PROCESODE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR	Creatividad: concepto. Innovación: concepto, tipos. Generación de ideas: concepto, fuentes, métodos, técnicas, fases.

290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA.	Implementar procesos de limpieza y desinfeccion en areas, equipos y utensilios según la normatividad vigente y así mismo inpeccionar las diferentes áreas que cumplan con el programa de LYD.
29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	Registrar los diferentes productos elaborados en formato de control de producto terminado teniendo en cuenta el nombre del producto, cantidad, costo directo, consumo materia prima y responsables del proceso de produccion.
240201533-03. EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGÍA EMPRENDEDORA.	Contexto: concepto, variables de análisis, técnicas de análisis. Mercado: concepto, técnicas de análisis, características, grupo meta, fuentes de información, Herramientas de segmentación. Modelo de negocio: concepto, elementos, herramientas de planeación estratégica, técnicas de presentación. Cliente: concepto, tipos, estrategias. Proceso: concepto, herramientas de mapeo, actividades clave. Recursos clave: concepto, tipos.
260101059-03. DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICA DE VALIDACIÓN.	Búsqueda de información: técnicas, estrategias. Búsqueda de oportunidades: técnicas Análisis de riesgo: técnicas. Análisis de alternativas: concepto, técnicas. Proceso toma de decisiones: concepto, etapas del proceso.

29080110604. REAALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVIDAD.	Aplicación de los procedimientos implementados para el proceso de limpieza y desinfeccion para areas, equipos y utensilios según tabla de preparacion de sustancias quimicas.
29080110104. COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCION Y DE EMPRENDIMIENTO.	Registrar los diferentes productos elaborados en formato de control de producto terminado teniendo en cuenta el nombre del producto, cantidad, costo directo, consumo materia prima y responsables del proceso de produccion.
240201533-04. RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPREDIMEINTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.	Canales de distribución: concepto, tipos, estrategias de distribución, herramientas de selección. 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. Prototipado: concepto, técnicas, criterios de evaluación. Validación: concepto, técnicas. Propuesta de valor: concepto, herramientas
260101059-04. FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATEGICAS.	Estrategia: concepto, estructura y pasos. Plan de acción: concepto, elementos, formulación. Negociación: concepto, técnicas, tipos, elementos. Responsabilidad emprendedora: dimensiones.

ENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN V. 1

/ ANA DEISY RAMIREZ CASTRO

DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		**ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS**
HORAS TRABAJO DIRECTO	**HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE**	
10	0	Juego de socialización, ensayo, taller grupal y actividades de apredizaje de reflexión.
30	0	Actividades prácticas, registros de verificacion deproceso de limpieza y desinfeccion diariamente y uso adeacuado de los porcentaje de productos de disefección y detergente. Aplicación de las técnicas de Estandarización de los productos a elaborar.

10	0	Guía de aprendizaje en fase de planeación y talleres en momento de formación para desarrollar temáticas orientadas
10	0	Guía de aprendizaje en fase de planeación y talleres en momento de formación para desarrollar temáticas orientadas
10	0	Reconocimiento de las Talleres grupales, exposiciones, ,lista de chequeo, recocoimiento del lugar de traabjo.

90	0	Practicas de productos de panificación, manejo y control de temperaturas y actividades de proceso, actividad grupal de elaboración de productos, preguntas y estandarización de Prodcutos
10	0	Juegos dinamicos, socialización en grupo de los talleres.
10	0	Juegos dinamicos, socialización en grupo de los talleres.

10	0	Reconocimiento de las Talleres grupales, exposiciones, ,lista de chequeo, recocoimiento del lugar de traabjo.
20	0	Práctica en planta de procesamiento
8	0	contextualización de aspectos de planeación estrategica: identificación de Misión, visión, valores, objetivos, estudios de mercado, Analisis DOFA; Taller y socialización.
12	0	Contextualización de idea de negocio, elección nombre de la unidad productiva y talleres

10	0	Actividades prácticas, registros de verificacion deproceso de limpieza y desinfeccion diariamente y uso adeacuado de los porcentaje de productos de disefección y detergente. Aplicación de las técnicas de Estandarización de los productos a elaborar.
20	0	Práctica en planta de procesamiento, actividades de elaboración del mejor producto innovador.
13	0	Actividad grupal sobre los canales de distriiibución a utilizar e identificación de sociaos claves.
15	0	lluvias de ideas y taller sobre el modelo Cavas y planeación estrategica

288

Regional y Centro de formación SEN.

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		
AMBIENTE	**MATERIALES DE FORMACIÓN**	**INSTRUCTORES RESPONSABLES**
AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ
Área de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ

AULA DE CLASES	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ CASTRO
AMBIENTE DE FORMACIÓN	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ CASTRO
AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ

Área de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ
AULA DE CLASES	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ CASTRO
AULA DE CLASES	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ CASTRO

AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ
Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ
AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ CASTRO
AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ CASTRO

Área de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ
Área de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ
AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ CASTRO
AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ CASTRO

A, CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

CRITERIOS DE EVALUACION
Identifica alimentos contaminados de acuerdo con características organolépticas. Organiza equipos e insumos para las operaciones de limpieza y desinfección del taller de panificación de acuerdo con normativa.
Alistar maquinaria, herramientas e instrumentos de medición requeridos en el proceso de producción de panificación. Identificar características de materia prima e insumos panificables. Reconocer parámetros de calidad de la materia prima e insumos en el procesamiento de productos de panificación. Interpretar normativa de materia prima e insumos de panificación. Interpretar orden de producción en panificación. Determinar requerimientos de calidad y cantidad de materias prima e insumos en panificación. Reconocer la importancia de los sentidos en el análisis sensorial de los productos panificables. Seleccionar los elementos de protección personal para la actividad. Formular ingredientes para la orden de producción. Balancear formulaciones de panificación. Dosificar materias primas e insumos. Aplicar procedimientos operativos estandarizados.

Valora sus características emprendedoras personales acorde con herramienta de diagnóstico personal. Aplica la capacidad creativa e innovadora según reto de innovación. Aplica la responsabilidad emprendedora de acuerdo con factores internos y externos.
Describe motivaciones y competencias personales de acuerdo con herramienta de trabajo. Relaciona los elementos del comportamiento emprendedor de acuerdo con retos personales y productivos.
Identifica alimentos contaminados de acuerdo con características organolépticas. Organiza equipos e insumos para las operaciones de limpieza y desinfección del taller de panificación de acuerdo con normativa. Utiliza elementos de protección personal de acuerdo con normativa. Higieniza equipos aplicando BPM. Utiliza utensilios y herramientas acorde con técnicas de manipulación, tipo de alimentos y parámetros técnicos establecidos en los procesos de panificación. Diligencia los formatos de lavado y desinfección de instalaciones y equipos, acorde a las técnicas establecidas en los procesos de panificación. Diligencia formatos de calidad de materias primas y producto terminado de acuerdo con procedimiento Elabora registro de control de tiempos de acuerdo con producto implementa ajustes en la manipulación de productos panificables de acuerdo con mejoras definidas.

Determinar requerimientos de calidad y cantidad de materias prima e insumos en panificación. Reconocer la importancia de los sentidos en el análisis sensorial de los productos panificables. Seleccionar los elementos de protección personal para la actividad. Formular ingredientes para la orden de producción. Balancear formulaciones de panificación. Dosificar materias primas e insumos. Aplicar procedimientos operativos estandarizados. Preparar masas para productos de panificación. Aplicar técnicas de fermentación. Moldear masas y batidos. Aplicar tratamientos térmicos en la elaboración de los productos de panificación. Manejar residuos del proceso. Operar equipos de amasado, moldeo y horneado en procesos de panificación. Obtener productos de panificación innovadores. Disponer residuos. Verificar funcionamiento de las máquinas amasadoras y moldeadoras en panificación. Inspeccionar los ingredientes, equipos y variables. Controlar procesos fermentativos de masas. Controlar variables de procesos de panificación. Evaluar la calidad de productos.Utiliza utensilios y herramientas acorde con técnicas de manipulación, tipo de alimentos y parámetros técnicos establecidos en los procesos de panificación. Diligencia los formatos de lavado y desinfección de instalaciones y equipos, acorde a las técnicas establecidas en los procesos de panificación.
Plantea retos de innovación de acuerdo con potencialidades del entorno.
Valora sus características emprendedoras personales acorde con herramienta de diagnóstico personal. Identifica el proceso de toma de decisiones de acuerdo con problemas de la cotidianidad.

Identifica alimentos contaminados de acuerdo con características organolépticas. Organiza equipos e insumos para las operaciones de limpieza y desinfección del taller de panificación de acuerdo con normativa. Utiliza elementos de protección personal de acuerdo con normativa. Higieniza equipos aplicando BPM. Utiliza utensilios y herramientas acorde con técnicas de manipulación, tipo de alimentos y parámetros técnicos establecidos en los procesos de panificación. Diligencia los formatos de lavado y desinfección de instalaciones y equipos, acorde a las técnicas establecidas en los procesos de panificación. Diligencia formatos de calidad de materias primas y producto terminado de acuerdo con procedimiento Elabora registro de control de tiempos de acuerdo con producto implementa ajustes en la manipulación de productos panificables de acuerdo con mejoras definidas.
Inspeccionar los ingredientes, equipos y variables. evaluar la calidad de productos.
Elabora prototipo de acuerdo con segmento de mercado y técnicas de prototipado. Elabora modelo de negocio acorde con herramienta de planeación estratégica.
Formula los objetivos personales de acuerdo con su motivación y propósito de vida. Identifica el proceso de toma de decisiones de acuerdo con problemas de la cotidianidad.

Alistar maquinaria, herramientas e instrumentos de medición requeridos en el proceso de producción de panificación. Identificar características de materia prima e insumos panificables. Reconocer parámetros de calidad de la materia prima e insumos en el procesamiento de productos de panificación. Interpretar normativa de materia prima e insumos de panificación. Interpretar orden de producción en panificación. Determinar requerimientos de calidad y cantidad de materias prima e insumos en panificación. Reconocer la importancia de los sentidos en el análisis sensorial de los productos panificables. Seleccionar los elementos de protección personal para la actividad. Formular ingredientes para la orden de producción. Balancear formulaciones de panificación. Dosificar materias primas e insumos. Aplicar procedimientos operativos estandarizados.
Determinar costos de producción y Diligenciar formatos y novedades del proceso de producción de productos de panadería.
Ajusta prototipo de acuerdo con técnicas de validación. Sustenta modelo de negocio acorde con técnicas de presentación.
Sustenta el plan de acción teniendo en cuenta los elementos de una estrategia emprendedora.

DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
Reconoce de forma general lo que ofrece la institución y sus reglamentos, además del programa de formación y parte de los conceptos de manipulación de alimentos e higiene. Ensayo sobre de la estructura organizacional del Sena. Taller sobre manipulación e higiene de alimentos y Estrategias requeridas para llevar a cabo el programa de formación con las clases prácticas y teóricas.	Aplicar los conceptos de manipulacion e higiene de aliemntos a todas las prácticas a realizar. Las Bpm son aplicables a toda planta de alimentos.
Verificacion e implementacion de la norma en la elaboracion de productos.(Lista de chequeo)	Elaboración de manual y aplicación del mismo según su conocimiento sobre la norma.

Taller de reconocimiento de conceptos sobre emprendedor, dimensiones de la responsabilidad, etapas de proceso de un emprendedor, entre otro. Actividad dinámica sobre el reconocimiento de mis objetivos personales, mis motivaciones, mis metas y propósito de vida.		
Reconocimiento de conceptos de Bpm, limpieza, desinfección, manipulador de alimentos, revisión de la resolución 2674 del 2013 y su normatividad y artículos. Higiene personal, enfermedades trasmitidas por alimentos, 5 claves de inocuidad alimentaria, hábitos deseables y no deseables de un manipulador de alimentos. Diagrama de flujo de un producto panadería o de repostería aplicando las Bpm y el procedimiento adecuado según la norma. realizar una lista de chequeo o verificación como herramienta de calidad en el área de proceso.	El proceso de verificacion de materia prima se puede llevar a cabo según orden de pedido o secuencia del producto. Se desarrollan talleres presenciales y se verifica de manera organoleptica textura,color, olor y sabor del producto (muestra fisica).	

Elaboracion de productos de panaderia y pasteleria según receta estandar	Verificación de producto según flujograma de producción.
Taller sobre el reconocimiento de conceptos de innovación y creatividad, socialización con todo el grupo. Además de una actividad creativa a través de como me quiero ver en el futuro a través de un dibujo donde se refleje la creatividad y la innovación ante mis expectativas.	

Reconocimiento de conceptos de Bpm, limpieza, desinfección, manipulador de alimentos, revisión de la resolución 2674 del 2013 y su normatividad y artículos. Higiene personal, enfermedades trasmitidas por alimentos, 5 claves de inocuidad alimentaria, hábitos deseables y no deseables de un manipulador de alimentos. Diagrama de flujo de un producto panadería o de repostería aplicando las Bpm y el procedimiento adecuado según la norma. realizar una lista de chequeo o verificación como herramienta de calidad en el área de proceso.	El proceso de verificacion de materia prima se puede llevar a cabo según orden de pedido o secuencia del producto. Se desarrollan talleres presenciales y se verifica de manera organoleptica textura,color, olor y sabor del producto (muestra fisica).
Registros de formulacion y etapas de elaboracion de producto. fotos de productos terminados.	Revisión de las etapas de proceso de la elaboración del producto.
Verificación y socialización de la estructura organizacional y matriz DOFA.	
Estudios de casos, proyecto de vida de empredimeinto , idea de negocio, talleres y actividades de socialización.	

Verificacion e implementacion de la norma en la elaboracion de productos.(Lista de chequeo)	Elaboración de manual y aplicación del mismo según su conocimiento sobre la norma.
Registros de formulacion y etapas de elaboracion de producto. fotos de productos terminados.	Entrega de producto terminado y verificación del mismo teniendo en cuenta estándares de calidad según receta estándar.
Identificación los clientes y socios potenciales y propuesta de valor.	
Conformación de la Unidad prodcutiva con su estructura organizacional y modelo Canvas.	