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

Fecha de Elaboración	**17/02/2022**
Denominación del Programa de Formación	**EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL**
Modalidad de Ejecución	**COMBINADA**
Código y versión del Programa	**96151517 V2**
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	**PRODUCCION DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA**
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	**N.A.**
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** CARLOS MANUEL BUCHELI C. **Regional y Centro de formación** SENA, CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS **Nombres y Apellidos** MONICA COLLAZOS **Regional y Centro de formación** SENA, CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

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 EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	ESTABLECER LAS CONDICIONES OPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	CONCEPTUALIZACIÓN DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA Y RECONOCIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.	10	0	Analisis de casos Socializaciones, Cuestionarios, talleres	AULA DE CLASE, PLANTA DE PROCESO	Marcadores, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR TÉCNICO	RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO	Cuestionario debidamente resuelto, socializaciones sobre temas asignados con coherencia y acertividad.	
		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	PROPORCIONAR AL APRENDIZ FORMULACIONES DE ALIMENTOS, PARA QUE DETERMINE, MEDIANTE LOS CÁLCULOS DE CANTIDADES, LA MATERIA PRIMA E INSUMO REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DEL ALIMENTO RESPECTIVO.	5	0	Talleres grupales	AULA DE CLASE, PLANTA DE PROCESO	Marcadores, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR TÉCNICO	DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN	Lista de chequeo diligenciada donde se identifican las materias primas, aditivos e insumos requeridos para la elaboración de los productos.	
	Identificacion comportamiento emprendedor y negociacion	280301200 Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	28030120001 identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno yutilizando herramientas de planeación	Identificar las caracteristicas de un emprendedor asociado a las actividades de la Unidad Productiva.	16	0	Preguntas de conceptualizacion Estudio de casos talleres Perfil personal Dinamica negociacion Videos explicativos	Ambiente de Aprendizaje doptado de sillas, mesas, tablero, iluminacion, energia electrica.	Computador ,Video Beam, Tablero, 4 Marcadores borrables, Borrador, Resma papel tamaño carta, fotocopias, lapiceros,	INSTRUCTOR EMPRENDIMIENTO MONICA COLLAZOS	valora sus caracteristicas emprendedoras personales acorde con herramienta de diagnóstico personal. formula los objetivos personales de acuerdo con su motivación ypropósito de vida. aplica la responsabilidad emprendedora de acuerdo con factores internos y externos. identifica el proceso de toma de decisiones de acuerdo con problemas de	Cuestionario de preguntas yrespuestas. Reconocer sus fortalezas, capacidades por desarrollar, considerando el contexto social y cultural al cual pertenece. identificar las caracteristicas personales de un emprendedor y vincularlas con las propias. Evidencias de Desempeño: Presentar los talleres que conducen a facilitar una idea de emprendimiento Evidencias de Producto: Talleres desarrollados	
PLANEACION	Definir los productos con su Respectiva ficha técnica, para la producción y comercialización, de acuerdo a las exigencias del mercado.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	DAR A CONOCER AL APRENDIZ LA IMPORTANCIA DE REGISTRAR EN UN FORMATO EL CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS CONDICIONES SANITARIAS Y CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA	10	0	Diseñar formatos y diligenciarlos	Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO	DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	*Formatos de registro y control debidamente diligenciados. * Listas de chequeo cumplimiento de normas.	
	identificacion idea de negocio e identidad corporativa	280301200 Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	28030120002 determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación	Identificar idea de negocio	8	0	taller idea de negocio de emprendimient	Ambiente de Aprendizaje doptado de sillas, mesas, tablero, iluminacion, energia electrica.	Computador ,Video Beam, Tablero, 4 Marcadores borrables, Borrador, Resma papel tamaño carta, fotocopias, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRENDIMIENTO MONICA COLLAZOS	Relaciona los elementos del comportamiento emprendedor de acuerdo con retos personales y productivos. Describe motivaciones y competencias personales de acuerdo con herramienta de plantea retos de innovación de acuerdo con potencialidades del entorno. Elabora prototipo de acuerdo con segmento de mercado ytécnicas de prototipado. Ajusta prototipo de acuerdo con técnicas de validación.	Evidencias de Conocimiento: Cuestionario de preguntas y respuestas de la actividad de reflexión yde contextualización en el desarrollo de la temática de idea de negocio, identidad corporativa Evidencias de Desempeño: Presentar los talleres que conducen a desarrollar la idea de negocio y la imagen de la unidad productiva Evidencias de Producto: Elaboración de la identidad corporativa para la unidad productiva.	
				Determinar los componentes de la identidad corporativa para mi idea de negocio	8	0	Diseño de la imagen de la unidad productiva						
				planeacion estrategica (mision, vision, valores)	8	0	crear mision, vision,valores de la Unidad productiva						
EJECUTACION	ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TECNICOS SEGUN NORMATIVIDAD.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	Identificar, realizar y registrar los requerimientos de higiene y desinfección de la planta de procesamiento	70	0	Inspección u observación directa. Demostraciones y prácticas en planta. Estudio de caso.	Planta de procesamiento	Agentes de limpieza y desinfección, materias primas, insumos, aditivos, equipos y herramientas para procesamiento, hojas de registro, lápices, fotocopias, marcadores	INSTRUCTOR TÉCNICO	* CUMPLE LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA SEGURIDAD Y SALUBRIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMALIZACIÓN VIGENTE. * HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. * APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO SEGÚN NORMALIZACIÓN Y ACUERDO RESPONSABLE (HACCP	* Lavado de manos en el área de trabajo • Hábitos de seguridad e higiene durante el proceso. • Presentación personal y porte de dotación de manipulación de alimentos. • Desarrolla las actividades de procesamiento acorde ala normatividad vigente.	
		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL SEGÚN PARAMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	Realizar la transformación de frutas y materias primas de la región para la obtención de dulces y confites artesanales teniendo en cuenta los requerimientos d e proceso.	70	0	Inspección u observación directa. Demostraciones. Elaboración de productos de confitería yduleria. Elaboración y diligenciamiento de flujogramas y listas de chequeo.	Planta de procesamiento	Materias primas, aditivos, insumos, maquinaria y equipo de procesamiento, agentes de limpieza y desinfección.	INSTRUCTOR TÉCNICO	*DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS *DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA CONFITERA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN * ENTREGA EL PRODUCTO DE	* Lista de chequeo de alistamiento de materias primas. * Realiza proceso de elaboración de productos acorde a los flujogramas y formulaciones. * Entrega producto en condiciones optimas, debidamente empacado y etiquetado	
	Definir modelo de negocio de la unidad productiva.	280301200 Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	28030120003 distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido. 28030120005 reconocer las debilidades para la ejecución del proyecto y opciones de mejora para la sostenibilidad de acuerdo con los objetivos planteados 28030120004 verificar la viabilidad del proyecto teniendo en cuenta los objetivos propuestos y requerimientos técnicos.	Apropiar los conceptos generales del modelo de negocios canvas a los procesos que realiza la unidad productiva.	16	0	aplicación modelo canvas	Ambiente de Aprendizaje doptado de sillas, mesas, tablero, iluminacion, energia electrica.	Computador ,Video Beam, Tablero, 4 Marcadores borrables, Borrador, Resma papel tamaño carta, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRENDIMIENTO MONICA COLLAZOS	Elabora modelo de negocio acorde con herramienta de planeación estrategica. Sustenta modelo de negocio acorde con técnicas de presentación.	Evidencias de Conocimiento: Cuestionario de preguntas y respuestas de la actividad de reflexión yde contextualización en el desarrollo de la temática de modelo de negocio yplan de negocio Evidencias de Desempeño: Presentar los talleres que conducen a desarrollar el modelo de negocio de la unidad productiva. Evidencias de Producto: Talleres realizados de la temática Aplicación del modelo CANVAS desde la unidad productiva Costeo de productos	
				aplicación del estudio de mercado en la unidad productiva (investigacion de mercados , estrategias de mercadeo)	8	0	aplicación de investigacion de mercados y estrategias de mecadeo con productos						
				aplicación del estudio tecnico en la unidad productiva	8	0	diagramas de flujo de proceso						
				aplicación del estudio organizacional (Construir la estructura organizacional y el reglamento de la unida productiva)	8	0	construir estructura organizacional y reglamento de la unidad						
	Verificar el cumplimientos de las BPM en el proceso de elaboración de productos de dulceria y confiteria.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA	Verificar el cumplimiento de las BPM en las diferentes etapas del proceso de alistamiento y producción	20	0	Práctica en planta de procesamiento	Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO	* DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO * ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	• Registrar la información de las operaciones. • Registra la palicación de contingencias. • Diligencia formatos de registro y control.	

EVALUACION	Realizar el diligenciamiento de formatos de registroy control	[redacted] VIGENTE.	AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS	Diseñar y diligenciar formatos de registro y control	15	0	Diseñar formatos y doligenciarlos	Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO	DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	*Formatos de registro y control debidamente diligenciados. * Listas de chequeo cumplimiento de normas.	
	EVALUACIÓN DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE MATERIAS PRIMAS PARA LA OBTENCIÓN DE DULCES Y CONFITES ARTESANALES	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN, ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	Realizar la observación directa del proceso de fabricación para controlar las variables en cada etapa.	44	0	Práctica en planta de procesamiento	Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR TÉCNICO	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	Diligencia formatos de registro y control acordes al proceso verificado.	
	Definir modelo de negocio de la unidad productiva	280301200 Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	28030120004 verificar la viabilidad del proyecto teniendo en cuenta los objetivos propuestos y requerimientos técnicos.	aplicacion del estudio financiero en la unidad productiva.	8	0	definir costos de la unidad productiva	Ambiente de Aprendizaje dotado de sillas, mesas, tablero, iluminacion, energia electrica.	Computador ,Video Beam, Tableros, 4 Marcadores borrables, Borrador, Resma papel tamaño carta, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRENDIMIENTO MONICA COLLAZOS	Elabora modelo de negocio acorde con herramienta de planeación estratégica. Sustenta modelo de negocio acorde con técnicas de presentación.	Evidencias de Conocimiento: Cuestionario de preguntas y respuestas de la actividad de reflexión y de contextualización en el desarrollo de la temática de modelo de negocio y plan de negocio Evidencias de Desempeño: Presentar los talleres que conducen a desarrollar el modelo de negocio de la unidad productiva Evidencias de Producto: Talleres realizados de la temática Aplicación del modelo CANVAS desde la	
				determinar punto de equilibrio	8	0	determinar punto de equilibrio en la UP						