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	**EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA**
Modalidad de Ejecución	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa	**96151554**
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**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			
	270406020 ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA	PREPARAR INSTALACIONES Y UTENSILIOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y DEL PROCESO	Proporcionar al aprendiz las herramientas necesarias para analizar el cultivo del cacao, subproductos del cacao, elaboracion artesanal e industrial, materias primas e ingredientes asociados, requerimiento de empaque, durabilidad y formulacion estandar. Acondicionamiento de los equipos e utencilios, reconomiento de las buenas practicas de manipulacion en los granos de cacao y las coberturas.	15	0	Talleres de investigacion grupales Reconocimiento del entorno Recuperacion de productos en la región Reconocimiento de equipos y materia empleada en la chocolateria artesanal	Aula de Clases Colegios o salones comunales Planta de transformacion de Cacao	Marcadores, papel, lapiceros, lápices	INSTRUCTOR TÉCNICO CRISTIAN TROCHEZ MOQUERA	DIFERENCIA LOS RECURSOS Y CONDICIONES DE OPERACIÓN DE ACUERDO AL PROCESO DE PRODUCCIÓN IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS Y MANEJO DE MOLDES DE ACUERDO CON CONDICIONES TÉCNICAS	Lista de chequeo diligenciada donde se identifican las materias primas, aditivos e insumos requeridos para la elaboración de los productos de cacao y chocolateria	Esta actividad se realiza por fuera del ambiente dado que es una practica requerida para el proceso de aprendizaje.	
ANALISIS	Identificacion comportamiento emprendedor y negociacion	240201533 Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	24020153304- relacionar la importancia de la negociación con el emprendimiento según las necesidades y elementos de la negociación. 24020153301- establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno. 24020153303- emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora. 24020153302- apropiar el proceso de toma de decisiones personales en su cotidianidad, según el comportamiento emprendedor.	Identificar las caracteristicas de un emprendedor asociado a las actividades de la Unidad Productiva.	16	0	Preguntas de concpetualizacion 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 características emprendedoras personales acorde con herramienta de diagnóstico personal. formula los objetivos personales de acuerdo con su motivación y propósito 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 la cotidianidad. aplica el proceso de toma de decisiones según identificación de riesgos y alternativas de solución. 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. asocia las técnicas de negociación teniendo en cuenta los ámbitos personales, sociales y profesionales.	Evidencias de Conocimiento: Cuestionario de preguntas y respuestas. Reconocer sus fortalezas, capacidades por desarrollar, considerando el contexto social y cultural al cual pertenece. Identificar las características 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	identificacion idea de negocio e identidad corporativa	260101059 Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	26010105902- determinar reto de innovación de acuerdo con motivaciones y potencialidades del entorno. 26010105903- diseñar prototipo de idea de negocio de acuerdo con técnicas de validación.	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 y técnicas de prototipado. Ajusta prototipo de acuerdo con técnicas de validación.	Evidencias de Conocimiento: Cuestionario de preguntas y respuestas de la actividad de reflexión y de contextualización en el desarrollo de la temática de idea de negoco, 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:
				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					
EJECUCION	270406020 ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA	ORGANIZAR CONDICIONES DE TRABAJO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA	Dar a conocer al aprendiz la importancia de los registros y controles documentales en proceso, mantener las condiciones y el cumplimiento Sanitario y normatividad vigente en colombia.	10	0	Diseñar formatos a las necesidades de la empresa y productos realizados.	Aula de Clases Colegios o salones comunales Planta de transformacion de Cacao	Indumentaria personal , hojas de verificación, lapiceros, marcadores, hojas de blog, memorias y herramientas	INSTRUCTOR TÉCNICO CRISTIAN TROCHEZ MOQUERA	REVISA EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE	Talleres practicos Formatos de registro y control debidamente diligenciados. Receta Estandar Listas de chequeo cumplimiendo las normas	
	270406020 ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y	ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES	Identificar los utensilios empleados para el acondicionamiento de cobertura de chocolate.	62	0	Elaboración de productos de chocolateri	Aula de Clases Colegios o salones comunales Planta de	Agentes de limpieza y desinfección. Materias primas relacionadas con	INSTRUCTOR TÉCNICO CRISTIAN TROCHEZ MOQUERA	DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, SUB PRODUCTOS DE	Lista de chequeo de materias primas Lista de chequeo productos terminados. Realizar proceso de elaboración de productos	
	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA DE	HIGIENIZAR MANOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA	Realizar el correcto lavado de manos e implementos personales	70	0	Talleres Inspección y observación directa a los operarios	Aula de Clases Colegios o salones comunales Planta de transformacion de Cacao	Agentes de limpieza y desinfección. Materias primas, insumos, aditivos.	INSTRUCTOR TÉCNICO CRISTIAN TROCHEZ MOQUERA	APLICA PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO A	Lavado de manos en el área de trabajo . Higienizacion de equipos y utensilios Hábitos de seguridad e higiene durante el proceso.	
	Definir modelo de negoci de la unidad productiva	260101059 Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	26010105904- formular modelo de negocio de acuerdo con herramientas de planeación estratégica. 26010105901- aplicar el comportamiento emprendedor de acuerdo con referentes conceptuales y retos personales y productivos.	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 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 reaizados de la temática
				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					Aplicación del modelo CANVAS desde la unidad productiva Costeo de productos	
	290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	INSPECCIONAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y	Verificar el cumplimiento de las BPM en las diferentes etapas del proceso de alistamiento y producción	32	0	Prácticas en planta de procesamiento de cacao y chocolatería.	Aula de Clases Colegios o salones comunales Planta de transformacion de Cacao	Indumentaria personal. Guias de proceso y receta Estandar. Material Tecnologico	INSTRUCTOR TÉCNICO CRISTIAN TROCHEZ MOQUERA	DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO ANALIZA LAS	Registrar la información de las operaciones. Registra la palicación de contingencias. Diligencia formatos de registro y control.	Esta adttividades se podra trabajar en grupo para un mayor aprendizaje y trabajo social de Etnias y grupo.	
	270406020 ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	REVISAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA	Realizar la observación directa del proceso de fabricación para controlar las variables en cada etapa (antes- durante y después) - casos reales de producción en la fabricación de productos derivados del cacao Y chocolatería artesanal	30	0	Prácticas en planta de procesamiento de cacao y chocolatería.	Aula de Clases Colegios o salones comunales Planta de transformacion de Cacao	Indumentaria personal. Guias de proceso y receta Estandar. Material Tecnologico	INSTRUCTOR TÉCNICO CRISTIAN TROCHEZ MOQUERA	DIFERENCIA LOS RECURSOS Y CONDICIONES DE OPERACIÓN DE ACUERDO AL PROCESO DE PRODUCCIÓN. IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS Y MANEJO DE	Entrega de producto terminadi. Evaluacion de Empaque Formato Estandar con costos y proceso de elaboración.	Esta adttividades se podra trabajar en grupo para un mayor aprendizaje y trabajo social de Etnias y grupo.	
EVALUACION	Definir modelo de negoci de la unidad productiva	260101059 Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	26010105904- formular modelo de negocio de acuerdo con herramientas de planeación estratégica. 26010105901- aplicar el comportamiento emprendedor de acuerdo con referentes conceptuales y retos personales y productivos.	aplicacion del estudio financiero en la unidad productiva.	8	0	definir costos de la unidad productiva	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 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 reaizados de la temática Aplicación del modelo CANVAS desde la unidad productiva Costeo de productos	
				determinar punto de equilibrio	8	0	determinar punto de equilibrio en la UP						
					96								