NOMBRE PROGRAMA	**EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL**

CÓDIGO DE FICHA	**2617373**	CODIGO DE SOLICITUD	
FECHA INICIO FICHA	**8/12/2022**	FECHA FIN FICHA	

		ACTIVIDADES
INSTRUCTOR (Relacionar los Instructores que participarán durante la formación)	**FASE DE PROYECTO**	**ACTIVIDAD DE PROYECTO**
NELSON GONZALEZ	DIAGNOSTICO	REALIZAR ANÁLISIS DEL SECTOR REGIONAL Y LOCAL, VERIFICANDO CONDICIONES PARA IMPLEMENTAR LA UNIDAD PRODUCTIVA
NELSON GONZALEZ	DIAGNOSTICO	REALIZAR ANÁLISIS DEL SECTOR REGIONAL Y LOCAL, VERIFICANDO CONDICIONES PARA IMPLEMENTAR LA UNIDAD PRODUCTIVA
NELSON GONZALEZ	EJECUCION	REALIZAR ANÁLISIS DEL SECTOR REGIONAL Y LOCAL, VERIFICANDO CONDICIONES PARA IMPLEMENTAR LA UNIDAD PRODUCTIVA
NELSON GONZALEZ	EJECUCION	REALIZAR LAS PREPARACIONES DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA LOCAL TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTÁNDAR Y NORMAS
		ESTABLECER ACTIVIDADES

NELSON GONZALEZ	EJECUCION	DE ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE RECETAS TÍPICAS.
NELSON GONZALEZ	EJECUCION	ESTABLECER ACTIVIDADES DE ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE RECETAS TÍPICAS.
NELSON GONZALEZ	EJECUCION	ESTABLECER ACTIVIDADES DE ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE RECETAS TÍPICAS.
NELSON GONZALEZ	EJECUCION	ESTABLECER ACTIVIDADES DE ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE RECETAS TÍPICAS.
NELSON GONZALEZ	EJECUCION	ESTABLECER ACTIVIDADES DE ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE RECETAS TÍPICAS.
NELSON GONZALEZ	EJECUCION	ESTABLECER ACTIVIDADES DE ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE RECETAS TÍPICAS.
		REALIZAR LAS PREPARACIONES DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA LOCAL TENIENDO EN

NELSON GONZALEZ	VERIFICACIÓN	LOCAL TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTÁNDAR Y NORMAS .
NELSON GONZALEZ	VERIFICACIÓN	REALIZAR LAS PREPARACIONES DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA LOCAL TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTÁNDAR Y NORMAS .
NELSON GONZALEZ	VERIFICACIÓN	REALIZAR LAS PREPARACIONES DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA LOCAL TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTÁNDAR Y NORMAS .

DIANA YANETH SUAREZ MEDINA C.C 40.037.608 INSTRUCTORA DE EMPRENDIMIENTO	ANALISIS Y PLANEACIÓN	Establecer caracteristicas del emprendedor, acorde con la creatividad e innovación del producto requerida por el mercado.
	EJECUCIÓN	Establecer los componentes del proyecto según Modelo de negocio CANVAS.
EDER DANOVIS MUÑOZ ESCALANTE INSTRUCTOR DISEÑO	ANALISIS Y PLANEACIÓN	Establecer caracteristicas del emprendedor, acorde con la creatividad e innovación del producto requerida por el mercado.

		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	
		ALISTAMIENTO DE LA FORMACIÓN; PROYECTYOS, PPPF, GUIAS, INSTRUMENTOS, MATERIAL DE APOYO A LA FORMACIÓN, COMITES DE EVLUACIÓN Y SEGUIMIENTO, ESTRATEGIAS DE REFUERZO,	
TIPO ADE ACTIVIDAD	DISEÑO CURRICULAR	APOYO A MESAS DE TRABAJO DE DISEÑO	
DESARROLLO CURRICULAR	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN APLICADA	Nombre del Proyecto de Investigación,	Fase de desarrollo del proyec
DISEÑO CURRICULAR	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	DOCUMENTACIÓN PARA RENOVACIÓN AMPLIACIÓN DE REGISTRO	
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN APLICADA		APOYO A SELECCIÓN DE APRENDICES	SELECCIÓN DE APRENDICES C
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD		CAPACITACIONES	NOMBRE CAPACITACIÓN, DU
OTROS		PERMISOS SINDICALES	DESCRIPCIÓN DEL PERMISO,
		INCAPACIDADES	
			TOTAL HORAS EJECUTADAS

CENTR

VERSION DE PROGRAMA | **66210582**

INSTRUCTOR

PLANEACIÓN PEDAGOGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	ELABORAR LISTAS DE MATERIAS PRIMAS EN BASE CON EL PLAN DE PRODUCCION
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	CONTROLAR COSTOS CON BASE EN LA PRODUCCION FINANACIERA DE LA EMPRESA
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIOS CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA ROTACIÓN DE INVENTARIOS Y APLICANDO LAS B.P.M. Y LAS NORMAS AMBIENTALES
PREPARAR ALIMENTOS A SOLICITUD DEL	PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA

CLIENTE	RECETA ESTANDAR Y NORMAS DE BALANCEO.
PREPARAR ALIMENTOS A SOLICITUD DEL CLIENTE	PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTANDAR Y NORMAS DE BALANCEO.
PREPARAR ALIMENTOS A SOLICITUD DEL CLIENTE	PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTANDAR Y NORMAS DE BALANCEO.
PREPARAR ALIMENTOS A SOLICITUD DEL CLIENTE	PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTANDAR Y NORMAS DE BALANCEO.
PREPARAR ALIMENTOS A SOLICITUD DEL CLIENTE	PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTANDAR Y NORMAS DE BALANCEO.
PREPARAR ALIMENTOS A SOLICITUD DEL CLIENTE	PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTANDAR Y NORMAS DE BALANCEO.
PREPARAR ALIMENTOS A SOLICITUD DEL CLIENTE	MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.

PREPARAR ALIMENTOS A SOLICITUD DEL CLIENTE	MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.
PREPARAR ALIMENTOS A SOLICITUD DEL CLIENTE	MANEJAR MATERIAS PRIMAS, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS B.P.M.
HORAS IMPARTIDAS INSTRUCTOR TECNICO GASTRONOMIA	

FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABLIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno.
	Apropiar el proceso de toma de decisiones personales en su cotidianidad, según el comportamiento emprendedor.
	Relacionar la importancia de la negociación con el emprendimiento según las necesidades y elementos de la negociación.
PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
	Determinar reto de innovación de acuerdo con motivaciones y potencialidades del entorno.
	Diseñar prototipo de idea de negocio de acuerdo con técnicas de validación.
	FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.
FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABLIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora

JUSTIFICACIÓN

cto

OFERTA N° XXX DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN XXXX

URACIÓN, CIUDAD

CIUDAD

DIFERENTES A LA FORMACIÓN

RO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL SENA REGIONAL BOYACA - TUNJA

PROGRAMACIÓN FORMACIONES SER

V-2		MUNICIPIO	**TENZA**
TECNICO RESPONSABLE DE LA FICHA			NELSON ANDRES GONZALEZ A.
CORREO			nelgonzaleza@sena.ed

	HORAS RESULTADO DE APRENDIZAJE		
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR (SOLO LA PROCEDIMENTAL)	**HORAS ASIGNADAS y/o SALDO MES ANTERIOR**	**HORAS EJECUTADAS EN CADA MES**	**HORAS PENDIENTES POR IMPARTIR**
Actividad Cognitiva: identificar las fortalezas y debilidades existentes en el municipio en el area de turismo y gastronomia **Actividad procedimental**: diagnosticar la situacion actual del municipio con respecto al area gastronomica y turistica **Actividad Actitudinal**: incentivar a	8	8	0
Actividad Cognitiva: identificar las normas de higiene, mise and place de procesos, bases calientes y frias, recetas estandar, tecnicas de montaje y servicio	8	8	0
Actividad Cognitiva: identificar las normas de higiene, mise and place de procesos, bases calientes y frias, recetas estandar, tecnicas de montaje y servicio	8	8	0
Actividad Cognitiva: identificar las normas de higiene, mise and place de procesos, bases calientes y frias, recetas estandar, tecnicas de montaje y servicio	8	8	0
Actividad cognitiva : apropia e interpreta la receta			

estandar , tecnica de porcionamiento de carnicos ,tipos de cortes de frutas y verduras según caracteristicas de la quimica de los alimentos. **Actividad Procedimental:** manipular y preparar alimentos aplicando las BPM, tecnicas culinarias, tecnicas de montaje, decoracion, y servicio a la mesa.	40	8	32
Actividad cognitiva : apropia e interpreta la receta estandar , tecnica de porcionamiento de carnicos ,tipos de cortes de frutas y verduras según caracteristicas de la quimica de los alimentos. **Actividad Procedimental:** manipular y preparar alimentos aplicando las BPM, tecnicas culinarias, tecnicas de montaje, decoracion, y servicio a la mesa.	32	32	0
Actividad cognitiva : apropia e interpreta la receta estandar , tecnica de porcionamiento de carnicos ,tipos de cortes de frutas y verduras según caracteristicas de la quimica de los alimentos. **Actividad Procedimental:** manipular y preparar alimentos aplicando las BPM, tecnicas culinarias, tecnicas de montaje, decoracion, y servicio a la mesa.	40	8	32
Actividad cognitiva : apropia e interpreta la receta estandar , tecnica de porcionamiento de carnicos ,tipos de cortes de frutas y verduras según caracteristicas de la quimica de los alimentos. **Actividad Procedimental:** manipular y preparar alimentos aplicando las BPM, tecnicas culinarias, tecnicas de montaje, decoracion, y servicio a la mesa.	32	32	0
Actividad cognitiva : apropia e interpreta la receta estandar , tecnica de porcionamiento de carnicos ,tipos de cortes de frutas y verduras según caracteristicas de la quimica de los alimentos. **Actividad Procedimental:**	32	8	24
Actividad cognitiva : apropia e interpreta la receta estandar , tecnica de porcionamiento de carnicos ,tipos de cortes de frutas y verduras según caracteristicas de la quimica de los alimentos. **Actividad Procedimental:**	24	24	0
Actividad procedimental: manipular y preparar alimentos aplicando las BPM, PCC,tecnicas culinarias, tecnicas de montaje, decoracion, y servicio a la mesa. actividad actitudinal:			

servicio a la mesa. actividad actitudinal: manipular adecuadamente la materia prima, fortalecer el trabajo en equipo y mejoramiento en su calidad de vida.	40	16	24
Actividad procedimental: manipular y preparar alimentos aplicando las BPM, PCC,tecnicas culinarias, tecnicas de montaje, decoracion, y servicio a la mesa. actividad actitudinal: manipular adecuadamente la materia prima, fortalecer el trabajo en equipo y mejoramiento en su calidad de vida.	24	24	0
Actividad procedimental: manipular y preparar alimentos aplicando las BPM, PCC,tecnicas culinarias, tecnicas de montaje, decoracion, y servicio a la mesa. actividad actitudinal: manipular adecuadamente la materia prima, fortalecer el trabajo en equipo y mejoramiento en su calidad de vida.	8	8	0
			0
	toal horas tecicas	192	

PROCEDIMENTAL: Identificar motivaciones y Competencias Emprendedoras a partir de objetivos personales.	8	8	0
PROCEDIMENTAL: Realizar proceso de toma de decisiones; teniendo en cuenta información suministrada.	8	8	0
PROCEDIMENTAL: Desarrollar el proceso de negociación, de acuerdo con la idea de negocio.	8	8	0
PROCIDEMENTAL: Aplicar los elementos del comportamiento emprendedor según las condiciones del entorno e innovación del producto.	8	8	0
PROCEDIMENTAL: Identificar una idea de negocio con sus características, fortalezas y debilidades, teniendo en cuenta el segmento de mercado.	16	16	0
PROCEDIMENTAL: Formular el proyecto teniendo en cuenta el modelo de negocio CANVAS.	24	24	0
	TOTAL HORAS EMPRENDIMIENTO	**72**	
PROCEDIMENTAL: Definir los elementos graficos del logotipo según el manual de identidad corporativa	24	24	0

	TOTAL HORAS DISEÑO	24	
HORAS DEL EVENTO	FECHA DE INICIO		
0			

FECHA INICIO DE INSCRIPCION

CELULAR | 3106397782

FECHA FIN DE INSCRIPCION

lu.co

FECHA		HOR		
INICIO	FINAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES
12-Aug	12-Aug			
16-Aug	16-Aug	FESTIVO	14pm - 22pm	
17-Aug	17-Aug			14pm - 22pm
18-ago.	18-ago.			

19-Aug	19-ago.			
22-Aug	25-ago.	14pm - 22pm	14pm - 22pm	14pm - 22pm
26-Aug	26-ago.			
29-Aug	1-sep.	14pm - 22pm	14pm - 22pm	14pm - 22pm
2-sep.	2-sep.			
5-sep.	7-sep.	14pm - 22pm	14pm - 22pm	14pm - 22pm

8-sep.	9-sep.			
12-sep.	14-sep.	14pm - 22pm	14pm - 22pm	14pm - 22pm
15-sep.	15-sep.			

23-Sep	23-Sep			
24-Sep	24-Sep			
30-Sep	30-Sep			
1-Oct	1-Oct			
13-Oct	14-Oct			
26-Oct	28-Oct			14:00-22:00
23-sep.	27-sep.	26/09/2022 14:00-22:00	27/09/2022 14:00-22:00	

ARIO		
JUEVES	**VIERNES**	**SABADO**
	14pm - 22pm	
14pm - 22pm		

	14pm - 22pm		
14pm - 22pm			
	14pm - 22pm		
14pm - 22pm			
	14pm - 22pm		

14pm - 22pm	14pm - 22pm		
14pm - 22pm			

	14:00-22:00	
		14:00-22:00
	14:00-22:00	
		14:00-22:00
14:00-22:00	14:00-22:00	
14:00-22:00	14:00-22:00	
	23/09/2022 14:00-22:00	

