

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>	
<p>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>		
<p>CÓDIGO:</p>	<p>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>	
<p>66210582</p>	<p>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</p>	
<p>VERSIÓN: 2</p>	<p>SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS</p>	
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 05/02/2021 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>	
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p>288 horas</p>	
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>El programa de formación Complementario Emprendedor en Gastronomía Típica Rural da respuesta a las necesidades de formación del sector gastronómico, con capacidad para crear unidades productivas para adaptarse a las condiciones económicas, políticas y sociales del país. El programa de formación permite el desarrollo de conocimientos y habilidades para el sector gastronómico del país, con calidad, Inocuidad, pertinencia y eficiencia, aportando a la economía regional y fortaleciendo el turismo gastronómico en las regiones.</p> <p>El SENA a través del Programa SENA Emprende Rural, propone al país el desarrollo de acciones que permitan desarrollar competencias técnicas, emprendedoras y empresariales en la población rural, fortalecer a los pequeños productores para su inserción en las cadenas productivas del campo colombiano, creando, acompañando y fortaleciendo iniciativas productivas rurales que generen ingresos, trabajo y aporten a la productividad, así como el promover la generación de excedentes orientados a la recuperación de recursos y el autoconsumo, aportando a la formalización del sector rural mediante la creación de empresas rurales, propendiendo por la creación y fortalecimiento de procesos asociativos, siendo el programa un dinamizador de la generación de empleo e ingresos en la ruralidad del país.</p>	
<p>REQUISITOS DE INGRESO:</p>	<p>Jóvenes rurales de 15 a 28 años, niveles 1,2 y 3 del SISBEN. Población rural vulnerable sin límite de edad. Pequeños y medianos productores agropecuarios.</p>	
<p>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</p>	<p>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.</p> <p>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:</p> <p>El Instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo</p>	

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
--	---

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
240201533	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Fortalecer habilidades emprendedoras
Establecer competencias emprendedoras personales
Determinar las características negociadoras
Estructurar los componentes del proyecto emprendedor

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
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.

3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
EMPRENDEDOR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, COMPETENCIAS. OBJETIVOS PERSONALES: MOTIVACIONES, METAS, PROPÓSITO DE VIDA. RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: CONCEPTO, DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD. BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN: TÉCNICAS, ESTRATEGIAS. PROCESO TOMA DE DECISIONES: CONCEPTO, ETAPAS DEL PROCESO. ANÁLISIS DE RIESGO: TÉCNICAS. ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS: CONCEPTO, TÉCNICAS. FIJACIÓN DE METAS: CRITERIOS. CREATIVIDAD: CONCEPTO INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS. BÚSQUEDA DE OPORTUNIDADES: TÉCNICAS ESTRATEGIA: CONCEPTO, ESTRUCTURA Y PASOS. PLAN DE ACCIÓN: CONCEPTO, ELEMENTOS, FORMULACIÓN. NEGOCIACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, TIPOS, ELEMENTOS. RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: DIMENSIONES.



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DESCRIBIR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES.
ASOCIAR LAS COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS AL LOGRO DE OBJETIVOS PERSONALES.
RELACIONAR LOS ELEMENTOS DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA CON SITUACIONES DE LA COTIDIANIDAD.
IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
GENERAR ALTERNATIVA DENTRO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
ANALIZAR LOS RIESGOS DENTRO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
USAR CAPACIDAD CREATIVA EN LA SOLUCIÓN DE DESAFÍOS E IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES DEL ENTORNO.
RECONOCER HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES PARA FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS.
UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.
ELABORAR EL PLAN DE ACCIÓN.
DESCUBRIR NECESIDADES, INTERESES Y EXPECTATIVAS PROPIAS Y DEL OTRO.
IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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.
RECONOCE LOS INTERESES PROPIOS Y DEL OTRO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE LAS DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA.
ASOCIA LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ÁMBITOS PERSONALES, SOCIALES Y

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL TITULADO EN CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS, DE MERCADEO E INGENIERÍAS.
Competencias mínimas	MANEJO DE PLATAFORMA LMS. ESTRUCTURA DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL. FORMACIÓN PROFESIONAL: DEFINICIÓN INSTITUCIONAL, FUNDAMENTOS Y CARACTERÍSTICAS. CONTEXTO SOCIAL, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL: CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR, ANÁLISIS FUNCIONAL, PLANES DE DESARROLLO NACIONAL, REGIONAL, TERRITORIAL Y SECTORIAL SUJETO DE FORMACIÓN: CARACTERÍSTICAS SOCIALES Y ECONÓMICAS, ESTILOS Y RITMOS DE APRENDIZAJE. INTERACCIÓN CON EL SUJETO DE FORMACIÓN: COMUNICACIÓN, ASESORÍA, ACOMPAÑAMIENTO, MEJORAMIENTO PEDAGÓGICO. DISEÑO CURRICULAR: MARCO CONCEPTUAL, CARACTERÍSTICAS Y TIPOS SEGÚN NIVELES DE FORMACIÓN, METODOLOGÍAS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS, ESTRUCTURA,

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	
	<p>DESARROLLO CURRICULAR: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS SEGÚN NIVELES DE FORMACIÓN, INSTANCIAS, SECUENCIACIÓN DIDÁCTICA, ORDENAMIENTO DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS.</p> <p>DIDÁCTICAS DE LA FORMACIÓN: DEFINICIÓN, TIPOS Y CARACTERÍSTICAS SEGÚN POBLACIÓN SUJETO, NIVELES DE FORMACIÓN Y MODALIDADES DE ATENCIÓN.</p> <p>PLANEACIÓN DIDÁCTICA: LINEAMIENTOS, REFERENTES, ELEMENTOS, PRINCIPIOS, PRODUCTOS, CONDICIONES (ESPACIO EDUCATIVO, NÚMERO DE PERSONAS, TIEMPOS DE FORMACIÓN, ASESORÍA Y ACOMPAÑAMIENTO); MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS (DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, CLASES, Y APLICACIONES).</p> <p>PEDAGOGÍA PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL: MODELO Y ESTRATEGIAS.</p> <p>PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE: CARACTERÍSTICAS, ELEMENTOS, AMBIENTE EDUCATIVO, PROCEDIMIENTO, INSTANCIAS Y CONTEXTO DE LA ESPECIALIDAD A IMPARTIR.</p> <p>MANUAL DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL.</p> <p>EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE: DEFINICIÓN, PRINCIPIOS, PROPÓSITOS, TIPOS (DIAGNÓSTICA, FORMATIVA Y SUMATIVA) CARACTERÍSTICAS (SEGÚN POBLACIÓN SUJETO, MODALIDAD DE ATENCIÓN Y NIVEL DE FORMACIÓN); TÉCNICAS E INSTRUMENTOS (TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS), ESTRUCTURA DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y BANCOS DE PREGUNTAS; PROCEDIMIENTO E INSTANCIAS DE EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE.</p> <p>EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN (PROCESO, PRODUCTO E IMPACTO): DEFINICIÓN, PROPÓSITO, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS,</p> <p>INVESTIGACIÓN APLICADA, TÉCNICA Y PEDAGÓGICA: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, METODOLOGÍA, MÉTODOS, TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS; FORMULACIÓN Y PLANTEAMIENTOS DE PROBLEMAS.</p> <p>INFORMÁTICA APLICADA AL PROCESO DE FORMACIÓN PROFESIONAL: FUNDAMENTACIÓN Y OPERACIÓN EN SU DESEMPEÑO LABORAL.</p> <p>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL SENA: DEFINICIÓN, COMPONENTES, RELACIONES, PROCESOS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS, MARCO</p>	
Experiencia laboral y/o especialización	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.	
COMPETENCIA		
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN	
260101059	Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA		
DENOMINACIÓN		
Diagnosticar entorno		
Determinar la demanda		
Establecer viabilidad		
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
DESCRIPCIÓN		



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EMPRENDEDOR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, COMPETENCIAS.
RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: CONCEPTO, DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD.
CREATIVIDAD: CONCEPTO.
INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS.
OBJETIVOS PERSONALES: MOTIVACIONES, METAS, PROPÓSITO DE VIDA.
CONTEXTO: CONCEPTO, VARIABLES DE ANÁLISIS, TÉCNICAS DE ANÁLISIS.
MERCADO: CONCEPTO, TÉCNICAS DE ANÁLISIS, CARACTERÍSTICAS, GRUPO META, FUENTES DE INFORMACIÓN, HERRAMIENTAS DE SEGMENTACIÓN.
GENERACIÓN DE IDEAS: CONCEPTO, FUENTES, MÉTODOS, TÉCNICAS, FASES.
PROTOTIPADO: CONCEPTO, TÉCNICAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN.
VALIDACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS.
MODELO DE NEGOCIO: CONCEPTO, ELEMENTOS, HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA, TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN.
PROPUESTA DE VALOR: CONCEPTO, HERRAMIENTAS.
CLIENTE: CONCEPTO, TIPOS, ESTRATEGIAS.
CANALES DE DISTRIBUCIÓN: CONCEPTO, TIPOS, ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN, HERRAMIENTAS DE SELECCIÓN.
PROCESO: CONCEPTO, HERRAMIENTAS DE MAPEO, ACTIVIDADES CLAVE.
RECURSOS CLAVE: CONCEPTO, TIPOS.
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.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.
ASOCIAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
RECONOCER MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES.
INDAGAR CONTEXTO EN BUSCA DE POTENCIALES RETOS DE INNOVACIÓN.
IDENTIFICAR RETO DE INNOVACIÓN.
JUSTIFICAR RETO DE INNOVACIÓN.
RELACIONAR RETO DE INNOVACIÓN CON EL MERCADO.
APLICA TÉCNICAS DE GENERACIÓN DE IDEAS.
SELECCIONAR IDEA DE NEGOCIO CON BASE EN EL RETO DE INNOVACIÓN.
EMPLEA TÉCNICAS DE PROTOTIPADO.
IMPLEMENTA TÉCNICAS DE VALIDACIÓN PARA EL PROTOTIPO.
IDENTIFICAR PROPUESTA DE VALOR.

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
--	---

SELECCIONAR CANALES DE DISTRIBUCIÓN.
RELACIONAR ACTIVIDADES CON RECURSOS Y SOCIOS.
DETERMINAR ESTRUCTURA DE COSTOS Y FUENTES DE INGRESOS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RELACIONA LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
DESCRIBE MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES DE ACUERDO CON HERRAMIENTA DE IDENTIFICACIÓN.
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.
ELABORA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON HERRAMIENTA DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL TITULADO EN CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS, DE MERCADEO E INGENIERÍAS. CONOCIMIENTOS DEMOSTRABLES EN METODOLOGÍAS PARA IDEACIÓN Y CREATIVIDAD,
Competencias mínimas	MANEJO DE PLATAFORMA LMS. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN. EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS APRENDICES. CREACIÓN DE TÉCNICAS DIDÁCTICAS PARA LA TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS. HABILIDADES INVESTIGATIVAS. MANEJO DE GRUPOS. LIDERAZGO TRABAJO EN EQUIPO. COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA. MANEJO DE LAS TIC EN PROCESOS FORMATIVOS. MANEJO DE PLATAFORMAS DE FORMACIÓN Y GESTIÓN EDUCATIVA. UTILIZACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS Y SERVICIOS DE INTERNET. DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL.
Experiencia laboral y/o especialización	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>
COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201057	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Acondicionar materia prima.	
Aplicar técnicas de preparación.	
Alistar área de producción.	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DESCRIPCIÓN	
26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.	
26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.	
26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.	
26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.	
3. CONOCIMIENTOS	
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	
<p>GASTRONOMÍA: TÉRMINOS, DEFINICIONES Y CRITERIOS DE APLICACIÓN. CALIDAD EN ALIMENTOS: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, ESTÁNDARES DE CALIDAD. MÉTODOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIA PRIMA. UTENSILIOS DE COCINA: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS. EQUIPOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, CRITERIOS DE USO Y CUIDADOS, FICHAS TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES. RECETA ESTÁNDAR: CONCEPTOS, TIEMPOS, COSTOS. CORTES EN COCINA: CONCEPTOS, TIPOS, UTENSILIOS PARA LOS DIFERENTES CORTES. RECETA ESTÁNDAR: DEFINICIÓN, CONTENIDO E INTERPRETACIÓN. MATERIA PRIMA: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO. MISE-EN-PLACE O PRE ALISTAMIENTO: CONCEPTO, ÁREAS, INSUMOS Y ELEMENTOS. MONTAJE Y DECORACIÓN DE PLATOS: CONCEPTO, ESTÁNDARES Y TENDENCIAS. ORDEN DE PRODUCCIÓN: DEFINICIÓN, CONTENIDO E INTERPRETACIÓN. ACTIVIDADES DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTO: TÉCNICAS DE RECIBO, ALMACENAMIENTO, PORCIONAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y DESPACHO, TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN. TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA FRÍA: DEFINICIÓN, CLASES Y CRITERIOS DE APLICACIÓN. TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA CALIENTE: DEFINICIÓN, CLASES Y CRITERIOS DE APLICACIÓN. CUALIDADES SANITARIAS: HIGIENE DEL PERSONAL, MANIPULADOR DE ALIMENTOS, HIGIENE DE LOS</p>	



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

NORMATIVA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGURIDAD ALIMENTARIA, AMBIENTALES EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

RESIDUOS: CONCEPTO, CLASES, CLASIFICACIÓN Y TIPOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CARACTERIZAR LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN LA REGIÓN.
IDENTIFICAR LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES.
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA MATERIA PRIMA.
INTERPRETAR RECETA ESTÁNDAR.
DETERMINAR LOS CORTES QUE EXISTEN PARA LOS ALIMENTOS.
REALIZAR CORTES PARA LOS ALIMENTOS.
REVISAR RECETA ESTÁNDAR PARA EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES.
REALIZAR EL MISE EN PLACE DE LOS ALIMENTOS PARA LAS PREPARACIONES.
PREPARAR LOS ALIMENTOS.
SERVIR LA PREPARACIÓN.
DEFINIR PROCESO DE EMPLATADO.
INSPECCIONAR LA PRESENTACIÓN DEL PLATO.
CONTROLAR LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO TERMINADO.
COMPRUEBA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN.
CLASIFICAR LOS RESIDUOS.
DISPONER LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS EN LA PREPARACIÓN.
APLICAR NORMATIVA AMBIENTAL.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA TENIENDO EN CUENTA PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA REGIÓN.
REVISAR EL ESTADO DE LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
EVALÚA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA MATERIA PRIMA TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.
IDENTIFICA LA RECETA ESTÁNDAR PARA LAS PREPARACIONES SEGÚN ORDEN DE SERVICIO.
PREPARA CORTES LOS ALIMENTOS SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.
COMPRUEBA QUE LA RECETA ESTÁNDAR PREPARADA ESTE ACORDE CON LA ORDEN DE SERVICIO.
VERIFICA QUE LOS INGREDIENTES ESTÉN ACORDES CON LA RECETA ESTÁNDAR, TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CORTES Y CANTIDADES ESTABLECIDAS.
EVALÚA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.
REALIZA EL EMPLATADO TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
VALIDA LA PRESENTACIÓN DEL PLATO CON BASE EN RECETA ESTÁNDAR.
MANEJA TEMPERATURAS TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.
EVALÚA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA PREPARACIÓN TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos
Académicos

ALTERNATIVA 1.
TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO: OTROS PROGRAMAS ASOCIADOS A BELLAS ARTES; O ADMINISTRACIÓN. (VER ANEXO N.B.C)
ALTERNATIVA 2.
TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO OTROS PROGRAMAS

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
--	---

	ASOCIADOS A BELLAS ARTES; O ADMINISTRACIÓN. (VER ANEXO N.B.C) ALTERNATIVA 3. TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: OTROS PROGRAMAS ASOCIADOS A BELLAS ARTES; ARTES LIBERALES; O ADMINISTRACIÓN. (VER ANEXO N.B.C)
--	--

Competencias mínimas	DISEÑO CURRICULAR: MARCO CONCEPTUAL, CARACTERÍSTICAS Y TIPOS SEGÚN NIVELES DE FORMACIÓN, METODOLOGÍAS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS, ESTRUCTURA, COMPETENCIAS, CAPACIDADES CONOCIMIENTOS, CONFIGURACIÓN DE PERFILES DE INGRESO Y EGRESO. DESARROLLO CURRICULAR: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS SEGÚN NIVELES DE FORMACIÓN, INSTANCIAS, SECUENCIACIÓN DIDÁCTICA, ORDENAMIENTO DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS. DIDÁCTICAS DE LA FORMACIÓN: DEFINICIÓN, TIPOS Y CARACTERÍSTICAS SEGÚN POBLACIÓN SUJETO, NIVELES DE FORMACIÓN Y MODALIDADES DE ATENCIÓN. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA. MANEJO DE COCINA. MANEJO DE RECETA ESTÁNDAR.
----------------------	---

Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1. TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE COCINA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 2. TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE COCINA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 3. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE COCINA Y DOCE
---	--

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801106	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Higienizar manos
Mantener inocuidad de los alimentos
Organizar condiciones de trabajo

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS, TÉCNICAS DE SECADO, TIPOS DE JABONES Y DESINFECTANTES.
AGENTES DE CONTAMINACIÓN: TIPOS, ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS, TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS PARA REPORTAR AGENTES DE CONTAMINACIÓN, TRATAMIENTOS PARA ÁREAS CONTAMINADAS.
ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD.
INOCUIDAD: CONCEPTO, CONDICIONES NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD.
MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS PROCESOS, BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA.
AGENTES DE LIMPIEZA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, PREPARACIÓN.
MANEJO DE DESINFECTANTES: CONCEPTO, PRINCIPIO ACTIVO, PREPARACIÓN Y MANEJO.
PELIGROS: TIPOS, CLASIFICACIÓN, MANEJO.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.
NORMATIVA: RESOLUCIONES, DECRETOS LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
NORMATIVA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: TIPOS DE ENFERMEDADES, PROTOCOLO DE INFORMACIÓN DE ENFERMEDADES Y AFECCIONES DE PIEL, TIPOS DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, TIPOS DE RIESGOS DE ACCIDENTALIDAD, PROCEDIMIENTO TÉCNICO DE ATENCIÓN DE ACCIDENTES E INCIDENTES.
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: FORMACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA, PRINCIPIOS BÁSICOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
FORMATOS: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA.
RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y PREVENCIÓN.
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y CONTROLES.
ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS Y CONTROLES.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CONOCER LOS PRINCIPIOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS.
RECONOCER LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
DETERMINAR LAS CAUSAS Y CONSECUENCIAS DE LA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
IDENTIFICAR LOS TIPOS DE RIESGO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
ADOPTAR PRACTICAS HIGIÉNICAS.
DETERMINAR MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
REALIZAR PROCESO DE DESINFECCIÓN.
DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DEL PROCESO.
MONITOREAR LOS PROCESOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO.



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

REALIZA LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA VIGENTE.
RECONOCE LOS RIESGOS DE LA CONTAMINACIÓN DE MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y CRITERIOS TÉCNICOS.
APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA.
CONTROLA LA CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
CONTROLA LOS PROCEDIMIENTOS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
EVALÚA LOS CRITERIOS DE ACEPTACIÓN DE LA MATERIA PRIMA, TENIENDO EN CUENTA LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA 1. TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO: OTROS PROGRAMAS ASOCIADOS A BELLAS ARTES; O ADMINISTRACIÓN. (VER ANEXO N.B.C) ALTERNATIVA 2. TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO OTROS PROGRAMAS ASOCIADOS A BELLAS ARTES; O ADMINISTRACIÓN. (VER ANEXO N.B.C) ALTERNATIVA 3. TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: OTROS PROGRAMAS ASOCIADOS A BELLAS ARTES; ARTES LIBERALES; O ADMINISTRACIÓN.
Competencias mínimas	DISEÑO CURRICULAR: MARCO CONCEPTUAL, CARACTERÍSTICAS Y TIPOS SEGÚN NIVELES DE FORMACIÓN, METODOLOGÍAS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS, ESTRUCTURA, COMPETENCIAS, CAPACIDADES, CONOCIMIENTOS, CONFIGURACIÓN DE PERFILES DE INGRESO Y EGRESO. DESARROLLO CURRICULAR: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS SEGÚN NIVELES DE FORMACIÓN, INSTANCIAS, SECUENCIACIÓN DIDÁCTICA, ORDENAMIENTO DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS. DIDÁCTICAS DE LA FORMACIÓN: DEFINICIÓN, TIPOS Y CARACTERÍSTICAS SEGÚN POBLACIÓN SUJETO, NIVELES DE FORMACIÓN Y MODALIDADES DE ATENCIÓN. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. BIOSEGURIDAD, PLANES Y PROCEDIMIENTOS. TRABAJO EN EQUIPO. COMUNICACIÓN ASERTIVA. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.
Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1. TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE COCINA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 2. TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIECIOCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE COCINA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 3. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ:

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
	MESES EN DOCENCIA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	04/03/2013
Responsable del diseño	ZOILA ELISA GOMEZ	INSTRUCTORA DE EMPRENDIMIENTO	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	04/03/2013
Responsable del diseño	ETHEL VEGA ESPINDOLA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS. REGIONAL SANTANDER	04/03/2013
Responsable del diseño	GERARDO CHACON	INSTRUCTOR GASTRONOMÍA	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	04/03/2013
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	08/03/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013

 <p>SENA Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>
--	---

Responsable del diseño	ALBA LILIANA MAYA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA. REGIONAL PUTUMAYO	02/02/2015
Responsable del diseño	EDWIN HERNANDO MAYORGA ECHEVERRY	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	16/10/2020
Responsable del diseño	JESUS DAVID IGUARAN PINEDO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA. REGIONAL MAGDALENA	26/10/2020
Responsable del diseño	JHON JAIRO PULIDO GALINDO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META. REGIONAL META	10/11/2020
Responsable del diseño	OSCAR HELI JEREZ JAIMES	QUITAR SUSPENDIDO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	03/02/2021
Responsable del diseño	JESUS DAVID IGUARAN PINEDO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA. REGIONAL MAGDALENA	05/02/2021
Aprobación	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	08/03/2013
Aprobación	JESUS DAVID IGUARAN PINEDO		CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA. REGIONAL MAGDALENA	05/02/2021