Fecha de Elaboración	23 de febrero de 2023
minación del Programa de Formación	EMPRENDIMIENTO EN ELABORACION DE ACCESORIOS ARTESANALES
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	52660010 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	NA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	NA
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**MARCO ANTONIO PABÓN GRUESO-JOHN ANDRES OSPINA MONCAYO**

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)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		
NA	NA	250701117- PROYECTAR PRODUCCIÓN SEGÚN REQUERIMIENTO TÉCNICO	IDENTIFICAR LOS MATERIALES PARA LA ELABORACIÓN DE ACCESORIOS ARTESANALES SEGÚN FICHA	Reconociendo los materiales (materias primas) necesarios para la elaboración de los accesorios artesanales en el entorno natural o los necesarios de origen comercial de acuerdo a diseño y ficha técnica	80	80		Estrcturación conceptual con lecturas, videos y documentos de apoyo. Debate argumentado individual o grupal. Representaciones gráficas en tableros o carteleras. Prácticas guiadas.Aprendizaje basado en problemas. Seguimiento guiado de instrucciones. Estudio de caso.
			ELABORAR EL ACCESORIO ARTESANAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y DISPONIBILIDAD DE LOS RECUSROS	Elaborando los objetos artesanales con base en las materias primas definidas, los insumos y herramientas necesarias de acuerdo a diseño y ficha técnica	32	32		
			REALIZAR ACABADOS A LOS ACCESORIOS TENIENDO EN CUENTA LA TÉCNICA ARTESANAL	Terminando y acabando los objetos artesanales con base en las materias primas definidas, los insumos y herramientas necesarias de acuerdo a diseño y ficha técnica	40	40		
			VALIDAR LA CALIDAD DE LOS ACCESORIOS SEGÚN LA TÉCNICA ARTESANAL	Validando la calidad de los objetos artesanales con base en las materias primas definidas, los insumos y herramientas necesarias de acuerdo a diseño y ficha técnica	40	40		
ANALISIS		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	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.	10	0	Guía de aprendizaje en fase de planeación y talleres en momento de formación para desarrollar temáticas orientadas	AULA DE CLASES
		240201533. FORMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES	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.	10	0	Guía de aprendizaje en fase de planeación y talleres en momento de formación para desarrollar temáticas orientadas	AMBIENTE DE FORMACIÓN
PLANEAR		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	260101059-02. DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y PORTENCIALIDAD DEL ENTORNO. .	Creatividad: concepto Innovación: concepto, tipos.	11	0	Juegos dinamicos, socialización en grupo de los talleres.	AULA DE CLASES
		240201533. FROMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES	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.	15	0	Juegos dinamicos, socialización en grupo de los talleres.	AULA DE CLASES

EJECUTAR		240201533. FROMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES	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.	8	0	contextualización de aspectos de planeación estrategica: identificación de Misión, visión, valores, objetivos, estudios de mercado, Analisis DOFA; Taller y socialización.	AULA DE CLASE (Salón Comunal).
		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	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.	12	0	Contextualización de idea de negocio, elección nombre de la unidad productiva y talleres	AULA DE CLASE (Salón Comunal).
EVALUAR		240201533. FROMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES	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	10	0	Actividad grupal sobre los canales de distriiibución a utilizar e identificación de sociaos claves.	AULA DE CLASE (Salón Comunal).
		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	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.	14	0	lluvias de ideas y taller sobre el modelo Cavas y planeación estrategica	AULA DE CLASE (Salón Comunal).

GICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Regional y Centro de formación:SENA, CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE
AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES		
El ambiente de formación requerido es un aula con ventilación e iluminación. Mobiliario de sillas y mesas de trabajo. Tablero acrílico. Corriente eléctrica		MARCO ANTONIO PABÓN GRUESO	• CLASIFICA Y COMPARA LOS MATERIALES (MATERIAS PRIMAS). • ELIGE LOS MATERIALES (MATERIAS PRIMAS) MAS ADECUADOS. • RELACIONA LAS HERRAMIENTAS E INSUMOS NECESARIOS. • ARGUMENTA SUS DECISIONES PARA ESCOGER LOS MATERIALES (MATERIAS PRIMAS) BAJO CRITERIOS DE DISEÑO, PRODUCCIÓN Y ENTORNO CULTURAL. • APROPACIÓN Y COHERENCIA DE LA INFORMACIÓN PRESENTADA. *REALIZA UN BOCETO DEL OBJETO ARTESANAL A ELABORAR DE MANERA SIMPLE Y DESCRIBE ALGUNOS DETALLES. *DIBUJA EL DIAGRAMA DEL PROCESO Y TIENE CAPACIDAD DE ARGUMENTARLO. * ENTIENDE LA TÉCNICA ARTESANAL Y LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS. * ENTIENDE LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL PRESENTES EN EL TRABAJO ARTESANAL. *HACE USO ADECUADO DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUSMO Y HERRAMIENTAS PARA LA ELABORACIÓN DEL ACCESORIO ARTESANAL BAJO CRITERIOS DE DISEÑO, CALIDAD Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO A DISEÑO Y FICHA TÉCNICA. *EVALUA SU PRODUCTO PARA ESTABLECER MEJORAS EN LOS PROCESOS.*CONSIDERA EL ADECUADO USO DE LOS RECURSOS PARA UNA POSIBLE ECONOMÍA CIRCULAR LOCAL.	**Evidencias de conocimiento: CUESTIONARIOS. PRESENTACIONES INDIVIDUALES Y/O GRUPALES. CARTELERAS. Evidencias de desempeño: CHECK LIST. Evidencia de producto: FICHA TÉCNICA, CUESTIONARIO, PRODUCTO ELABORADO.**
Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ	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.	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.	
Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ	Describe motivaciones y competencias personales de acuerdo con herramienta de trabajo. Relaciona los elementos del comportamiento emprendedor de acuerdo con retos personales y productivos.		
Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ	Plantea retos de innovación de acuerdo con potencialidades del entorno.	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.	
Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ	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.		

Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ	Elabora prototipo de acuerdo con segmento de mercado y técnicas de prototipado. Elabora modelo de negocio acorde con herramienta de planeación estratégica.	Verificación y socialización de la estructura organizacional y matriz DOFA.	
Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ	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.	Estudios de casos, proyecto de vida de empredimeinto , idea de negocio, talleres y actividades de socialización.	
Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ	Ajusta prototipo de acuerdo con técnicas de validación. Sustenta modelo de negocio acorde con técnicas de presentación.	Identificación los clientes y socios potenciales y propuesta de valor.	
Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: ANA DEISY RAMIREZ	Sustenta el plan de acción teniendo en cuenta los elementos de una estrategia emprendedora.	Conformación de la Unidad prodcutiva con su estructura organizacional y modelo Canvas.	

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESION

Fecha de Elaboración	23 de febrero de 2023
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN V. 1
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	63520000 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	NA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	NA
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**EMIRA PATRICIA SÁNCHEZ MARTÍ**

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 APR HORAS TRABAJO DIRECTO
ANÁLISIS	N/A	290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	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.	8
		290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA	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.	30
		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	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.	10
		240201533. FORMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES	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.	10
PLANEAR		290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	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.	10
		290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA	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.	90
		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	260101059-02. DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y PORTENCIALIDAD DEL ENTORNO. .	Creatividad: concepto Innovación: concepto, tipos.	11
		240201533. FROMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES	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.	15
		290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	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.	10

EJECUTAR		290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA	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.	20
		240201533. FROMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES	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.	8
		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	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.	12
EVALUACIÓN	N/A	290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	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.	10
		290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA	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.	20
		240201533. FROMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES PERSONALES	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	10
		260101059. PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	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.	14
				TOTAL DE HORAS	288

INEZ-JOHN ANDRES OSPINA MONCAYO

Regional y Centro de formación:SENA, CAUCA, CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

ENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
0	Juego de socialización, ensayo, taller grupal y actividades de apredizaje de reflexión.	AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ	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.
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.	Área de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ	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.
0	Guía de aprendizaje en fase de planeación y talleres en momento de formación para desarrollar temáticas orientadas	AULA DE CLASES	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: JOHN ANDRES OSPINA MONCAYO	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.
0	Guía de aprendizaje en fase de planeación y talleres en momento de formación para desarrollar temáticas orientadas	AMBIENTE DE FORMACIÓ N	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: JOHN ANDRES OSPINA MONCAYO	Describe motivaciones y competencias personales de acuerdo con herramienta de trabajo. Relaciona los elementos del comportamiento emprendedor de acuerdo con retos personales y productivos.
0	Reconocimiento de las Talleres grupales, exposiciones, ,lista de chequeo, recocoimiento del lugar de traabjo.	AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ	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.
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	Área de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ	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.
0	Juegos dinamicos, socialización en grupo de los talleres.	AULA DE CLASES	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: JOHN ANDRES OSPINA MONCAYO	Plantea retos de innovación de acuerdo con potencialidades del entorno.
0	Juegos dinamicos, socialización en grupo de los talleres.	AULA DE CLASES	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: JOHN ANDRES OSPINA MONCAYO	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.
0	Reconocimiento de las Talleres grupales, exposiciones, ,lista de chequeo, recocoimiento del lugar de traabjo.	AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ	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.

0	Práctica en planta de procesamiento	Planta de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ	Inspeccionar los ingredientes, equipos y variables. evaluar la calidad de productos.
0	contextualización de aspectos de planeación estrategica: identificación de Misión, visión, valores, objetivos, estudios de mercado, Analisis DOFA; Taller y socialización.	AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: JOHN ANDRES OSPINA MONCAYO	Elabora prototipo de acuerdo con segmento de mercado y técnicas de prototipado. Elabora modelo de negocio acorde con herramienta de planeación estratégica.
0	Contextualización de idea de negocio, elección nombre de la unidad productiva y talleres	AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: JOHN ANDRES OSPINA MONCAYO	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.
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.	Área de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros.	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ	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.
0	Práctica en planta de procesamiento, actividades de elaboración del mejor producto innovador.	Área de procesamiento	Indumentaria, hojas de verificación, lapiceros, instrumentos de medición.	INSTRUCTOR TÉCNICO: EMIRA PATRICIA SANCHEZ MARTINEZ	Determinar costos de producción y Diligenciar formatos y novedades del proceso de producción de productos de panadería.
0	Actividad grupal sobre los canales de distriiibución a utilizar e identificación de sociaos claves.	AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: JOHN ANDRES OSPINA MONCAYO	Ajusta prototipo de acuerdo con técnicas de validación. Sustenta modelo de negocio acorde con técnicas de presentación.
0	lluvias de ideas y taller sobre el modelo Cavas y planeación estrategica	AULA DE CLASE (Salón Comunal).	Marcadores, papel, lapiceros, lápices, guías y computador	INSTRUCTOR EMPRESARIAL: JOHN ANDRES OSPINA MONCAYO	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	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	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.	