**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Aguachica-Cesar, Agosto del 2024

Señor (a)
**HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5977775
COORDINADOR ACADEMICO DE PROGRAMAS ESPECIALES
Centro Agroempresarial
Aguachica

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes Agosto del año 2024

**Referencia:** No CO1.PCCNTR. 5977775 del 2024

**LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 49.791.472 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago**: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISÉIS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($35.426.657). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a ocho (8) días del mes de febrero de 2024 por valor de UN MILLÓN CIENTO NOVENTA MIL OCHOCIENTOS DOCE PESOS M/CTE ($1.190.812); y b) Siete (7) pagos iguales por los meses de marzo a septiembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno; y c)Un pago final correspondiente a veinte (20) días del mes de octubre de 2024 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL TREINTA PESOS M/CTE ($2.977.030).

| **OBJETO:** |
|---|
| Prestar servicios profesionales de carácter temporal en el rol de instructor técnico en el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural. |

**Plazo:** Será hasta el 20 de octubre de 2024.

**Obligaciones Específicas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA. | Ejecutar y desarrollar actividades concertadas en las guías de aprendizaje de acuerdo a las competencias y resultados de la formación teniendo en cuenta la planeación pedagógica de manera presencial<br><br>**I SEMESTRE**<br>**PROGRAMA: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**<br><br>**FICHA: 2988930**<br>**FECHA INICIO: 11/03/2024**<br>**FECHA FINAL: 24/07/2024**<br>**CURUMANI**<br><br>**COMPETENCIA:** CONTROLAR LA FORMULACION PARA EL PRODUCTO SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLUMENES DE PRODUCCION | Evidencias soportadas en el drive<br><br>https://sena4-my.sharepoint.com/personal/erlogatto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Ferlogatto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FRUTA%202%20SER%2FLUISA%20GRACIELA%20CURVELO%20PE%C3%91A&ct=1710537440368&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=8d1c53d0%2D3327%2D9f0e%2D6f96%2D1e433cfd3fb5&ga=1&WSL=1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **RESULTADOS:** TRANSFORMAR FURTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TECNICOS ORDEN DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS<br><br>**PROGRAMA: EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICO**<br><br>**FICHA: 2939118**<br>**FECHA INICIO: 12/03/2024**<br>**FECHA FINAL: 27/07/2024**<br>**CHIRIGUANA**<br>**COMPETENCIA:** APLICA PROCESO DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>**RESULTADOS:** IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE<br><br>**PROGRAMA: PRODUCCION DE RONES ARTESANALES**<br><br>**FICHA: 2944491**<br>**FECHA INICIO: 14/03/2024**<br>**FECHA FINAL: 19/07/2024**<br><br>**PROGRAMA: PRODUCCION ARTESANAL Y SEMI INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA**<br><br>**FICHA: 2944494**<br>**FECHA INICIO: 15/03/2024**<br>**FECHA FINAL: 05/07/2024**<br><br>**COMPETENCIA:** FABRICAR PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE CONFITERIA ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE FORMACION<br><br>**RESULTADOS:** DISPONER RECURSOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCION Y NORMATIVA<br><br>**PROGRAMA: COCINA BASICA**<br>**FICHA: 2944513**<br>**FECHA INICIO: 13/03/2024**<br>**FECHA FINAL: 24/07/2024** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **COMPETENCIA:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE<br><br>**RESULTADOS**<br>MANEJO DE MATERIA PRIMA ELABORACION DE PLATOS CALIENTES<br><br>**II SEMESTRE**<br>**PROGRAMA: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES**<br><br>**FICHA: 3032883**<br>**FECHA INICIO: 18/07/2024**<br>**FECHA FINAL: 21/11/2024**<br>**COMPETENCIA:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente<br><br>**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**<br>Identificar las condiciones de las instalaciones equipos y utensilios para la producción de alimentos según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Identificar las condiciones higienicas en la planta de procesamientos de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente<br><br>**PROGRAMA: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHE FERMENTADAS**<br><br>**FICHA: 3033647**<br>**FECHA INICIO: 25/07/2024**<br>**FECHA FINAL: 12/12/2024**<br><br>**COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos<br><br>**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**<br>Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventiva según normatividad vigente<br><br>Identificar los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de alimentos | |
| 2 | Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo | Gestionar el modelo de canvas de la estructura de seguimiento integrado en articulación con el instructor de emprendimiento del programa | Evidencias soportadas en el drive<br><br>https://sena4-my.sharepoint.com/:x:/r/personal/erlogatto_se |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas. | **PROGRAMA: EMPRENDIMIENTO EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICO**<br><br>**FICHA: 2939118** | na_edu_co/_layouts/15/Doc.aspx?sourcedoc=%7B4CB6D792-ECB7-4BAB-811D21924220AEA9%7D&file=13.%20ESTRUCTURA%20CARNICOS%20CHIRIGUANA%202024.xlsx&action=default&mobileredirect=true |
| 3 | Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 4 | Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones 8 GTH-F-075 V08 ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 5 | Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y | Usar la plataforma Sofía Plus para emitir juicios evaluativos, descargar el reporte de horas del mes de | Reporte de horas del mes de Agosto en el archivo GC |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique. | agosto, control y verificación de las acciones en el proceso de formación. | |
| 6 | Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual. | Se realizó agenda de viaje correspondiente al mes de agosto, para los desplazamientos en los diferentes municipios con el fin de impartir formación y participación del mercado campesino | Agenda de viaje enviada de manera digital |
| 7 | Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación. | Se registraron juicios evaluativos en los programas de formación<br><br>**PROGRAMA: COCINA BASICA**<br>**FICHA: 2944513**<br><br>**PROGRAMA: PRODUCCION DE RONES ARTESANALES**<br><br>**FICHA: 2944491** | Reporte de juicios soportados en el drive<br><br>https://sena4-my.sharepoint.com/personal/erlogatto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Ferlogatto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FRUTA%202%20SER%2FLUISA%20GRACIELA%20CURVELO%20PE%C3%91A%2FFICHA%2E%202944513%20COCINA%20BASICA<br><br>https://sena4-my.sharepoint.com/personal/erlogatto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Ferlogatto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FRUTA%202%20SER%2FLUISA%20GRACIELA%20CURVELO%20PE%C3%9 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **PROGRAMA: PRODUCCION ARTESANAL Y SEMI INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA**<br><br>**FICHA: 2944494** | 1A%2FFICHA%202944491%20PRODUCCI%C3%93N%20DE%20RONES%20ARTESANALES<br><br>https://sena4-my.sharepoint.com/personal/erlogatto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Ferlogatto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FRUTA%202%20SER%2FLUISA%20GRACIELA%20CURVELO%20PE%C3%91A%2FFICHA%202944494%20PRODUCCI%C3%93N%20ARTESANAL%20Y%20SEMI%20INDUSTRIAL%20DE%20PRODUCTOS%20DE%20CONFITERIA |
| 8 | Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 9 | Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 10 | Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender. | | |
| 11 | Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias. | Se asistió a la reunión convocada en el Centro Agroempresarial programada por coordinador académico y el dinamizador del programa SER<br><br>Se asistió a la reunión convocada por la psicóloga con el fin de dar una sensibilización sobre el estado de salud mental en la parte laboral de los contratista | Evidencias fotográficas |
| 12 | Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 13 | Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el | Reporta al líder y supervisor del contrato los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de | Presentar documentos requeridos en el Secop II |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | respectivo análisis y acciones de mejora<br>cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER,<br>evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias. | honorarios y/o prestación de servicios personales, reporte de horas y demás documentos solicitados para la legalización del pago del mes de Agosto | |
| 14 | Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los<br>lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo – Coordinación Nacional SER. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

| ITEM | No DE LA ORDEN DE VIAJE | LUGAR DE DESPLAZAMIENTO | FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL | FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL |
|---|---|---|---|---|
| 1. | 93324 | CHIRIGUANA | 22/07/2024 | 22/07/2024 |
| 2. | 93324 | CHIRIGUANA | 23/07/2024 | 23/07/2024 |
| 3. | 93324 | CHIRIGUANA | 24/07/2024 | 24/07/2024 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4. | 93324 | CURUMANI | 25/07/2024 | 25/07/2024 |
| 5. | 93324 | CURUMANI | 26/07/2024 | 26/07/2024 |
| 6. | 105924 | CHIRIGUANA | 29/07/2024 | 29/07/2024 |
| 7. | 105924 | CHIRIGUANA | 30/07/2024 | 30/07/2024 |
| 8. | 105924 | CHIRIGUANA | 31/07/2024 | 31/07/2024 |
| 9. | 105924 | CURUMANI | 01/08/2024 | 01/08/2024 |
| 10. | 105924 | CURUMANI | 02/08/2024 | 02/08/2024 |

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.4563868299 expedido por SOI correspondiente al mes de Julio del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (16) folios

Cordialmente,



**LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA**
**Contratista**
**C.C. No. 49.791.472**

Recibí a satisfacción:

**HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA**
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5977775 de 2024
Coordinador Académico de Programas Especiales

**EVIDENCIAS MES  DE AGOSTO**

**FICHA 2938930 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACN DE PRODUCTOS DERVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**









**FICHA 2939118 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS**









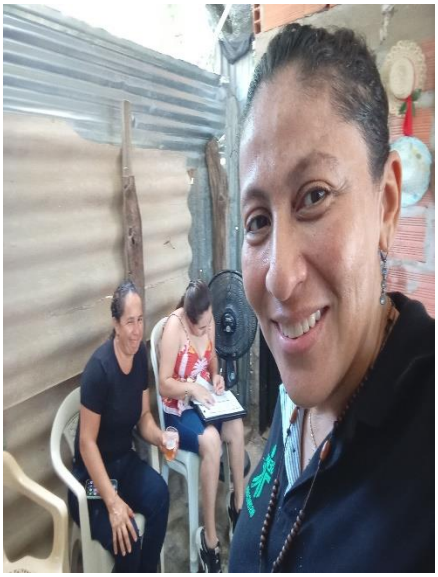
**FICHA 2944491 PRODUCCIÓN DE RONES ARTESANALES**

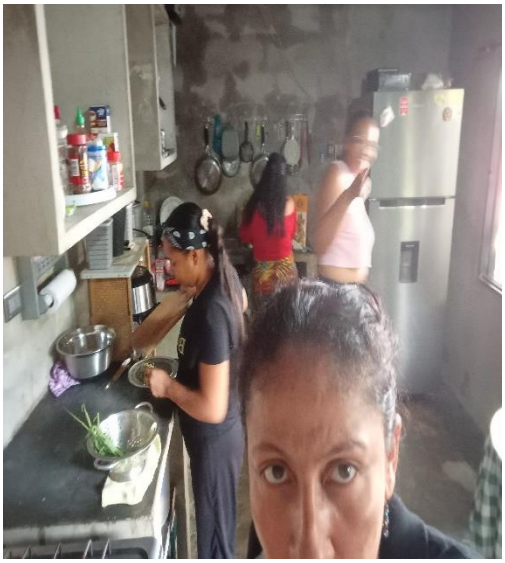






**FICHA 2944513 COCINA BASICA**









**FICHA 3032833 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES**













**FICHA 3033647 EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS**









**ASISTENCIAS A REUNION 31 DE JULIO**







**ASISTENCIA A REUNIÓN CON PSICOLOGA**







# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL

**FECHA INICIAL:** 15/07/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 15/08/2024 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3032883 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, DE LOS RESULTADOS DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO SEGÚN NORMAS VIGENTES.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.

PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROCESO DE AMASADO DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDA POR LA EMPRESA.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS

NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA

REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 50,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2944491 - PRODUCCION DE RONES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Controlar la fermentación de bebidas de acuerdo con procedimiento técnico y estándares de calidad

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

AJUSTAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS DEL MONITOREO

ALISTAR INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA LA FERMENTACIÓN DE JUGO DE CAÑA Y MIELES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ESTÁNDARES DE CALIDAD

MONITOREAR VARIABLES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SEGÚN MANUALES DE EQUIPOS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD

MONTAR PROCESO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA ACORDE CON MANUALES Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manejar proceso de concentración de alcohol según procedimiento técnico y normativa vigente

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

AJUSTAR PARÁMETROS DEL PROCESO DE DESTILACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS DEL MONITOREO

ALISTAR SISTEMA DE DESTILACIÓN ALCOHÓLICA CON BASE EN MANUALES Y CRITERIOS TÉCNICOS

CONCENTRAR ALCOHOL ETÍLICO DE ACUERDO CON MANUALES DEL EQUIPO Y PROCESOS DE DESTILACIÓN DISCONTINUA

MANEJAR VINAZAS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

MONITOREAR PRODUCTOS DE LA DESTILACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE ANÁLISIS DE CALIDAD Y MANUALES DE PROCESO DE RONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar lícores según formulación técnica y normativa

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ACONDICIONAR SISTEMAS DE AÑEJAMIENTO DE TAFIAS SIGUIENDO PROTOCOLOS Y NORMATIVA.

AJUSTAR CARACTERÍSTICAS DEL RON ARTESANAL CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA DE PRODUCCIÓN DE

ALISTAR LOS EQUIPOS, INSTRUMENTOS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE RON ARTESANAL DE ACUERDO CON MANUALES TÉCNICOS Y NORMATIVA.

CONTROLAR VARIABLES DE PRODUCCIÓN DEL RON ARTESANAL ACORDE CON PROCEDIMIENTOS Y CRITERIOS DE CALIDAD

PREPARAR RON ARTESANAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2944513 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 6,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2939118 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, DE LOS RESULTADOS DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO SEGÚN NORMAS VIGENTES.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.

PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PEDIDO, NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS

NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA

REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 12,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2938930 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, DE LOS RESULTADOS DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO SEGÚN NORMAS VIGENTES.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.

PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS

NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA

REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 22,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3033647 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290801085-01
DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290801085-02
VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 42,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 140,00

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

**TOTAL TIEMPO EDT´s:** 0,00

## ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

**INSTRUCTOR:** LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL