PLAN DE TRABAJO - GUIA 1

PROGRAMA:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
FICHA:	2729721	INSTRUCTOR:	STEFANY ZAPA ALVAREZ

COMPETENCIA: Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.
- Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación.
- Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil

N°	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	APELLIDOS	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	MEDIO		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ		FIRMA DE LOS APRENDICES
					FISICO	DIGITAL		SI	NO	
1	1124383083	YUMALAY SHELEN	ARSAYUS SANDOVAL	Actividades de contextualización e **identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.** Para sumergirnos en el mundo de los negocios productivos y hacer de nuestro entorno un ambiente para realizarlos, es necesario conocer acerca de los diferentes temas; por ello lo invito a analizarlos para que se apropie de esta temática. a. ¿Por qué producir nuevos productos? b. ¿Qué le gusta al cliente? c. ¿Cómo elaborar un producto que satisfaga las necesidades del cliente? d. ¿Qué se debe tener en cuenta a la hora de elaborar un producto? e. ¿En qué puedo innovar? f. ¿Qué es viabilidad técnica, económica y social de un proyecto productivo? g. ¿Cuáles son las posibles fuentes de financiamiento de tu proyecto productivo?	X		9/09			Yumalay
2	1124365957	LUIS PAUL	BLANCO VELASQUEZ		X					Paul
3	1124400689	DIANMAR DANISHA	DE LUQUEZ SOLANO		X					Dianmar
4	1124382861	KASHI ARIANNA	DURANGO MARTINEZ		X					Kashy
5	1134169247	LUISA ESTRELLA	EPIAYU MAGDANIEL		X					Luisa
6	1124379236	HAILEN VANESSA	EPIAYU SIJONIA		X					Hailen E
7	1124404558	DARWI JOSE	EPIEYU EPINAYU		X					Darwin
8	1124375638	FERNANDO JOSE	EPIEYU PUSHAINA		X					Fernando
9	1124380140	YULIETH PAOLA	EPINAYU HENRIQUEZ		X					Yulieth
10	1124496442	JAINEIDYS DE LOS ANGELES	GONZALEZ LOPEZ		X					Jaineidys
11	1124400033	VICTOR LEONARDO	GUERRA LOZADA	**Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).** Consulta en varias fuentes de información y revise los siguientes conceptos, que desarrollaremos en la guía de aprendizaje: - Proyectos - Innovar - Competitividad - Oferta - Demanda - Cadena productiva - Estudio de mercado - Mercado - Mercado objetivo - Mercado potencial - Segmentación del mercado - Costos - Canales de comercialización	X		23/09			Victor
12	1124382338	ANGEL NICOLAS	IPUANA URIANA		X					Angel
13	1124400553	SHAIRYS KAILETH	MARTINEZ CABALLERO		X					Shairys
14	1124382311	VALENTINA VANESA	MARTINEZ GONZALEZ		X					Valentina
15	1124370650	LIANA MILENA	MARTINEZ ROSADO		X					Liana M
16	1124383337	YERISLEIDIS	MEDINA PEREZ		X					Yerisleidis
17	1124382882	YANDRY CAMILA	MENDOZA BANQUET		X					Yandri
18	1124379868	LUIS SANTIAGO	MEZA URIANA		X					
19	1148189749	NELIDA	MONTIEL GOURIYU		X					Nelida
20	1124400127	TASHAREN MELID	PUSHAINA CARDENAS		X					Tasharen
21	1124376384	KELY JOHANA	PUSHAINA URIANA	**Actividades de transferencia del conocimiento.** En los grupos establecidos, desarrolla la siguiente actividad: a) Describir el problema del proyecto. b) Definir el nombre del proyecto c) Realizar la justificación del proyecto. d) Realizar el objetivo general y objetivos específicos del proyecto.	X		30/09			Kely
22	1124401018	ANDRES CAMILO	REALES BAENA		X					Andres.
23	1119699584	KARLA JULIETH	ROA PALACIO		X					Karla
24	1082901937	JAVIER ANDRES	SALAZAR ALCALA		X					Javier
25	1124411867	VALENTINA DE JESUS	SAUMETH PUSHAINA		X					Valentina
26	1122840781	KEVIN DAVID	ZULETA MARTINEZ		X					Kevin.

Scanned with CamScanner

PLAN DE TRABAJO - GUIA 1			
PROGRAMA:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
FICHA:	2729733	INSTRUCTOR:	STEFANY ZAPA ALVAREZ

COMPETENCIA: Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.
- Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación.
- Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil

N°	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	APELLIDOS	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	MEDIO		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ		FIRMA DE LOS APRENDICES
					FISICO	DIGITAL		SI	NO	
1	1124365292	DAILY VIVIANA	AGUILAR IPUANA	**Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.** Para sumergirnos en el mundo de los negocios productivos y hacer de nuestro entorno un ambiente para realizarlos, es necesario conocer acerca de los diferentes temas; por ello lo invito a analizarlos para que se apropie de esta temática. a. ¿Por qué producir nuevos productos? b. ¿Qué le gusta al cliente? c. ¿Cómo elaborar un producto que satisfaga las necesidades del cliente? d. ¿Qué se debe tener en cuenta a la hora de elaborar un producto? e. ¿En qué puedo innovar? f. ¿Qué es viabilidad técnica, económica y social de un proyecto productivo? g. ¿Cuáles son las posibles fuentes de financiamiento de tu proyecto productivo?	X		10/09			Daily
2	1124382123	SILFREDO MIGUEL	ARAGON MOVIL		X					Silfredo
3	1124379646	ISABEL SUSANA	BARROS COTES		X					Isabel
4	1244530	GEROGELIS CAROLINA	BERRIOS GONZALEZ		X					Gerogelis
5	1124369348	CARLOS ANDRES	CARDENAS ARPUSHAINA		X					Carlos
6	1124365586	JOSE ALFREDO	EPIAYU EPIAYU		X					Jose Epieyu
7	1124400378	MARIA CLARA	EPIAYU EPINAYU		X					Maria Clara
8	1124369869	DANIEL DE JESUS	HURTADO RAMOS		X					Daniel
9	1124375730	ANDREA PAOLA	IPUANA PUSHAINA		X					Andrea
10	1124412909	SHELI MARY	MAGDANIEL GONZALEZ	**Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).** Consulta en varias fuentes de información y revise los siguientes conceptos, que desarrollaremos en la guía de aprendizaje: - Proyectos - Innovar - Competitividad - Oferta - Demanda - Cadena productiva - Estudio de mercado - Mercado - Mercado objetivo - Mercado potencial - Segmentación del mercado - Costos - Canales de comercialización	X		24/09			Sheily
11	1124365781	MARIA ALEJANDRA	MARTINEZ PUSHAINA		X					Maria a
12	1065840049	JUAN DAVID	MARTINEZ SUAREZ		X					Juan M
13	1124019857	DAVIANYS YISETH	PERTUZ LAZARO		X					Davianys
14	1124364959	SHIRLYS ANDREA	PUSHAINA VELASQUEZ		X					Shirlys
15	1124362337	OSMEL ANTONIO	ROBLES GOURIYU		X					Osmel
16	1124370245	RASHELL DANIELA	RODRIGUEZ PUA		X					Pashu R
17	1124368025	JAIDER JOAQUIN	ROSADO EPIEYU		X					Jaider
18	1124400540	SHARITH ROCIO	SANDOVAL SOLANO		X					Sharith
19	1124383053	LUIS FABIAN	URIANA EPIEYU	**Actividades de transferencia del conocimiento.** En los grupos establecidos, desarrolla la siguiente actividad: a) Describir el problema del proyecto. b) Definir el nombre del proyecto c) Realizar la justificación del proyecto. d) Realizar el objetivo general y objetivos específicos del proyecto.	X		1/10			
20	1124382776	YESIBETH DAYANA	URIANA URIANA		X					Yesibeth
21	1124378422	YANELIS VANESSA	VALDEZ EPIEYU		X					Yanelis
22	1124399822	ANIZAHER TAIN	ZAPATA RAMIREZ		X					Anizaher

Scanned with CamScanner

PLAN DE TRABAJO - GUIA 1

PROGRAMA:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
FICHA:	2729736	INSTRUCTOR:	STEFANY ZAPA ALVAREZ

COMPETENCIA: Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.
- Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación.
- Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.

N°	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	APELLIDOS	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	MEDIO		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ		FIRMA DE LOS APRENDICES
					FISICO	DIGITAL		SI	NO	
1	1124399993	MARCELA SOFIA	ARTEAGA HERNANDEZ	**Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.** Para sumergirnos en el mundo de los negocios productivos y hacer de nuestro entorno un ambiente para realizarlos, es necesario conocer acerca de los diferentes temas; por ello lo invito a analizarlos para que se apropie de esta temática. a. ¿Por qué producir nuevos productos? b. ¿Qué le gusta al cliente? c. ¿Cómo elaborar un producto que satisfaga las necesidades del cliente? d. ¿Qué se debe tener en cuenta a la hora de elaborar un producto? e. ¿En qué puedo innovar? f. ¿Qué es viabilidad técnica, económica y social de un proyecto productivo? g. ¿Cuáles son las posibles fuentes de financiamiento de tu proyecto productivo?	X		13/09			Marcela A
2	1013267799	LAURA SOFIA	CASTRO JIMENEZ		X					Laura .S.C.
3	1124382888	DEBORA TASHAREN	DIAZ MARTINEZ		X					
4	1124407698	LUIS GILBERTO	DIAZ URIANA		X					Luis Diaz
5	1124377136	ALEIDA MARIA	EPIEYU EPIAYU		X					Aleida E
6	1124375661	YISETH TATIANA	EPIEYU MULFORD		X					Yiseth E
7	1124367645	DEIBER	EPIEYU PUSHAINA		X					Deiber E
8	1104008992	ANA LICETH	HERRERA PEREZ		X					Ana Herrera
9	1124383289	ISMAEL JOSE	IGUARAN URIANA		X					Ismael J.
10	1124375896	MARIA ALEJANDRA	MARTINEZ EPIEYU	**Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).** Consulta en varias fuentes de información y revise los siguientes conceptos, que desarrollaremos en la guía de aprendizaje: - Proyectos - Innovar - Competitividad - Oferta - Demanda - Cadena productiva - Estudio de mercado - Mercado - Mercado objetivo - Mercado potencial - Segmentación del mercado - Costos - Canales de comercialización	X		20/09			M. Maria M
11	1124399831	HENRY LUIS	MEJIA GAMEZ		X					Henry M
12	1124367632	MARIA JOSE	MENGUAL MORALES		X					Maria Mengual
13	1124382822	KATERIN NABRESKA	MENGUAL PALACIO		X					Mengual K.
14	1151188979	YAIRA MARIA	MEZA EPIEYU		X					
15	1118829343	HILLARY MASSIEL	MURILLO BONILLA		X					Hillary M.
16	1124381560	KAROLAY SHADAY	OBEDIENTE MERCADO		X					Karolay
17	1124382983	NICOLE SHARINA	PACHECO VILLADIEGO							Nicole. P.
18	1124382797	ELISA	PUSHAINA		X					Elisa
19	1119394062	NIYARETH YINETH	ROSADO ALVAREZ	**Actividades de transferencia del conocimiento.** En los grupos establecidos, desarrolla la siguiente actividad: a) Describir el problema del proyecto. b) Definir el nombre del proyecto c) Realizar la justificación del proyecto. d) Realizar el objetivo general y objetivos específicos del proyecto.	X		27/09			Niyareth
20	1124370828	JOSE DAVID	ROSADO GOMEZ		X					Jose David
21	1124370829	JOSE NAIDER	ROSADO GOMEZ		X					Jose Naider
22	1124372109	ONESIO	ROSADO PUSHAINA		X					Onesio
23	1124031269	SULAY ESTEFANY	SUAREZ LOPEZ		X					Sulay S.
24	1317329	ARIANNY VALENTINA	VELIZ ALVARADO		X					Arianny Veliz

Scanned with CamScanner

PLAN DE TRABAJO - GUIA 1			
PROGRAMA:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
FICHA:	2944869	INSTRUCTOR:	STEFANY ZAPA ALVAREZ

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Alistar los 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.

N°	DENTIFICACIÓN	NOMBRES	APELLIDOS	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	MEDIO		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ		FIRMA DE LOS APRENDICES
					FISICO	DIGITAL		SI	NO	
1	1124382862	JULIAN JOSE	AGUILAR ATENCIO	**Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.** Basado en sus conocimientos previos, responda las siguientes preguntas: a) Mencione algunas prácticas de almacenamiento en alimentos, evidenciadas en su hogar. b) ¿Cuáles son las condiciones Sanitarias Generales que deben cumplir los Almacenes? c) ¿Cuáles registros de control o verificación cree usted que son necesarios para garantizar un adecuado almacenamiento de alimentos?	X		11/09			Julian A.
2	1124400729	ANA CATALINA	AMAYA FONSECA		X					Ana Amaya
3	1134170719	SHERILL	ANAYA LAGUNA		X					Sherill
4	1124400402	LAYDETH YISETH	CARBONO DE ALBA		X					LAIDETH
5	1119393132	YINA YISETH	COTES EPIEYU		X					Yina
6	1124400431	CAROLINA	COTES URIANA		X					Carolina
7	1124401525	LUISA FERNANDA	DE ALBA URIANA		X					Luisa
8	1124400361	YANELIS ISINELA	EPIEYU EPIEYU		X					Yanelis Epieyu
9	1124375351	YENIFER MARTINA	EPIEYU PUSHAINA		X					Gustavo
10	1124358384	JENNIFER	EPINAYU PUSHAINA	**Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).** Una vez visualizado los siguientes videos: https://www.youtube.com/watch?v=7LMwuwwmpa8, https://www.youtube.com/watch?v=fChuJ_CTpWc, usted deberá hacer una presentación en PowerPoint en donde explicará:	X		25/09			Andreca
11	1124400282	GUSTAVO ANDRES	FONSECA PEÑALVER		X					Arianna
12	1124382672	ANDREA CAROLINA	GOMEZ GUTIERREZ		X					Katerin J
13	1139324006	ARIANNA GISELLE	GUTIERREZ ROSADO		X					
14	1124402683	KATERIN MISHAEL	JARAMILLO PIMIENTA		X					

Scanned with CamScanner

15	1124362350	DAYANIS JHOANA	JARARIYU IPUANA	• Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos (explicar su definición) • Prácticas que debemos evitar • Buenas prácticas que debemos mantener • ¿Cuáles son los elementos de protección que debe usar el personal que labora en una bodega de almacenamiento?	X					Dayanis
16	1082928275	SANTIAGO MANUEL	LEON GOMEZ		X					Santiago
17	1124401421	LUANA VANESSA	MARQUEZ URIANA		X					
18	1124400676	SILFREDO JOSE	MARTINEZ PANA		X					Silfredo
19	1124400181	SHAIRETH ROCIO	MENGUAL CONDE		X					
20	1134170008	NEIRETH PATRICIA	MOYA MIRANDA		X					
21	1124496524	LUISA FERNANDA	NORIEGA MONSALVE	**Actividades de transferencia del conocimiento.** Con base en la lectura de la Resolución 2674 de 2013, en el capítulo VII almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos, en el Artículo 28 donde se menciona el ALMACENAMIENTO, evalúe y haga un informe de las condiciones de almacenamiento en la institución. Para lo anterior, se reunirá en un grupo de 5, redactará y socializará su experiencia, en el ambiente de formación con sus compañeros e instructor(a) y deberá diligenciar el formato "inspección en establecimientos de almacenamiento de alimentos".	X		2/10			Luisa N
22	1066729696	JORGE LUIS	OSPINA CRUZ		X					
23	1049319707	NELLYS LUCIA	PALENCIA LOPEZ		X					
24	1124401666	DAYNER JOSE	PEÑARANDA IGUARAN		X					Dayner P.
25	1124402156	VALERIA	PUSHAINA EPIEYU		X					Valeria P
26	1124400591	VANESSA MARIA	SALAS MARTINEZ		X					vanessa S
27	1124370489	JAIDER DE JESUS	URIANA EPIAYU		X					
28	1124401389	JEANINE PAOLA	URIANA EPIAYU		X					
29	1124382986	JAINER DE JESUS	URIANA EPIEYU		X					
30	1124400638	CLALEYLIS BEATRIZ	VELASQUEZ BRUGES		X					Claleylis

Scanned with CamScanner