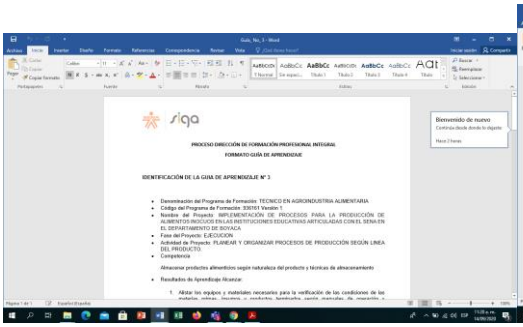
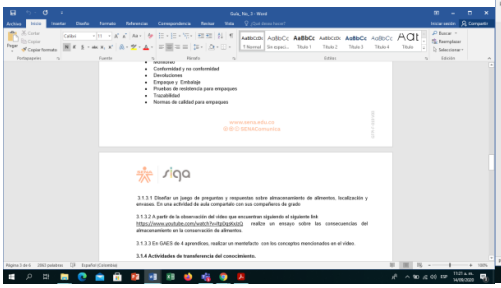
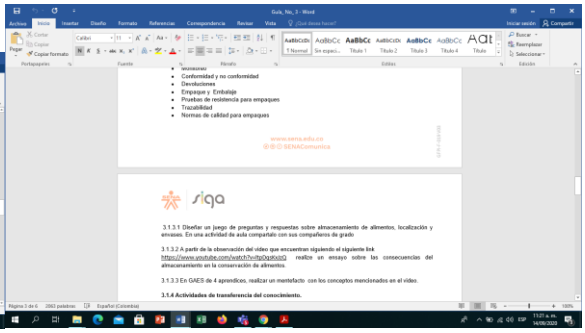
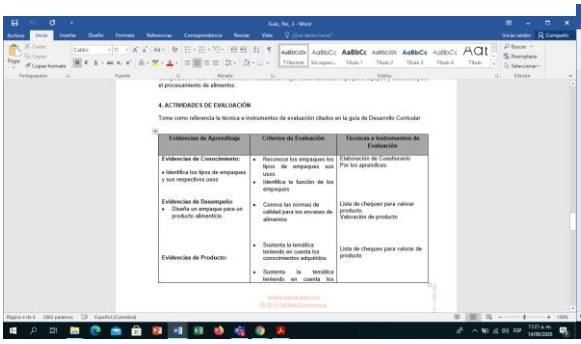
PANTALLAZOS GUIAS DE APRENDIZAJE Y TALLERES DESARROLLADOS

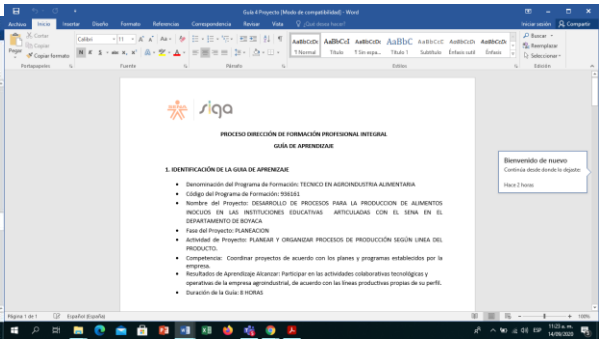


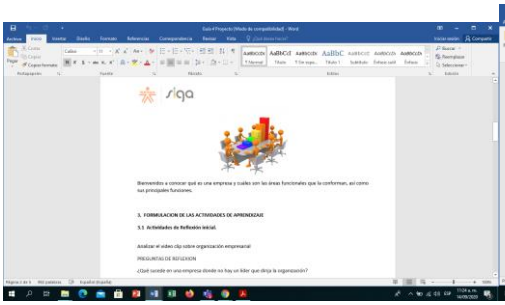


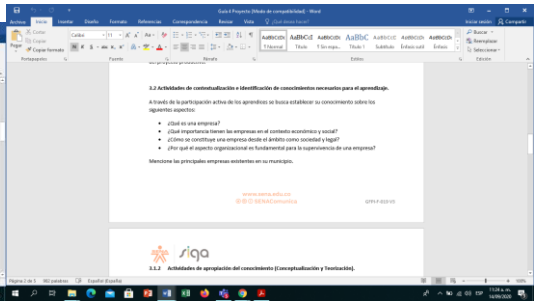


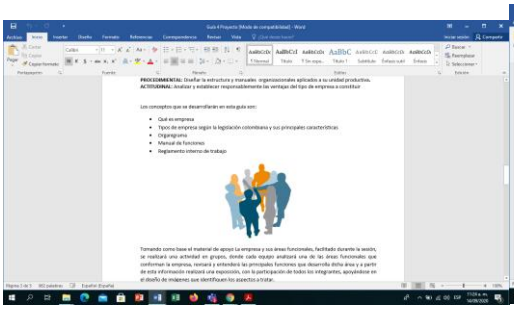


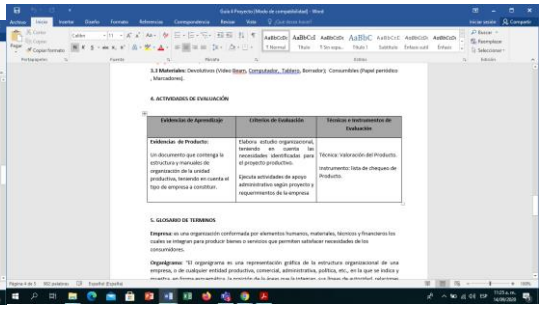


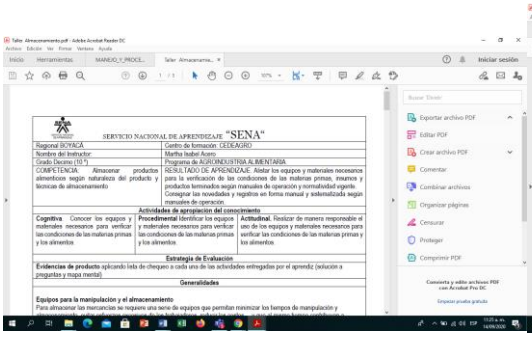












SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

Regional BOYACÁ	Centro de formación CEDEAGRO
Nombre del Instructor:	Martha Isabel Acero
Grado Decimo (10 °)	Programa de AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
COMPETENCIA: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	RESULTADO 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. Conseguir las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.

Actividades de apropiación del conocimiento

Cognitiva	Procedimental	Actitudinal
Conocer los equipos y materiales necesarios para verificar las condiciones de las materias primas y los alimentos	Identificar los equipos y materiales necesarios para verificar las condiciones de las materias primas y los alimentos	Realizar de manera responsable el uso de los equipos y materiales necesarios para verificar las condiciones de las materias primas y los alimentos

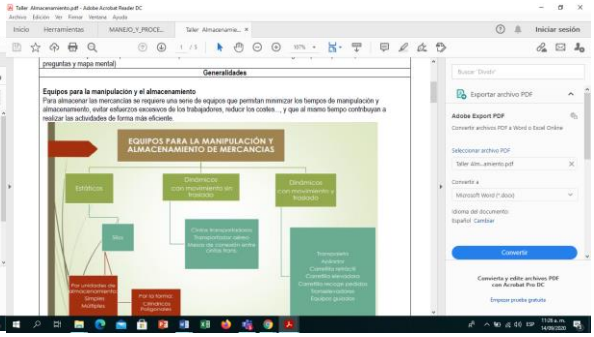
Estrategia de Evaluación

Evidencias de producto aplicando lista de chequeo a cada una de las actividades entregadas por el aprendiz (solucion a preguntas y mapa mental)

Generalidades

Equipos para la manipulacion y el almacenamiento

Para almacenar las mercancias se requiere una serie de equipos que permitan minimizar los tiempos de manipulación y

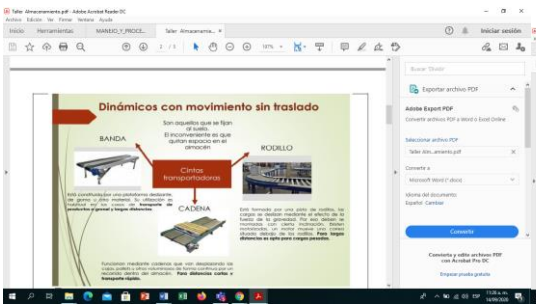


preguntas y mapa mental)

Generalidades

Equipos para la manipulacion y el almacenamiento

Para almacenar las mercancias se requiere una serie de equipos que permitan minimizar los tiempos de manipulación y almacenamiento, evitar esfuerzos excesivos de los trabajadores, reducir los costes… y que al mismo tiempo contribuyan a realizar las actividades de forma más eficiente.



Dinámicos con movimiento sin traslado

Son aquellos que se fijan al suelo. El inconveniente es que quitan espacio en el almacén

BANDA

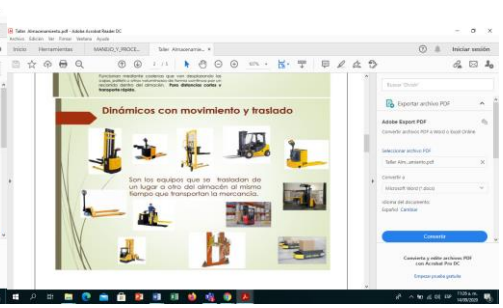
RODILLO

Cintas transportadoras

CADENA

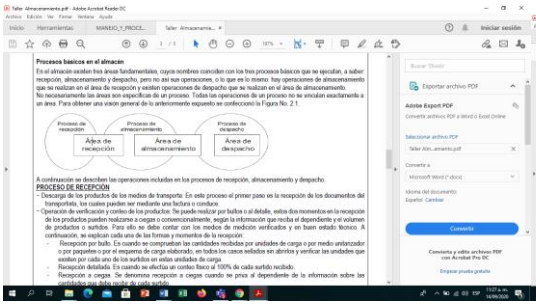
Están formados por una serie de rodillos, las cargas se desplazan por gravedad, o bien por la fuerza de la gravedad. Por ello deben ser montados con cierta inclinación. Existen diferentes tipos de rodillos, en función del diámetro del tubo de los rodillos. **Para largas distancias es apto para cargas pesadas.**

Funciones mediante cadenas que van desplazando las cajas, pallets u otros volumenes de forma continua por un recorrido dentro del almacén. **Para distancias cortas y transporte rápido.**



Dinámicos con movimiento y traslado

Son los equipos que se trasladan de un lugar a otro del almacén al mismo tiempo que transportan la mercancía.



Procesos basicos en el almacen

En el almacén existen tres áreas fundamentales, cuyos nombres coinciden con los tres procesos básicos que se ejecutan, a saber: recepción, almacenamiento y despacho, pero no así sus operaciones, ó lo que es lo mismo: hay procesos de almacenamiento que se realizan en el área de recepción y existen operaciones de despacho que se realizan en el área de almacenamiento. No necesariamente las áreas son específicas de un proceso. Todas las operaciones de un proceso no se vinculan exactamente a un área. Para obtener una vision general de lo anteriormente expuesto se confeccionó la Figura No. 2.1

Proceso de recepción — Área de recepción

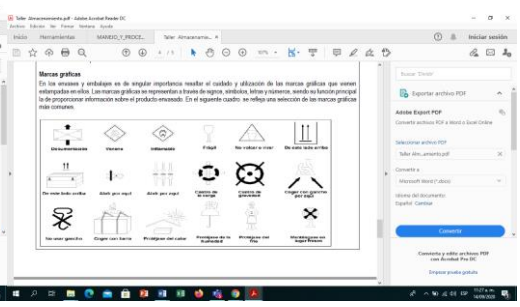
Proceso de almacenamiento — Área de almacenamiento

Proceso de despacho — Área de despacho

A continuación se describen las operaciones incluidas en los procesos de recepción, almacenamiento y despacho.

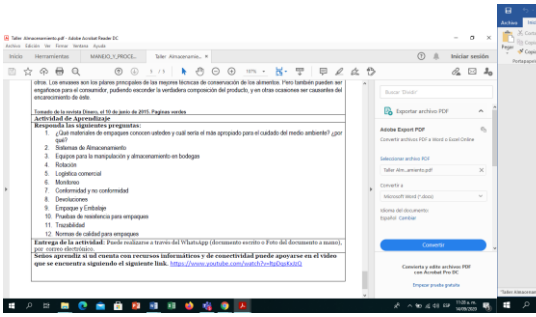
PROCESO DE RECEPCIÓN

- Descarga de los productos de los medios de transporte. En este proceso el primer paso es la recepción de los documentos del transportista, los cuales pueden ser mediante una factura o conduce.
- Operacion de verificacion y conteo de los productos: Se puede realizar por bulto o al detalle, estos dos momentos en la recepción de los productos pueden realizarse a ciegas o conveniosamente, segun la información que reciba el dependiente y el volumen de productos o surtidos. Para ello se debe contar con los medios de medición verificados y en buen estado técnico. A continuación, se explican cada una de las formas y momentos de la recepción:
  - Recepción por bulto. En cuando se comprueban las cantidades recibidas por unidades de carga o por medio unitarizador o por paquetes o por el esquema de carga elaborado, en todos los casos sellados sin abrirlos y verificar las unidades que existen por cada una de los surtidos en estas unidades de carga.
  - Recepción detallada. Es cuando se efectúa un conteo físico al 100% de cada surtido recibido.
  - Recepción a ciegas. Se denomina recepción a ciegas cuando se prea al dependiente de la información sobre las cantidades que debe recibir de cada artículo.



Marcas graficas

En los envases y embalajes es de singular importancia resaltar el cuidado y utilización de las marcas gráficas que vienen estampadas en ellos. Las marcas gráficas se representan a través de signos, símbolos, letras y números, siendo su función principal la de proporcionar información sobre el producto envasado. En el siguiente cuadro se refleja una selección de las marcas gráficas más comunes.



Ítems. Los envases son los planos principales de las mejores técnicas de conservación de los alimentos. Para también pueden ser i empañosos para el consumidor, pudiendo esconder la verdadera composición del producto, y en otras ocasiones ser causantes del encarcinamiento de éste.

Tomado de la revista Dinero, el 10 de junio de 2015. Paginas varias

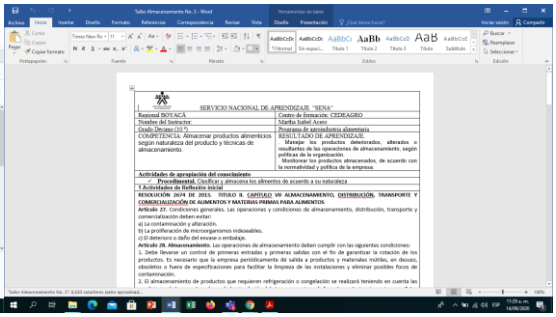
Actividad de Aprendizaje

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Qué materiales de empaques conocen ustedes y cual sería el más apropiado para el cuidado del medio ambiente? ¿por qué?
2. Sistemas de Almacenamiento
3. Equipos para la manipulación y almacenamiento en bodegaje
4. Rotación
5. Logística comercial
6. Monitoreo
7. Conformidad y no conformidad
8. Devoluciones
9. Empaque y Embalaje
10. Pruebas de resistencia para empaques
11. Trazabilidad
12. Normas de calidad para empaques

Entrega de la actividad: Puede realizarse a través del Whatsapp (documento escrito o Foto del documento a mano), por correo electrónico.

Seños aprendiz si ud cuenta con recursos informáticos y de conectividad puede apoyarse en el video que se encuentra siguiendo el siguiente link. https://www.youtube.com/watch?v=RpDqpKuXtI2



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

Regional BOYACÁ	Centro de formación CEDEAGRO
Nombre del Instructor:	Martha Isabel Acero
Grado Decimo (10 °)	Programa de agroindustria alimentaria
COMPETENCIA: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	RESULTADO DE APRENDIZAJE: Manejar los productos deteriorados, alterados o rezagados de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

Actividades de apropiación del conocimiento

Procedimental. Clasificar y almacena los alimentos de acuerdo a su naturaleza

Actividades de la clase:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. TÍTULO II. CAPÍTULO VII ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS

Artículo 27. Condiciones generales. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar:

a) La contaminación y alteración.

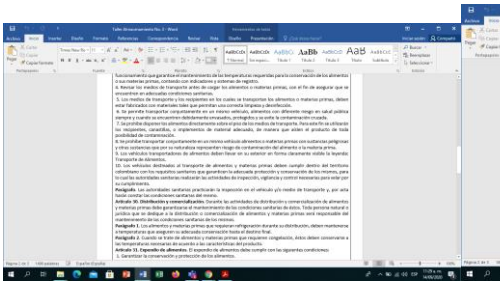
b) La proliferación de microorganismos indeseables.

c) El deterioro o daño del envase o embalaje.

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las



ítems. Los envases son los planos principales de las mejores técnicas de conservación de los alimentos. Para también pueden ser i empañosos para el consumidor, pudiendo esconder la verdadera composición del producto, y en otras ocasiones ser causantes del encarcinamiento de éste.

Tomado de la revista Dinero, el 10 de junio de 2015. Paginas varias

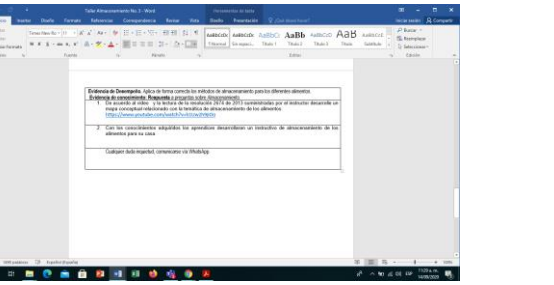
Actividad de Aprendizaje

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Qué materiales de empaques conocen ustedes y cual sería el más apropiado para el cuidado del medio ambiente? ¿por qué?
2. Sistemas de Almacenamiento
3. Equipos para la manipulación y almacenamiento en bodegaje
4. Rotación
5. Logística comercial
6. Monitoreo
7. Conformidad y no conformidad
8. Devoluciones
9. Empaque y Embalaje
10. Pruebas de resistencia para empaques
11. Trazabilidad
12. Normas de calidad para empaques

Entrega de la actividad: Puede realizarse a través del Whatsapp (documento escrito o Foto del documento a mano), por correo electrónico.

Seños aprendiz si ud cuenta con recursos informáticos y de conectividad puede apoyarse en el video que se encuentra siguiendo el siguiente link. https://www.youtube.com/watch?v=RpDqpKuXtI2



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

Regional BOYACÁ	Centro de formación CEDEAGRO
Nombre del Instructor:	Martha Isabel Acero
Grado Decimo (10 °)	Programa de agroindustria alimentaria
COMPETENCIA: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	RESULTADO DE APRENDIZAJE: Manejar los productos deteriorados, alterados o rezagados de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

Actividades de apropiación del conocimiento

Procedimental. Clasificar y almacena los alimentos de acuerdo a su naturaleza

Actividades de la clase:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. TÍTULO II. CAPÍTULO VII ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS

Artículo 27. Condiciones generales. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar:

a) La contaminación y alteración.

b) La proliferación de microorganismos indeseables.

c) El deterioro o daño del envase o embalaje.

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las

funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

6. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en condiciones sanitarias apropiadas.

7. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

8. No permita transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública sanitario y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y a salvo la contaminación cruzada.

9. No permitas disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte, hacerlo en forma adecuada, los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posible fuente de contaminación.

10. No permitas transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

11. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

12. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual deberán ser sometidos a las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

Parágrafo. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por ante fatale cuestar las condiciones sanitarias del mismo.

Artículo 30. Distribución y comercialización. Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de éstos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del cumplimiento de las siguientes condiciones sanitarias mínimas:

Parágrafo 1. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

Parágrafo 2. Cuando se trate de alimentos y materias primas que requieran congelación, estos deben conservarse a las temperaturas necesarias de acuerdo a las características del producto.

Artículo 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

Evidencia de Desempeño. Aplica de forma correcta los métodos de almacenamiento para los diferentes alimentos.

Evidencia de conocimiento. Responde a preguntas sobre almacenamiento.

1. De acuerdo al video y la lectura de la resolución 2674 de 2013 correspondiente por el instructor desarrolle un mapa conceptual relacionado con la temática de almacenamiento de los alimentos.
https://www.youtube.com/watch?v=6GOeOfHB0lo

2. Con los conocimientos adquiridos los aprendices desarrollaran un instructivo de almacenamiento de los alimentos para su casa

Cualquier duda respectad, comunicarse via WhatsApp

funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

6. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en condiciones sanitarias apropiadas.

7. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

8. No permita transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública sanitario y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y a salvo la contaminación cruzada.

9. No permitas disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte, hacerlo en forma adecuada, los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posible fuente de contaminación.

10. No permitas transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

11. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

12. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual deberán ser sometidos a las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

Parágrafo. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por ante fatale cuestar las condiciones sanitarias del mismo.

Artículo 30. Distribución y comercialización. Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de éstos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del cumplimiento de las siguientes condiciones sanitarias mínimas:

Parágrafo 1. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

Parágrafo 2. Cuando se trate de alimentos y materias primas que requieran congelación, estos deben conservarse a las temperaturas necesarias de acuerdo a las características del producto.

Artículo 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

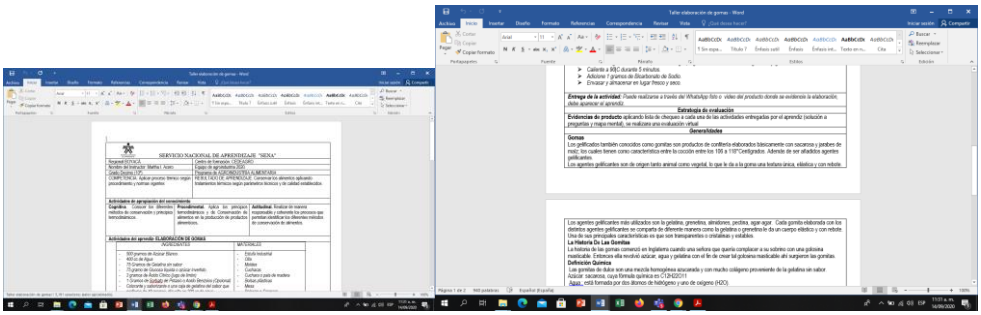
Evidencia de Desempeño. Aplica de forma correcta los métodos de almacenamiento para los diferentes alimentos.

Evidencia de conocimiento. Responde a preguntas sobre almacenamiento.

1. De acuerdo al video y la lectura de la resolución 2674 de 2013 correspondiente por el instructor desarrolle un mapa conceptual relacionado con la temática de almacenamiento de los alimentos.
https://www.youtube.com/watch?v=6GOeOfHB0lo

2. Con los conocimientos adquiridos los aprendices desarrollaran un instructivo de almacenamiento de los alimentos para su casa

Cualquier duda respectad, comunicarse via WhatsApp



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

Taller elaboración de gomas

Estrategia de evaluación

Evidencias de producto aplicando lista de chequeo a cada una de las actividades entregadas por el aprendiz (inclusión a preguntas y mapa mental), se realizara una evaluación virtual.

Generalidades

Gomas

Los gelificantes también conocidos como gomitas son productos de confitería elaborados básicamente con sacarosa y jarabes de maíz; los cuales tienen como característica entre la cocción entre los 130 a 118°Centígrados. Además de ser alkalitos agentes gelificantes.

Los agentes gelificantes son de origen tanto animal como vegetal, lo que le da a la goma una textura única, elástica y con rebote.

Los agentes gelificantes más utilizados son la gelatina, grenetina, alrededores, pectina, agar-agar. Cada goma elaborada con los distintos agentes gelificantes se comporta de diferente manera como la gelatina o grenetina le da un cuerpo elástico y con rebote. Una de sus principales características es que son transparentes o cristalinas y estables.

La Historia De Las Gomitas

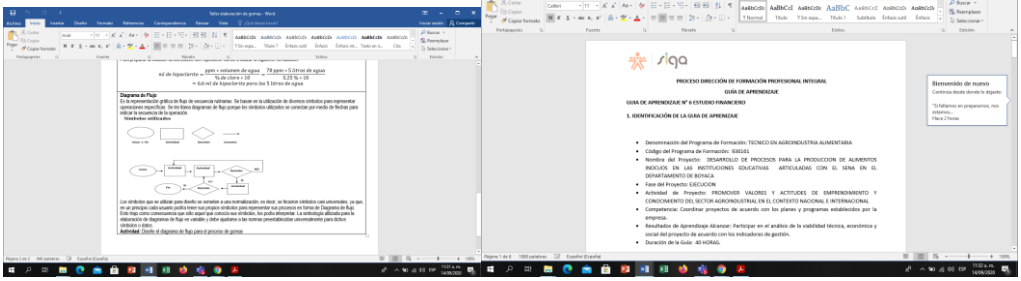
La historia de las gomas comenzó en Inglaterra cuando una señora que quería complacer a su esposo con una golosina masticable. Entonces ella resolvió azúcar, agua y gelatina con el fin de crear tal golosina masticable allí surgieron las gomitas.

Definición Química

Las gomitas de dulce son una mezcla homogéneas azucarada y con mucho colágeno proveniente de la gelatina sin sabor.

Azúcar sacarosa, cuya fórmula química es $C_{12}H_{22}O_{11}$

Agua , está formada por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno (H_2O).



Taller elaboración de gomas - Word

Diagrama de Flujo

Los símbolos que se utilizan para diseño se someten a una normalización, es decir, se fijaron símbolos casi universales, ya que, en un principio cada usuario podría tener sus propios símbolos para representar sus procesos en forma de Diagrama de flujo. Este trajo como consecuencia que sólo aquel que conocía sus símbolos, los podía interpretar. La simbología utilizada para la elaboración de Diagramas de flujo es variable y debe ajustarse a las normas preestablecidas universalmente para dichos símbolos y ellos.

Actividad: Diseñe el diagrama de flujo para el proceso de gomas

Guía 6 Ejecución [Modo de compatibilidad] - Word

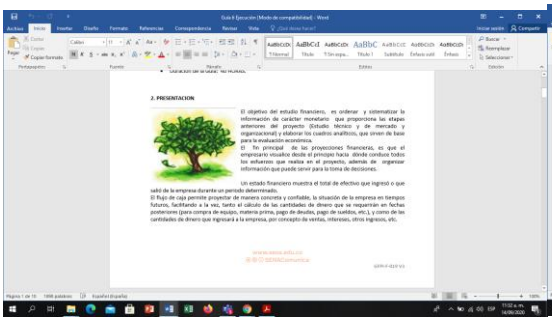
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE

GUIA DE APRENDIZAJE N° 6 ESTUDIO FINANCIERO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 93101
- Nombre del Proyecto: DESARROLLO DE PROCESOS PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS INOCUOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ARTICULADAS CON EL SENA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA
- Fase del Proyecto: EJECUCION
- Actividad de Proyecto: PROMOVER VALORES Y ACTITUDES DE EMPRENDIMIENTO Y CONOCIMIENTO DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL
- Competencias: Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.
- Duración de la Guía: 40 HORAS.



Guía 6 Ejecución [Modo de compatibilidad] - Word

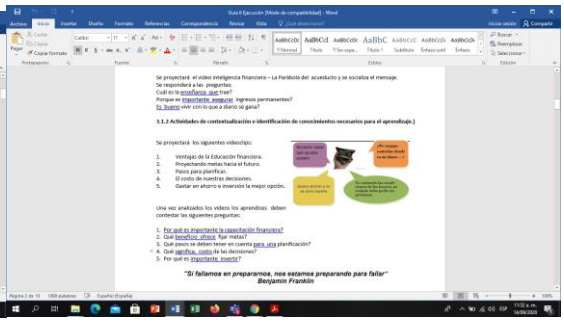
2. PRESENTACION

El objetivo del estudio financiero, es ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporciona las etapas anteriores del proyecto (Estudio técnico y de mercado y organizacional) y elaborar los cuadros analíticos, que sirven de base para la evaluación económica.

El fin principal de las proyecciones financieras, es que el empresario visualice desde el principio hacia dónde conduce todos los esfuerzos que realiza en el proyecto, además de organizar información que puede servir para la toma de decisiones.

Un estado financiero muestra el total de efectivo que ingresó o que salió de la empresa durante un periodo determinado.

El flujo de caja permite proyectar de manera concreta y confiable, la situación de la empresa en tiempos futuros, facilitando a la vez, tanto el cálculo de las cantidades de dinero que se requerirán en fechas posteriores (para compra de equipo, materia prima, pago de deudas, pago de sueldos, etc.), y como de las cantidades de dinero que ingresará a la empresa, por concepto de ventas, intereses, otros ingresos, etc.



Guía 6 Ejecución [Modo de compatibilidad] - Word

Se proyectará el video inteligencia financiera – La Parábola del acueducto y se socializa el mensaje.

Se responderá a las preguntas:

Cuál es la enseñanza que tiree?

Porque es importante asegurar ingresos permanentes?

En bueno creer con lo que a diario se gana?

3.1.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

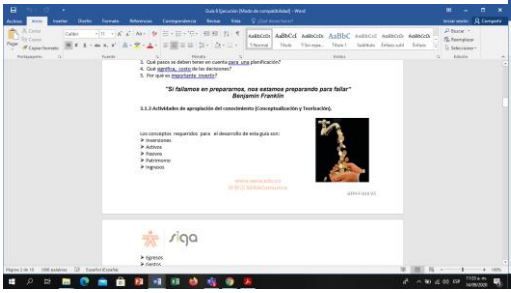
Se proyectará los siguientes videoclips:

1. Ventajas de la Educación financiera.
2. Proyectando metas hacia el futuro.
3. Pasos para planificar.
4. El costo de nuestras decisiones.
5. Gastar en ahorro e inversión la mejor opción.

Una vez analizados los videos los aprendices deben contestar las siguientes preguntas:

1. Por qué es importante la capacitación financiera?
2. Qué beneficio ofrece fijar metas?
3. Qué pasos se deben tener en cuenta para una planificación?
4. Qué significa costo de las decisiones?
5. Por qué es importante invertir?

"Si fallamos en preparamos, nos estamos preparando para fallar"
Benjamin Franklin



Guía 6 Ejecución [Modo de compatibilidad] - Word

3. Qué pasos se deben tener en cuenta para una planificación?
4. Qué significa costo de las decisiones?
5. Por qué es importante invertir?

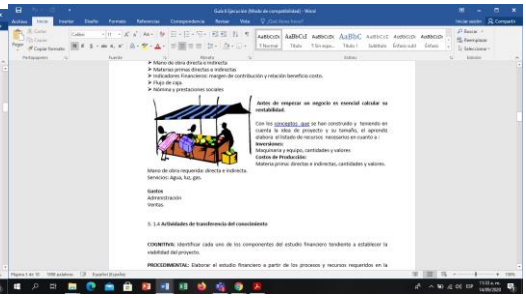
"Si fallamos en preparamos, nos estamos preparando para fallar"
Benjamin Franklin

3.1.2 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Los conceptos requeridos para el desarrollo de esta guía son:

- Inversiones
- Activos
- Pasivos
- Patrimonio
- Ingresos

- Egresos
- Gastos



Guía 6 Ejecución [Modo de compatibilidad] - Word

- Mano de obra directa e indirecta
- Materias primas directas e indirectas
- Indicadores financieros: margen de contribución y relación beneficio costo.
- Flujo de caja.
- Nómina y prestaciones sociales

Antes de empezar un negocio es esencial calcular su rentabilidad.

Con los conceptos que se han construido y teniendo en cuenta la idea de proyecto y su tamaño, el aprendiz elabora el listado de recursos necesarios en cuanto a :

Inversiones:
Maquinaria y equipo, cantidades y valores

Costos de Producción:
Materias primas directas e indirectas, cantidades y valores.

Mano de obra requerida: directa e indirecta.
Servicios: agua, luz, gas.

Gastos
Administración
Ventas.

3.1.4 **Actividades de transferencia del conocimiento**

COGNITIVO: Identificar cada uno de los componentes del estudio financiero tendiente a establecer la viabilidad del proyecto.

PROCEDIMENTAL: Elaborar el estudio financiero a partir de los procesos y recursos requeridos en la